

**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
MP0151	Operacións básicas en restaurante	2023/2024	10	320	320

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	JUAN VENTURA VIDAL ASPRES, ÉRIKA ÁLVAREZ MARTÍNEZ (Subst.)
Outro profesorado	ÉRIKA ÁLVAREZ MARTÍNEZ

Estado: Supervisada

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

O sector servicios xenera máis postos de traballo que calquer outro sector. E o noso país é un dos principais puntos turísticos dos europeos, xenerando necesidades de traballo en hostelería e por tanto, demanda de camareiros, maitres, barmans, etc.

**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	Identificación e preparación de materiais, equipamentos e moblaxe		35	10
2	Actividades de preservizo no restaurante		45	10
3	Operacións de preservizo para menus concertados		30	10
4	Operacións básicas de decoracións de mesas		20	10
5	A comanda e sistemas de control de pedidos		25	10
6	Normas de atención a clientela no servizo de alimentos no restaurante		25	10
7	Operacións xerais no apoio de servizo de alimentos no restaurante		40	10
8	Servizo de bebidas no restaurante		20	10
9	Aplicación das operacións xerais de apoio no servizo de alimentos no restaurante, en situación reais ou simuladas		60	10
10	Operacións de postservizo en restauración.		20	10

**4. Por cada unidade didáctica**
**4.1.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
1	Identificación e preparación de materiais, equipamentos e moblaxe	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara material, equipamentos e moblaxe, e identifica os seus usos 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 Descríbense e clasifícanse os materiais, a moblaxe e os equipamentos propios das áreas de servizo de sala.
CA1.2 Relacionáronse os equipamentos, os materiais e a moblaxe cos seus usos e coa súa funcionalidade.
CA1.3 Interpretouse a información e a documentación asociada ao abastecemento.
CA1.4 Realizouse o abastecemento e comprobouse a correspondencia entre a cantidade e a calidade do material solicitado e do recibido.
CA1.5 Colocouse o material de servizo nos lugares apropiados a cada caso.
CA1.6 Caracterizáronse as operacións de posta a punto de equipamentos, materiais e moblaxe necesarias para a súa adecuación ao servizo.
CA1.7 Executáronse os procedementos de revisión, reposición, repaso, limpeza, colocación, etc., de equipamentos, materiais e moblaxe nestas áreas de servizo.
CA1.8 Realizáronse as operacións conforme a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

**4.1.e) Contidos**

Contidos
Material, moblaxe e equipamentos propios da área de restaurante: definición e características. Normas seguridade e hixiene aplicables no transporte e no manexo de material, equipamentos e moblaxe, na área de restaurante. Moblaxe para a clientela e de uso polo persoal de servizo: medidas básicas e aplicacións. Operacións de cambio de mantelaría. Emprazamento, distribución e funcionalidade dos materiais, dos equipamentos e da moblaxe. Materiais, equipos básicos e usos: maquinaria, mantelaría, louza, xogo de cubertos, cristalaría e enxoval. Inventarios. Cálculo das capacidades de instalacións de restauración, en función do material dispoñible, do tipo de servizo e da fórmula de restauración. Operacións de posta a punto e adecuación do material, os equipamentos e a moblaxe. Relacións interdepartamentais. Formalización de formularios. Operacións de limpeza, reposición, repaso, revisión, distribución e colocación de material, equipamentos e moblaxe na área de restaurante, coa técnica requirida.

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

N.º	Título da UD	Duración
2	Actividades de preservizo no restaurante	45

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza a montaxe de mesas en relación co tipo de servizo que se vaia desenvolver.	NO

**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 Caracterizáronse os tipos de montaxe de mesas en relación coa tipoloxía de servizos nestas áreas.

Criterios de avaliación
CA2.2 Estableceuse a secuencia das fases da montaxe en relación cos seus procedementos e coas súas técnicas.
CA2.3 Determinouse e utilizouse o material acaído para as actividades de montaxe.
CA2.4 Executouse a montaxe de mesas no tempo adecuado e na forma establecida.
CA2.5 Propuxéronse alternativas en función dos resultados obtidos.
CA2.7 Revisouse a montaxe final de mesas e corríronse os fallos detectados.
CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
<p>Tipoloxía de servizos na área de restaurante atendendo ás instalacións, á categoría, ao evento, á clientela, etc.</p> <p>Determinación das necesidades de moblaxe e de materiais propias da montaxe.</p> <p>Montaxe de estruturas, mesas e moblaxe de apoio no restaurante, coa técnica requirida.</p> <p>Identificación de disfuncións operativas e propostas alternativas.</p> <p>Montaxe de mesas e outros elementos atendendo á orde de servizo. Caracterización e adecuación ao tipo de servizo. Establecemento da secuencia de fases e técnicas asociadas.</p> <p>Execución de operacións de montaxe e presentación de mesas. Control e valoración de resultados.</p> <p>Aprovisionamento interno de materiais, segundo tipo de servizo e necesidades.</p>

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

N.º	Título da UD	Duración
3	Operacións de preservizo para menus concertados	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara material, equipamentos e moblaxe, e identifica os seus usos e as súas aplicacións.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Realizouse o abastecemento e comprobouse a correspondencia entre a cantidade e a calidade do material solicitado e do recibido.
CA1.6 Caracterizáronse as operacións de posta a punto de equipamentos, materiais e moblaxe necesarias para a súa adecuación ao servizo.

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Operacións de posta a punto e adecuación do material, os equipamentos e a moblaxe.
Operacións de limpeza, reposición, repaso, revisión, distribución e colocación de material, equipamentos e moblaxe na área de restaurante, coa técnica requirida.
Tipoloxía de servizos na área de restaurante atendendo ás instalacións, á categoría, ao evento, á clientela, etc.
Determinación das necesidades de moblaxe e de materiais propias da montaxe.
Montaxe de estruturas, mesas e moblaxe de apoio no restaurante, coa técnica requirida.
Identificación de disfuncións operativas e propostas alternativas.
Montaxe de mesas e outros elementos atendendo á orde de servizo. Caracterización e adecuación ao tipo de servizo. Establecemento da secuencia de fases e técnicas asociadas.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
Identificación e presentación da oferta gastronómica.
Normas básicas do servizo de alimentos. Secuencia de cada tipo de servizo.
Marcaxe de mesas en función da oferta gastronómica.

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Operacións básicas de decoracións de mesas	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza a montaxe de mesas en relación co tipo de servizo que se vaia desenvolver.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.6 Utilizáronse técnicas de decoración de mesas seguindo as pautas correctas, e utilizáronse os materiais apropiados.

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Decoración de mesas atendendo ao tipo de evento, ao tamaño e á forma das mesas, á estacionalidade, etc. Materiais usados en decoración. Execución de técnicas de preparación de centros de mesas e de ambientación do local. Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

N.º	Título da UD	Duración
5	A comanda e sistemas de control de pedidos	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Executa operacións de apoio no servizo de alimentos en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.3 Identificouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo de alimentos, ou outros procedementos de control.
CA3.4 Definiuse o itinerario da comanda tendo en conta os departamentos asociados.
CA3.5 Identifícaronse os novos sistemas de comandas asociados ás novas tecnoloxías.

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Caracterización e usos da comanda: formalización e fluxo de movementos itinerarios. Corrección de erros, cambios e anulacións.
Formalización de formularios interdepartamentais e de control.
Aplicación das novas tecnoloxías en sistemas de control na restauración.

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

N.º	Título da UD	Duración
6	Normas de atención a clientela no servizo de alimentos no restaurante	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Executa operacións de apoio no servizo de alimentos en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.9 Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento das operacións.



**4.6.e) Contidos**

Contidos
Aplicación do protocolo no servizo de mesa.

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

N.º	Título da UD	Duración
7	Operacións xerais no apoio de servizo de alimentos no restaurante	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Executa operacións de apoio no servizo de alimentos en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Descríbense as fases de execución dos servizos de alimentos.
CA3.2 Relaciónáronse as fases e os procedementos coas características do servizo que se desenvolve.
CA3.6 Realizáronse as técnicas de servizo en función das características do alimento, do tipo de servizo requirido, do seu momento ou da súa fase, e do protocolo.
CA3.7 Realizáronse as operacións de recollida e limpeza de xeito ordenado e limpo.
CA3.8 Utilizáronse os cubertos correctos á hora de marcar un prato, en relación co tipo de alimentos que se vaian servir.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

**4.7.e) Contidos**

Contidos
Identificación e presentación da oferta gastronómica. Operacións de desbarasado de mesas. Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental. Procedementos para o transporte de pratos, fontes, bandexas, etc. Marcaxe de mesas en función da oferta gastronómica.

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

N.º	Título da UD	Duración
8	Servizo de bebidas no restaurante	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Executa operacións de apoio no servizo de bebidas en sala, e valora as súas implicacións na calidade do 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
CA4.1 Descríbense e caracterízanse as fases de execución dos servizos de diversos tipos de bebidas en sala.
CA4.2 Identifícanse as fases e os procedementos que se deban desenvolver, e relaciónanse coas características do servizo de bebidas.
CA4.3 Identifícase e interprétase a documentación relacionada cos requisitos do servizo de bebidas ou outros procedementos de control.
CA4.4 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA4.5 Realízase correctamente e na orde establecida o transporte en bandexa, en función do tipo e da clase de bebida.

**Crterios de avaliación**

CA4.6 Realizáronse as técnicas de servizo en función das características da bebida, do tipo de servizo requirido, e do protocolo e as normas establecidas.

CA4.7 Realizáronse ordenadamente as operacións de recollida e limpeza.

CA4.8 Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento de todas as operacións.

CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

**4.8.e) Contidos**
**Contidos**

Material de uso específico e complementario no servizo de bebidas en sala: caracterización, usos e aplicacións.

Revisión de existencias. Rotación.

Normas básicas do servizo de bebidas.

Aplicación do protocolo no servizo de bebidas en mesa.

Características específicas de servizo de cada bebida.

Cronoloxía no servizo e desbarasado das bebidas.

Operacións de apoio ao servizo de bebidas en sala (viños, augas, cafés, etc.), atendendo ás necesidades da clientela.

Formalización de formularios interdepartamentais e de control.

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

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

N.º	Título da UD	Duración
9	Aplicación das operacións xerais de apoio no servizo de alimentos no restaurante, en situación reais ou simuladas	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Executa operacións de apoio no servizo de alimentos en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Descríbense as fases de execución dos servizos de alimentos.
CA3.2 Relaciónanse as fases e os procedementos coas características do servizo que se desenvolva.
CA3.3 Identifícouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo de alimentos, ou outros procedementos de control.
CA3.4 Defínese o itinerario da comanda tendo en conta os departamentos asociados.
CA3.5 Identifícanse os novos sistemas de comandas asociados ás novas tecnoloxías.
CA3.6 Realízanse as técnicas de servizo en función das características do alimento, do tipo de servizo requirido, do seu momento ou da súa fase, e do protocolo.
CA3.7 Realízanse as operacións de recollida e limpeza de xeito ordenado e limpo.
CA3.8 Utilízanse os cubertos correctos á hora de marcar un prato, en relación co tipo de alimentos que se vaian servir.
CA3.9 Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento das operacións.
CA3.10 Realízanse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

**4.9.e) Contidos**

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

Contidos
Procedementos para o transporte de pratos, fontes, bandexas, etc.  Marcaxe de mesas en función da oferta gastronómica.  Caracterización e usos da comanda: formalización e fluxo de movementos itinerarios. Corrección de erros, cambios e anulacións.  Formalización de formularios interdepartamentais e de control.  Operacións de apoio ao servizo de alimentos en sala atendendo ás necesidades da clientela.  Aplicación do protocolo no servizo de mesa.

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

N.º	Título da UD	Duración
10	Operacións de postservizo en restauración.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Executa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de sala en relación coas necesidades de reposición, e con adecuación ao seguinte servizo.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Caracterizáronse as operacións de postservizo habituais nestas áreas de servizo.
CA5.2 Distingúronse as fases e os procedementos para a limpeza, o mantemento e a adecuación dos equipamentos, a moblaxe e os materiais utilizados durante o servizo, e estableceuse a súa secuencia.
CA5.3 Identifícanse e determináronse as necesidades de reposición de materiais e de materias primas, tendo en conta as previsións de uso e consumo.
CA5.4 Identifícouse e formalizouse a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos.
CA5.5 Identifícanse e determináronse as necesidades de conservación ou devolución ao departamento de cociña dos produtos que o requiran, para a súa adecuación a usos posteriores.

**Criterios de avaliación**

CA5.6 Recolleuse nos lugares de limpeza o material utilizado, ordenadamente e con corrección.

CA5.7 Recolocouse a moblaxe utilizada, para a súa adecuación a usos posteriores.

CA5.8 Comprobouse a adecuación da área de preparación e servizo para o seu uso posterior.

CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

**4.10.e) Contidos**
**Contidos**

Operacións de postservizo en áreas de sala.

Secuencia de fases e aplicación de técnicas. Cronoloxía de recollida e colocación do material, da moblaxe e dos equipamentos.

Determinación de necesidades e control de existencias. Reposición de xéneros.

Control e reposición de materiais e materias primas.

Análise e detección de necesidades. Procedementos de control. Formalización de impresos interdepartamentais.

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 exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación**
**5 a) Mínimos esixibles**

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver. Estes (RA) son os seguintes:

RA 1-Prepara material, equipamentos e moblaxe, e identifica os seus usos e as súas aplicacións.

RA 2-Realiza a montaxe de mesas en relación co tipo de servizo que se vaia desenvolver.

RA 3-Executa operacións de apoio no servizo de alimentos en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.

RA 4-Executa operacións de apoio no servizo de bebidas en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.

RA 5-Executa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de sala en relación coas necesidades de reposición, e con adecuación ao seguinte servizo.

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 22 de Xuño de 2022, 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 2022/23, indica:

1. 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 persoais 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 2022-23 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%(17H.) das horas totais do módulo, como máximo poderá xustificar o 5%(14H.)por motivos laborais, perderá o dereito a avaliación continua cando acumule o 10%(32H.) das horas totais do módulo sen xustificar ou cando acade o 15% (37H.) de inasistencias entre xustificadas por motivos laborais e non xustificadas.

-Permitirase un retraso na entrada de 10 minutos ás primeiras horas da mañá(8.40H.)para permitir que o alumnado teña tempo para uniformarse( se é o caso), a partir de estos 10 minutos computaranse como unha falta de asistencia, a reiteración dos retrasos(3 veces)

Criterios de avaliación

Os criterios de avaliación aplicables no módulo OBR constituen dous apartados:



O soporte conceptual da materia (probas escritas, supostos prácticos e traballos) será un 40% na porcentaxe total do módulo.

O soporte práctico ( prácticas de taller e exame práctico) será o 60% da cualificación total do módulo.

#### 5.1.Resultados de aprendizaxe relacionados co coñecemento, probas teóricas, supostos prácticos e traballos (O Coñecemento)

Son aqueles que o profesorado identifica normalmente coa asimilación de conceptos, sexan estes teóricos ou teóricos-prácticos. Consisten na realización de probas escritas, tipo test , probas de desenvolvemento, supostos prácticos, traballos de campo. Estes traballos poden ser de carácter individual ou desenvolverse de forma grupal, polo que neste caso a cualificación deberá repartirse entre os participantes valorando tamén o grao de implicación e de responsabilidade de cada un deles, examinando con imparcialidad.

Exames e probas escritas(40% da nota)

1-O exame teórico versará sobre os contidos contemplados na programación.

-Pode consistir en: unha batería de preguntas curtas, de resposta cunha frase ou palabra curta, ou tipo test .

-No caso de preguntas tipo test as respostas incorrectas restarán unha porcentaxe que será determinada en función do número de preguntas deste tipo.

-As probas poden ser feitas periodicamente.

-Nos traballos terase en conta a presentación, distribución e organización dos contidos.E requisito imprescindible presentar os anteditos traballos na data sinalada.

-En caso de non realizarse exames escritos ou traballos, por axustes a programación, a puntuación deste apartado sumárase ao apartado seguinte. de practicas, tendo en conta o día a día, reflexado no caderno do profesor.

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.

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

#### 5.2.Resultados de aprendizaxe.( O Saber facer)

Este tipo de contidos forman o gran grupo de mínimos exixibles que o alumnado deberá acadar para obter unha avaliación positiva no módulo profesional. Versan sobre tarefas prácticas nos talleres, realizacións básicas ou complexas, probas prácticas, observación das normas de seguridade e hixiene respecto da deontoloxía profesional e o grao de implicación e responsabilidade no desenvolvemento das tarefas relacionadas co servizo de alimentación , bebidas e a atención ao cliente. Será o 60% da calificación total do módulo.

##### 5.2.1. Prácticas de taller e aula.





- Queda prohibido o uso do mobil,salvo excepcións como búsqueda de contido relacionados co modulo.
- O alumnado desenvolverá as actividades previamente propostas e explicadas pola profesora.
- O alumnado deberá lograr facer fronte a imprevistos xurdidos no desenvolvemento da resolución das actividades.
- As realizacións(posta a punto, preelaboracións, elaboracións,pre-servizo, postservizo e/ou servizo) terán a calidade mínima exigible dacordo coas indicacións proporcionadas previamente pola profesora.
- Deberá demostrar o grao de implicación e responsabilidade.

TERASE EN CONTA :

- Seguridade e hixiene , uniformidade profesional e material de traballo .
- Recoller a aula o terminar o traballo.
- Asistir perfectamente uniformado e limpo.
- Evitar o uso de aneis,pulseras e pircings.
- Traer a material necesario para a realización do traballo.
- Por motivos de seguridade e hixiene, é necesario o uso de uniforme.

PARTE PRACTICA 60% (taller, examen e Seguridade e Hixiene)

O exame practico versará sobre os contidos contemplados na programación.Poderan incluír practicas explícitas feitas durante cada avaliación.

5.3. A cualificación final do trimestre: calcularase realizando unha ponderación entre o número de actividades realizadas na avaliación e a cualificación de cada unha delas.

Trimestralmente realizarase unha proba individualizada de carácter práctico onde o alumnado deberá amosar a asimilación das competencias básicas relacionadas coa materia impartida ata a data da realización da proba.

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

5.4. Cualificación parcial e cualificación final:considérase positiva a avaliación parcial ou final dun alumno/a cando a nota é igual ou superior a 5 puntos. Calificarase de 0 a 10 sen decimais

-A cualificación parcial ou final obterase da suma de todas as probas , traballos e o seguimento a través de observación directa do grao de desenvolvemento das prácticas de taller(.LC.).

-Os alumnos cunha avaliación negativa ó final do terceiro trimestre realizará as actividades de recuperación propostas pola profesora do módulo están rexistradas estas no apartado 6 da programación.

-Se o alumno/a non se presenta as probas programadas (aos exames teórico-práctico) ,asignaráselle unha nota de cero puntos, a profesora, o pasar a data fixada non fará de novo dita proba nin outra que a substitúa. Ten que ser por causa debidamente xustificada (parte médico, ausencia por motivos de cita carnet de conducir, xulgados) todo isto contemplado para as tres ensinanzas (Presencial, semipresencial e a distancia)

·  
TODO ELO É EXPLICADO AOS ALUMNOS/AS, ENTREGADO FOTOCOPIADO E ASINADO POLO ALUMNADO.

## 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 ( probas escritas e probas prácticas).

Probas escritas serán tipo test e desenvolvemento e traballos , conformarán o 40% da nota do módulo.

Probas prácticas conformarán o 60% da nota do módulo.

Tanto na proba teórica coma práctica o alumnado demostrará a capacidade de acadar as seguintes liñas de actuación:

- Caracterización dos equipamentos, a moblaxe e os materiais propios das áreas de restaurante, así como o seu emprazamento, a súa posta a punto e a adecuación aos servizos.
- Aplicación e desenvolvemento da diversidade de operación relacionadas coa montaxe a decoración de mesas.
- Caracterización da tipoloxía de servizos nas áreas de restaurante e das fases e os procedementos que se desenvolvenen cada un.
- Procedementos de apoio ao servizo de alimentos e bebidas nestas áreas, así como normas básicas de atención á clientela e protocolo.
- Tendo sempre en conta as normas hixiénico-sanitarias e o grao de implicación e responsabilidade do alumnado ante o desenvolvemento das actuacións propostas pola profesora para a superación do módulo.

O alumnado que non acadan a avaliación positiva neste módulo en xuño non poderá promocionar posto que o módulo supera as 300 horas, terán que repetir o 1º curso.

TODO ELO É EXPLICADO AO ALUMNADO ,ENTREGADO FOTOCOPIADO E ASINADO POLO ALUMNADO

### 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 partes que se desenvolveran nas correspondentes xornadas.

Primeira parte: exame teórico combinando preguntas tipo test con outras de desenvolvemento relacionadas cas tarefas de pre-servizo, servizo e postservizo de restaurante, maquinaria ,útiles. Este parte suporá ata

un 40% da cualificación.

Segunda parte: proba práctica consistente na realización dun tipo de montaxe de mesa, toma de comandas, manexo de maquinaria e útiles, diferentes técnicas de servizo adaptadas ao tipo de servizo que debe desenvolver.

TODO ELO É EXPLICADO AO ALUMNADO, ENTREGADO FOTOCOPIADO E ASINADO POLO ALUMNADO.

## 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

As medidas para atender a diversidade do alumnado materialízanse a través de:

Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnos.

Actividades diferenciadas, propoñendo, aos alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes, ou ben actividades de ampliación na materia, para aqueles alumnos con maiores capacidades.

Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.

Agrupamentos flexibles, subdividindo o grupo da clase en varios grupos homoxéneos. Estes agrupamentos revisaranse con frecuencia.

A avaliación inicial permitira coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanzaaprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir.

Para a súa aplicación empregaranse:

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.

Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo Operacións básicas en Restaurante.

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

Tal e como se establece na lexislación vixente ORDE do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial, no seu artigo 28: Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Para este módulo pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula. MEDIDAS DE REFORZO EDUCATIVO PARA O ALUMNADO QUE NON RESPONDA GLOBALMENTE AOS OBXECTIVOS PROGRAMADOS Para os alumnos que presenten carencias importantes na formación básica ou formación profesional de base que impida conseguir un aproveitamento aceptable nas sesións de ensinanza-aprendizaxe facilitaranse conceptos de apoio e soporte. Asemade reforzase a realización de traballos que comprendan o máis esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.

Adaptaranse tamén as actividades de ensinanza-aprendizaxe esixindo un nivel de concreción inferior e con menos variables.

Darase a oportunidade á realización de actividades extra para compensar as carencias que son detectadas.

A diversidade do alumnado que conleva o sistema educativo obriga a realizar adaptacións máis ou menos significativas en cada un deles, de cara a conseguir o mellor desenvolvemento posible das capacidades, expresadas nos obxectivos xerais.

Así pois, surde a necesidade de realizar adaptacións do currículo.

A atención o alumnado con NEE rexirase polos principios de normalización e integración escolar, e dicir, co resto dos alumnos, no mesmo centro e se expresará no:

D.C.B. - A Administración educativa concreta o currículo para toda a poboación escolar.

P.C.C. - O centro acomoda o currículo dacordo coas características dos seus alumnos, do seu contexto socio-cultural e do propio centro.

Programacións de aula - Os Equipos Docentes ou Departamentos adecuan o currículo dacordo as características dos alumnos do ciclo e /ou aula.

A.C.I. - Os titores, profesores e profesores de apoio, asesorados por especialistas, acomodan o currículo tendo en conta as características individuais.

Ante a posible existencia de alumnos cun grao insuficiente de desenvolvemento das competencias curriculares básicas sobre todo nos ámbitos da comprensión, da expresión e da reflexión -, coa conseguinte dificultade na asimilación de contidos, é necesario prever nas unidades didácticas actuacións concretas para cando se detecten ditas situacións.

Terase que reforza-los aprendizaxes deses alumnos con actividades específicas planificadas dacordo coas súas necesidades. As posibles adaptacións no só deberán responder a criterios de eficiencia na consecución das capacidades terminais, senon que tamén serán elementos de valor:

Ritmos de aprendizaxe, as motivacións do alumnado, seus intereses e expectativas, seu grao de integración, etc.

Todo de cara a realiza-las oportunas modificacións nas programacións, sobre todo no ámbito da aula, para conseguir unha plena integración de tódolo alumnado na dinámica da materia e un desenvolvemento correcto das capacidades.

Desta maneira, favorecerase a autoestima do alumnado e valorarase o esforzo que realizan, para mellorar seu rendemento, nun intento de potencia-la avaliación formativa, axustando a axuda pedagóxica as súas necesidades reais de aprendizaxe.

Para levar a cabo calquer tipo de reforzo ou adaptación (sempre en colaboración do titor e do orientador) deberánse revisar algúns elementos básicos da programación:

As capacidades terminais e os contidos.

Desenvolvemento dos máis importantes en cada caso.

Establecemento de obxectivos ou contidos alternativos e /ou complementarios.  
Modificación, ampliación ou eliminación de obxectivos ou contidos. Variacións na secuencia de contidos (temporalización).  
A metodoloxía  
Técnicas de traballo cooperativo.  
Actividades de pequeno grupo con dificultade gradual.  
Actividades de reforzo, poden ser alternativas.  
Reforzo positivo, valora-las capacidades do alumno /a, mellorar sua autoestima.  
Medidas extraordinarias: A.C.I.  
A avaliación .  
Modificacións tanto en criterios, en instrumentos como en procedementos avaliativos

## 9. Aspectos transversais

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

Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.

Prevenção de riscos e seguridade e hixiene no traballo, son conceptos que veñen recollidos nos propios criterios de avaliación do módulo.

Por tanto non só están incluídos como aspectos transversais senón que son avaliáveis.

Educación medioambiental. As materias primas que utilizamos, as transformacións que realizamos (fumes, gases), e refugallos que xeramos (desperdicios, aceites queimados...), inciden directamente na calidade do medio ambiente. O uso de enerxías renovables, o reciclaxe e a sus-tentabilidade estarán presentes intrínscamente pero tamén en forma de actividades específicas.

Educación para a saúde. A alimentación é chave na saúde das persoas polo que é importante seguir uns criterios responsables no desenvolvemento do traballo. Teráanse en conta os requirimentos de determinados grupos de poboación así como os novos hábitos alimentarios PROGRAMACIÓN DA EDUCACIÓN EN VALORES.

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-taller-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de exames, etc.

Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo ( aula, material informático,talleres,...)

Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico - práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas en repostería así como os produtos típicos doces propios da nosa comunidade autónoma.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias

Dentro das actividades complementarias encadranse 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.

Actividades extraescolares

Posibilidade de organizar unha visita a un restaurante ou hotel para coñecer a súa organización e funcionamento.

Visita o Forum Gastronómico, ferias de alimentación e bebidas, ferias de hostelería.

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

## 10. Outros apartados

### 10.1) TAREFAS

A realización das tarefas, tanto da profesora como do alumnado, desenvolveranse ao longo do curso escolar, pechando bloques no tempo determinado.  
Realizaran unha rotación de tarefas ao longo do curso, tocando dende a Unidade Didáctica 1 ata a 10.

### 10.2) OUTROS

No deseño de Unidades Didácticas (pto 4), no apartado de axustar avaliación (4c) en instrumento de avaliación marcouse PE (proba escrita) que poderá ser cuestionario de pregunta de resposta curta ou Suposto práctico, combinadas con TO (Taboa de observación) e OU (taboa de indicadores)

O alumnado será avaliado en dúas partes

PROBA TEORICA 40% da nota final

-O exame teórico versará sobre os contidos contemplados na programación.

-Pode consistir en: unha batería de preguntas curtas, de resposta curta ou palabra curta, ou tipo test .

-No caso de preguntas tipo test as respostas incorrectas restarán unha porcentaxe que será determinada en función do número de preguntas deste tipo.

-PARTE DIDÁCTICA E TRABALLOS: estes proporáanse coa finalidade de que o alumnado investiguen pola súa conta aspectos relativos a materia a tratar, asimesmo leven a cabo aplicacións prácticas dos contidos expostos na aula a fin de mergullalos o máximo posible na realidade profesional do sector. Deste xeito, iranse proponendo diversas actividades a levar a cabo ao longo do curso académico

As actividades e traballos representan unha porcentaxe na nota. Poderán ser orais ou escritas ou ambas as dúas opcións. En todo caso, non se recollerán actividades ou traballos que non foran entregados antes da data sinalada como último día de entrega en cada caso.

PARTE PRÁCTICA 60% (Taller, exámen e seguridade e hixiene)

Un exame práctico que versará sobre os contidos contemplados na programación.

-consistirá en levar a práctica os resultados de aprendizaxe a través de listas de cotexo ou supostos prácticos

Prácticas de taller

1. Actividades propostas inicialmente e resultado final

2. Actividades realizadas.

3. A nota media de este apartado será calculada en base ao número de días de clase por avaliación

**Examen práctico**

1. Poderán incluír prácticas explícitas feitas durante cada avaliación.
2. O total da puntuación asignada a este apartado dividirase entre o número de exames e/ou probas propostas en cada avaliación trimestral.
3. Para poder facer media da nota final, e necesario aprobar este apartado, xa que polo contrario non se dará por superado o módulo.

**Seguridade e hixiene, uniformidade profesional e material de traballo 1**

1. Recoller a aula o terminar o traballo.
2. Asistir perfectamente uniformado e limpo.
4. Evitar o uso de aneis, pulseiras e pircings.
5. Traer a material necesario para a realización do traballo.
6. Por motivos de seguridade e hixiene, é necesario o uso de uniforme.

**Calculo da nota final da avaliación**

Calificarase de 0 a 10 sen decimais. Para a superación positiva do módulo o alumnado debera acadar unha cualificación mínima de 5 puntos.

- Será a porcentaxe das cualificacións obtidas en cada unha das partes indicadas anteriormente

- Si o alumnado non supera dita dita avaliación terá que facer un exame final que consistirá en amosar destrezas, capacidades e coñecementos que inclúan os contidos mínimos expresados na programación didáctica do módulo

- O alumnado que perde o dereito a avaliación continua tera dereito a unha proba final extraordinaria previa a avaliación final de módulos

**10.3) BIBLIOGRAFIA**

- Procesos de servizos en restaurante. Diego Mercado Fuester. Paraninfo.
- Páxinas web relacionadas coa restauración, eventos, catering...
- Vídeo e presentacións relacionados coa materia