

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
MP0152	Servizos en bar e cafetería	2023/2024	7	140	140

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	RAFAEL VERDE MATO
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

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.

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

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	ATENCIÓN Á CLIENTELA NO SERVIZO DE BAR E CAFETERÍA		25	10
2	SERVIZO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGÁS O VIÑO		30	30
3	ELABORACIÓN DE CÓCTELES E COMBINACIÓNS ALCOHÓLICAS		30	30
4	ELABORACIÓN DE PRATOS E APERITIVOS PROPIOS DO BAR E CAFETERÍA		40	20
5	REALIZACIÓN DA FACTURACIÓN E COBRAMENTO DOS SERVIZOS		15	10

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	ATENCIÓN Á CLIENTELA NO SERVIZO DE BAR E CAFETERÍA	25

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

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

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícaronse as principais funcións do persoal de servizo en bar e cafetería.
CA1.2 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento aplicando o protocolo empresarial.
CA1.3 Relacionáronse os produtos e os servizos do establecemento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.
CA1.4 Identifícaronse demandas implícitas da clientela en relación coas técnicas de venda, suxeríronse produtos propios do establecemento e, en caso necesario, explicáronse as súas características básicas.
CA1.5 Adecuouse a resposta e o servizo ás demandas e á tipoloxía da clientela, de xeito que queden cubertas as súas expectativas.
CA1.6 Traballouse en equipo e desenvolvéronse as tarefas seguindo os protocolos e as normas preestablecidas.
CA1.7 Seguíronse as pautas marcadas relativas á calidade que se lle pretenda ofrecer á clientela.
CA1.8 Mantivéronse as actitudes apropiadas.
CA1.9 Identifícaronse os protocolos de actuación fronte a diferentes tipos de reclamacións, queixas ou suxestións.

4.1.e) Contidos

Contidos
Identificación das principais funcións e competencias do persoal de servizo en bar e cafetería.
Realización da venda segundo os procedementos establecidos.
Suxestións, queixas e reclamacións. Especificidades das reclamacións en establecementos de bar e cafetería.

Contidos
<p>O profesional de bar e cafetería: uiformidade, hixiene persoal, aptitudes e actitudes. Traballo en equipo.</p> <p>Quendas e fases do traballo en bar e cafetería.</p> <p>Procedementos de acollemento, estadia e despedida da clientela en bar e cafetería.</p> <p>Aplicación de técnicas de comunicación e venda en bar e cafetería consonte as expectativas da clientela en cada tipo de establecementos.</p> <p>Organización do servizo en bar e cafetería: fases do traballo.</p> <p>Características dos tipos de bar: americano de hotel, cafetería, cervexaría, pub, musical, temático, etc. Tendencias actuais.</p> <p>Presentación da oferta en bar e cafetería: exposición de produtos e servizos; atención ás demandas e ás expectativas da clientela.</p> <p>Tratamento de suxestións e adecuación da oferta.</p>

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	SERVIZO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGÁS O VIÑO	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Serve bebidas alcohólicas, agás o viño, e identifica as súas características e a súa presentación.	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 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, as fermentadas-destiladas e as derivadas, agás o viño.
CA2.2 Relacionáronse as bebidas coa súa procedencia, as materias primas e o proceso de elaboración.
CA2.3 Descríbíronse os procesos de elaboración de bebidas alcohólicas, agás o viño, e identificáronse as súas marcas máis usuais, a súa presentación e as súas características comerciais.

Criterios de avaliación

CA2.4 Identifícanse as principais características organolépticas coas aplicacións habituais de bebidas alcohólicas simples e outros produtos utilizados no seu servizo, agás o viño.

CA2.5 Utilízouse o material de servizo axeitado para a preparación e o servizo de bebidas alcohólicas, agás o viño.

CA2.6 Respectouse a colocación das bebidas por grupos homoxéneos para o servizo.

CA2.7 Recolleuse o material utilizado de xeito ordenado e limpo.

CA2.8 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos
Contidos

Aguardentes e licores: caracterización dos procesos habituais de elaboración.

Normas operativas do establecemento.

Aplicación da secuencia lóxica de servizo.

Presentación comercial. Identificación e principais características organolépticas de destilados, licores, aperitivos e cervexas.

Clasificación das bebidas por afinidade.

Normas básicas de preparación.

Procedementos de execución do servizo de cada tipo de bebidas, control e valoración de resultados.

Óptima aplicación de técnicas de servizo, con criterios de elegancia, limpeza e orde.

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

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	ELABORACIÓN DE CÓCTELES E COMBINACIÓNS ALCOHÓLICAS	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora cócteles e combinacións alcohólicas tendo en conta a relación entre a súa formulación e as súas características.	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 Identifícase o material e os utensilios asociados á coctelería, e defínense as súas características.
CA3.2 Realizáronse as funcións de posta a punto da estación central para a elaboración de cócteles.
CA3.3 Identifícaronse os xéneros utilizados na decoración de cócteles.
CA3.4 Identifícaronse as características das familias de cócteles.
CA3.5 Recoñecéronse os principais cócteles internacionais.
CA3.6 Manexáronse con elegancia os utensilios para a elaboración de cócteles.
CA3.7 Elaboráronse cócteles respectando a súa formulación e utilizando adecuadamente os utensilios necesarios.
CA3.8 Creáronse cócteles de elaboración propia.
CA3.9 Aplicáronse as técnicas de decoración e acabamento de cócteles.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.3.e) Contidos

Contidos
Cócteles: clasificación, medidas e fórmulas de cálculo.
0Procedementos de preparación, decoración, presentación e servizo de cócteles e doutras combinacións.

Contidos
<p>Óptima aplicación de técnicas de elaboración e servizo, con criterios de elegancia, limpeza e orde.</p> <p>Deseño dunha oferta básica de cócteles e combinados de bebidas alcohólicas e non alcohólicas.</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>Materiais e útiles de uso específico en coctelaría.</p> <p>Preservizo en coctelaría: montaxe e posta a punto da estación central e das subestacións.</p> <p>Cálculo das cantidades de cada ingrediente para utilizar segundo o número de tomas.</p> <p>Identificación dos cócteles internacionais, segundo o momento do día máis acaído para o seu consumo e o tipo de evento ou de servizo.</p> <p>Identificación das características das series de coctelaría e dos principais cócteles internacionais.</p> <p>Análise das mesturas de bebidas alcohólicas e non alcohólicas por contraste ou afinidade, para deducir novas fórmulas de bebidas combinadas.</p> <p>Normas básicas para a elaboración de cócteles. Cócteles de autor e avaliación de resultados finais.</p> <p>Elementos habituais para a decoración e a presentación.</p>

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	ELABORACIÓN DE PRATOS E APERITIVOS PROPIOS DO BAR E CAFETERÍA	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora pratos e aperitivos propios do bar e da cafetería, e recoñece e aplica as técnicas culinarias.	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 Defíníronse as elaboracións culinarias tipo do servizo de bar e cafetería.

Criterios de avaliación
CA4.2 Caracterizáronse as técnicas de cociña asociadas a este tipo de elaboracións.
CA4.3 Realizouse o abastecemento de materias primas para a elaboración de pratos e aperitivos.
CA4.4 Preparouse a maquinaria e os útiles para realizar as elaboracións.
CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA4.6 Executáronse as tarefas de obtención das elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos.
CA4.7 Respectouse a temperatura de servizo e coordinouse a elaboración co servizo.
CA4.8 Presentáronse as elaboracións seguindo criterios estéticos.
CA4.9 Realizáronse as operacións de rexeneración e conservación de alimentos respectando temperaturas, e utilizando as técnicas e os recipientes apropiados.
CA4.10 Realizáronse as operacións de servizo de ofertas gastronómicas (pratos combinados, bocadillos, aperitivos, etc.).
CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Maquinaria, batería, ferramentas e útiles específicos nas áreas de preparación de alimentos en bar e cafetería.
Acabamento e presentación das elaboracións sinxelas con criterios estéticos, de acordo coa tipoloxía de establecemento.
Tempos de elaboracións e temperaturas de servizo.
Realización do servizo de ofertas gastronómicas (pratos combinados, bocadillos, aperitivos, etc.).
Limpeza dos utensilios e dos equipamentos utilizados no proceso: frecuencia, produtos e métodos establecidos.
Óptima aplicación de técnicas de elaboración e servizo, con criterios de elegancia, limpeza e orde.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Procedemento para crear unha oferta de pratos combinados, bocadillos, aperitivos e outras ofertas gastronómicas propias de bar e cafetería.

Contidos
Materias primas de uso habitual nestas áreas. Procedementos de conservación e rexeneración de alimentos. Aplicación de técnicas básicas de cociña. Documentación relacionada: fichas técnicas de elaboración. Posta a punto das áreas de preparación de alimentos no ámbito de bar e cafetería. Operacións de preelaboración de materias primas. Elaboración de produtos culinarios propios de bar e cafetería.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	REALIZACIÓN DA FACTURACIÓN E COBRAMENTO DOS SERVICIOS	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Realiza a facturación e o cobramento dos servizos ofrecidos á clientela, e recoñece os elementos que compoñen unha factura.	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 Identifícaronse os xeitos de cobramento á clientela.
CA5.2 Caracterizáronse os procesos de facturación e cobramento nestas áreas de servizo.
CA5.3 Formalizouse a factura indicando todos os datos necesarios.
CA5.4 Realizouse o cobramento da factura utilizando diversos xeitos de pagamento.

Criterios de avaliación
CA5.5 Relacionouse a facturación cos sistemas de xestión integrada.
CA5.6 Verificouse a coincidencia entre o facturado e o servido.
CA5.7 Realizáronse correctamente as operacións de devolución e cambio de diñeiro.
CA5.8 Realizáronse as operacións de pechamento e arqueo de caixa seguindo os procedementos establecidos.

4.5.e) Contidos

Contidos
Procesos de facturación. Sistemas de cobramento. Procedementos de facturación e cobramento. Soportes físicos e formalización. Liquidación diaria, concordancia, desagregacións e interpretación de datos. Pechamentos de caixa. Aplicacións informáticas relacionadas. Desviacións e anomalías. Arqueo e liquidación de caixa, pagamentos e depósitos.

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo Servizos en bar- cafetería evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver. Asemade dado que se trata de ensinanzas presenciais o alumno/a deberá asistir regularmente as actividades programadas, consirandose perda de avaliación continua cando o número de faltas supere o 10% da duración do módulo, tal e como establece a 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.

Os mínimos para este módulo son:

MINIMOS DA U.D. 1:

Identificar as funcións do persoal de servizos.

Acollida e despedida do cliente.

Técnica de comunicación e venda.

Atencio de reclamacións , queixas e suxestións.

CRITERIOS

-Identificáronse as principais funcións do persoal de servizo en bar e cafetería.

-Traballouse en equipo e desenvolvéronse as tarefas seguindo os protocolos e as normas preestablecidas.

-Seguíronse as pautas marcadas relativas á calidade que se lle pretenda ofrecer á clientela.

-Mantivéronse as actitudes apropiadas.

-Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento aplicando o protocolo empresarial

-Relacionáronse os produtos e os servizos do establecemento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.

-Identificáronse demandas implícitas da clientela en relación coas técnicas de venda, suxeríronse produtos propios do establecemento e, en caso necesario, expli-cáronse as súas características básicas.

-Adecuouse a resposta e o servizo ás demandas e á tipoloxía da clientela, de xeito que queden cubertas as súas expectativas.

-Identificáronse os protocolos de actuación fronte a diferentes tipos de reclamacións, queixas ou suxestións.

MINIMOS DA U.D.2:

Describir o proceso de elaboración das bebidas alcohólicas.

Clasificación das bebidas alcohólicas.

Preparación e servizo das bebidas alcohólicas segundo as normas establecidas.

CRITERIOS

-Descríbíronse os procesos de elaboración de bebidas alcohólicas, agás o viño, e identificáronse as súas marcas máis usuais, a súa presentación e as súas características comerciais.

-Relacionáronse as bebidas coa súa procedencia, as materias primas e o pro-ceso de elaboración.

-Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, as fer-mentadas-destiladas e as derivadas, agás o viño.

-Identificáronse as principais características organolépticas coas aplicacións habituais de bebidas alcohólicas simples e outros produtos utilizados no seu servizo agás o viño.

-Utilizouse o material de servizo axeitado para a preparación e o servizo de bebidas alcohólicas, agás o viño.



- Respectouse a colocación das bebidas por grupos homoxéneos para o servi-zo.
- Recolleuse o material utilizado de xeito ordenado e limpo.
- Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

MINIMOS DA U.D. 3:

- Coñecer os materiais e útiles específicos da coctelería.
- Posta a punto na elaboración de cócteles.
- Elaboración e servizo dos principais cócteles.

CRITERIOS

- Identificouse o material e os utensilios asociados á coctelaría, e definíronse as súas características
- Realizáronse as funcións de posta a punto da estación central para a elabora-ción de cócteles
- Identificáronse os xéneros utilizados na decoración de cócteles.
- Identificáronse as características das familias de cócteles.
- Recoñecéronse os principais cócteles internacionais
- Manexáronse con elegancia os utensilios para a elaboración de cócteles.
- Elaboráronse cócteles respectando a súa formulación e utilizando adecua-damente os utensilios necesarios
- Aplicáronse as técnicas de decoración e acabamento de cócteles.
- Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

MINIMOS DA U.D. 4:

- Coñecer e realizar a posta a punto nas elaboracions culinarias.
- Técnicas para a conservación e rexeneración dos alimentos.
- Coñecer os ingredientes, técnicas e procesos de elaboración das elaboraci3ns culinarias.
- Realizar as operacións de servizo e presentacion das elaboraci3ns culinarias.

CRITERIOS

- Realizouse o abastecemento de materias primas para a elaboración de pratos e aperitivos.
- Preparouse a maquinaria e os útiles para realizar as elaboraci3ns.
- Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas
- Realizáronse as operacións de rexeneraci3n e conservaci3n de alimentos respectando temperaturas, e utilizando as técnicas e os recipientes apropiados

- Definíronse as elaboracións culinarias tipo do servizo de bar e cafetería.
- Caracterizáronse as técnicas de cociña asociadas a este tipo de elaboracións
- Executáronse as tarefas de obtención das elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos
- Realizáronse as operacións de servizo de ofertas gastronómicas (pratos combinados, bocadillos, aperitivos.
- Presentáronse as elaboracións seguindo criterios estéticos

MINIMOS DA U.D. 5:

- Coñecer o proceso de facturación
- Executar o proceso de facturación
- Executar o proceso de cobramento

CRITERIOS

- Caracterizáronse os procesos de facturación e cobramento nestas áreas de servizo.
- Formalizouse a factura indicando todos os datos necesarios.
- Relacionouse a facturación cos sistemas de xestión integrada.
- Verificouse a coincidencia entre o facturado e o servido
- Identificáronse os xeitos de cobramento á clientela.
- Realizouse o cobramento da factura utilizando diversos xeitos de pagamento.
- Realizáronse correctamente as operacións de devolución e cambio de diñei-ro.
- Realizáronse as operacións de pechamento e arqueo de caixa seguindo os

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 ACTITUDINAL -1 PUNTOS - 10% NOTA FINAL

2.PARTE CONCEPTUAL/PROCEDIMENTAL - 9 PUNTOS 90% NOTA FINAL

Valorarase positivamente a participación na aula, o traballo en grupo, a colaboración cos compañeiros e a correcta uniformidade.



2.1. PROBAS ESCRITAS -2 PUNTOS- 20% NOTA PARTE CONCEPTUAL/PROCEDIMENTAL

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

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.

2.2. PROBAS PRÁCTICAS -6 PUNTOS- 60% NOTA PARTE CONCEPTUAL/PROCEDIMENTAL

Actividades propostas inicialmente e resultado final.

Preelaboracións e elaboracións realizadas.

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.

2.3. ELABORACIÓN DE TRABALLOS -1 PUNTO- 10% NOTA PARTE CONCEPTUAL/PROCEDIMENTAL

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

Terán nota numérica de 0 a 10.

Esta nota dividirase (si e o caso) entre o número de traballos que se propoñan para cada avaliación.

No caso de non se solicitar a presentación de traballos o % asignado a este distribirase o apartado de probas teóricas.

Cálculo da nota final da avaliación:

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

Conceptuais: mínimo 1,5 puntos (na escala numérica sen extrapolar corresponde a 5 puntos) neste apartado.

Procedimentais: mínimo 3 puntos (na escala numérica sen extrapolar corresponde a 5 puntos) neste apartado.

- Non se fará media se en algún destes 2 puntos anteriormente mencionados non acadou a nota mínima esixida para calquera dos 2 puntos, considerando a cualificación non superada, e sendo a nota otorgada a de maior valor das inferiores as mínimas esixidas.

- A nota final da avaliación será a suma dos apartados anteriores, tendo en conta á hora do redondeo a influencia positiva dos contidos actitudinais, así como as anotacións feitas no caderno do profesor.

- O alumno 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.

- Non se farán recuperacións, por tanto unha avaliación suspensa recuperarase ao aprobala seguinte avaliación.

- Si un alumno 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 terase en conta os contidos actitudinais.

- Nos meses de Marzo-Xuño realizaranse as actividades de recuperación para os alumnos que non superan o módulo no período ordinario.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

A) 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.

B) 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.

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

PROCEDEMENTO PARA DEFINIR A PROBA DE AVALIACIÓN EXTRAORDINARIA PARA O ALUMNADO CON PERDA DE DEREITO A AVALIACIÓN CONTINUA.

- Aqueles alumnos/as que deixen de asistir ao 10 % (24h) das horas que compoñen este módulo, perderán o dereito a ser avaliados de xeito continuo.

- Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta tal e como establece o artigo 25.3 da 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. "O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa

duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro, e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4. ¿O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións.

- Terase en conta a Resolución do 24 de xullo de 2018, 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 2018/19.

- Ao alumno/a faránselle as probas (sendo necesario superar cada unha delas para poder realizarla seguinte e facer media) precisas que permitan evidenciar a adquisición das capacidades terminais mínimas esixidas de acordo cos contidos mínimos. Procuraráse que esto pase as menos veces posibles ao ser o ciclo eminentemente práctico e presencial.

As probas que deberán de superar estes alumnos con perda de dereito a avaliación continua son as seguintes. Investigación. Poderáse pedir a realización dalgún traballo de investigación relacionado coa materia, sempre con un tempo mínimo de un mes de antelación, sendo a entrega de este requisito imprescindible para presentarse as outras probas así coma a súa superación.

As probas que deberán de superar estes alumnos con perda de dereito a avaliación continua son as seguintes :

Investigación: Poderáse pedir a realización dalgún traballo de investigación relacionado coa materia, sempre con un tempo mínimo de un mes de antelación, sendo a entrega de este requisito imprescindible para presentarse as outras probas así coma a súa superación.

Proba teórica: Respondendo a un cuestionario que reflecta os coñecementos teóricos que debe acadar o alumno/a ao rematar o curso.

Proba práctica: Na que o alumno/a demostre ter acadado as capacidades terminais esixidas para superar o módulo.

Exemplo:

- Facer unha folla de pedido correspondente a unha ficha técnica establecida.
- Poñer en funcionamento diversa maquinaria do taller, sabendo realizar a limpeza, conservación e funcionamento das mesmas.
- A partir da proposta do profesor de varios ingredientes de uso habitual, deberá realizar unha ou varias elaboracións, incluíndo a decoración e o servizo da mesma.
- Saber utilizar correctamente as técnicas explicadas e desenroladas polo profesor no taller de bar-cafetería para a obtención dun resultado satisfactorio.
- Executar correctamente tódolos preparados realizados durante o curso escolar.

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

Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

Grao de cumprimento da temporalización.

Logro dos obxectivos programados.

Os resultados académicos acadados.

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permítenos coñecer todo o relacionado coa motivación, actitude e coñecementos previos sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse:

- Cuestionario de motivación: interese no módulo, información sobre o contido do módulo, grao de experiencia, expectativas, actividades profesionais realizadas no sector.
- Cuestionario de coñecementos iniciais baseado nos contidos do módulo.

8.b) 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 facilitaránse conceptos de apoio e soporte. Asemade reforzaranse 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 e de repetir as prácticas.

Contarase coa colaboración e asesoramento do Departamento de orientación do centro.



9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade en todos os aspectos sociais 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.

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...

EXTRAESCOLARES

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

Semanas gastronómicas de distintos produtos.

Monográficos de coctelería, a cargo de algúns profesionais de recoñecido prestixio

As actividades que xurdan ao longo do curso, que os orzamentos do ciclo poidan pagar, sempre que sexa autorizado polo Consello Social.

10.Outros apartados

10.1) OUTRO

No punto 4.C no apartado de axustar avaliación, o termo OUTRO refírese a posibilidade de avaliar de diferentes formas ou métodos, nas que comprendemos e englobamos actividades orais, escritas, prácticas ou de investigación, dependendo das circunstancias do alumnado e do desenrolo do curso académico.