

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	CSHOT05	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0509	Procesos de servizos en bar-cafetaría	2023/2024	7	240	240

(*) 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

Esta programación realízase para o módulo MP0509. Procesos de servizos en bar-cafetería, pertence ao Ciclo superior de Dirección de servizos de restauración; tomado como referencia o Decreto 88/2011 polo que se establece o título de Técnico superior en dirección de servizos de restauración e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

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

Perfil profesional do título:

O perfil profesional do título de técnico superior en dirección de servizos en restauración determínase pola súa competencia xeral, polas súas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

Competencia xeral:

A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo de alimentos e bebidas en restauración, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, e prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Competencias profesionais, persoais e sociais:

- a) Definir os produtos e os servizos que ofrece a empresa tendo en conta os parámetros do proxecto estratéxico.
- b) Deseñar os procesos de produción e servizo, e determinar a súa estrutura organizativa e os recursos necesarios, tendo en conta os obxectivos da empresa.
- c) Determinar a oferta de servizos de alimentos e bebidas, realizando as fichas técnicas de produción, para fixar prezos e estandarizar procesos.
- d) Programar actividades e organizar recursos, tendo en conta as necesidades de produción e os obxectivos prefixados.
- e) Realizar o aprovisionamento, o almacenamento e a distribución de viños, bebidas e outras materias primas, en condicións idóneas, e controlar a calidade e a documentación relacionada.
- f) Realizar ou supervisar a preparación dos espazos, a maquinaria, os utensilios e as ferramentas para pór a punto o lugar de traballo.
- g) Realizar ou supervisar os procesos de preservizo, servizo e postservizo de alimentos e bebidas, e coordinar a súa prestación, tendo en conta o ámbito da súa execución e os protocolos establecidos.
- h) Formalizar a documentación administrativa relacionada coas unidades de produción e/ou servizo, para realizar controis orzamentarios, informes ou calquera actividade que poida derivarse, utilizando as tecnoloxías da información e da comunicación.
- i) Dar resposta a posibles solicitudes, suxestións e reclamacións da clientela, para cumprir as súas expectativas e lograr a súa satisfacción.
- j) Adaptarse ás novas situacións laborais, mantendo actualizados os coñecementos científicos, técnicos e tecnolóxicos relativos ao seu ámbito profesional, xestionando a súa formación e os recursos existentes na aprendizaxe ao longo da vida e utilizando as tecnoloxías da información e da comunicación.
- k) Resolver situacións, problemas ou continxencias con iniciativa e autonomía no ámbito da súa competencia, con creatividade, innovación e espírito de mellora no

traballo persoal e no dos membros do equipo.

l) Organizar e coordinar equipos de traballo, e supervisar o seu desenvolvemento, con responsabilidade, mantendo relacións fluídas, asumindo o liderado e propondo solucións aos conflitos grupais que se presenten.

m) Comunicarse cos seus iguais, cos superiores, coa clientela e coas persoas baixo a súa responsabilidade utilizando vías eficaces de comunicación, transmitindo a información ou os coñecementos adecuados, e respectando a autonomía e a competencia das persoas que interveñen no ámbito do seu traballo.

n) Xerar ámbitos seguros no desenvolvemento do traballo propio e do do seu equipo, supervisando e aplicando os procedementos de prevención de riscos laborais e ambientais, de acordo co establecido pola normativa e cos obxectivos da empresa.

ñ) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidade universal e de deseño para todos, nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos.

o) Realizar a xestión básica para a creación e o funcionamento dunha pequena empresa, e ter iniciativa na actividade profesional con sentido de responsabilidade social.

p) Exercer os dereitos e cumprir as obrigas que se derivan da súa actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación, e participar activamente na vida económica, social e cultural.

Asociado á unidade de competencia:

UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a viños, preparalas e presentalas.

UC1106_3: Catar viños e outras bebidas analcólícas e alcólícas distintas a viños.

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.

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	Caracterización de equipos de bar-cafetería e tipos de servizos.		35	5
2	Coordinación de operacións de posta a punto e montaxe de servizos.		40	20
3	As bebidas alcólícas, non alcólícas e o servizo das mesmas.		80	40

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
4	Coctelería: definición, historia, orixe e evolución. novas tendencias.		45	20
5	Preparación e servizo de alimentos culinarios propios en bar-cafetaría.		40	15

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Caracterización de equipos de bar-cafetaría e tipos de servizos.	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina tipos de servizos e caracteriza as súas estruturas organizativas.	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 Caracterizáronse os tipos de establecementos de bares e cafeterías.
CA1.2 Identificáronse os tipos de servizos na área de bar-cafetaría.
CA1.3 Relacionáronse os tipos de servizos en bar-cafetaría coa tipoloxía de establecementos e de eventos.
CA1.4 Identificáronse as estruturas organizativas en cada tipo de establecemento ou evento.
CA1.5 Describiuse a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.
CA1.6 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.
CA1.7 Estableceuse a organización e as funcións do persoal en relación co tipo de servizo.

Criterios de avaliación
CA1.8 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no bar-cafetaría.
CA1.9 Identificouse o vocabulario técnico específico.

4.1.e) Contidos

Contidos
Tipos e clasificación dos establecementos de bar-cafetaría. Estruturas organizativas de servizos en cada tipo de establecemento ou evento. Servizo en bar-cafetaría: tipos e características. Novas tendencias nos servizos de bar-cafetaría. Organigramas e funcións do persoal relacionados cos servizos en bar-cafetaría. Deontoloxía profesional do persoal de bar-cafetaría. Vocabulario técnico.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Coordinación de operacións de posta a punto e montaxe de servizos.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Coordina as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.	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 os equipamentos, os utensilios e os materiais en relación coas súas aplicacións posteriores.
CA2.2 Executáronse e controláronse as operacións de posta a punto, inicio, conservación e control de equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para usos posteriores.
CA2.3 Caracterizáronse os tipos de montaxes asociadas aos servizos.
CA2.4 Analizouse a información sobre os servizos que se vaian montar.
CA2.5 Executáronse as operacións de montaxe aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
CA2.6 Controláronse as operacións de aprovisionamento e recepción de materiais para os servizos.
CA2.7 Controláronse as operacións de abastecemento, distribución e conservación de produtos e materias primas.
CA2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.9 Controláronse e valoráronse os resultados obtidos.
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
Equipamentos, utensilios e materiais: descrición, clasificación e características. Operacións de posta a punto e control. Documentos de control do material.
Tipoloxía de montaxe de servizos: almozos, aperitivos, coffee-break, xantares, servizos de cátering, etc.
Operacións de montaxe. Documentos relacionados: ordes de traballo, reservas, etc.
Operacións previas: control de áreas, de equipamentos, de utensilios e de materiais, e distribución de funcións.
Execución e control das operacións de montaxe.
Valoración de resultados.

Contidos
Aprovisionamento interno e distribución de produtos e materias primas: procedementos. Comunicación interdepartamental.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	As bebidas alcólicas, non alcólicas e o servizo das mesmas.	80

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Selecciona bebidas, e recoñece as súas características e as súas aplicacións.	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 Determináronse os factores culturais e sociais asociados a cada bebida.
CA3.2 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas non alcohólicas.
CA3.3 Descríbironse os procesos de fermentación e destilación.
CA3.4 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas e derivadas, agás o viño.
CA3.5 Identificáronse as marcas de bebidas alcohólicas e non alcohólicas, a súa presentación, as súas categorías e as características comerciais.
CA3.6 Identificáronse as novas tendencias na oferta e na demanda de bebidas.
CA3.7 Descríbironse as características organolépticas das bebidas.
CA3.8 Determináronse as bebidas que se deben incluír na oferta comercial da empresa.

Criterios de avaliación

CA3.9 Identifícaronse as consecuencias derivadas do consumo inadecuado de bebidas alcohólicas.

4.3.e) Contidos
Contidos

Factores socioculturais asociados ás bebidas.

Bebidas non alcohólicas: definición, clasificación, características organolépticas, procesos de elaboración, aplicacións, presentacións comerciais e etiquetaxe, colocación e conservación.

Fermentación e destilación.

Bebidas alcohólicas (aperitivos, augardentes e licores): definición, clasificación, características organolépticas, procesos de elaboración, presentacións comerciais e etiquetaxe, colocación e conservación. Novas tendencias e formas de consumo.

Consecuencias e efectos do consumo inadecuado de bebidas alcohólicas.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Coctelería: definición, historia, orixe e evolución. novas tendencias.	45

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Prepara ou serve bebidas en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	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 as fases do servizo.

Criterios de avaliación
CA4.2 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de bebidas no bar-cafetaría.
CA4.3 Identifícanse e caracterízanse as técnicas de preparación de bebidas en bar-cafetaría.
CA4.4 Identifícanse e caracterízanse as técnicas de venda e servizo de bebidas en bar-cafetaría.
CA4.5 Caracterízanse as técnicas asociadas á elaboración, a presentación, a decoración e o servizo de cócteles e combinados.
CA4.6 Elaboráanse cócteles e combinados respectando a súa formulación e utilizando adecuadamente os utensilios necesarios.
CA4.7 Aplícanse as normas de protocolo durante os procesos.
CA4.8 Realízase a facturación e o cobramento dos servizos prestados.
CA4.9 Evítase o consumo innecesario de recursos.
CA4.10 Realízanse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Fases do servizo (preservizo, servizo e postservizo): secuencia, características e control.
Técnicas de preparación e servizo de bebidas: descrición, tipos, presentación, acabamento e conservación. Control e valoración de resultados.
Coctelaría: definición, historia, orixe e evolución. Novas tendencias.
Cócteles e combinados: definición, características, tipos, receita internacional, series e clasificacións.
Procedementos de preparación: decoración, presentación e servizo de cócteles e outras combinacións. Fases e técnicas.
Técnicas de venda de bebidas en bar-cafetaría.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Preparación e servizo de alimentos culinarios propios en bar-cafetaría.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Prepara ou serve alimentos en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Caracterizáronse as elaboracións culinarias do servizo de bar-cafetaría.
CA5.2 Caracterizáronse as técnicas de elaboración e servizo de alimentos en bar-cafetaría.
CA5.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de alimentos en bar-cafetaría.
CA5.4 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación, tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA5.5 Realizáronse as elaboracións seguindo os procedementos establecidos.
CA5.6 Coordináronse as fases de elaboración coas do servizo.
CA5.7 Presentáronse as elaboracións seguindo criterios estéticos.
CA5.8 Recoñecéronse as novas tendencias na elaboración e no servizo de alimentos en bar-cafetaría.
CA5.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.5.e) Contidos

Contidos
Elaboracións culinarias en bar-cafetaría: tipos e características.
Documentación relacionada: fichas técnicas, escandallos, ordes de traballo, comandas, etc.
Operacións de preelaboración de materias primas: fases, técnicas e procedementos.
Elaboración de produtos culinarios propios de bar-cafetaría: descrición e aplicación de técnicas e procedementos culinarios.
Técnicas de servizo de alimentos en barra e en mesas.
Acabamentos e presentacións das elaboracións.
Procedementos de conservación e rexeneración de alimentos.
Novas tendencias na preparación e no servizo de alimentos en bar-cafetaría.
Control e valoración de resultados.

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo. Procesos de 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:

U.D. Nº 1:

MINIMOS

Determinar tipos de servizos e caracterizar as súas estruturas organizativas.

CRITERIOS

-Caracterizáronse os tipos de establecementos de bares e cafeterías.

-Identificáronse os tipos de servizos na área de bar-cafetaría.



- Relacionáronse os tipos de servizos en bar-cafetaría coa tipoloxía de establecementos e de eventos.
- Identificáronse as estruturas organizativas en cada tipo de establecemento ou evento.
- Describiuse a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.
- Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.
- Estableceuse a organización e as funcións do persoal en relación co tipo de servizo.
- Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no bar-cafetaría.
- Identificouse o vocabulario técnico específico.

U.D. Nº 2:

MINIMOS

Coordinar as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.

CRITERIOS

- Caracterizáronse os equipamentos, os utensilios e os materiais en relación coas súas aplicacións posteriores.
- Executáronse e controláronse as operacións de posta a punto, inicio, conservación e control de equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para usos posteriores.
- Caracterizáronse os tipos de montaxes asociadas aos servizos.
- Analizouse a información sobre os servizos que se vaian montar.
- Executáronse as operacións de montaxe aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
- Controláronse as operacións de aprovisionamento e recepción de materiais para os servizos.
- Controláronse as operacións de abastecemento, distribución e conservación de produtos e materias primas.
- Evitouse o consumo innecesario de recursos.
- Controláronse e valoráronse os resultados obtidos.
- Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

U.D. Nº 3:

MINIMOS

Seleccionar bebidas, e recoñecer as súas características e as súas aplicacións.

CRITERIOS

- Determináronse os factores culturais e sociais asociados a cada bebida.
- Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas non alcohólicas.
- Describíronse os procesos de fermentación e destilación.
- Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas- destiladas e derivadas, agás o viño.



- Identificáronse as marcas de bebidas alcohólicas e non alcohólicas, a súa presentación, as súas categorías e as características comerciais.
- Identificáronse as novas tendencias na oferta e na demanda de bebidas.
- Describíronse as características organolépticas das bebidas.
- Determináronse as bebidas que se deben incluír na oferta comercial da empresa.
- Identificáronse as consecuencias derivadas do consumo inadecuado de bebidas alcohólicas.

U.D. Nº 4:

MINIMOS

Preparar e servir bebidas en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.

CRITERIOS

- Identificáronse as fases do servizo.
- Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de bebidas no bar-cafetaría.
- Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas en bar-cafetaría.
- Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de venda e servizo de bebidas en bar-cafetaría.
- Caracterizáronse as técnicas asociadas á elaboración, a presentación, a decoración e o servizo de cócteles e combinados.
- Elaboráronse cócteles e combinados respectando a súa formulación e utilizando adecuadamente os utensilios necesarios.
- Aplicáronse as normas de protocolo durante os procesos.
- Realizouse a facturación e o cobramento dos servizos prestados.
- Evitouse o consumo innecesario de recursos.
- Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

U.D. Nº 5:

MINIMOS

Preparar e servir alimentos en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.

CRITERIOS

- Caracterizáronse as elaboracións culinarias do servizo de bar-cafetaría.
- Caracterizáronse as técnicas de elaboración e servizo de ali-mentos en barcafetaría.
- Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de alimentos en bar-cafetaría.
- Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación, tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
- Realizáronse as elaboracións seguindo os procedementos establecidos.
- Coordináronse as fases de elaboración coas do servizo.

- Presentáronse as elaboracións seguindo criterios estéticos.
- Recoñecéronse as novas tendencias na elaboración e no servizo de alimentos en bar-cafetaría.
- Evitouse o consumo innecesario de recursos.
- Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

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

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

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 dividirse (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 distribuirase 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 (na escala numérica sen extrapolar corresponde a 5 puntos) neste apartado.

Procedimentais: mínimo 3 (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:

1. Elaborar distintas tarefas 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.

2. Realizar ditas tarefas aplicando protocolo e técnicas establecidas.
3. En xeral contidos conceptuais, procedimentais e actividades de avaliación de cada unha das unidades de traballo da programación.

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 ensinanza 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 isto 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. Poderaselle 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: Poderáselle 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

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

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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.

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 facilitaranse conceptos de apoio e soporte. Asimesmo 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, surge 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

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 e 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 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

- o Visita a establecementos de diferente categoría e tipoloxía: Hotel, restaurante, unha empresa con servizo de catering...
- o 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 coctelería, viños,etc, 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 metodos, nas que comprendemos e englobamos actividades orais, escritas, prácticas ou de investigación, dependendo das circunstancias do alumnado e do desenrolo do curso academico.