

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 |
|--------------|-------------------------------------|-----------|------------------|--------------|----------------|
| MP0510 | Procesos de servizos en restaurante | 2023/2024 | 8 | 267 | 267 |

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

Profesorado responsable

| | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Profesorado asignado ao módulo | MARÍA ISABEL VÁZQUEZ FREIJOMIL |
| Outro profesorado | |

Estado: Supervisada

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

Esta programación realízase para o módulo MP0510-Procesos de servizos en restaurante, pertencente 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:

Competencia xeral:

Competencias profesionais, persoais e sociais:

Asociado á unidade de competencia:

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 | Tipos de servizos en restaurantes | | 10 | 5 |
| 2 | O persoal de servizos en restaurantes | | 10 | 5 |
| 3 | Caracterización de equipos de salas de restaurantes | | 20 | 10 |
| 4 | A posta a punto en salas de restaurantes | | 30 | 10 |
| 5 | Técnicas de venda | | 20 | 5 |
| 6 | Atención a reclamacións | | 10 | 5 |
| 7 | Operacións de servizo | | 70 | 20 |
| 8 | Operacións de trinchado de carnes ante os comensais | | 20 | 10 |
| 9 | Operacións de desespiñado e racionado de peixes e mariscos | | 20 | 10 |

| U.D. | Título | Descrición | Duración (sesións) | Peso (%) |
|------|-------------------------------------------------------------|------------|--------------------|----------|
| 10 | Operacións de racionamento de froitas, queixos e sobremesas | | 20 | 5 |
| 11 | Elaboración de pratos ante os comensais | | 20 | 10 |
| 12 | Operacións de facturación e cobramento | | 17 | 5 |

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|-----------------------------------|----------|
| 1 | Tipos de servizos en restaurantes | 10 |

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. | NO |

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 restauración. |
| CA1.2 Descríbense as fórmulas de servizos en restauración en relación cos tipos de establecemento ou de evento. |
| CA1.5 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais. |
| CA1.6 Identifícanse e caracterizáronse os tipos de servizos na área de restaurante e eventos. |
| CA1.9 Identificouse o vocabulario técnico específico. |

4.1.e) Contidos

| Contidos |
|----------------------------------------------------------------------------|
| Clasificación dos establecementos de restauración. |
| Tipoloxías de servizos: menú, á carta, degustación, concertado, bufé, etc. |

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|---------------------------------------|----------|
| 2 | O persoal de servizos en restaurantes | 10 |

4.2.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. | NO |

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

| Criterios de avaliación |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CA1.3 Identifícaronse as estruturas organizativas de servizos en cada tipo de establecemento ou de evento. |
| CA1.4 Describiuse a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos. |
| CA1.7 Establecéronse organigramas de persoal en función do tipo de servizo. |
| CA1.8 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no restaurante. |

4.2.e) Contidos

| Contidos |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Estruturas organizativas de servizos en establecementos e eventos de diversos tipos. Servizos en restauración tradicional, en establecementos hoteleiros, en catering, etc. Novas tendencias nos servizos de restauración. |
| Aplicación de funcións e organigramas do persoal relacionados cos tipos de servizos. |

| Contidos |
|--------------------------|
| Deontoloxía profesional. |
| Vocabulario técnico. |

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|-----------------------------------------------------|----------|
| 3 | Caracterización de equipos de salas de restaurantes | 20 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| RA2 - Coordina operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo. | NO |

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

| Criterios de avaliación |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CA2.1 Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais en relación coas súas aplicacións posteriores. |
| CA2.2 Identifícanse as operacións de control sobre equipamentos, utensilios e materiais. |
| 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 materias primas. |
| CA2.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos. |
| CA2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |

4.3.e) Contidos

| Contidos |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Equipamentos, utensilios e materiais: descrición, clasificación, características, operacións de posta a punto, almacenamento e transporte. |
| Operacións de aprovisionamento interno. Operacións de control. Documentación asociada. Abastecemento e recepción de materiais para servizos de cáterin. |
| Valoración de resultados. |

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|------------------------------------------|----------|
| 4 | A posta a punto en salas de restaurantes | 30 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| RA2 - Coordina operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo. | NO |
| RA4 - Realiza operacións de servizo e atención á clientela, aplicando procedementos en función das necesidades de cada servizo. | NO |

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

| Criterios de avaliación |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CA2.3 Preparáronse áreas, equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso. |
| CA2.4 Caracterizáronse os tipos de montaxes asociadas aos servizos. |
| CA2.5 Analizouse a información sobre os servizos que se vaian montar. |
| CA2.8 Executáronse e supervisáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento. |
| CA2.9 Executáronse e supervisáronse as operacións de montaxe e posta a punto de equipamentos auxiliares e moblaxe para o servizo. |
| CA4.8 Controláronse e valoráronse os resultados obtidos. |

4.4.e) Contidos

| Contidos |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tipoloxía de montaxes de servizos: restaurante á carta, menús concertados, bufés, catering, etc. |
| Operacións de montaxe. Análise da información. Operacións previas: control de áreas, de equipamentos, de utensilios e de materiais, e distribución de funcións. |
| Execución das operacións de montaxe. |

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|-------------------|----------|
| 5 | Técnicas de venda | 20 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| RA3 - Recoñece as técnicas de comunicación e venda, e aplícaa nos procedementos de servizo e atención á clientela. | NO |

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

| Criterios de avaliación |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CA3.1 Recoñécéronse as demandas da clientela para proporcionar a información con inmediatez, e déronse as explicacións precisas para a interpretación correcta da mensaxe. |
| CA3.2 Recoñeceuse a tipoloxía da clientela e o seu tratamento. |
| CA3.3 Mantívose unha conversa utilizando fórmulas, léxico comercial e nexos de comunicación (pedir aclaracións, solicitar información, pedirlle a alguén que repita, etc.). |
| CA3.4 Valorouse a pulcritude e a corrección no vestir e na imaxe corporal, así como os elementos clave na atención á clientela. |
| CA3.5 Producíronse e interpretáronse mensaxes escritos relacionadas coa actividade profesional con claridade e corrección. |
| CA3.6 Valorouse a comunicación coa clientela como medio de fidelización. |

Criterios de avaliación

CA3.7 Comunicáronse á hipotética clientela as posibilidades do servizo, e xustificáronse desde o punto de vista técnico.

CA3.8 Identifícaronse as técnicas de venda de alimentos e bebidas, e estimouse a súa aplicación ante diferentes clientes, e fórmulas de restauración e servizo.

4.5.e) Contidos
Contidos

Proceso de comunicación.

0Técnicas de venda en restauración.

Exposición das calidades dos produtos e os servizos.

Modelo de actuación no proceso de venda en restauración.

Comunicación oral e escrita na restauración.

Documentación vinculada á prestación de servizos: estilos, formatos, tendencias, etc.

Comunicación non verbal.

Imaxe persoal.

Xestos, movementos, etc.

Empatía, receptividade e asertividade.

Papeis, obxectivos e relación entre clientes e profesionais.

Tipoloxía de clientes e o seu tratamento.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|-------------------------|----------|
| 6 | Atención a reclamacións | 10 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| RA3 - Recoñece as técnicas de comunicación e venda, e aplícaa nos procedementos de servizo e atención á clientela. | 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 Recoñecéronse os protocolos na xestión e na tramitación de reclamacións, queixas e suxestións. |
| CA3.10 Aplicáronse as técnicas de atención de reclamacións, queixas e suxestións de clientes potenciais. |

4.6.e) Contidos

| Contidos |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Relacións coa clientela. Atención personalizada como base da fidelización. |
| Atención de reclamacións, queixas e suxestións. Obxeccións da clientela e o seu tratamento. Técnicas utilizadas na actuación ante reclamacións. Xestión de reclamacións. Documentos necesarios ou probas nunha reclamación. Protección da poboación consumidora |

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|-----------------------|----------|
| 7 | Operacións de servizo | 70 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| RA4 - Realiza operacións de servizo e atención á clientela, aplicando procedementos en función das necesidades de cada servizo. | SI |
| RA5 - Realiza elaboracións culinarias e manipulacións de alimentos ante comensais, e identifica e aplica as técnicas e os procedementos preestablecidos. | NO |

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

| Criterios de avaliación |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CA4.1 Identifícanse as fases do servizo. |
| CA4.2 Identifícanse e caracterízanse as técnicas de servizo de alimentos e bebidas. |
| CA4.3 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o servizo. |
| CA4.4 Aplícanse as técnicas de venda e de comunicación durante os procesos. |
| CA4.5 Xestionáronse as peticións da clientela, utilizando os sistemas de comunicación interdepartamental establecidos. |
| CA4.6 Aplícanse as técnicas apropiadas de servizo de alimentos e bebidas, en cada fase do servizo. |
| CA4.7 Aplícanse as técnicas apropiadas de servizo de elementos auxiliares, en cada fase do servizo. |
| CA4.8 Controláronse e valoráronse os resultados obtidos. |
| CA4.9 Evítouse o consumo innecesario de recursos. |
| CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |
| CA5.1 Identifícanse as técnicas e as elaboracións culinarias máis significativas. |

4.7.e) Contidos

| Contidos |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fases do servizo (preservizo, servizo e postservizo): secuencia, características e control. |
| A comanda: definición, tipos, características e formalización. Aplicacións informáticas |
| Técnicas de servizo. Tipoloxía e características do servizo de alimentos, de viños e outras bebidas, e doutros elementos. |
| A atención á clientela. Operacións de recepción, atención durante os procesos e despedida. |

| Contidos |
|-------------------------------------|
| Control e valoración de resultados. |

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|-----------------------------------------------------|----------|
| 8 | Operacións de trinchado de carnes ante os comensais | 20 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| RA5 - Realiza elaboracións culinarias e manipulacións de alimentos ante comensais, e identifica e aplica as técnicas e os procedementos preestablecidos. | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CA5.1 Identifícanse as técnicas e as elaboracións culinarias máis significativas. |
| CA5.2 Recoñécense os elementos da oferta culinaria máis axeitados para a súa elaboración ou manipulación ante comensais. |
| CA5.3 Realizáronse fichas técnicas dos produtos que cumpra elaborar. |
| CA5.4 Realizouse o aprovisionamento de xéneros e materias primas para atender a oferta. |
| CA5.5 Identifícanse as necesidades de equipamentos, utensilios e materiais para a realización de elaboracións culinarias e manipulacións ante comensais. |
| CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade. |
| CA5.7 Realizouse a manipulación ou a elaboración do produto, e identifícanse e aplicáronse as técnicas asociadas. |
| CA5.8 Realizouse o control e a valoración do produto final. |

Crterios de avaliación

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.

4.8.e) Contidos
Contidos

Fundamentos culinarios.

Elaboracións e manipulacións á vista da clientela: definición, características e tipoloxía. Fichas técnicas, escandallos e outra documentación asociada. Control.

Operacións de posta a punto: equipamentos, utensilios e materiais específicos. Xéneros e materias primas.

Técnicas de elaboración, corte, trinchamento, desespiñamento, decoración, presentación e conservación de alimentos á vista da clientela.

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|------------------------------------------------------------|----------|
| 9 | Operacións de desespiñado e racionado de peixes e mariscos | 20 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| RA5 - Realiza elaboracións culinarias e manipulacións de alimentos ante comensais, e identifica e aplica as técnicas e os procedementos preestablecidos. | SI |

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

CA5.1 Identifícaronse as técnicas e as elaboracións culinarias máis significativas.

CA5.2 Recoñecéronse os elementos da oferta culinaria máis axeitados para a súa elaboración ou manipulación ante comensais.

| Criterios de avaliación |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CA5.3 Realizáronse fichas técnicas dos produtos que cumpra elaborar. |
| CA5.4 Realizouse o aprovisionamento de xéneros e materias primas para atender a oferta. |
| CA5.5 Identificáronse as necesidades de equipamentos, utensilios e materiais para a realización de elaboracións culinarias e manipulacións ante comensais. |
| CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade. |
| CA5.7 Realizouse a manipulación ou a elaboración do produto, e identificáronse e aplicáronse as técnicas asociadas. |
| CA5.8 Realizouse o control e a valoración do produto final. |
| 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. |

4.9.e) Contidos

| Contidos |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Fundamentos culinarios.</p> <p>Elaboracións e manipulacións á vista da clientela: definición, características e tipoloxía. Fichas técnicas, escandallos e outra documentación asociada. Control.</p> <p>Operacións de posta a punto: equipamentos, utensilios e materiais específicos. Xéneros e materias primas.</p> <p>Técnicas de elaboración, corte, trinchamento, desespiñamento, decoración, presentación e conservación de alimentos á vista da clientela.</p> |

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|-------------------------------------------------------------|----------|
| 10 | Operacións de racionamento de froitas, queixos e sobremesas | 20 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| RA5 - Realiza elaboracións culinarias e manipulacións de alimentos ante comensais, e identifica e aplica as técnicas e os procedementos preestablecidos. | 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 Identifícaronse as técnicas e as elaboracións culinarias máis significativas. |
| CA5.2 Recoñecéronse os elementos da oferta culinaria máis axeitados para a súa elaboración ou manipulación ante comensais. |
| CA5.3 Realizáronse fichas técnicas dos produtos que cumpra elaborar. |
| CA5.4 Realizouse o aprovisionamento de xéneros e materias primas para atender a oferta. |
| CA5.5 Identifícaronse as necesidades de equipamentos, utensilios e materiais para a realización de elaboracións culinarias e manipulacións ante comensais. |
| CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade. |
| CA5.7 Realizouse a manipulación ou a elaboración do produto, e identifícaronse e aplicáronse as técnicas asociadas. |
| CA5.8 Realizouse o control e a valoración do produto final. |
| 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. |

4.10.e) Contidos

| Contidos |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fundamentos culinarios. |
| Elaboracións e manipulacións á vista da clientela: definición, características e tipoloxía. Fichas técnicas, escandallos e outra documentación asociada. Control. |

| Contidos |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Operacións de posta a punto: equipamentos, utensilios e materiais específicos. Xéneros e materias primas. |
| Técnicas de elaboración, corte, trinchamento, desespiñamento, decoración, presentación e conservación de alimentos á vista da clientela. |

4.11.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|-----------------------------------------|----------|
| 11 | Elaboración de pratos ante os comensais | 20 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| RA5 - Realiza elaboracións culinarias e manipulacións de alimentos ante comensais, e identifica e aplica as técnicas e os procedementos preestablecidos. | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CA5.1 Identifícaronse as técnicas e as elaboracións culinarias máis significativas. |
| CA5.2 Recoñecéronse os elementos da oferta culinaria máis axeitados para a súa elaboración ou manipulación ante comensais. |
| CA5.3 Realizáronse fichas técnicas dos produtos que cumpra elaborar. |
| CA5.4 Realizouse o aprovisionamento de xéneros e materias primas para atender a oferta. |
| CA5.5 Identifícaronse as necesidades de equipamentos, utensilios e materiais para a realización de elaboracións culinarias e manipulacións ante comensais. |
| CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade. |
| CA5.7 Realizouse a manipulación ou a elaboración do produto, e identifícaronse e aplicáronse as técnicas asociadas. |
| CA5.8 Realizouse o control e a valoración do produto final. |

Criterios de avaliación

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.

4.11.e) Contidos
Contidos

Fundamentos culinarios.

Elaboracións e manipulacións á vista da clientela: definición, características e tipoloxía. Fichas técnicas, escandallos e outra documentación asociada. Control.

Operacións de posta a punto: equipamentos, utensilios e materiais específicos. Xéneros e materias primas.

Técnicas de elaboración, corte, trinchamento, desespiñamento, decoración, presentación e conservación de alimentos á vista da clientela.

4.12.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|----------------------------------------|----------|
| 12 | Operacións de facturación e cobramento | 17 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| RA6 - Realiza as operacións de facturación e cobramento dos servizos, aplicando técnicas e procedementos asociados. | SI |

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

CA6.1 Identifícanse os documentos de control asociados á facturación e ao cobramento.

CA6.2 Identifícanse os tipos de facturación e os sistemas de cobramento.

| Criterios de avaliación |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CA6.3 Caracterizáronse os procesos de facturación e cobramento dos servizos. |
| CA6.4 Formalizouse correctamente a factura ou o ticket. |
| CA6.5 Comprobouse a relación entre o facturado e o servido. |
| CA6.6 Realizouse o cobramento da factura utilizando diversas formas de pagamento. |
| CA6.7 Realizáronse as operacións de apertura e pechamento de caixa, e de control na facturación e no cobramento. |
| CA6.8 Relacionouse a facturación cos sistemas de xestión integrada. |

4.12.e) Contidos

| Contidos |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Facturación e cobramento.</p> <p>Sistemas de facturación: definición dos procesos, tipos e características.</p> <p>Factura e ticket: tipos, datos, características e normalización.</p> <p>Sistemas de cobramento: ao contado, a crédito, etc.</p> <p>Documentos de control asociados á facturación e ao cobramento: comanda, apertura e pechamento de caixa, liquidacións, caixa do día, diario de produción, informes, etc. Fluxos.</p> <p>Aplicacións informáticas relacionadas.</p> |

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

| |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>a) a) Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo 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:</p> <p>RA1: Determina tipos de servizos e caracteriza as súas estruturas organizativas.</p> <p>RA2: Coordina operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, aplicando as técnicas en funcións do tipo de servizo.</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

RA3: Recoñece as técnicas de comunicación e venda, a aplicaas nos procedementos de servizo e atención á clientela.

RA4: Realiza operacións de servizo e atención a clientela, aplicando procedementos en funcións das necesidades de cada servizoñ.

RA5: Realiza elaboracións culinarias e manipulacións de alimentos ante comensais e identifica e aplica ás técnicas e os procedemento preestablecidos.

RA6: Realiza as operacións de facturación e cobramento dos servizos aplicando técnicas e procedementos asociados.

b) CRITERIOS DE CUALIFICACION

A cualificación componse da seguinte maneira

Exames teóricos:40%

Exames practicos:60%

Cada avaliacion ordinaria tera unha cualificacion de 0 a 10

A nota maxima no periodo de recuperacion sera de 5

ELEMENTOS AVALIABLES

Examenes teóricos= Puntuación 4 puntos

Baremación dos contidos e observacións:

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

-O total da puntuación asignada a este apartado dividirase entre o número de exames,probas ou traballos propostos en cada avaliacion trimestral.

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

Exames Practicos=puntuación 6 puntos

-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.
- Realización correcta de tarefas ,ou traballo diario de clase, seguimento dos avances

Calculo da nota final da avaliacion:

Calificarase de 0 a10 sen decimais.Para a superacion positiva do modulo a alumnado debera acadar unha cualificacion minima de 5 Puntos

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

-Unha avaliacion suspensa recuperarase antes da seguinte avaliacion

-Si o alumnado non supera dita avaliacion terá que facer un exame final que consistira en amosar destrezas, capacidades e coñecementos que incluan os contidos minimos expresados na programacion didactica do modulo.

- O alumnado que perde o dereito a avaliacion continua non tera dereito a realizar as correspondentes actividades de recuperacion, pero sí a unha proba final extraordinaria previa a avaliacion final de modulos.

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 alumnado 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 distintas practicas de cada unha das unidades didácticas da programación, seleccionando os materiais, mobiliario, utillaxe e maquinaria,materias primas así como aplicar as normas hixiénico sanitarias e técnicas axeitadas.

- Facer unha proba escrita donde se evalue os coñecementos teóricos do modulo.

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

Estas actividades organizáanse 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

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:

Actividades prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller/obradoiro, que o alumnado presentará en tempo e forma (a criterio do profesor).

Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas actividades desenvolvidas e/ou presentadas como na proba teórica, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, nin de gardar parte aprobada se fose o caso.

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.

A este respecto e para informar ao alumnado o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indicárase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumulase un 10% de non asistencias con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito á avaliación continua.

Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

Apercibimento superada a perda do 6% da duración do módulo Perda do dereito a asistencia a clases, superado o 10% da duración do módulo.

O alumno/a será apercibido/a ou perderá o dereito a avaliación continua, cando supere o número de faltas equivalente a:

17 faltas de asistencia

27 faltas de asistencia

O alumno/a que acade o P.D. terá dereito a unha proba final tal como establece a RESOLUCIÓN do 6 de xullo de 2023, 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 2023/2024: no seu apartado 3. O alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua nun determinado módulo terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde do 12 de xullo de 2011.

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

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 a principio do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

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

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades proponendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a ORDE do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial, no seu artigo 15 ¿De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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

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

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

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

Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. 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.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

- Xornadas Gastronómicas, tales como de caza, carnaval, buffets, etc. que se levarán a cabo perante o curso e no restaurante carta.
- Concursos de Coctelería, Baristas, Servicios de comedor, Sumiller, etc. Promover a asistencia os distintos concursos de que se realizan perante o curso.

-Outras actividades que xurdan perante o curso e que o departamento considere oportunas e non están reseñadas aquí.

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

Visitas a establecementos hostaleiros, empresas do sector alimentación, feiras, exposicións, etc. que poidan aportar cousas interesantes para o alumno na súa futura vida profesional.

Visita a ferias de gastronomía, ou 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 do profesorado como do alumnado, desenvolveranse ao longo do curso escolar, pechando unidades didácticas nun tempo determinado. Aínda que realizaran unha rotación de tarefas ao longo do curso, tocando dende a Unidade Didáctica 1 ata a 12

10.2) OU

No deseño de Unidades Didácticas (pto 4), no apartado de axustar avaliación (4c) en instrumento de avaliación marcouse PE (Proba escrita) que

podera ser "Cuestionario de preguntas de resposta curta" ou "Suposto Practico", combinados con TO (Taboa de Observacion) e OU (taboa de indicadores)

O alumnado sera avaliado en dous partes

PROBA TEÓRICA:40% da nota final

-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.

-PARTE DIDÁCTICA E TRABALLOS:estes proporanse coa finalidade de que o alumnado investiguen pola sua conta aspectos relativos a materia a tratar , asimesmo leven a cabo aplicacions practicas dos contidos expostos na aula a fin de mergullalos o maximo posible na realidade profesional do sector.Deste xeito, iranse propoñendo diversas actividades a levar a cabo o longo do curso academico.

As actividades e traballos representaran unha porcentaxe na nota.Poderan ser orais o escritas ou ambas as duas opcions.En todo caso, non se recolleran actividades ou traballos que non foran entregados antes da data sinalada como ultimo dia de entrega en cada caso

PARTE PRÁCTICA: 60 % da nota final

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

-Consistirá en levar a práctica os resultados de aprendizaxe a través de listas de cotexo.

10.3) BIBLIOGRAFIA

- Los procesos de servicios en restauración (9788490776438).Editorial. Sintesis

-Operaciones basicas y servicios en restaurante y eventos especiales.Editorial Paraninfo.Autores:Francisco Garcia Ortiz, Pedro Pablo Garcia Ortiz, Mario Gil Mela.

-Paxina web: Fdesingestudios.org,www.gestionrestaurantes.com,www.protocolo.org,www.hosteleriaturismo.net