

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 de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0151	Operacións básicas en restaurante	2023/2024	0	320	0

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

Profesorado responsable

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

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Prepara material, equipamentos e moblaxe, e identifica os seus usos e as súas aplicacións.
RA2 - Realiza a montaxe de mesas en relación co tipo de servizo que se vaia desenvolver.
RA3 - Executa operacións de apoio no servizo de alimentos en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.
RA4 - Executa operacións de apoio no servizo de bebidas en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.
RA5 - Executa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de sala en relación coas necesidades de reposición, e con adecuación ao seguinte servizo.

2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Descríbense e clasifícanse os materiais, a moblaxe e os equipamentos propios das áreas de servizo de sala.
CA1.2 Relacionáronse os equipamentos, os materiais e a moblaxe cos seus usos e coa súa funcionalidade.
CA1.3 Interpretouse a información e a documentación asociada ao abastecemento.
CA1.6 Caracterizáronse as operacións de posta a punto de equipamentos, materiais e moblaxe necesarias para a súa adecuación ao servizo.
CA2.1 Caracterizáronse os tipos de montaxe de mesas en relación coa tipoloxía de servizos nestas áreas.
CA2.2 Estableceuse a secuencia das fases da montaxe en relación cos seus procedementos e coas súas técnicas.
CA2.3 Determinouse e utilizouse o material acaído para as actividades de montaxe.

Crterios de avaliación do currículo

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

CA3.1 Descríronse as fases de execución dos servizos de alimentos.

CA3.2 Relacionáronse as fases e os procedementos coas características do servizo que se desenvolva.

CA3.3 Identificouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo de alimentos, ou outros procedementos de control.

CA3.4 Definiuse o itinerario da comanda tendo en conta os departamentos asociados.

CA3.5 Identificáronse os novos sistemas de comandas asociados ás novas tecnoloxías.

CA3.6 Realizáronse as técnicas de servizo en función das características do alimento, do tipo de servizo requirido, do seu momento ou da súa fase, e do protocolo.

CA3.8 Utilizáronse os cubertos correctos á hora de marcar un prato, en relación co tipo de alimentos que se vaian servir.

CA4.1 Descríronse e caracterizáronse as fases de execución dos servizos de diversos tipos de bebidas en sala.

CA4.2 Identificáronse as fases e os procedementos que se deban desenvolver, e relacionáronse coas características do servizo de bebidas.

CA4.3 Identificouse e interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo de bebidas ou outros procedementos de control.

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

CA5.1 Caracterizáronse as operacións de postservizo habituais nestas áreas de servizo.

CA5.2 Distinguíronse as fases e os procedementos para a limpeza, o mantemento e a adecuación dos equipamentos, a moblaxe e os materiais utilizados durante o servizo, e estableceuse a súa secuencia.

CA5.3 Identificáronse e determináronse as necesidades de reposición de materiais e de materias primas, tendo en conta as previsións de uso e consumo.

CA5.4 Identificouse e formalizouse a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos.

CA5.5 Identificáronse e determináronse as necesidades de conservación ou devolución ao departamento de cociña dos produtos que o requiran, para a súa adecuación a usos posteriores.

2.2. Segunda parte da proba
2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Prepara material, equipamentos e moblaxe, e identifica os seus usos e as súas aplicacións.
RA2 - Realiza a montaxe de mesas en relación co tipo de servizo que se vaia desenvolver.
RA3 - Executa operacións de apoio no servizo de alimentos en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.
RA4 - Executa operacións de apoio no servizo de bebidas en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.
RA5 - Executa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de sala en relación coas necesidades de reposición, e con adecuación ao seguinte servizo.

2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Descríbense e clasifícanse os materiais, a moblaxe e os equipamentos propios das áreas de servizo de sala.
CA1.2 Relacionáronse os equipamentos, os materiais e a moblaxe cos seus usos e coa súa funcionalidade.
CA1.3 Interpretouse a información e a documentación asociada ao abastecemento.
CA1.4 Realizouse o abastecemento e comprobouse a correspondencia entre a cantidade e a calidade do material solicitado e do recibido.
CA1.5 Colocouse o material de servizo nos lugares apropiados a cada caso.
CA1.6 Caracterizáronse as operacións de posta a punto de equipamentos, materiais e moblaxe necesarias para a súa adecuación ao servizo.
CA1.7 Executáronse os procedementos de revisión, reposición, repaso, limpeza, colocación, etc., de equipamentos, materiais e moblaxe nestas áreas de servizo.
CA1.8 Realizáronse as operacións conforme a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Caracterizáronse os tipos de montaxe de mesas en relación coa tipoloxía de servizos nestas áreas.

Crterios de avaliación do currículo

CA2.2 Estableceuse a secuencia das fases da montaxe en relación cos seus procedementos e coas súas técnicas.

CA2.3 Determinouse e utilizouse o material acaído para as actividades de montaxe.

CA2.4 Executouse a montaxe de mesas no tempo adecuado e na forma establecida.

CA2.5 Propuxéronse alternativas en función dos resultados obtidos.

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

CA2.7 Revisouse a montaxe final de mesas e corrixíronse os fallos detectados.

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

CA3.1 Descríronse as fases de execución dos servizos de alimentos.

CA3.2 Relacionáronse as fases e os procedementos coas características do servizo que se desenvolva.

CA3.3 Identificouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo de alimentos, ou outros procedementos de control.

CA3.4 Definiuse o itinerario da comanda tendo en conta os departamentos asociados.

CA3.5 Identificáronse os novos sistemas de comandas asociados ás novas tecnoloxías.

CA3.6 Realizáronse as técnicas de servizo en función das características do alimento, do tipo de servizo requirido, do seu momento ou da súa fase, e do protocolo.

CA3.7 Realizáronse as operacións de recollida e limpeza de xeito ordenado e limpo.

CA3.8 Utilizáronse os cubertos correctos á hora de marcar un prato, en relación co tipo de alimentos que se vaian servir.

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

CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA4.1 Descríronse e caracterizáronse as fases de execución dos servizos de diversos tipos de bebidas en sala.

Crterios de avaliación do currículo

CA4.2 Identifícanse as fases e os procedementos que se deban desenvolver, e relaciónanse coas características do servizo de bebidas.

CA4.3 Identifícase e interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo de bebidas ou outros procedementos de control.

CA4.4 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.

CA4.5 Realízase correctamente e na orde establecida o transporte en bandexa, en función do tipo e da clase de bebida.

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

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

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

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

CA5.1 Caracterízanse as operacións de postservizo habituais nestas áreas de servizo.

CA5.2 Distingúronse as fases e os procedementos para a limpeza, o mantemento e a adecuación dos equipamentos, a moblaxe e os materiais utilizados durante o servizo, e estableceuse a súa secuencia.

CA5.3 Identifícanse e determináronse as necesidades de reposición de materiais e de materias primas, tendo en conta as previsións de uso e consumo.

CA5.4 Identifícase e formalízase a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos.

CA5.5 Identifícanse e determináronse as necesidades de conservación ou devolución ao departamento de cociña dos produtos que o requiran, para a súa adecuación a usos posteriores.

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

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

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

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

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

Describir e clasificar os materias e mobiliario propio dun establecemento de restauración

Identificar os usos e funcionalidade do material o mobiliario dun restaurante

Realizar a distribución en planta de materiais e mobiliario

Describir e clasificar os materiais, a moblaxe e os equipamentos propios das áreas de servizo de sala

Identificar o uso o que se destinan os materiais, moblaxe e equipamentos

Coñecer a documentación asociada ao abastecemento

Colocouse o material de servizo nos lugares apropiados a cada caso

Executar os procedementos de revisión, reposición, repaso, limpeza, colocación, etc., de equipamentos, materiais e moblaxe nestas áreas de servizo

Identificar as diferentes tipoloxías de servizo relacionándoas coas diferentes posibilidades de montaxe de mesas

Identificar as fases de montaxe e os procedementos asociados

Caracterizar os tipos de montaxe de mesas en relación co tipo de menú concertado

Identificar as fases de posta a punto

Identificar e empregar o material axeitado nas actividades de preservizo

Executar a montaxe de mesas no tempo adecuado e caracterización do menú concertado.

Identificar a relación existente entre o tipo, tamaño, color, etc, da decoración co tipo de servizo

Empregar materiais axeitados na decoración

Utilizar técnicas de decoración de mesas seguindo as pautas correctas, e utilizáronse os materiais apropiados

Revisar a decoración para corrixir os posibles erros

Identificar a documentación relacionada cos requisitos do servizo de alimentos, ou outros procedementos de control.

Definir o itinerario da comanda tendo en conta os departamentos asociados.

Identificar a documentación relacionada cos requisitos do servizo de alimentos, ou outros procedementos de control.

Definir o itinerario da comanda tendo en conta os departamentos asociados.

Relacionar as fases e os procedementos coas técnicas e características do servizo que se desenvolva

Identificar as técnicas de servizo en fun-ción das características do alimento, do tipo de servizo requirido, do seu momento ou da súa fase, e do proto-colo

Identificar as operacións de postservizo

Identificar as normas de marcxaxe de pratos

Realizar as técnicas de servizo en fun-ción das características da bebida, do tipo de servizo requirido, e do protocolo e as normas establecidas.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

5 b) Criterios de cualificación

Unha parte teórica e unha práctica que se avaliarán dun xeito independente. As probas puntuaranse de 1 a 10 e será imprescindible acadar un 5 tanto na parte teórica coma na práctica para aprobar. Son

eliminarias, senon se acadar un 5 na proba teórica non se pode pasar a parte práctica.

Parte teórica:

Representará o 50% da nota total.

As probas poderán consistir, dependendo dos temas a avaliar, en: exames de temas para o seu desenvolvemento, exames con preguntas para responder brevemente ou exames tipo test con distinto número de preguntas, nesta proba as respostas erradas restaran; Darase a alternativa en caso de necesidades específicas acreditadas de facer un exame oral que substitúa aos escritos. Imprescindible acadar un 5. Tera unha duración de 2 horas.

Imprescindible que o alumnado se presente a proba con bolígrafo azul ou negro, calculadora e documento de identidade. Teranse en conta dez minutos de cortesía, a partir dos cales, a ausencia do alumnado dará a entender a renuncia a realización da proba.

Parte práctica:

Representará o 50% da nota total. Será preciso acadar un 5 para superar a proba. Teranse en conta dez minutos de cortesía, a partir dos cales, a ausencia do alumnado dará a entender a renuncia a realización da proba.

É preciso que alumnado acuda acompañado do seu Documento Nacional de Identidade.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

PROBA TEÓRICA:

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

-Pode consistir: unha batería de preguntas curtas, de resposta cunha frase ou palabra curta, ou tipo test . Polo tanto, realizaranse probas obectivas cuxas preguntas serán:

De evocación

Resposta breve

Complementación (en una frase o texto que faltan palabras incluir esas palabras)

Texto incompleto (completar un texto incompleto con otra parte del texto)

Gráficas (Realizar un gráfico o dibujo como respuesta. Eje., dibujo de ángulo agudo).

De discriminación

Dos opciones (verdadero-falso)

Opciones múltiples

Justificación de la opción (Justificar la opción elegida).

De reconocimiento

Selección múltiple (Ejem.: seleccionar familias de palabras, tiempo, temporal, temporalidad, etc.).

Elección de la mejor respuesta (De varias respuestas buenas elegir la más adecuada).

Asociación (Ejem.: asociar dos palabras en idiomas distintos).

De identificación

Ordenación (Ordenar números de mayor a menor, etc)

Localización (Ejem.: localizar el error en una prueba de atención o discriminación)

De pruebas múltiples (Ejem.: dados operaciones de matemáticas identificar aquella o aquellas erróneas).

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

-Terá carácter eliminatorio, para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5.

-A comisión de avaliación exporá as puntuacións obtidas no taboleiro de anuncios do centro e as persoas que aceden a proba práctica.

-O alumnado virá previsto do seu documento de identidade e bolígrafo azul ou negro para a realización da proba

4.b) Segunda parte da proba

A segunda parte da proba consiste en un exame práctico cuxo contido poderá consistir en:

Probas prácticas relativas ao servizo en restaurantes, cunha duración de dúas horas. Para verificar a adquisición das competencias técnicas desenvoltas.

Imprescindible que o alumnado se presente a proba con bolígrafo azul ou negro. Material propio: puntilla, sacacorchos, etc. Ternase en conta dez minutos de cortesía, a partir dos cales, a ausencia do alumnado dará a

entender a renuncia a realización da proba

Os membros da comisión de Avaliación poderán excluír de calquera parte da proba dun determinado modulo profesional as persoas aspirantes que leven a cabo calquera actuación de tipo fraudulento ou incumpran as normas de prevención, protección e seguridade, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmas, o resto do grupo ou as instalacións durante a realización das probas. Neste caso o profesorado do modulo profesional cualificará esa parte da proba do módulo cun 0.