

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	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 de proba libre

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	0	240	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	GABRIEL VILAR LONGARELA,LUIS CERDEIRA VALLADARES
Outro profesorado	

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 - Determina tipos de servizos e caracteriza as súas estruturas organizativas.
RA2 - Coordina as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.
RA3 - Selecciona bebidas, e recoñece as súas características e as súas aplicacións.
RA4 - Prepara ou serve bebidas en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.
RA5 - Prepara ou serve alimentos en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e 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 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.

Crterios de avaliación do currículo

CA1.8 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no bar-cafetaría.

CA1.9 Identificouse o vocabulario técnico específico.

CA2.3 Caracterizáronse os tipos de montaxes asociadas aos servizos.

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.

CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA3.1 Determináronse os factores culturais e sociais asociados a cada bebida.

CA3.2 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas non alcohólicas.

CA3.3 Descríbóronse os procesos de fermentación e destilación.

CA3.4 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas e derivadas, agás o viño.

CA3.5 Identifícanse as marcas de bebidas alcohólicas e non alcohólicas, a súa presentación, as súas categorías e as características comerciais.

CA3.6 Identifícanse as novas tendencias na oferta e na demanda de bebidas.

CA3.7 Descríbóronse as características organolépticas das bebidas.

CA3.8 Determináronse as bebidas que se deben incluír na oferta comercial da empresa.

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

CA4.1 Identifícanse as fases do servizo.

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 caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas en bar-cafetaría.

Crterios de avaliación do currículo
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 Elaboráronse cócteles e combinados respectando a súa formulación e utilizando adecuadamente os utensilios necesarios.
CA4.7 Aplicáronse as normas de protocolo durante os procesos.
CA4.8 Realizouse a facturación e o cobramento dos servizos prestados.
CA4.9 Evitouse 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 Caracterízanse as elaboracións culinarias do servizo de bar-cafetaría.
CA5.8 Recoñécéronse as novas tendencias na elaboración e no servizo de alimentos en bar-cafetaría.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA2 - Coordina as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.
RA3 - Selecciona bebidas, e recoñece as súas características e as súas aplicacións.
RA4 - Prepara ou serve bebidas en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.
RA5 - Prepara ou serve alimentos en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e 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
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.
CA3.2 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas non alcohólicas.
CA3.3 Describíronse os procesos de fermentación e destilación.
CA3.7 Describíronse as características organolépticas das bebidas.
CA4.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de bebidas no bar-cafetaría.
CA4.3 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas en bar-cafetaría.
CA4.4 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de venda e servizo de bebidas en bar-cafetaría.

Crterios de avaliación do currículo

CA4.5 Caracterizáronse as técnicas asociadas á elaboración, a presentación, a decoración e o servizo de cócteles e combinados.

CA4.6 Elaboráronse cócteles e combinados respectando a súa formulación e utilizando adecuadamente os utensilios necesarios.

CA4.7 Aplicáronse as normas de protocolo durante os procesos.

CA4.8 Realizouse a facturación e o cobramento dos servizos prestados.

CA4.9 Evitouse 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 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.

CA5.9 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.



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

Mínimos esixibles:

Os mínimos exixibles serán os reflectidos nos cadros de criterios de avaliación anteriores.

Criterios de cualificación:

Haberá unha primeira parte escrita con carácter eliminatorio na que para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

Haberá unha segunda parte de carácter práctico que tamén será eliminatoria e na que para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

A nota final será a resulta da media aritmética destas dúas probas.

Non haberá recuperación de ningunha das partes.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba cualificarase de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

Haberá unha parte A con 50 preguntas de resposta curta con un valor de 0,20 puntos cada unha delas.

As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda

Será requisito imprescindible para realizar a proba teórica ter bolígrafo azul no momento do seu chamamento para a realización da mesma.

Non estará permitido o uso de teléfono móbil nin ningún outro tipo de aparato electrónico que non autorice a profesora durante a proba.

Necesario para acceder: DNI

Non haberá recuperación desta proba

4.b) Segunda parte da proba

As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá na elaboración, presentación e servizo de calquera preparación propia de cafetería (cafés, cócteles, servizo xeral de bebidas e prancha)

Para obter a cualificación positiva na segunda proba esixirase unha valoración de polo menos 5 puntos sobre 10

A cualificación final correspondente da proba de cada módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima.

No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos.

Será requisito imprescindible para realizar a proba práctica ter uniforme completo de camarero, sacacorchos, sacachapas, mechero e bolígrafo azul no momento do seu chamamento para a realización da mesma.

Non estará permitido o uso de teléfono móbil nin ningún outro tipo de aparato electrónico que non autorice a profesora durante a proba.

Necesario para acceder: DNI

Non haberá recuperación desta proba