

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
MP0512	Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración	2023/2024	0	140	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
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 - Asesora no deseño dos espazos destinados ao servizo en establecementos de restauración, e caracteriza as necesidades de espazos e recursos.
RA2 - Planifica, xustifica e caracteriza instalacións para servizos de catering e para celebración de eventos en restauración.
RA3 - Organiza servizos e determina as súas estruturas, segundo os elementos e as variables que cumpra ter en conta.
RA4 - Dirixe o servizo, controlando e coordinando os procesos e actuacións.
RA5 - Aplica o protocolo e establece as características dos elementos que o configuran.

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 Identifícase e interpretouse a información previa necesaria.
CA1.2 Recoñeceuse e analizouse a normativa relacionada co deseño de instalacións.
CA1.3 Localizáronse as zonas ou os espazos destinados ao servizo.
CA1.4 Relacionáronse as características de construción e decoración de establecementos de diverso tipo.
CA1.5 Caracterizouse a distribución de espazos e equipamentos no establecemento.
CA1.6 Estableceuse a capacidade de persoas do local.
CA1.7 Realizáronse os cálculos para os recursos materiais e humanos, segundo as características e as necesidades do establecemento.

Crterios de avaliación do currículo

CA1.8 Realizouse o estudo dos tempos e os recorridos nos procesos.

CA1.9 Identificáronse novas tendencias nos deseños e nas instalacións de restauración.

CA1.10 Tívoise en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA2.1 Identificouse e interpretouse a información previa necesaria para a planificación.

CA2.2 Establecéronse e distribuíronse os espazos necesarios en función do evento.

CA2.3 Identificáronse as necesidades de instalacións de auga e enerxía, desaugadoiros, etc.

CA2.4 Identificáronse as necesidades de materiais e de maquinaria para o servizo, e verificouse a dispoñibilidade de recursos.

CA2.5 Identificáronse as necesidades de xéneros e materias primas para o servizo.

CA2.6 Identificáronse as necesidades de persoal de servizo.

CA2.7 Planificouse a distribución de moblaxe e equipamentos de servizo e traballo.

CA2.8 Determináronse os servizos complementarios que cumpra contratar ou alugar.

CA2.9 Recoñeceuse a normativa relacionada co cátering.

CA2.10 Identificáronse as novas tendencias nos deseños e nas instalacións de servizos de cátering e eventos.

CA2.11 Planificouse con criterios de óptimo aproveitamento dos recursos.

CA3.1 Analizouse e interpretouse a información sobre o servizo que se vaia prestar.

CA3.2 Establecéronse os protocolos na xestión de reservas.

CA3.3 Coordinouse o servizo con todos os departamentos implicados.

CA3.4 Definiuse a fórmula de servizo e estableceuse a súa secuencia en relación co establecemento ou co evento.

Criterios de avaliación do currículo
CA3.5 Establecéronse horarios do persoal de servizo.
CA3.6 Organizouse e distribuíuse o traballo do persoal en función das necesidades do servizo.
CA3.7 Establecéronse e supervisáronse as operacións de montaxe de instalacións e equipamentos para servizos.
CA3.8 Supervisouse a presentación definitiva da montaxe no seu conxunto.
CA3.9 Comprobouse a disposición do persoal de servizo.
CA3.10 Seleccionáronse e aplicáronse os sistemas de facturación e cobramento en función dos establecementos ou dos servizos.
CA3.11 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Analizouse e interpretoouse a información sobre o servizo que se vaia prestar e detectáronse os puntos críticos de control.
CA4.2 Transmitíuselles a información do proceso de servizo ás persoas dos diferentes postos de actuación.
CA4.3 Transmitíuselle ao persoal de servizo a información dos elementos que compoñen a oferta gastronómica.
CA4.4 Recibiuse a clientela e asesorouse sobre a oferta do establecemento.
CA4.5 Coordináronse todas as fases do servizo cos departamentos implicados.
CA4.6 Controlouse a correcta aplicación das técnicas durante as operacións de servizo e atención á clientela, e de recollida.
CA4.7 Coordináronse os protocolos na solución de queixas, reclamacións, suxestións e imprevistos.
CA4.8 Controláronse os procesos de facturación e cobramento.
CA4.9 Xestionouse toda a documentación relacionada co servizo.
CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.1 Sinaláronse as características dos tipos de protocolo.
CA5.2 Definíronse os elementos que conforman o protocolo en restauración.
CA5.3 Caracterizáronse os sistemas de ordenación dos invitados en función do tipo de acto que se organice.
CA5.4 Deseñáronse invitacións en relación coa tipoloxía dos actos.
CA5.5 Caracterizouse o deseño e a planificación de diversos actos protocolarios.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Asesora no deseño dos espazos destinados ao servizo en establecementos de restauración, e caracteriza as necesidades de espazos e recursos.
RA2 - Planifica, xustifica e caracteriza instalacións para servizos de catering e para celebración de eventos en restauración.
RA3 - Organiza servizos e determina as súas estruturas, segundo os elementos e as variables que cumpra ter en conta.
RA4 - Dirixe o servizo, controlando e coordinando os procesos e actuacións.
RA5 - Aplica o protocolo e establece as características dos elementos que o configuran.

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 Identificouse e interpretouse a información previa necesaria.

Crterios de avaliación do currículo

CA1.2 Recoñeceuse e analizouse a normativa relacionada co deseño de instalacións.

CA1.3 Localizáronse as zonas ou os espazos destinados ao servizo.

CA1.4 Relacionáronse as características de construción e decoración de establecementos de diverso tipo.

CA1.5 Caracterizouse a distribución de espazos e equipamentos no establecemento.

CA1.6 Estableceuse a capacidade de persoas do local.

CA1.7 Realizáronse os cálculos para os recursos materiais e humanos, segundo as características e as necesidades do establecemento.

CA1.8 Realizouse o estudo dos tempos e os recorridos nos procesos.

CA1.9 Identificáronse novas tendencias nos deseños e nas instalacións de restauración.

CA1.10 Tívoise en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA2.1 Identificouse e interpretouse a información previa necesaria para a planificación.

CA2.2 Establecéronse e distribuíronse os espazos necesarios en función do evento.

CA2.3 Identificáronse as necesidades de instalacións de auga e enerxía, desaugadoiros, etc.

CA2.4 Identificáronse as necesidades de materiais e de maquinaria para o servizo, e verificouse a dispoñibilidade de recursos.

CA2.5 Identificáronse as necesidades de xéneros e materias primas para o servizo.

CA2.6 Identificáronse as necesidades de persoal de servizo.

CA2.7 Planificouse a distribución de moblaxe e equipamentos de servizo e traballo.

CA2.8 Determináronse os servizos complementarios que cumpra contratar ou alugar.

CA2.9 Recoñeceuse a normativa relacionada co cátering.

Crterios de avaliación do currículo

CA2.10 Identificáronse as novas tendencias nos deseños e nas instalacións de servizos de cátering e eventos.

CA2.11 Planificouse con criterios de óptimo aproveitamento dos recursos.

CA3.1 Analizouse e interpretouse a información sobre o servizo que se vaia prestar.

CA3.2 Establecéronse os protocolos na xestión de reservas.

CA3.3 Coordinouse o servizo con todos os departamentos implicados.

CA3.4 Definiuse a fórmula de servizo e estableceuse a súa secuencia en relación co establecemento ou co evento.

CA3.5 Establecéronse horarios do persoal de servizo.

CA3.6 Organizouse e distribuíuse o traballo do persoal en función das necesidades do servizo.

CA3.7 Establecéronse e supervisáronse as operacións de montaxe de instalacións e equipamentos para servizos.

CA3.8 Supervisouse a presentación definitiva da montaxe no seu conxunto.

CA3.9 Comproboouse a disposición do persoal de servizo.

CA3.10 Seleccionáronse e aplicáronse os sistemas de facturación e cobramento en función dos establecementos ou dos servizos.

CA3.11 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA4.1 Analizouse e interpretouse a información sobre o servizo que se vaia prestar e detectáronse os puntos críticos de control.

CA4.2 Transmitíuselles a información do proceso de servizo ás persoas dos diferentes postos de actuación.

CA4.3 Transmitíuselle ao persoal de servizo a información dos elementos que compoñen a oferta gastronómica.

CA4.4 Recibiuse a clientela e asesorouse sobre a oferta do establecemento.

Crterios de avaliación do currículo

CA4.5 Coordináronse todas as fases do servizo cos departamentos implicados.

CA4.6 Controlouse a correcta aplicación das técnicas durante as operacións de servizo e atención á clientela, e de recollida.

CA4.7 Coordináronse os protocolos na solución de queixas, reclamacións, suxestións e imprevistos.

CA4.8 Controláronse os procesos de facturación e cobramento.

CA4.9 Xestionouse toda a documentación relacionada co servizo.

CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA5.1 Sinaláronse as características dos tipos de protocolo.

CA5.2 Definíronse os elementos que conforman o protocolo en restauración.

CA5.3 Caracterizáronse os sistemas de ordenación dos invitados en función do tipo de acto que se organice.

CA5.4 Deseñáronse invitacións en relación coa tipoloxía dos actos.

CA5.5 Caracterizouse o deseño e a planificación de diversos actos protocolarios.

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

Para a superación de este módulo, o alumnado deberase someter a realización de 2 probas.

Por una banda, un exame teórico no que deberán acadar un mínimo de 5 puntos sobre 10, para poder superar esta parte, e así poder acceder ao exame práctico.

A nota de este exame teórico fará media aritmética co exame práctico.

Por outra banda, un exame práctico, no que deberá acadar un mínimo de 5 puntos sobre 10 para supéralo e así lle poida facer media co exame teórico.

Non se fará recuperación.

A cualificación final do módulo será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada en números enteiros, redondeada a unidade mais próxima.

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

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Realización de un exame teórico que terá carácter eliminatorio e que consistirá nunha proba escrita (preguntas tipo test e/ou de resposta curta).

A calificación será de 0 a 10 puntos.

As respostas correctas puntuarán positivamente, as non contestadas non terán valoración ningunha e as contestadas erroneamente serán penalizadas coa metade do valor asignado á contestación correcta.

Para superar o exame deberase acadar un mínimo de 5 puntos, e que así faga media co exame práctico.

Para a súa realización o alumnado deberá acudir a aula con bolígrafo azul ou negro e o seu correspondente DNI.

Tendo en conta a situación actual de crise sanitaria polo Covid-19, toda persoa que se presenta a esta proba, ten que cumprir toda a normativa do "Plan de Continxencia" do noso centro educativo e demais normativa vixente de carácter xeral. O feito de non cumprir esta normativa será motivo de expulsión da proba e anota será dun cero.

4.b) Segunda parte da proba

Os que superen a primeira parte da proba, realizarán a segunda parte da proba (As persoas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero nesta segunda parte).

Estas probas tamén terán carácter eliminatorio.

A calificación será de 0 a 10 puntos e para superar o exame deberase acadar un mínimo de 5 puntos.

Para a súa realización o alumnado deberá acudir a aula con bolígrafo azul ou negro, uniformidade axeitada (camisa branca, garabata, pantalón negro, calcetins e zapatos negros), equipados co material propio (sacachapas, sacacorchos e puntilla) e o seu correspondente DNI.

Esta proba consistirá no desenvolvemento de unha ou varias probas prácticas ou un ou varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios establecidos para esta parte.

Finalizada esta segunda parte, as comisións exporán as notas no taboeiro do centro educativo.

Os membros da comisión de avaliación poderán excluír de calquera parte da proba as persoas aspirantes que leven a cabo actuacións fraudulentas ou incumplan as normas de prevención, e seguridade. Neste caso se cualificará cun cero.

O incumplimento das normas de seguridade e hixiene suporá a expulsión da aula.

A ausencia de uniformidade, impedirá a participación nas actividades de taller.

Tendo en conta a situación actual de crise sanitaria polo Covid-19, toda persoa que se presenta a esta proba, ten que cumprir toda a normativa do "Plan de Continxencia" do noso centro educativo e demais normativa vixente de carácter xeral. O feito de non cumprir esta normativa será motivo de expulsión da proba e anota será dun cero.