ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	2024/2025

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 xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0153	Servizos en restaurante e eventos especiais	2024/2025	8	210	210

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA CELIA GÓMEZ COSTOYA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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

As persoas con este perfil profesional poden exercer a súa actividade en empresas grandes, medianas no subsector de restauración. Na provincia de A Coruña, a maioría son empresas familiares, con instalacións de reducidas dimensións, polo tanto as ensinanzas irán encamiñadas cara a pequena empresa . En moitas ocasións o alumnado é/ será o propietario dun negocio.
Malia desenvolver habitualmente a súa actividade profesional en establecementos de carácter privado, tamén pode desenvolvela en establecementos públicos, fundamentalmente en empresas dos sectores educativo ou sanitario, onde a normativa de seguridade e hixiene dos alimentos é moi importante, no cal farase fincapié.
Terase tamén en conta os costumes alimentarios da zona na adaptación das receitas e ofertas gastronómicas.
Isto nos permitirá traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos produtivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)	Resultados de aprendizaxe			
					MP0153_00			
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4
1	Execución do proceso xeral de servizo. Atención á clientela.	Execución do proceso xeral de servizo. Atención á clientela.	80	35	X	X		X
2	Operacións de trinchaxes, elaboracións e racionado de pratos á vista do cliente	Operacións de trinchaxes, elaboracións e racionado de pratos á vista do cliente	34	15		X	X	X
3	Operacións especificas nas novas fórmulas de restauración	Operacións especificas nas novas fórmulas de restauración	16	10	X	X		
4	Operacións de servizos de Banquetes.	Operacións de servizos de banquetes	40	20	X	X		
5	Proceso de servizo a comunidades, catering e medios de transporte.	Proceso de servizo a comunidades, catering e medios de transporte	20	10	X	X		
6	Realización do proceso de facturación	Realización do proceso de facturación	20	10	X	X		
		Total: 210						

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Execución do proceso xeral de servizo. Atención á clientela.	80

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Atende a clientela no servizo de restaurante e eventos especiais, tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.	SI
RA2 - Serve elaboracións culinarias de diversos tipos, para o que recoñece e aplica as técnicas de servizo e de protocolo.	NO
RA4 - Elabora pratos á vista da clientela aplicando as técnicas culinarias e de servizo relacionadas.	NO

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Caracterizar os tipos de servizos de alimentos e bebidas en relación co tipo de cliente para seleccionar o devandito servizo	1	Caracterizar os tipos de servizos	2,0
2.1 Identificar materias primas, caracterizando as súas propiedades e as súas condicións de conservación, para as recibir, as almacenar e as distribuír.	2	Identificación, almacenaxe e distribución de materias primas	16,0
3.1 Seleccionar e determinar as variables de control de maquinaria, útiles e ferramentas, recoñecendo e aplicando os seus principios de funcionamento para pór a punto o contorno de traballo.	3	Máquinaria, útiles e ferramentas	8,0
4.1 Identificar as fases dos procesos e das operacións de preservizo e servizo no ámbito de execución, e estandarizar os procesos para desenvolver as actividades de produción e prestación de servizo.	4	Fases de preservizo e servizo	5,0
5.1 Caracterizar as actividades de servizo e atención á clientela aplicando as normas de protocolo, para alcanzar a súa satisfacción	5	Desenvolvemento do servizo	34,0
6.1 Analizar o procedemento de atención de suxestións e reclamacións da clientela, e recoñecer as responsabilidades implicadas para asegurar unha correcta atención	6	Atención de suxestións e reclamacións da clientela	5,0
7.1 Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientais, así como recoñecer os factores de risco e os parámetros de calidade asociados aos procesos de produción e/ou prestación de servizos, para evitar danos nas persoas e no medio.	7	Normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais	5,0
8.1 Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo, identificando a súa achega ao proceso global para lograr os obxectivos da produción.	8	Valoración das actividades de traballo no proceso produtivo	5,0
		TOTAL	**80**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identificáronse as principais funcións do persoal de servizo en sala.	• PE.1 - Contidos da unidade	S	5
CA1.2 Identificouse o vocabulario básico da atención á clientela no servizo en sala.	• PE.2 - Contidos da unidade	S	5
CA1.3 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento ou ao evento, aplicando o protocolo.	• TO.1 - Práctica alumno	S	10
CA1.4 Relacionáronse os produtos e os servizos do establecemento ou do evento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.	• TO.2 - Práctica alumno	S	4
CA1.5 Identificáronse demandas implícitas da clientela en relación coas técnicas de venda, suxeríronse produtos propios do establecemento e, en caso necesario, explicáronse as súas características básicas.	• TO.3 - Práctica alumno	S	4
CA1.6 Adecuouse a resposta e o servizo ás demandas da clientela, de xeito que se cubran as súas expectativas.	• TO.4 - Práctica alumno	S	5
CA1.7 Acompañáronse as persoas ata a súa mesa e acomodáronse con axilidade e cortesía.	• TO.5 - Práctica alumno	S	5
CA1.8 Presentáronselle os tipos de oferta seguindo as normas básicas de protocolo.	• TO.6 - Práctica alumno	S	5
CA1.9 Utilizáronse as novas tecnoloxías na toma de comandas.	• TO.7 - Práctica alumno	S	2
CA1.10 Confeccionáronse as comandas cos datos escritos de xeito correcto e lexible.	• TO.8 - Práctica alumno	S	5
CA1.11 Despediuse a clientela á súa saída do establecemento ou do evento, aplicando o protocolo correspondente.	• TO.9 - Práctica alumno	S	5
CA1.12 Xerarquizáronse queixas, reclamacións e suxestións en función da súa importancia, solucionáronse con prontitude e procuráronse alternativas.	• TO.10 - Práctica alumno	S	5
CA2.1 Identificouse a tipoloxía de servizos en restaurante e en eventos especiais.	• TO.11 - Práctica alumno	S	5
CA2.2 Relacionáronse os tipos de oferta gastronómica co servizo que se desenvolva.	• TO.12 - Práctica alumno	S	5
CA2.3 Caracterizáronse os condicionantes para o servizo en restaurante, en eventos, etc., incluíndo o servizo de habitacións nas áreas de aloxamento.	• TO.13 - Práctica alumno	S	5
CA2.7 Desenvolveuse o servizo respectando a súa propia dinámica e os condicionantes.	• TO.14 - Práctica alumno	S	10
CA2.9 Xerarquizáronse as queixas, reclamacións e suxestións en función da súa importancia, solucionáronse con prontitude e procuráronse alternativas.	• TO.15 - Práctica alumno	S	5

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.16 - Práctica alumno	S	5
CA4.9 Suxeríronselle á clientela alternativas de elaboración, no caso de as haber.	• TO.17 - Práctica alumno	N	5
		TOTAL	**100**

4.1.e) Contidos

Contidos
Identificación das principais funcións e competencias do persoal de servizo en sala.
Suxestións, queixas e reclamacións: especificidades das reclamacións en establecementos de restauración.
Persoal profesional da restauración: uniformidade, hixiene persoal, aptitudes e actitudes. Traballo en equipo. Quendas e fases do traballo no restaurante.
Procedementos de acollemento, estadía e despedida da clientela en mesa e en servizos especiais.
Identificación das normas de protocolo, de conduta e de imaxe persoal nos procesos de servizo en salas de restauración.
Aplicación das técnicas de comunicación e venda en salas de restauración.
Información gastronómica: terminoloxía e tendencias na restauración da cociña galega, española e internacional.
Construción de argumentos clave de información sobre ofertas gastronómicas, atendendo as peticións e as necesidades de cada tipo de cliente, e os obxectivos empresariais.
Presentación de cartas e minutas.
Comandas: tipos e variantes. Novas tecnoloxías asociadas a estes procesos.
Análise das actividades de servizo segundo a fórmula de restauración e a modalidade de servizo.
Aplicación das operacións de preservizo, servizo e postservizo de mesa e eventos especiais, segundo a modalidade e a oferta gastronómica.
Estruturación das etapas de control no restaurante, e relación cos demais departamentos implicados no servizo de alimentos e bebidas.
Técnicas de servizo en almorzos, xantares e ceas en salas de restauración e servizos especiais. Servizo en habitacións.
Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de calidade.

Contidos
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Normas de protocolo no servizo de mesa, e en eventos especiais e de habitacións nas áreas de aloxamento.
Aplicación das normas de protocolo, de conduta e de imaxe persoal nos procesos de servizo en salas de restauración e eventos especiais, e de habitacións nas áreas de aloxamento.
Traballo en equipo: brigadas de traballo e funcións de cada membro.
Análise do traballo en equipo, e valoración da importancia e da repercusión no servizo á clientela.
Servizo en restaurante.
Execución dos procedementos de servizo en mesa: desenvolvemento, control e valoración de resultados.
Ferramentas e útiles específicos ou habituais nos procesos de manipulación, peladura, desespiñamento, trinchamento e empratamento, de calquera clase de alimentos diante da clientela.
Produtos culinarios e materias primas relacionadas. Mollos, gornicións e complementos que acompañan os pratos: cantidades que corresponden ás racións, e temperaturas de mantemento, de servizo e de presentación.
Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de calidade.

4.1.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Caracterizar os tipos de servizos - Caracterizar os tipos de servizos de alimentos e bebidas.	• Explicación dos tipos de servizos de alimentos e bebidas en relación co tipo de cliente	• Segundo un suposto seleccionar o tipo de servizos de alimentos e bebidas en relación co tipo de cliente	• Exercicio	• Equipo informático, Proxector, Material multimedia, Bibliografía	• PE.1 - Contidos da unidade • PE.2 - Contidos da unidade • TO.2 - Práctica alumno • TO.3 - Práctica alumno • TO.4 - Práctica alumno • TO.5 - Práctica alumno	2,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• TO.6 - Práctica alumno • TO.7 - Práctica alumno • TO.8 - Práctica alumno • TO.9 - Práctica alumno • TO.11 - Práctica alumno • TO.12 - Práctica alumno • TO.13 - Práctica alumno • TO.17 - Práctica alumno	
Identificación, almacenaxe e distribución de materias primas - Identificación, almacenaxe e distribución de materias primas	• Identificar materias primas, caracterizando as súas propiedades e as súas condicións de conservación Explicación do protocolo para a recepción, almacenaxe e distribución das materias primas.	• Identificar materias primas, caracterizando as súas propiedades e as súas condicións de conservación Recibir, almacenar e distribuír as materias prima	• Documentación cuberta polo alumno. Listaxe dos pasos na recepción de mercancías e conservación	• Documentos relacionados cos contidos en papel e sistema informático. Diferentes modelos de vales. Infraestructura do economato. Infraestructura de local	• PE.2 - Contidos da unidade • TO.1 - Práctica alumno • TO.10 - Práctica alumno	16,0
Máquinaria, útiles e ferramentas - Maquinaria, útiles e ferramentas.	• Explicación dos tipos de maquinaria, utensilios e ferramentas;explicación e demostración deusos, limpeza e mantenimiento	• Levar a cabo a limpeza e mantemento de maquinaria, utensilios e ferramentas, así como un uso correcto	• Listaxe dos pasos na limpeza. Uso e mantemento da maquinaria. Utensilios e ferramentas. Maquinaria, utensilios e ferramentas en perfecto estado de limpeza	• Equipo informático. Material multimedia. Maquinaria Utensilios e ferramentas. Bibliografía	• TO.13 - Práctica alumno	8,0
Fases de preservizo e servizo - Ás fases dos procesos e das operacións de preservizo.	• Realización por parte do profesor en colaboración co alumno, de supostos prácticos sobre a toma de comanda, xustificándoos diferentes tipos e contemplando diferentes tipos de oferta gastronómica, distintas opcións, tipos de	• Resolución de supostos prácticos sobre a toma de comanda. Desenrolo en supostos, aportados polo profesor, sobre a cronoloxía do servizo de almorzos nas habitacións, levando a cabo a montaxe para o servizo	• Mapa conceptual. Documentación cuberta polo alumno. Modelos de fichas de incidencias. Esquema conceptual	• Equipo informático, Proxector. Material multimedia. Maquinaria Utensilios e ferramentas. Diferentes modelos de vales. Infraestructura do local. Revistas do sector. Supostos prácticos	• TO.11 - Práctica alumno • TO.16 - Práctica alumno	5,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	servizo. ¿ Aportación de supostos sobre a cronoloxía do servizo de almorzos nas habitacións, explicación e demostración da montaxe para o servizo dos mesmos en colaboración co alumno. ¿ Explicación e demostración da posta a punto supervisora dos distintos stands de actuación.	dos mesmos Realización da posta a punto supervisora dos distintos stands de actuación.				
Desenvolvemento do servizo - Actividades de servizo e atención á clientela aplicando as normas de protocolo.	• Demostración do desbarasado de mesas nas súas diferentes modalidades. Aportación de diferentes tipos de oferta, para a súa aplicación práctica do servizo de almorzos e xantares. Desenrolo práctico do servizo de xantares/ceas, aplicando distintas modalidades, e facendo fincapé nas dificultades e peculiaridades das mesmas, a fin de que o alumno poida chegar a levalas a cabo por el mesmo. ¿Colaboración no servicio diario de aperitivos, menú e carta, no que os profesores dos ciclos os alumnos implicados no mesmo adoptarán os roles tanto de clientes coma de persoal de restaurante, e degustarán os pratos elaborados para despois realizar un análise sensorial das mesmas, facer un seguimento das fichas de elaboración (comprobar	• Realización do desbarasado de mesas nas súas diferentes modalidades. Realización segundo orde de servizos e demais información complementaria, do proceso integral de servizos e alimentos e bebidas en diferentes modalidades de almorzos e xantares. Desenrolo práctico do servizo de xantares/ceas: Servizo empratado, Servizo en gueridón / dúas mans / mesa auxiliar, Servizo directo de fonte a prato. Colaboración no servicio diario de aperitivos, menú e carta, no que os profesores dos ciclos os alumnos implicados no mesmo adoptarán os roles tanto de clientes coma de persoal de restaurante, e degustarán os pratos elaborados para despois realizar un análise sensorial das mesmas, facer un seguimento das fichas de elaboración (comprobar temperaturas, texturas, puntos de cocción, distintas	• Esquema conceptual. Modelos de fichas de incidencias. Distintos tipos de servizo. Presentación das realizacións.	• Diferentes modelos de vales. Infraestructura do local. Supostos prácticos. Maquinaria Utensilios e ferramentas.	• TO.11 - Práctica alumno • TO.14 - Práctica alumno • TO.16 - Práctica alumno • TO.17 - Práctica alumno	34,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	temperaturas, texturas, puntos de cocción, distintas variacións na elaboración, etc....), analizar e propoñer distintas alternativas ó seu servicio, posibilitar a aparición de errores, queixas, reclamacións e resolución de das mesmas, etc..., é dicir, acercar o máximo posible esta práctica ó mundo productivo real. ¿Explicación e posterior debate, de servizos a carta e menú en restaurantes.	variacións na elaboración, etc....), analizar e propoñer distintas alternativas ó seu servicio, posibilitar a aparición de errores, queixas, reclamacións e resolución de das mesmas, etc..., é dicir, acercar o máximo posible esta práctica ó mundo productivo real. Debate de servizos a carta e menú en restaurantes.				
Atención de suxestións e reclamacións da clientela - Analizar o procedemento de atención de suxestións e reclamacións da clientela, e recoñecer as responsabilidades implicadas para asegurar unha correcta atención	• Explicación de tipos de clientela, e atención de suxestións e reclamacións da clientela. Demostración práctica .	• Resolución de supostos de suxestións e reclamacións da clientela	• Mapa conceptual. Exercicio resolto. Listado con tipos de público. Documentación cumprimentada. Modelos de fichas de incidencias. Esquema conceptual.	• Equipo informático, Proxector. Material multimedia. Bibliografía. Supostos prácticos. Revistas do sector. Internet. Diferentes modelos de documentos. Infraestructura do local	• TO.15 - Práctica alumno • TO.16 - Práctica alumno	5,0
Normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais - Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria.	• Explicación das normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientais.	• Aplicar as normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientais	• Avaliación inicial da unidade. Mapa conceptual. Exercicio. Modelos de fichas de incidencias. Presentación das realizacións.	• Material multimedia. Bibliografía. Internet. Diferentes modelos de documentos. Equipo informático, Proxector. Infraestructura do economato. Infraestructura do local	• TO.16 - Práctica alumno	5,0
Valoración das actividades de traballo no proceso produtivo - Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo.	• Explicación do proceso de valoración das actividades realizadas.	• Elaborar unha ficha de valoración das actividades de traballo realizadas	• Mapa conceptual. Exercicio. Modelos de fichas de incidencias.	• Equipo informático, Proxector. Material multimedia. Infraestructura do local. Modelo de valoración	• PE.1 - Contidos da unidade • TO.1 - Práctica alumno • TO.2 - Práctica alumno • TO.3 - Práctica alumno • TO.4 - Práctica alumno • TO.5 - Práctica alumno	5,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• TO.9 - Práctica alumno • TO.16 - Práctica alumno	
					TOTAL	80,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Operacións de trinchaxes, elaboracións e racionado de pratos á vista do cliente	34

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Serve elaboracións culinarias de diversos tipos, para o que recoñece e aplica as técnicas de servizo e de protocolo.	NO
RA3 - Realiza o trinchamento, o racionamento e o desespiñamento de produtos e elaboracións culinarias aplicando as técnicas asociadas.	SI
RA4 - Elabora pratos á vista da clientela aplicando as técnicas culinarias e de servizo relacionadas.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar materias primas, caracterizando as súas propiedades e as súas condicións de conservación, para as recibir, as almacenar e as distribuír. 1.2 Seleccionar e determinar as variables de control de maquinaria, útiles e ferramentas, recoñecendo e aplicando os seus principios de funcionamento para pór a punto o contorno de traballo. 1.3 Caracterizar os tipos de servizos de alimentos e bebidas en relación co tipo de cliente para seleccionar o devandito servizo.	1	Fichas Técnicas de elaboración de pratos á vista do cliente	4,0
2.1 Caracterizar os tipos de servizos de alimentos e bebidas en relación co tipo de cliente para seleccionar o devandito servizo.	2	Realización de pratos a vista do cliente	10,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
2.2 Identificar materias primas, caracterizando as súas propiedades e as súas condicións de conservación, para as recibir, as almacenar e as distribuír. 2.3 Seleccionar e determinar as variables de control de maquinaria, útiles e ferramentas, recoñecendo e aplicando os seus principios de funcionamento para pór a punto o contorno de traballo. 2.4 Identificar as fases dos procesos e das operacións de preservizo e servizo no ámbito de execución, e estandarizar os procesos para desenvolver as actividades de produción e prestación de servizo 2.5 Caracterizar as actividades de servizo e atención á clientela aplicando as normas de protocolo, para alcanzar a súa satisfacción. 2.6 Analizar o procedemento de atención de suxestións e reclamacións da clientela, e recoñecer as responsabilidades implicadas para asegurar unha correcta atención. 2.7 Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientais, así como recoñecer os factores de risco e os parámetros de calidade asociados aos procesos de produción e/ou prestación de servizos, para evitar danos nas persoas e no medio 2.8 Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo, identificando a súa achega ao proceso global para lograr os obxectivos da produción.			
3.1 Caracterizar os tipos de servizos de alimentos e bebidas en relación co tipo de cliente para seleccionar o devandito servizo. 3.2 Identificar materias primas, caracterizando as súas propiedades e as súas condicións de conservación, para as recibir, as almacenar e as distribuír 3.3 Seleccionar e determinar as variables de control de maquinaria, útiles e ferramentas, recoñecendo e aplicando os seus principios de funcionamento para pór a punto o contorno de traballo. 3.4 Identificar as fases dos procesos e das operacións de preservizo e servizo no ámbito de execución, e estandarizar os procesos para desenvolver as actividades de produción e prestación de servizo. 3.5 Caracterizar as actividades de servizo e atención á clientela aplicando as normas de protocolo, para alcanzar a súa satisfacción. 3.6 Analizar o procedemento de atención de suxestións e reclamacións da clientela, e recoñecer as responsabilidades implicadas para asegurar unha correcta atención. 3.7 Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientais, así como recoñecer os factores de risco e os parámetros de calidade asociados aos procesos de produción e/ou prestación de servizos, para evitar danos nas persoas e no medio. 3.8 Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo, identificando a súa achega ao proceso global para lograr os obxectivos da produción.	3	Trinchado e racionado de pezas grandes de carne / Fileteado de pezas de fiambre, afumados, mariñados e salazóns / Desespiñado e limpeza de pescados na sala / Limpeza e troceado de mariscos na sala / Pelado e troceado de froitas na sala / Racionado de	20,0
		TOTAL	**34**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.6 Identificouse a documentación previa asociada ás operacións de servizo en restaurante, eventos especiais, etc.	• PE.1 - Contidos da unidade	S	2
CA3.1 Identificáronse e caracterizáronse as materias primas e as elaboracións culinarias usuais na aplicación deste tipo de técnicas de servizo.	• PE.2 - Contidos da unidade	S	2
CA3.2 Identificáronse e clasificáronse os útiles e as ferramentas para o servizo de produtos pelados, trinchados, desespiñados e racionados.	• LC.1 - Práctica alumno	S	2
CA3.3 Dispúxose e comprobouse a posta a punto de todo o necesario para o desenvolvemento da actividade.	• LC.2 - Práctica alumno	S	5
CA3.4 Relacionáronse as materias primas e os produtos culinarios coas técnicas apropiadas, en función das súas características, as presentacións, a anatomía e outros condicionantes.	• PE.3 - Contidos da unidade	S	2
CA3.5 Desenvolvéronse nun tempo adecuado e na forma establecida os procesos de peladura, trinchamento, desespiñamento e racionamento.	• TO.1 - Práctica alumno	S	5
CA3.6 Realizouse o servizo das elaboracións seguindo os parámetros establecidos.	• TO.2 - Práctica alumno	S	15
CA3.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.3 - Práctica alumno	S	15
CA4.1 Recoñecéronse os elementos da oferta gastronómica máis adecuada para a súa elaboración á vista da clientela.	• TO.4 - Práctica alumno	S	1
CA4.2 Caracterizáronse as principais técnicas culinarias e de servizo empregadas na elaboración de pratos ante a clientela.	• TO.5 - Práctica alumno	S	1
CA4.3 Recoñecéronse os materiais, a maquinaria e os útiles aplicables para a elaboración de pratos á vista da clientela.	• TO.6 - Práctica alumno	S	3
CA4.4 Determinouse o emprazamento de elaboración dos pratos.	• TO.7 - Práctica alumno	N	3
CA4.5 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.	• TO.8 - Práctica alumno	S	10
CA4.6 Identificáronse as ordes de servizo a partir da documentación.	• TO.9 - Práctica alumno	S	2
CA4.7 Respectáronse tempos, coccións e temperaturas na realización de elaboracións á vista da clientela.	• TO.10 - Práctica alumno	S	8
CA4.8 Realizáronse con orde e limpeza as técnicas de elaboración e servizo, e recolleuse á finalización da tarefa.	• TO.11 - Práctica alumno	S	10
CA4.9 Suxeríronselle á clientela alternativas de elaboración, no caso de as haber.	• TO.12 - Práctica alumno	N	2

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.10 Valoráronse as posibilidades decorativas da presentación de pratos e fontes, e procurouse o equilibrio estético.	• TO.13 - Práctica alumno	N	2
CA4.11 Tívose en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental na realización das operacións.	• TO.14 - Práctica alumno	S	10
		TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

Contidos
Ferramentas e útiles específicos ou habituais nos procesos de manipulación, peladura, desespiñamento, trinchamento e empratamento, de calquera clase de alimentos diante da clientela.
Operacións de posta a punto dos materiais e do espazo ante comensais. Localización e limpeza de ferramentas e útiles.
Técnicas de trinchamento, desespiñamento, peladura, racionamento e empratamento: execución de procedementos con carnes, aves, peixes, mariscos, sobremesas, froitas, queixos e outros alimentos.
Execución dos procesos de peladura, desespiñamento, trinchamento, racionamento e empratamento de calquera clase de alimentos diante da clientela, de acordo coa definición do produto e as normas básicas da súa manipulación.
Execución do servizo das elaboracións seguindo os parámetros establecidos no manexo de equipamentos, con criterios de elegancia, destreza, tempo, limpeza e orde.
Aplicación da normativa hixiénico-sanitaria canto ás normas, a uniformidade, a hixiene persoal e a seguridade laboral no traballo, así como a de manipulación de alimentos e a de protección ambiental.
Maquinaria, ferramentas e útiles específicos para a elaboración de pratos á vista da clientela.
Operacións de posta a punto. Colocación de materiais e adecuación de espazos. Provisión de alimentos, bebidas, gornicións, etc.
Técnicas na elaboración de pratos á vista da clientela. Fichas técnicas de elaboración. Presentación e empratamento: temperaturas, tempos e cantidades. Orde e limpeza.
Elaboración de pratos na sala á vista da clientela, tendo en conta a manipulación e o tratamento de alimentos en cru, as técnicas de cocción establecidas, os gustos e as preferencias da clientela, e as fichas técnicas de elaboración ou procedemento que as
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Fichas Técnicas de elaboración de pratos á vista do cliente - Fichas Técnicas de elaboración de pratos á vista	• Explicación por parte do profesor, sobre a elaboración de fichas técnicas de elaboración de pratos a vista do cliente. Aportación das explicacións necesarias para a realización de pratos á vista do cliente, tendo en conta Ubicación dos equipos de traballo na zona ou lugar establecido. / Deducción dos xéneros necesarios, e aprovisionamento. / Manexo de útiles e equipos con axilidade e destreza. / Atención os gustos ou preferencias de cocción. / Presentacións das elaboracións. / hixiénico-sanitarias.	• Interpretación e elaboración polo alumno de fichas técnicas de elaboración de pratos, seguindo o modelo proposto polo profesor. Elaboración de fichas técnicas de elaboración de pratos á vista do cliente segundo as pautas dadas polo profesor.	• Fichas técnicas. Documentación cuberta polo alumno	• Equipo informático, Proxector. Material multimedia. Modelo de ficha técnica. Diferentes modelos de vales.	• PE.1 - Contidos da unidade	4,0
Realización de pratos a vista do cliente - Realización de distintos pratos á vista do cliente, seguindo as instrucións aportadas nas fichas técnicas.	• Realización de distintos pratos á vista do cliente, seguindo as instrucións aportadas nas fichas técnicas Análise sensorial das elaboracións: degustación dos pratos elaborados polos alumnos para comprobar o resultado, avaliar presentación, textura, sabor, temperatura, etc... e determinar posibles erros na elaboración e posibles correccións.	• Análise sensorial das elaboracións: degustación dos pratos elaborados polo profesor para comprobar o resultado (presentación, textura, sabor, temperatura, etc...) Realización polo alumno, de xeito individual, de pratos á vista do cliente, atendendo as normas establecidas polo profesor, quen marcará o nivel de intervención nas distintas fases do seu desenrolo.	• Presentación das elaboracións.	• Diferentes modelos de vales. Infraestructura do economato. Infraestructura do local. Modelo de valoración. Maquinaria, mobiliario, ferramentas e utensilios específicos para as elaboracións	• PE.3 - Contidos da unidade • TO.1 - Práctica alumno • TO.2 - Práctica alumno • TO.3 - Práctica alumno • TO.4 - Práctica alumno • TO.5 - Práctica alumno • TO.6 - Práctica alumno	10,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• TO.7 - Práctica alumno • TO.8 - Práctica alumno • TO.9 - Práctica alumno • TO.10 - Práctica alumno • TO.11 - Práctica alumno • TO.12 - Práctica alumno • TO.13 - Práctica alumno • TO.14 - Práctica alumno	
Trinchado e racionado de pezas grandes de carne / Fileteado de pezas de fiambre, afumados, mariñados e salazóns / Desespiñado e limpeza de pescados na sala / Limpeza e troceado de mariscos na sala / Pelado e troceado de froitas na sala / Racionado de - Trinchado e racionado de pezas grandes	• Aportación das explicacións necesarias para , tendo en conta: A provisión dos alimentos, guarnicións e complementos / A utilización de recipientes adecuados /A ubicación dos útiles e equipos nas zonas e lugares de traballo establecidos / A destreza e axilidade, tendo en conta o tempo de execución / A presentación dos xéneros no prato do cliente, na cantidade determinada / A manipulación de xéneros e equipos aplicando as normas de Seguridade e Hixiene Realización de: Trinchado e racionado de pezas grandes de carne / Fileteado de pezas de fiambre, afumados,	• Análise sensorial das elaboracións: degustación dos pratos elaborados polo profesor para comprobar o resultado (presentación, textura, sabor, temperatura, adecuación da técnica utilizada dependendo do producto e sabor que se quere obter, etc...) Realización do trinchado e racionado de pezas grandes de carne / Fileteado de pezas de fiambre, afumados, mariñados e salazóns / Desespiñado e limpeza de pescados na sala / Limpeza e troceado de mariscos na sala / Pelado e troceado de froitas na sala / Racionado de queixo, tendo en conta: A provisión dos alimentos, guarnicións e complementos	• Presentación das elaboracións	• Infraestructura do economato. Diferentes modelos de vales, Infraestructura do local. Modelo de valoración Maquinaria, mobiliario, ferramentas e utensilios específicos para as elaboracións	• LC.1 - Práctica alumno • LC.2 - Práctica alumno • PE.2 - Contidos da unidade • PE.3 - Contidos da unidade • TO.1 - Práctica alumno • TO.2 - Práctica alumno • TO.3 - Práctica alumno	20,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	mariñados e salazóns / Desespiñado e limpeza de pescados na sala / Limpeza e troceado de mariscos na sala / Pelado e troceado de froitas na sala / Racionado de queixo. Análise sensorial das elaboracións: degustación dos pratos presentados polo alumno para comprobar o resultado, avaliar presentación, textura, sabor, temperatura, etc... e determinar posibles erros na técnica utilizada e subsanar erros.	/ A utilización de recipientes adecuados / A ubicación dos útiles e equipos nas zonas e lugares de traballo establecidos / A destreza e axilidade, tendo en conta o tempo de execución / A presentación dos xéneros no prato do cliente, na cantidade determinada / A manipulación de xéneros e equipos aplicando as normas de Seguridade e Hixiene.			
					TOTAL	34,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Operacións especificas nas novas fórmulas de restauración	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Atende a clientela no servizo de restaurante e eventos especiais, tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.	NO
RA2 - Serve elaboracións culinarias de diversos tipos, para o que recoñece e aplica as técnicas de servizo e de protocolo.	NO

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar as fases dos procesos e das operacións de preservizo e servizo no ámbito de execución, e estandarizar os procesos para desenvolver as actividades de produción e prestación de servizo. 1.2 Caracterizar os tipos de servizos de alimentos e bebidas en relación co tipo de cliente para seleccionar o devandito servizo. 1.3 Seleccionar e determinar as variables de control de maquinaria, útiles e ferramentas, recoñecendo e aplicando os seus principios de funcionamento para pór a punto o contorno de traballo.	1	Deseño de bufes: deseño de estructura de Montaxes de buffets - Deseño de bufes: deseño de estructura de Montaxes de buffets	2,0
2.1 Caracterizar os tipos de servizos de alimentos e bebidas en relación co tipo de cliente para seleccionar o devandito servizo. 2.2 Identificar materias primas, caracterizando as súas propiedades e as súas condicións de conservación, para as recibir, as almacenar e as distribuír. 2.3 Seleccionar e determinar as variables de control de maquinaria, útiles e ferramentas, recoñecendo e aplicando os seus principios de funcionamento para pór a punto o contorno de traballo	2	Montaxe de buffets	4,0
3.1 Caracterizar os tipos de servizos de alimentos e bebidas en relación co tipo de cliente para seleccionar o devandito servizo. 3.2 Identificar materias primas, caracterizando as súas propiedades e as súas condicións de conservación, para as recibir, as almacenar e as distribuír. 3.3 Seleccionar e determinar as variables de control de maquinaria, útiles e ferramentas, recoñecendo e aplicando os seus principios de funcionamento para pór a punto o contorno de traballo.	3	Cronoloxía do servizo en diferentes establecementos de cociña rápida	2,0
4.1 Analizar o procedemento de atención de suxestións e reclamacións da clientela, e recoñecer as responsabilidades implicadas para asegurar unha correcta atención. 4.2 Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientais, así como recoñecer os factores de risco e os parámetros de calidade asociados aos procesos de produción e/ou prestación de servizos, para evitar danos nas persoas e no medio. 4.3 Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo, identificando a súa achega ao proceso global para lograr os obxectivos da produción.	4	Visitas a diferentes tipos de establecementos de Neorestauración	3,0
5.3 Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo, identificando a súa achega ao proceso global para lograr os obxectivos da produción. 5.1 Analizar o procedemento de atención de suxestións e reclamacións da clientela, e recoñecer as responsabilidades implicadas para asegurar unha correcta atención. 5.2 Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientais, así como recoñecer os factores de risco e os parámetros de calidade asociados aos procesos de produción e/ou prestación de servizos, para evitar danos nas persoas e no medio.	5	Proxección de vídeos referentes o servizo en establecementos de cociña rápida.	3,0
6.1 Identificar materias primas, caracterizando as súas propiedades e as Técnicas de servizo en buffets e autoservizos. súas condicións de conservación, para as recibir, as almacenar e as distribuír. 6.2 Seleccionar e determinar as variables de control de maquinaria, útiles e ferramentas, recoñecendo e aplicando os seus principios de funcionamento para pór a punto o contorno de traballo.	6	Técnicas de servizo en buffets e autoservizos	2,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
6.3 Identificar as fases dos procesos e das operacións de preservizo e servizo no ámbito de execución, e estandarizar os procesos para desenvolver as actividades de produción e prestación de servizo. 6.4 Caracterizar as actividades de servizo e atención á clientela aplicando as normas de protocolo, para alcanzar a súa satisfacción. 6.5 Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo, identificando a súa achega ao proceso global para lograr os obxectivos da produción.			
		TOTAL	**16**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.3 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento ou ao evento, aplicando o protocolo.	• TO.1 - Practica do alumno	S	30
CA2.4 Describiuse a moblaxe e os útiles propios dos servizos especiais, así como as súas aplicacións.	• PE.1 - Contidos da unidade	S	25
CA2.5 Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables a cada servizo especial.	• TO.2 - Práctica alumno	N	10
CA2.7 Desenvolveuse o servizo respectando a súa propia dinámica e os condicionantes.	• TO.3 - Práctica alumno	S	25
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.4 - Práctica alumno	S	10
		TOTAL	**100**

4.3.e) Contidos

Contidos
0Aplicación xustificada dos tipos e das variantes de comanda segundo o servizo.
Resolución de problemas ocasionados por medios técnicos e humanos, e pola incorrecta transmisión de mensaxes.
0Planificación da montaxe e posta a punto para o servizo de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.
Montaxe de estruturas de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.

Contidos
Decoración para a zona de exposición de alimentos e bebidas, en estruturas de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.
Técnicas de servizo de bufés, banquetes, autoservizos e análogos aplicables a diferentes ofertas gastronómicas.
Servizo de cátering: concepto, clasificación, instalacións, equipamentos, medios de transporte e ofertas gastronómicas.
Planificación organizativa e de montaxe dun servizo de cátering, tendo en conta: moblaxe e equipamentos dispoñibles, modalidade de servizo, espazos dispoñibles, aspectos operacionais, lugar de realización, limitacións produtivas, equipo humano, tipo de ev
Execución das operacións de preservizo, servizo e postservizo de servizos especiais.
Servizos especiais de bufés, banquetes, autoservizos e análogos: caracterización, estruturas e instalacións necesarias.

4.3.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Deseño de bufes: deseño de estructura de Montaxes de buffets - Deseño de bufes: deseño de estructura de Montaxes de buffets - Aportación do deseño de estructura de Montaxes de buffets, nas súas diferentes modalidades e de Montaxes de autoservizos	• Aportación do deseño de estructura de Montaxes de buffets, nas súas diferentes modalidades e de Montaxes de autoservizos	• Deseño de modelos de creación propia de estructuras de Montaxes de buffets, nas súas diferentes modalidades e de Montaxes de autoservizos, tendo en conta, o espacio, a modalidade, o número de comensais.	• Esquema conceptual dos contidos da unidade. Exercicio	• Equipo informático, Proxector Material multimedia Internet. Bibliografía. Revistas do sector.	• PE.1 - Contidos da unidade • TO.2 - Práctica alumno	2,0
Montaxe de buffets - Montaxe de buffets	• Montaxe de buffets nas modalidades de: Exposición / Almorzos / Xantares, ceas integrais / Xantares, ceas parciais / Temáticos Aportación de diferentes ofertas gastronómicas para cada modalidade.	• Montaxe de buffets nas modalidades de: Exposición / Almorzos / Xantares, ceas integrais / Xantares, ceas parciais / Temáticos, segundo as instrucións aportadas polo profesor Determinación de necesidades de material e útiles para o servizo en función do número de comensais, espacio e estructura do buffet.	• Mapa conceptual. Exercicio resolto Bufés montados	• Infraestructura do local Mobiliario de restaurante. Mantelería, enxoval, cubertería	• PE.1 - Contidos da unidade • TO.3 - Práctica alumno • TO.4 - Práctica alumno	4,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Cronoloxía do servizo en diferentes establecementos de cociña rápida - Cronoloxía do servizo en diferentes establecementos de cociña rápida	• Aportación e explicación de supostos sobre a cronoloxía do servizo en diferentes establecementos de cociña rápida.	• Identificación dos tempos de elaboración e posterior servizo en diferentes establecementos de cociña rápida.	• Esquema conceptual dos contidos da unidade. Exercicio Modelos de fichas de incidencias.	• Equipo informático, proxector, Material multimedia, Bibliografía, Revistas do sector, Supostos prácticos, Internet	• TO.1 - Practica do alumno • TO.2 - Práctica alumno • TO.3 - Práctica alumno • TO.4 - Práctica alumno	2,0
Visitas a diferentes tipos de establecementos de Neorestauración - Visitas a diferentes tipos de establecementos de Neorestauración	• Visitas a diferentes tipos de establecementos de Neorestauración	• Visitas a diferentes tipos de establecementos de Neorestauración	• Avaliación do aproveitamento da actividade, Resumo da visita	• Instalacións do establecemento.	• TO.2 - Práctica alumno	3,0
Proxección de vídeos referentes o servizo en establecementos de cociña rápida. - Proxección de vídeos referentes o servizo en establecementos de cociña rápida.	• Proxección de vídeos referentes o servizo en establecementos de cociña rápida.	• Visualización de vídeos referentes o servizo en establecementos de cociña rápida.	• Resumo da visualización, Exercicio	• Equipo informático, proxector, Material multimedia, Internet	• PE.1 - Contidos da unidade • TO.2 - Práctica alumno • TO.3 - Práctica alumno	3,0
Técnicas de servizo en buffets e autoservizos - écnicas de servizo en buffets e autoservizos	• Explicación de técnicas de servizo en buffets e autoservizos. Realización xunto cos alumnos de servizo de bufés nas súas distintas modalidades, coa colaboración do resto dos ciclos da familia profesional, no que os profesores dos ciclos os alumnos implicados no mesmo adoptarán os roles tanto de clientes coma de persoal de restaurante, e degustarán os pratos elaborados para despois realizar un análise dos resultados, e avaliar as dificultades que se crean na realización dun servizo para un número elevado de clientes, analizar e propoñer	• Realización de servizo de bufés nas súas diferentes modalidades, coa colaboración do resto dos ciclos da familia profesional, no que os profesores dos ciclos os alumnos implicados no mesmo adoptarán os roles tanto de clientes coma de persoal de restaurante, e degustarán os pratos elaborados para despois realizar un análise dos resultados, e analizar as dificultades que se crean na realización dun servizo para un número elevado de clientes, analizar e propoñer distintas alternativas ó seu servizo, posibilitar a aparición de errores, queixas, reclamacións e	• Exercicio Listaxe dos pasos na realización do servizo, Modelos de fichas de incidencias, Realización do servizo	• Bibliografía, Revistas do sector, Supostos prácticos, Diferentes documentos relacionados cos contidos en papel e sistema informático, Diferentes modelos de vales, Infraestructura do local	• TO.2 - Práctica alumno • TO.3 - Práctica alumno	2,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	distintas alternativas ó seu servizo, posibilitar a aparición de errores, queixas, reclamacións e resolución de das mesmas, etc..., é dicir, acercar o máximo posible esta práctica ó mundo productivo real.	resolución de das mesmas, etc..., é dicir, acercar o máximo posible esta práctica ó mundo productivo real. ¿ Aplicación de técnicas de servizo en buffets e autoservizos. ¿ Realización por escrito e segundo orden de servizo e demais información complementaria do proceso integral de servizo de alimentos e bebidas en diferentes fórmulas de restauración. ¿ Realización segundo orden de servizo e demais información complementaria do proceso integral de servizo de alimentos e bebidas en diferentes fórmulas de restauración.				
					TOTAL	16,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Operacións de servizos de Banquetes.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Atende a clientela no servizo de restaurante e eventos especiais, tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.	NO
RA2 - Serve elaboracións culinarias de diversos tipos, para o que recoñece e aplica as técnicas de servizo e de protocolo.	NO

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Caracterizar os tipos de servizos de alimentos e bebidas en relación co tipo de cliente para seleccionar o devandito servizo.	1	Elementos diferenciadores entre os distintos tipos de banquetes	2,0
2.1 Identificar materias primas, caracterizando as súas propiedades e as súas condicións de conservación, para as recibir, as almacenar e as distribuír.	2	Determinación das necesidades para o servizo dun banquete	2,0
3.1 Identificar materias primas, caracterizando as súas propiedades e as súas condicións de conservación, para as recibir, as almacenar e as distribuír. 3.2 Seleccionar e determinar as variables de control de maquinaria, útiles e ferramentas, recoñecendo e aplicando os seus principios de funcionamento para pór a punto o contorno de traballo. 3.3 Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientais, así como recoñecer os factores de risco e os parámetros de calidade asociados aos procesos de produción e/ou prestación de servizos, para evitar danos nas persoas e no medio	3	Realización de montaxes para os distintos tipos de banquetes	8,0
4.1 Caracterizar os tipos de servizos de alimentos e bebidas en relación co tipo de cliente para seleccionar o devandito servizo. 4.2 Caracterizar as actividades de servizo e atención á clientela aplicando as normas de protocolo, para alcanzar a súa satisfacción. 4.3 Analizar o procedemento de atención de suxestións e reclamacións da clientela, e recoñecer as responsabilidades implicadas para asegurar unha correcta atención.	4	Protocolo de banquetes	2,0
5.1 Identificar as fases dos procesos e das operacións de preservizo e servizo no ámbito de execución, e estandarizar os procesos para desenvolver as actividades de produción e prestación de servizo. 5.2 Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientais, así como recoñecer os factores de risco e os parámetros de calidade asociados aos procesos de produción e/ou prestación de servizos, para evitar danos nas persoas e no medio. 5.3 Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo, identificando a súa achega ao proceso global para lograr os obxectivos da produción.	5	Desenrolo de programas de comercialización de banquetes	3,0
6.1 Seleccionar e determinar as variables de control de maquinaria, útiles e ferramentas, recoñecendo e aplicando os seus principios de funcionamento para pór a punto o contorno de traballo.	6	Realización de montaxes de mesas para servizos especiais (aperitivos, lunch, comidas, etc.).	10,0
7.1 Seleccionar e determinar as variables de control de maquinaria, útiles e ferramentas, recoñecendo e aplicando os seus principios de funcionamento para pór a punto o contorno de traballo.	7	Técnicas de servizo de banquetes en todas as súas modalidades	8,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
7.2 Identificar as fases dos procesos e das operacións de preservizo e servizo no ámbito de execución, e estandarizar os procesos para desenvolver as actividades de produción e prestación de servizo. 7.3 Caracterizar as actividades de servizo e atención á clientela aplicando as normas de protocolo, para alcanzar a súa satisfacción. 7.4 Analizar o procedemento de atención de suxestións e reclamacións da clientela, e recoñecer as responsabilidades implicadas para asegurar unha correcta atención. 7.5 Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientais, así como recoñecer os factores de risco e os parámetros de calidade asociados aos procesos de produción e/ou prestación de servizos, para evitar danos nas persoas e no medio.			
8.1 Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo, identificando a súa achega ao proceso global para lograr os obxectivos da produción.	8	Cálculos sobre previsións de banquetes Variacións do servizo de banquetes en caso de desaxustes.	3,0
9.1 Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo, identificando a súa achega ao proceso global para lograr os obxectivos da produción.	9	Programas de comercialización de servizos especiais	2,0
		TOTAL	**40**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.3 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento ou ao evento, aplicando o protocolo.	• TO.1 - Practica do alumno	S	25
CA2.4 Describiuse a moblaxe e os útiles propios dos servizos especiais, así como as súas aplicacións.	• PE.1 - Contidos da unidade	S	25
CA2.5 Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables a cada servizo especial.	• TO.2 - Práctica alumno	N	10
CA2.7 Desenvolveuse o servizo respectando a súa propia dinámica e os condicionantes.	• TO.3 - Práctica alumno	S	30
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.4 - Práctica alumno	S	10
		TOTAL	**100**

4.4.e) Contidos

Contidos
Montaxe de estruturas de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.
Decoración para a zona de exposición de alimentos e bebidas, en estruturas de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.
Técnicas de servizo en almorzos, xantares e ceas en salas de restauración e servizos especiais. Servizo en habitacións.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Execución das operacións de preservizo, servizo e postservizo de servizos especiais.
Normas de protocolo no servizo de mesa, e en eventos especiais e de habitacións nas áreas de aloxamento.

4.4.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Elementos diferenciadores entre os distintos tipos de banquetes - Elementos diferenciadores entre os distintos tipos de banquetes	• Descrición por parte do profesor dos elementos diferenciadores entre os distintos tipos de banquetes	• Identificación dos distintos tipos de banquetes.	• Listado de tipos de banquetes, Exercicio	• Equipo informático, proxector, Material multimedia, Internet	• TO.4 - Práctica alumno	2,0
Determinación das necesidades para o servizo dun banquete - Determinación das necesidades para o servizo dun banquete	• Establecer supostos para o alumno, para que de xeito autónomo, determine as necesidades para o servizo dun banquete, nun local desprovisto de todo o necesario, tendo en conta os seguintes aspectos: Que o suposto teña unha resolución aplicable na realidade / Debe provocar a busca de información ó alumno (É preciso facilitar un esquema do local e as súas dimensións).	• Determinar segundo o suposto do profesor: A utilización das instalacións aportadas / A prevención de persoal segundo niveis de producción, en función do aforo posible. / Realización dun plano do banquete, segundo a orde de servizo. / As previsións de material segundo tipo de oferta que figure no suposto. / As previsións de produtos, para a execución do servizo / Plan de traballo, para a execución do servizo.	• Exercicio, Documentación cuberta polo alumno, Vales de pedidos cubertos, Modelos de fichas de incidencias	• Equipo informático, proxector, Material multimedia, Supostos prácticos, Internet, Diferentes documentos relacionados cos contidos en papel e sistema informático, Diferentes modelos de vales, Diferentes modelos de documentos	• PE.1 - Contidos da unidade • TO.4 - Práctica alumno	2,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Realización de montaxes para os distintos tipos de banquetes - Realización de montaxes para os distintos tipos de banquetes	• Aportar distintas ordes de servizo para realización do montaxe Realiza-las montaxes para os distintos tipos de banquetes, encolaboración cos alumnos.	• Segundo as distintas ordes de servizo aportadas polo profesor, realiza-las montaxes para os distintos tipos de banquetes.	• Montaxes realizados	• Equipo informático, proxector, Material multimedia, Supostos prácticos, Infraestructura do local.	• PE.1 - Contidos da unidade • TO.4 - Práctica alumno	8,0
Protocolo de banquetes - Protocolo de banquetes	• Exposición de supostos prácticos de protocolo, segundo modalidade e situacións.	• Realización de debates sobre os supostos prácticos de protocolo.	• Avaliación do proceso de aprendizaxe.	• Equipo informático, proxector, Material multimedia, Supostos prácticos, Internet.	• PE.1 - Contidos da unidade • TO.1 - Practica do alumno • TO.4 - Práctica alumno	2,0
Desenrolo de programas de comercialización de banquetes - Desenrolo de programas de comercialización de banquetes	• Aportación de supostos de programas de comercialización de banquetes (apórtanse datos que xa foron tratados polo alumno en anteriores exercicios prácticos.	• Desenrolo dun programa de comercialización de banquetes, segundo o suposto aportado polo profesor, proseguindo con debates sobre outras alternativas.	• Modelos de fichas de incidencias, Exercicio.	• Equipo informático, proxector, Material multimedia, Bibliografía, Revistas do sector, Supostos prácticos, Internet.	• PE.1 - Contidos da unidade • TO.1 - Practica do alumno • TO.2 - Práctica alumno • TO.4 - Práctica alumno	3,0
Realización de montaxes de mesas para servizos especiais (aperitivos, lunch, comidas, etc.). - Realización de montaxes de mesas para servizos especiais (aperitivos, lunch, comidas, etc.).	• Aportar distintas ordes de servizo para realización do montaxe Realiza-las montaxes para montaxes de mesas para servizos especiais (aperitivos, lunch, comidas, etc.), en colaboración cos alumnos.	• Segundo as distintas ordes de servizo aportadas polo profesor, realiza-las montaxes para montaxes de mesas para servizos especiais (aperitivos, lunch, comidas, etc.).	• Montaxes realizados	• Equipo informático, proxector, Material multimedia, Supostos prácticos, Infraestructura do local.	• PE.1 - Contidos da unidade • TO.4 - Práctica alumno	10,0
Técnicas de servizo de banquetes en todas as súas modalidades - Técnicas de servizo de banquetes en todas as súas modalidades	• Explicación de técnicas de servizo para o servizo de banquetes en todas as súas modalidades. Explicación das posibles variacións do servizo de banquetes en caso de desaxustes. Aportar suposto práctico	• Realización de servizo de banquetes e menús concertados, coa colaboración do resto dos ciclos da familia profesional, no que os profesores dos ciclos os alumnos implicados os roles tanto de clientes coma de	• Exercicio Listaxe dos pasos na realización do servizo, Modelos de fichas de incidencias. Realización do servizo.	• Equipo informático, proxector, Material multimedia, Bibliografía, Revistas do sector, Supostos prácticos Diferentes documentos relacionados cos contidos en papel e sistema informático, Diferentes modelos de vales, Infraestructura do local	• PE.1 - Contidos da unidade • TO.2 - Práctica alumno • TO.3 - Práctica alumno	8,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	para a resolución das posibles variacións do servizo de banquetes en caso de desaxustes. Realización xunto cos alumnos de servizo de banquetes e menús concertados, coa colaboración do resto dos ciclos da familia profesional, no que os profesores dos ciclos os alumnos implicados no mesmo adoptarán os roles tanto de clientes coma de persoal de restaurante, e degustarán os pratos elaborados para despois realizar un análise dos resultados, e avaliar as dificultades que se crean na realización dun servizo para un número elevado de clientes, analizar e propoñer distintas alternativas ó seu servizo, posibilitar a aparición de errores, queixas, reclamacións e resolución de das mesmas, etc..., é dicir, acercar o máximo posible esta práctica ó mundo productivo real.	persoal de restaurante, e degustarán os pratos elaborados para despois realizar un análise dos resultados, e analizar as dificultades que se crean na realización dun servizo para un número elevado de clientes, analizar e propoñer distintas alternativas ó seu servizo, posibilitar a aparición de errores, queixas, reclamacións e resolución de das mesmas, etc..., é dicir, acercar o máximo posible esta práctica ó mundo productivo real. Aplicación de técnicas de servizo de banquetes en todas as súas modalidades. Realización por escrito e segundo orden de servizo e demais información complementaria do proceso integral de servizo de banquetes en todas as súas modalidades. Realización segundoorden de servizo e demais información complementaria do proceso integral de servizo de banquetes en todas as súas modalidades. Resolución individual e por escrito de posibles variacións do servizo en caso de desaxustes			• TO.4 - Práctica alumno	
Cálculos sobre previsións de banquetes Variacións do servizo de banquetes en caso de desaxustes. - Cálculos sobre previsións de banquetes Variacións do servizo de banquetes en caso de desaxustes.	• Explicación do procedemento para o cálculo sobre previsións de banquetes Aportar suposto práctico para o cálculo sobre previsións dun banquete.	• Realización mediante proba escrita de cálculos sobre previsións de: Utilizacións de instalacións. / Persoal. /Material. / Produtos. /Plan de traballo.	• Exercicio resolto.	• Equipo informático, proxector, Material multimedia, Bibliografía, Supostos prácticos, Internet	• TO.2 - Práctica alumno • TO.3 - Práctica alumno	3,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Programas de comercialización de servizos especiais - Programas de comercialización de servizos especiais	• Explicación das realizacións de programas de comercialización de servizos especiais Aportar suposto práctico para a realización dun programa de comercialización de servizos especiais.	• Realización dun programa de comercialización de servizos especiais.	• Programa de comercialización.	• Equipo informático, proxector, Material multimedia, Bibliografía, Supostos prácticos, Internet.	• PE.1 - Contidos da unidade • TO.3 - Práctica alumno	2,0
					TOTAL	40,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Proceso de servizo a comunidades, catering e medios de transporte.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Atende a clientela no servizo de restaurante e eventos especiais, tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.	NO
RA2 - Serve elaboracións culinarias de diversos tipos, para o que recoñece e aplica as técnicas de servizo e de protocolo.	NO

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Caracterizar os tipos de servizos de alimentos e bebidas en relación co tipo de cliente para seleccionar o devandito servizo. 1.2 Identificar materias primas, caracterizando as súas propiedades e as súas condicións de conservación, para as recibir, as almacenar e as distribuír. 1.3 Seleccionar e determinar as variables de control de maquinaria, útiles e ferramentas, recoñecendo e aplicando os seus principios de funcionamento para pór a punto o contorno de traballo 1.4 Identificar as fases dos procesos e das operacións de preservizo e servizo no ámbito de execución, e estandarizar os procesos para desenvolver as actividades de produción e prestación de servizo.	1	Planificación de servizos a domicilio.	2,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
2.1 Caracterizar os tipos de servizos de alimentos e bebidas en relación co tipo de cliente para seleccionar o devandito servizo. 2.2 Identificar materias primas, caracterizando as súas propiedades e as súas condicións de conservación, para as recibir, as almacenar e as distribuír. 2.3 Identificar as fases dos procesos e das operacións de preservizo e servizo no ámbito de execución, e estandarizar os procesos para desenvolver as actividades de produción e prestación de servizo. 2.4 Caracterizar as actividades de servizo e atención á clientela aplicando as normas de protocolo, para alcanzar a súa satisfacción.	2	Preparación de banquetes a domicilio	2,0
3.1 Identificar materias primas, caracterizando as súas propiedades e as súas condicións de conservación, para as recibir, as almacenar e as distribuír. 3.2 Caracterizar as actividades de servizo e atención á clientela aplicando as normas de protocolo, para alcanzar a súa satisfacción. 3.3 Analizar o procedemento de atención de suxestións e reclamacións da clientela, e recoñecer as responsabilidades implicadas para asegurar unha correcta atención. 3.4 Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientais, así como recoñecer os factores de risco e os parámetros de calidade asociados aos procesos de produción e/ou prestación de servizos, para evitar danos nas persoas e no medio. 3.5 Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo, identificando a súa achega ao proceso global para lograr os obxectivos da produción.	3	Servizo e postservizo de banquetes a domicilio	12,0
4.1 Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientais, así como recoñecer os factores de risco e os parámetros de calidade asociados aos procesos de produción e/ou prestación de servizos, para evitar danos nas persoas e no medio 4.2 Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo, identificando a súa achega ao proceso global para lograr os obxectivos da produción.	4	Realización de visitas a empresas de Catering	4,0
		TOTAL	**20**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.3 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento ou ao evento, aplicando o protocolo.	• TO.1 - Practica do alumno	S	25
CA2.4 Describiuse a moblaxe e os útiles propios dos servizos especiais, así como as súas aplicacións.	• PE.1 - Contidos da unidade	S	25
CA2.5 Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables a cada servizo especial.	• TO.2 - Práctica alumno	N	10

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.7 Desenvolveuse o servizo respectando a súa propia dinámica e os condicionantes.	• TO.3 - Práctica alumno	S	30
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.4 - Práctica alumno	S	10
		TOTAL	**100**

4.5.e) Contidos

Contidos
Análise das actividades de servizo segundo a fórmula de restauración e a modalidade de servizo.
0Planificación da montaxe e posta a punto para o servizo de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.
Montaxe de estruturas de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.
Traballo en equipo: brigadas de traballo e funcións de cada membro.
Análise do traballo en equipo, e valoración da importancia e da repercusión no servizo á clientela.
Servizo en restaurante.
Execución dos procedementos de servizo en mesa: desenvolvemento, control e valoración de resultados.
Servizos especiais de bufés, banquetes, autoservizos e análogos: caracterización, estruturas e instalacións necesarias.
Aplicación da normativa hixiénico-sanitaria canto ás normas, a uniformidade, a hixiene persoal e a seguridade laboral no traballo, así como a de manipulación de alimentos e a de protección ambiental.

4.5.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Planificación de servizos a domicilio. - Planificación de servizos a domicilio.	• Aportación dun suposto práctico para a realización por escrito da planificación de servizos a domicilio	• Realización por escrito da planificación de servizos a domicilio. Entrega de traballos sobre a organización e funcionamento do servizo de catering nos seguintes establecementos: Escolas. / Hospitais. /Empresas. /Compañías de transporte.	• Exercicio,Traballos entregados	• Equipo informático, proxector,Material multimedia, Supostos prácticos, Internet	• PE.1 - Contidos da unidade	2,0
Preparación de banquetes a domicilio - Preparación de banquetes a domicilio	• Exemplificación dun suposto práctico sobre prreparación de banquetes a domicilio tendo en conta os seguintes parámetros: Contratación do banquete. / Visualización do local ou espacio dispoñible. / Estudio de material e maquinaria necesarios. / Desprazamento de materiais, xéneros e persoal. / Planificación e distribución de mesas, cadeiras, etc., segundo estructura de montaxe contratada. Aportación dun suposto práctico sobre a preparación de banquetes a domicilio Explicación sobre o montaxe e posta apunto, previo o servizo Explicación sobre o transporte de manxares segundo tipo de menú, aplicando as normas hixiénico-sanitarias correspondentes.	• Realización dun exercicio sobre a preparación de banquetes a domicilio segundo un suposto práctico aportado polo profesor. Montaxe e posta apunto, previo o servizo. Realización dun informe sobre o transporte de manxares segundo tipo de menú, aplicando as normas hixiénico-sanitariascorrespondentes.	• Realizacións dos supostos prácticos, Informes	• Equipo informático, proxector, Material multimedia, Supostos prácticos, Internet, Diferentes modelos de documentos, Infraestructura do local	• PE.1 - Contidos da unidade	2,0
Servizo e postservizo de banquetes a domicilio - Servizo e postservizo de						12,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
banquetes a domicilio	• Exemplificación dun suposto práctico sobre servizo e postservizo de banquetes a domicilio tendo en conta os seguintes parámetros: Contratación do banquete. / Visualización do local ou espacio dispoñible. / Estudio de material e maquinaria necesarios/ Desprazamento de materiais, xéneros e persoal. / Planificación e distribución de mesas, cadeiras, etc., segundo estructura de montaxe contratada. Aportación dun suposto práctico sobre o servizo de banquetes a domicilio Explicación de postservizo, recollida do local. Realización xunto cos alumnos de servizo de caterings nas súas distintas modalidades, coa colaboración do resto dos ciclos da familia profesional, no que os profesores dos ciclos os alumnos implicados no mesmo, adoptarán os roles tanto de clientes coma de persoal de restaurante, e degustarán os pratos elaborados para despois realizar un análise dos resultados, e avaliar as dificultades que se crean na realización dun servizo nunha cociña satélite para un número elevado de clientes, analizar e propoñer distintas alternativas ó seu servizo, posibilitar a aparición de errores, queixas, reclamacións	• Realización dun exercicio sobre o servizo de banquetes a domicilio segundo un suposto práctico aportado polo profesor. Realización dun exercicio sobre o postservizo de banquetes a domicilio segundo un suposto práctico aportado polo profesor Realización de servizo de caterings nas súas distintas modalidades, coa colaboración do resto dos ciclos da familia profesional, no que os profesores dos ciclos os alumnos implicados no mesmo adoptarán os roles tanto de clientes coma de persoal de restaurante, e degustarán os pratos elaborados para despois realizar un análise dos resultados, e analizar as dificultades que se crean na realización dun servizo nunha cociña satélite para un número elevado de clientes, analizar e propoñer distintas alternativas ó seu servizo, posibilitar a aparición de errores, queixas, reclamacións e resolución de das mesmas, etc..., é dicir,acercar o máximo posible esta práctica ó mundo productivo real.	• Realizacións dos supostos prácticos, Informes	• Equipo informático, proxector, Material multimedia, Supostos prácticos, Internet, Diferentes modelos de documentos, Infraestructura do local	• PE.1 - Contidos da unidade • TO.1 - Practica do alumno • TO.2 - Práctica alumno • TO.3 - Práctica alumno • TO.4 - Práctica alumno	

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	e resolución de das mesmas, etc..., é dicir, acercar o máximo posible esta práctica ó mundo productivo real.					
Realización de visitas a empresas de Catering - Realización de visitas a empresas de Catering	• Realización de visitas a empresas especializadas na: Restauración escolar. Restauración a empresas. Restauración a compañías de transporte.	• Realización de visitas a empresas especializadas na: Restauración escolar. Restauración a empresas. Restauración a compañías de transporte	• Avaliación do aproveitamento da actividade, Resumo da visita.	• Instalacións do establecemento.	• PE.1 - Contidos da unidade • TO.4 - Práctica alumno	4,0
					TOTAL	20,0

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Realización do proceso de facturación	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Atende a clientela no servizo de restaurante e eventos especiais, tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.	NO
RA2 - Serve elaboracións culinarias de diversos tipos, para o que recoñece e aplica as técnicas de servizo e de protocolo.	NO

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Determinar os elementos dunha factura aplicando as tecnoloxía da información, para efectuar o cobramento do servizo 1.2 Analizar o procedemento de atención de suxestións e reclamacións da clientela, e recoñecer as responsabilidades implicadas para asegurar unha correcta atención 1.3 Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo, identificando a súa achega ao proceso global para lograr os obxectivos da produción.	1	Modalidades e proceso de facturación	14,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
2.1 Determinar os elementos dunha factura aplicando as tecnoloxía da información, para efectuar o cobramento do servizo. 2.2 Analizar o procedemento de atención de suxestións e reclamacións da clientela, e recoñecer as responsabilidades implicadas para asegurar unha correcta atención 2.3 Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo, identificando a súa achega ao proceso global para lograr os obxectivos da produción	2	Realización de estatísticas de venda	6,0
		TOTAL	**20**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.9 Utilizáronse as novas tecnoloxías na toma de comandas.	• TO.1 - Práctica do alumno	S	30
CA2.8 Realizáronse os procesos de facturación e cobramento de servizos, segundo instrucións e normas establecidas.	• LC.1 - Práctica do alumno	S	70
		TOTAL	**100**

4.6.e) Contidos

Contidos
Proceso de facturación segundo a tipoloxía do restaurante. Ciclo de control económico do departamento: obxectivos, áreas implicadas, estruturación de etapas e variantes no proceso.
Sistemas de facturación e cobramento (ao contado e con crédito) en función da tipoloxía da clientela e do restaurante (clientela de hotel e de paso). Diario de produción. Resumo diario de facturación e arqueo de caixa.
0Diferenciación do proceso administrativo de cada sistema de cobramento.
Aplicación de procesos xerais de control e avaliación dos resultados, segundo a tipoloxía do restaurante e variantes de facturación.

4.6.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Modalidades e proceso de facturación - Modalidades e proceso de facturación	• Explicación da facturación nas súas diferentes modalidades: Manual. / Mecánica./ Informática. Exemplos prácticos de facturación nas súas diferentes modalidades Resolución de diferentes supostos, de trámites de cobro a crédito, en diferentes modalidades. Proposta de sistemas de facturación, segundo tipoloxías de establecementos de restauración. Aportar supostos prácticos cos seguintes datos: Tipo de establecemento, Oferta gastronómica servida, Menú e carta con prezos; para a resolución por parte do alumno de supostos sobre procesos de facturación, de xeito individual, aplicando modalidades manual, mecánica e informática.	• Aplicación práctica da facturación nas súas diferentes modalidades Resolución de diferentes supostos, de trámites de cobro a crédito, en diferentes modalidades. Identificación dos sistemas de facturación axeitados, segundo tipoloxías de establecementos de restauración. Resolución de supostos sobre procesos de facturación, de xeito individual, aplicando modalidades manual, mecánica e informática segundo os datos aportados polo profesor. Resolución de supostos prácticos sobre facturación de servizos de alimentos e bebidas. Aplicación de facturación con soportes informático e mecánico. Entrega de traballos sobre supostos de facturación: Manual. / Mecánica./ Informática.	• Exercicio Documentación cuberta polo alumno, Modelos de fichas de incidencias, Modelos de documentos nas súas distintas modalidades, Traballos entregados	• Equipo informático, proxector, Material multimedia, Supostos prácticos, Internet, Medios informáticos de facturación, Diferentes documentos relacionados cos contidos en papel e sistema informático, Infraestructura do local	• LC.1 - Práctica do alumno • TO.1 - Práctica do alumno	14,0
Realización de estatísticas de venda - Realización de estatísticas de venda	• Aportación de supostos prácticos de datos de facturación para a realización de estatísticas de venta (diarias, semanais, mensuais, anuais) e análise dos resultados.	• Partindo dos datos de facturación de supostos aportados polo profesor, realización de estatísticas de venta (diarias, semanais, mensuais, anuais) e análise dos resultados. Realización mediante probas escritas de estadísticas sobre ás ventas.	• Exercicio Documentación cuberta polo alumno, Modelos de fichas de incidencias, Modelos de documentos nas súas distintas modalidades.	• Equipo informático, proxector, Material multimedia, Supostos prácticos, Internet, Medios informáticos de facturación, Diferentes documentos relacionados cos contidos en papel e sistema informático, Infraestructura do local	• LC.1 - Práctica do alumno • TO.1 - Práctica do alumno	6,0

TOTAL	**20,0**

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo "Servizos en Restaurante e Eventos Especiais" evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe contemplados no curriculo correspondente dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver. Asemade dado que se trata de ensinanzas presenciais o alumno/a deberá asistir regularmente as actividades programadas, consirandose perda de avaliación continua cando o número de faltas supere o 10% da duración do módulo, tal e como establece a ORDE do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial.
Os MÍNIMOS EXIXIBLES para acadar a avaliación positiva do módulo serán os que se indican en cada UD como Criterio de Avaliación mínimo esixible.

CA AVALIADOS EN PROBAS PRÁCTICAS
Efectuarase unha proba que corresponderá ao criterios de avaliación nos que se identificará o saber facer do alumnado por trimestre (no suposto de ser considerada necesaria), durante o desenvolvemento das mesmas informarase ao alumnado dos aspectos que se valoraran e a puntuación de cada un deles, os resultados da proba serán documentados por escrito.
- Cumprimento da normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. A Uniformidade profesional e o material de traballo, será imprescindible para facer estas probas, do contrario, non poderá facer as probas de que acrediten o saber facer dos C.A correspondentes, non superando o módulo no trimestre que corresponda, debido ao incumprimento da lexislación hixienico-sanitaria. A uniformidade profesional e material de traballo,que será de obrigado cumprimento para a realización das probas procedimentais constará de:
Uniforme completo (zapatos negros, calcetíns negros, pantalón negro, camisa branca, chaleco negro e corbata) perfectamente limpo e pranchado, dous bolígrafos azuis, un tirarollas, un chisqueiro, unha puntilla, tal e como se estableceu no centro e se lle comunicou por escrito ao alumnado ao comezo de curso.
* O incumprimento da normativa de seguridade e hixiene durante o desenvolvemento das actividades practicas suporá a expulsión da aula, e a consideración da falta como grave ou moi grave
* A ausencia total ou parcial de uniformidade ou do material profesional de caracter persoal ,impedirá a participación nas actividades de taller, e , impedirá a participación nas actividades prácticas para garantizar a seguridade tanto súa coma dos seus compañeiros, podendo en todo caso, participar nas clases como ointe.

Non se realizan recuperación parciais das probas que acrediten o saber facer, por trimestre, polo que se considerará recuperada unha avaliación non superada cando o alumno obtén un 5 ou máis na seguinte avaliación trimestral, neste apartado.

Contexto de actividades na aula-taller:
* Valorarase que o alumno realice correctamente as actividades previamente propostas e explicadas polo profesor.
* Valorarase que o alumno sexa capaz de facer fronte a imprevistos xurdidos no desenvolvemento da resolución das actividades.
* Valorarase que o alumno faga as tarefas (posta punto, execución, supervisión e recollida) que terán a calidade mínima esixible dacordo coas instrucións proporcionadas previamente polo profesor, e que en todo momento serán desenvoltas conforme a normativa.
A cualificación final do trimestre calcularase realizando unha ponderación entre o número de probas realizadas na avaliación e a cualificación de cada unha delas.

CA AVALIADOS DE FORMA ESCRITA
Realizarase unha proba individualizada na que o salumnado deberá plasmar os coñecementos e deberá demostrar asimilación das competencias básicas relacionadas coa materia impartida ata a data da realización da proba. Poderanse realizar dúas probas (opcionalmente poderá realizarse un por unidade didactica). Para a superación deste apartado, será necesario que o alumnado acade un mínimo de 4 puntos en cada unha das probas, do contrario, non superará o módulo no trimestre que se trate.
* Poderanse facer probas tipo test que inclúan preguntas con respostas alternativas en relación co temario proporcionado previamente o alumno. Estas probas realizaranse en calquera momento do trimestre, cando o profesor o estime oportuno. Para acadar unha avaliación positiva o alumnado deberá acadar unha puntución mínima de 5 puntos. As preguntas falladas non serán obxeto de desconto.
* Tamén se poderán facer probas de desenvolvemento de conceptos ou do saber facer (supostos prácticos incluídos).
* A cualificación total deste apartado resultará da realización da media entre as cualificacións obtidas e o número de probas de coñecementos (tipo) realizadas durante o trimestre.
* Nas probas de coñecementos sobre o temario impartido, ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.
Serán de obrigada oferta por parte do profesor, cando como mínimo o 50% do alumnado non acade unha avaliación positiva.

- Traballos gráficos, documentais, de investigación e/ou oral
Traballos documentais ou TICs: non poderá encomendarse máis de un traballo por trimestre. A entrega de traballos de documentación en tempo e forma, valorarase de forma positiva cunha suma de 1 punto por trimestre, (sempre e cando a media entre os CA que acrediten o saber facer e os CA de que acrediten os coñecementos sobre o temario sumen un total de 5 ou máis, polo contrario, non sumarán), ata acadar a nota máxima permitida (10) no trimestre.
Na avaliación final ponderarase a nota obtida neste apartado nos tres trimestres.

Os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN serán os seguintes:
-Probas que acrediten os coñecementos sobre o temario, que poderán incluir, tests, preguntas de desenvolvemento, supostos prácticos, resolución de exercicios, traballos monográficos, cadernos de taller ou de fichas técnicas,¿ e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de Instrumento de Avaliación.

-Táboas de Observación, que se aplicarán sobre determinados procedementos realizados polo alumno e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de Instrumento de Avalición.
-Outros, a aplicar por exemplo en probas de producción en aula taller, que se poderán valorar por exemplo con táboas de indicadores e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de Instrumento de Avaliación.

PROCEDEMENTOS XERAIS
* A cualificación parcial ou final obterase da suma de todos os apartados.
* Os alumnos cunha avaliación negativa o final do último trimestre, realizaran as actividades de recuperación propostas polo profesor do módulo consistindo estas no expresado no apartado 6 da programación didáctica do módulo profesional que se trate.
* Para a superación final do módulo a cada alumno/a pediráselle a consecución dos mínimos esixibles en cada unha das Unidades didácticas do módulo formativo.
* As probas deberán ser corrixidas no prazo máximo de 2 semanas.
* As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (ou os seus múltiplos)
- A nota final do modulo será a suma promediada dos apartados anteriores, tendo en conta á hora do redondeo a influencia positiva dos aspectos actitudinais (referentes á profesión), así coma as anotacións feitas no caderno do profesor.
- O redondeo da nota de avaliación trimestral. quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior. (exemplo: si a nota é 5.75, a nota redondeada será 6.)
- Non se efectuarán exercicios destinados a suba de nota para os alumnos de ensinanzas profesionais.
- Si un alumno/a non supera unha avaliación ao longo do período ordinario, terá que facer unha proba final que consistirá en amosar as destrezas e coñecementos que inclúan tódolos contidos mínimos expresados na programación.
- Para acadar unha avaliación positiva precisarase acadar un mínimo de 5 puntos ponderados entre as probas dos CA que acrediten o saber facer e os CA que acrediten os coñecementos sobre o temrio impartido.
- Para a avaliación final do modulo promediarase a totalidade das probas que acrediten o saber facer nas aulas taller CA correspondentes) e as probas que crediten que se superaron os CA que xustifiquen os coñecementos do temario co obxeto de obter a cualificación numérica dos respectivos apartados.
Na avaliación final promediarase a nota dos CA con carácter teórico, e ponderarase en base aos criterios establecidos, coa última nota do apartado dos CA con carácter práctico (valorándose este último polo procedemento de avaliación continua).

Porcentaxe da cualificación das UD's:
U.D.1 35%
U.D.2 15%
U.D.3 10%
U.D.4 20%
U.D. 5 10%
U.D.6 10%

A entrega de traballos será de obrigado cumprimento por parte do alumnado, en tempo e forma, para poder optar as probas que se realicen en cada avaliación, do contrario suporá que , o alumnado non supra o módulo no trimestre que se trate.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

As actividades de recuperación serán para aqueles/as que non acaden os resultados de aprendizaxe contemplados nos contidos mínimos.
Segundo o resultado da avaliación, para aqueles alumnos que amosen algunha dificultade na asimilación de contidos, e segundo as observación no día a día faráselles, se se cree convinte, unha adaptación intentando que acaden as capacidades previstas.
O alumno, para superar o módulo deberá aprobar cada unha das unidades didácticas, en caso contrario deberá recuperar as unidades correspondentes mediante a superación dunha proba que acredite os coñecementos sobre o temario impartido, se os fallos son conceptuais, sendo necesario repetir determinados exercicios na aula taller, se a deficiencia mostrada polo alumno é de procedemento e destreza nas operacións.
Os alumnos que necesiten recuperar algunhas das unidades de traballo desenvolvidas, recibirán un apoio esencial para superar os CA do saber e do saber facer antes de ser definitivamente avaliados.
Antes do inicio do período de recuperación, realizarase unha proba de coñecementos xeral. O alumnado que non superara algunha proba obxectiva escrita poderá recuperala. O alumnado que superara todas as probas obxectivas, non poderá subir nota.
O alumando que non supere algunha actividade que demostre o saber e o saber facer despois das actividades de reforzo, deberá realizar o período de recuperación. Para elo, recibirán clases de reforzo e recuperación naqueles conceptos e procedementos que resultasen avaliados negativamente, sendo avaliados no mes de xuño.

Durante o curso o proceso de recuperación para os CA que demostren o saber facer realizarase a través dun proceso de avaliación continua.
Mentres para os CA de que demostren os coñecementos sobre o temario, realizaranse probas de recuperación escritas, para aquelas unidades didácticas nas que o alumno non fose quen de acadar unha avaliación positiva ou unha calificación mínima de cinco puntos (5 puntos). Os exercicios de recuperación puntuaranse con un máximo de 5 puntos (apto)
Para os alumnos que ao remate da 2ª avaliación non teñan acadado os mínimos esixibles, habilitarase un proceso de recuperación presencial durante marcado polo centro, que abarcara os mínimos non acadados polo alumno, e para o cal se emitirá informe individualizado ao remate da segunda avaliación avaliación.
Este proceso de recuperación será avaliado mediante:
-Actividades prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller/obradoiro, que o alumno presentará en tempo e forma (a criterio do profesor).
-Nunha proba que acredite o alumno acada os CA mínimos esixibles dos exames non superados ao longo do curso , na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.
- Non se poderá gardar parte aprobada se fose o caso.
O alumnado que non supere este módulo, recibirá un informe individualizado, no que se detallarán os CAs mínimos esixibles, non acadados e que deberá acadr no vindeiro curso.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

Para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua terase en conta o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011. 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, a docente valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou alumna na xustificación das faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro, puidendo 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, a profesora 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.

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua deberá realizar unha proba de avaliación que terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo. Esta proba terá carácter teórico e práctico e poderá estar dividida en dúas ou tres partes que se desenvolverán nas correspondentes xornadas:

- Actividades prácticas similares ás realizadas ó longo do curso na aula/taller/obradoiro.
- Proba teórica conceptual de todo o módulo que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 na ponderación final dos CA.

A avaliación consistirá en probas que acrediten a superación dos CA mínimos esixibles, tanto sobre os contidos conceptuais como dos contidos procedimentais e terá lugar ó final do terceiro trimestre, nas datas marcadas para tales probas.
O alumnado será orientado previamente sobre a forma de realiza-las probas.

Neste proceso de avaliación, o alumnado deberá demostrar que acadou cada un dos contidos mínimos esixibles detallados na presente programación e obter un 5 nas citadas probas.
A este respecto e para informar ao alumnado, o centro enviará un apercibimento cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total, indicando 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 acaden a citada porcentaxe, comunicarase a perda do dereito á avaliación continua. Na secretaría do centro quedará constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

Salientar a importancia da propia avaliación deste documento para comprobar se realmente acada a súa finalidade. A tal fin, aplicaranse os seguintes criterios:

Adecuación dos contidos recollidos na programación para conseguir as aprendizaxes propostas e a súa adecuación as características do ámbito produtivo e as necesidades do alumnado.
Valoración do seguimento da programación na reunión de ciclo, que se celebrará cunha periodicidade mensual, onde se analizará o grado de cumprimento da programación no referente á temporalización, contidos impartidos e as actividades realizadas conforme ó programado inicialmente.
Periodicamente os alumnos cumprimentarán un cuestionario anónimo para avaliar a práctica docente.
Ao finalizar o mes de xuño farase unha memoria final do desenvolvemento da programación, na que consten as posibles modificación para o seguinte curso.
Sistemática a empregar para lle dar a coñecer ó alumnado a información relativa a programación :
O inicio do curso se lle explicará o alumnado os seguintes aspectos da programación:
Unidades didácticas: cos seu criterios de avaliación, contidos e temporalización, as actividades a realizar en cada unha delas cos distintos instrumentos de avaliación, e o peso dos distintos CA na cualificación .
Farase especial fincapé aos criterios de cualificación e aos mínimos exixibles para acadar a avaliación positiva .
Tamén se explicarán a normas de conducta, hixiene e deontoloxía profesional a manter no desenrolo das clases.
O seguimento/xestión se fará na plataforma das programacións da consellería.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Na primeira quincena do curso se lle entregará ó alumno un cuestionario de coñecementos previos sobre a materia.
O titor/a do grupo na sesión de avaliación inicial aportaranos a información dispoñible dos alumnos sobre: características xerais do grupo, e as específicas académicas ou persoais con incidencia educativa.
Durante o curso ao inicio de cada unidade didáctica realizarase tamén unha avalición inicial, fundamentalmente a través dun pequeno coloquio ou con treboadas de ideas, no que se lle efectuarán aos alumnos preguntas relacionadas cos temas a tratar.
O seguimento da programación 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 ó alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

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

Medidas atención á diversidade:
Na medida do posible tratarase de detectar casos de alumnos/as que requiran unha atención especial referente ao seu proceso de aprendizaxe.

Unha vez detectadas esas dificultades, o alumno/a será obxecto dun seguimento especial nos diferentes aspectos a tratar da materia, propoñéndoselle novas actividades específicas de apoio.
Para ó alumnado con NEE procederáse a solicitara a flexibilización modular, de acordo cos art 15 e 16 da Orde 16 Xullo 2011 de avaliación e acreditación das ensinanzas de FP
Medidas de reforzo educativo:
Para potenciar os conceptos e procedementos nos/nas alumnos/as que por calquera causa teñan dificultades na consecución dos obxectivos. Os/as alumnos/as que se atopen en estas circunstancias realizarán:
Exercicios específicos para os alumnos que non acaden os obxectivos mínimos.
Exercicios de consolidación: para os/as alumnos/as que acadando os contidos mínimos teñen certas dificultades nalgún concepto ou procedemento.
Medidas de ampliación: Para os alumnos que superen amplamente os obxectivos do módulo.
As medidas de ampliación serán:
Exercicios especiais para os alumnos que demostren un dominio notable de conceptos e procedementos.
Exercicios de investigación por parte dos alumnos de temas non tratados na aula. Estes exercicios variarán segundo a unidade didáctica de que se trate.

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 curriculo 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 polo 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: O desempeño profesional respetuoso co medio, cumprindo coa normativa de seguridade e prevención de riscos laborais, e fortalecedor da calidade e da mellora continua da súa actividade e do espírito emprendedor. 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 probas, 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

Contarase coa colaboración de profesionais do sector que serán invitados a participar de forma activa na formación do alumnado, a través de charlas, conferencias, catas, debates, etc. tratando temas e expoñendo casos que se relacionen directamente con temario do módulo, sempre que sexa posible.

Os/as profesionais procederán de ámbitos coma: aloxamentos turísticos, empresas de restauración, asociacións de hostalaría, empresas de animación ou de publicidade, así como da administración turística galega etc...

Visitaranse empresas do sector: restaurantes, hoteis, empresas de catering, etc....en visitas organizadas, acompañadas polo profesorado do módulo para ter unha visión real do sector, sempre que sexa posible e o alumnado traballe coa solvencia que o permita.