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	CSHOT05	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0510	Procesos de servizos en restaurante	2024/2025	5	267	267

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JOSE ALBERTO PITA GRAÑA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Esta programación realízase para o módulo MP0510-Procesos de servizos en restaurante, pertencente ao Ciclo superior de Dirección de servizos de restauración; tomado como referencia o Decreto 88/2011 polo que se establece o título de Técnico superior en dirección de servizos de restauración e introducindo as adapatacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Baseándonos para esta adecuación, ademais no perfil profesional do título, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

Perfil profesional do titulo
Competencia xeral
Competencias profesionais, persoais e sociáis
Asociado á unidade de competencia

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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					
					MP0510_00					
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6
1	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	105	39	X	X	X	X	X	X
2	Tipos de servizo en restaurantes		10	3	X					
3	O persoal de servizo en restaurantes		10	3	X					
4	Caracterización de equipos de salas de restaurantes		10	3		X				
5	A posta a punto en salas de restaurantes		10	3		X				
6	Técnicas de venda		10	3			X			
7	Atención a reclamacións		10	3			X			
8	Operacións de servizo		39	18				X		
9	Operación de trinchado de carnes ante os comensais		20	8					X	
10	Operación de desespiñado e racionado de peixes e mariscos		20	8					X	
11	Operación de racionado de froitas, queixos e sobremesas		10	3					X	
12	Elaboracións de pratos ante os comensais		10	3					X	
13	Operación de facturación e cobramento		3	3						X
		Total: 267								

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	105

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina tipos de servizos e caracteriza as súas estruturas organizativas.	SI
RA2 - Coordina operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo.	SI
RA3 - Recoñece as técnicas de comunicación e venda, e aplícaas nos procedementos de servizo e atención á clientela.	SI
RA4 - Realiza operacións de servizo e atención á clientela, aplicando procedementos en función das necesidades de cada servizo.	SI
RA5 - Realiza elaboracións culinarias e manipulacións de alimentos ante comensais, e identifica e aplica as técnicas e os procedementos preestablecidos.	SI
RA6 - Realiza as operacións de facturación e cobramento dos servizos, aplicando técnicas e procedementos asociados.	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 realizar las actividades de formación y trabajo efectivo en la empresa, para completar los RA relacionados con el módulo.	1	Actividades na empresa.	105,0
		TOTAL	**105**

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 Caracterizáronse os tipos de establecementos de restauración.	• TO.1 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2
CA1.2 Describíronse as fórmulas de servizos en restauración en relación cos tipos de establecemento ou de evento.	• TO.2 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.3 Identificáronse as estruturas organizativas de servizos en cada tipo de establecemento ou de evento.	• TO.3 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2
CA1.4 Describiuse a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.	• TO.4 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2
CA1.5 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.	• TO.5 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2
CA1.6 Identificáronse e caracterizáronse os tipos de servizos na área de restaurante e eventos.	• TO.6 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2
CA1.7 Establecéronse organigramas de persoal en función do tipo de servizo.	• TO.7 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2
CA1.8 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no restaurante.	• TO.8 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2
CA1.9 Identificouse o vocabulario técnico específico.	• TO.9 - SOBRE OS CONTIDOS	N	2
CA2.1 Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais en relación coas súas aplicacións posteriores.	• TO.10 - SOBRE OS CONTIDOS	N	2
CA2.2 Identificáronse as operacións de control sobre equipamentos, utensilios e materiais.	• TO.11 - SOBRE OS CONTIDOS	N	2
CA2.3 Preparáronse áreas, equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.	• TO.12 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2
CA2.4 Caracterizáronse os tipos de montaxes asociadas aos servizos.	• TO.13 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2
CA2.5 Analizouse a información sobre os servizos que se vaian montar.	• TO.14 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2
CA2.6 Controláronse as operacións de aprovisionamento e recepción de materiais para os servizos.	• TO.15 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2
CA2.7 Controláronse as operacións de abastecemento, distribución e conservación de materias primas.	• TO.16 - SOBRE OS CONTIDOS	N	2
CA2.8 Executáronse e supervisáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.	• TO.17 - SOBRE OS CONTIDOS	N	2
CA2.9 Executáronse e supervisáronse as operacións de montaxe e posta a punto de equipamentos auxiliares e moblaxe para o servizo.	• TO.18 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2
CA2.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• TO.19 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2
CA2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.20 - SOBRE OS CONTIDOS	N	2

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Recoñecéronse as demandas da clientela para proporcionar a información con inmediatez, e déronse as explicacións precisas para a interpretación correcta da mensaxe.	• TO.21 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2
CA3.2 Recoñeceuse a tipoloxía da clientela e o seu tratamento.	• TO.22 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2
CA3.3 Mantívose unha conversa utilizando fórmulas, léxico comercial e nexos de comunicación (pedir aclaracións, solicitar información, pedirlle a alguén que repita, etc.).	• TO.23 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2
CA3.4 Valorouse a pulcritude e a corrección no vestir e na imaxe corporal, así como os elementos clave na atención á clientela.	• TO.24 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2
CA3.5 Producíronse e interpretáronse mensaxes escritos relacionadas coa actividade profesional con claridade e corrección.	• TO.25 - SOBRE OS CONTIDOS	N	2
CA3.6 Valorouse a comunicación coa clientela como medio de fidelización.	• TO.26 - SOBRE OS CONTIDOS	N	2
CA3.7 Comunicáronselle á hipotética clientela as posibilidades do servizo, e xustificáronse desde o punto de vista técnico.	• TO.27 - SOBRE OS CONTIDOS	N	2
CA3.8 Identificáronse as técnicas de venda de alimentos e bebidas, e estimouse a súa aplicación ante diferentes clientes, e fórmulas de restauración e servizo.	• TO.28 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2
CA3.9 Recoñecéronse os protocolos na xestión e na tramitación de reclamacións, queixas e suxestións.	• TO.29 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2
CA3.10 Aplicáronse as técnicas de atención de reclamacións, queixas e suxestións de clientes potenciais.	• TO.30 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2
CA4.1 Identificáronse as fases do servizo.	• TO.31 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2
CA4.2 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de servizo de alimentos e bebidas.	• TO.32 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o servizo.	• TO.33 - SOBRE OS CONTIDOS	N	2
CA4.4 Aplicáronse as técnicas de venda e de comunicación durante os procesos.	• TO.34 - SOBRE OS CONTIDOS	N	2
CA4.5 Xestionáronse as peticións da clientela, utilizando os sistemas de comunicación interdepartamental establecidos.	• TO.35 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2
CA4.6 Aplicáronse as técnicas apropiadas de servizo de alimentos e bebidas, en cada fase do servizo.	• TO.36 - SOBRE OS CONTIDOS	N	2
CA4.7 Aplicáronse as técnicas apropiadas de servizo de elementos auxiliares, en cada fase do servizo.	• TO.37 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2
CA4.8 Controláronse e valoráronse os resultados obtidos.	• TO.38 - SOBRE OS CONTIDOS	N	2

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• TO.39 - SOBRE OS CONTIDOS	N	2
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.40 - SOBRE OS CONTIDOS	N	2
CA5.1 Identificáronse as técnicas e as elaboracións culinarias máis significativas.	• TO.41 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2
CA5.2 Recoñecéronse os elementos da oferta culinaria máis axeitados para a súa elaboración ou manipulación ante comensais.	• TO.42 - SOBRE OS CONTIDOS	N	1
CA5.3 Realizáronse fichas técnicas dos produtos que cumpra elaborar.	• TO.43 - SOBRE OS CONTIDOS	N	1
CA5.4 Realizouse o aprovisionamento de xéneros e materias primas para atender a oferta.	• TO.44 - SOBRE OS CONTIDOS	S	1
CA5.5 Identificáronse as necesidades de equipamentos, utensilios e materiais para a realización de elaboracións culinarias e manipulacións ante comensais.	• TO.45 - SOBRE OS CONTIDOS	S	1
CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.	• TO.46 - SOBRE OS CONTIDOS	S	2
CA5.7 Realizouse a manipulación ou a elaboración do produto, e identificáronse e aplicáronse as técnicas asociadas.	• TO.47 - SOBRE OS CONTIDOS	N	1
CA5.8 Realizouse o control e a valoración do produto final.	• TO.48 - SOBRE OS CONTIDOS	N	1
CA5.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• TO.49 - SOBRE OS CONTIDOS	N	1
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.50 - SOBRE OS CONTIDOS	N	1
CA6.1 Identificáronse os documentos de control asociados á facturación e ao cobramento.	• TO.51 - SOBRE OS CONTIDOS	N	1
CA6.2 Identificáronse os tipos de facturación e os sistemas de cobramento.	• TO.52 - SOBRE OS CONTIDOS	N	1
CA6.3 Caracterizáronse os procesos de facturación e cobramento dos servizos.	• TO.53 - SOBRE OS CONTIDOS	N	1
CA6.4 Formalizouse correctamente a factura ou o ticket.	• TO.54 - SOBRE OS CONTIDOS	N	1
CA6.5 Comprobouse a relación entre o facturado e o servido.	• TO.55 - SOBRE OS CONTIDOS	N	1
CA6.6 Realizouse o cobramento da factura utilizando diversas formas de pagamento.	• TO.56 - SOBRE OS CONTIDOS	N	1

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA6.7 Realizáronse as operacións de apertura e pechamento de caixa, e de control na facturación e no cobramento.	• TO.57 - SOBRE OS CONTIDOS	N	1
CA6.8 Relacionouse a facturación cos sistemas de xestión integrada.	• TO.58 - SOBRE OS CONTIDOS	N	1
		TOTAL	**100**

4.1.e) Contidos

Contidos
Clasificación dos establecementos de restauración.
Estruturas organizativas de servizos en establecementos e eventos de diversos tipos. Servizos en restauración tradicional, en establecementos hoteleiros, en cátering, etc. Novas tendencias nos servizos de restauración.
Tipoloxías de servizos: menú, á carta, degustación, concertado, bufé, etc.
Aplicación de funcións e organigramas do persoal relacionados cos tipos de servizos.
Deontoloxía profesional.
Vocabulario técnico.
Equipamentos, utensilios e materiais: descrición, clasificación, características, operacións de posta a punto, almacenamento e transporte.
Operacións de aprovisionamento interno. Operacións de control. Documentación asociada. Abastecemento e recepción de materiais para servizos de cátering.
Tipoloxía de montaxes de servizos: restaurante á carta, menús concertados, bufés, cátering, etc.
Operacións de montaxe. Análise da información. Operacións previas: control de áreas, de equipamentos, de utensilios e de materiais, e distribución de funcións.
Execución das operacións de montaxe.
Valoración de resultados.
Proceso de comunicación.
0Técnicas de venda en restauración.
Exposición das calidades dos produtos e os servizos.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Contidos
Modelo de actuación no proceso de venda en restauración.
Relacións coa clientela. Atención personalizada como base da fidelización.
Atención de reclamacións, queixas e suxestións. Obxeccións da clientela e o seu tratamento. Técnicas utilizadas na actuación ante reclamacións. Xestión de reclamacións. Documentos necesarios ou probas nunha reclamación. Protección da poboación consumidora
Comunicación oral e escrita na restauración.
Documentación vinculada á prestación de servizos: estilos, formatos, tendencias, etc.
Comunicación non verbal.
Imaxe persoal.
Xestos, movementos, etc.
Empatía, receptividade e asertividade.
Papeis, obxectivos e relación entre clientes e profesionais.
Tipoloxía de clientes e o seu tratamento.
Fases do servizo (preservizo, servizo e postservizo): secuencia, características e control.
A comanda: definición, tipos, características e formalización. Aplicacións informáticas
Técnicas de servizo. Tipoloxía e características do servizo de alimentos, de viños e outras bebidas, e doutros elementos.
A atención á clientela. Operacións de recepción, atención durante os procesos e despedida.
Control e valoración de resultados.
Fundamentos culinarios.
Elaboracións e manipulacións á vista da clientela: definición, características e tipoloxía. Fichas técnicas, escandallos e outra documentación asociada. Control.
Operacións de posta a punto: equipamentos, utensilios e materiais específicos. Xéneros e materias primas.
Técnicas de elaboración, corte, trinchamento, desespiñamento, decoración, presentación e conservación de alimentos á vista da clientela.
Facturación e cobramento.
Sistemas de facturación: definición dos procesos, tipos e características.

Contidos
Factura e ticket: tipos, datos, características e normalización.
Sistemas de cobramento: ao contado, a crédito, etc.
Documentos de control asociados á facturación e ao cobramento: comanda, apertura e pechamento de caixa, liquidacións, caixa do día, diario de produción, informes, etc. Fluxos.
Aplicacións informáticas relacionadas.

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	
Actividades na empresa. - Actividades que se desenvolverán na empresa.		• identificar as diferentes formulas a desenvolver na restuaración	•	• instalaciones restuarante	• TO.1 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.2 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.3 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.4 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.5 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.6 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.7 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.8 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.9 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.10 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.11 - SOBRE OS CONTIDOS	105,0

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.12 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.13 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.14 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.15 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.16 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.17 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.18 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.19 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.20 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.21 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.22 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.23 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.24 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.25 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.26 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.27 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.28 - SOBRE OS CONTIDOS	

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.29 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.30 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.31 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.32 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.33 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.34 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.35 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.36 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.37 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.38 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.39 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.40 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.41 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.42 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.43 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.44 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.45 - SOBRE OS CONTIDOS	

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.46 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.47 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.48 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.49 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.50 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.51 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.52 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.53 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.54 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.55 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.56 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.57 - SOBRE OS CONTIDOS • TO.58 - SOBRE OS CONTIDOS	
					TOTAL	105,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Tipos de servizo en restaurantes	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina tipos de servizos e caracteriza as súas estruturas organizativas.	NO

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 O1.1. Identificar e caracterizar os tipos de establecementos de restauración actuáis e fórmulas de servizos relacionadas.	1	Clasificación dos establecementos de restauración	6,0
2.1 O2.1. Identificar as estructuras organizativas de servizos en diferentes tipos de establecementos ou eventos e as relacións interdepartamentais aplicadas.	2	Organización de servizos en restaurantes e relacións interdepartamentais.	2,0
3.1 O3.1. Identificar e caracterizar os tipos de servizos na área de restaurantes e eventos.	3	Tipos de servizos en restaurantes e eventos.	2,0
		TOTAL	**10**

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 (%)
CA1.1 Caracterizáronse os tipos de establecementos de restauración.	• OU.1 - Contidos UD	S	20
CA1.2 Describíronse as fórmulas de servizos en restauración en relación cos tipos de establecemento ou de evento.	• OU.2 - Contidos UD	N	20
CA1.3 Identificáronse as estruturas organizativas de servizos en cada tipo de establecemento ou de evento.	• OU.3 - Contidos UD	S	20
CA1.4 Describiuse a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.	• OU.4 - Contidos UD	N	20
CA1.5 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.	• OU.5 - Contidos UD	S	10
CA1.6 Identificáronse e caracterizáronse os tipos de servizos na área de restaurante e eventos.	• OU.6 - Contidos UD	N	10
		TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

Contidos
Clasificación dos establecementos de restauración.
Estruturas organizativas de servizos en establecementos e eventos de diversos tipos. Servizos en restauración tradicional, en establecementos hoteleiros, en cátering, etc. Novas tendencias nos servizos de restauración.
Tipoloxías de servizos: menú, á carta, degustación, concertado, bufé, etc.
Aplicación de funcións e organigramas do persoal relacionados cos tipos de servizos.
Deontoloxía profesional.
Vocabulario técnico.

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	
Clasificación dos establecementos de restauración - Clasificación dos establecementos de restauración	• ¿ Tp1.1 Explicación polo profesor sobre a caracterización das diferentes fórmulas de restauración. ¿ Tp1.2 Explicación polo profesor da normativa de restaurantes en Galicia e no resto do Estado. ¿ Tp1.3 Exposición polo profesor das novas tendencias e conceptos de res-tauración.	• ¿ Ta1.1 Identificación das diferentes fórmulas de restauración. ¿ Ta1.2 Deducción das características básicas que deben reunir os restaurantes en función da súa categoría. ¿ Ta1.3 Identificación dos novos tipos de establecementos de restauración valorando as variantes de funcionamento.	• Documento coa resolución do cuestionario sobre a clasificación de restaurantes e normativa que os regula. • ¿ Documento (resumo esquemático) explicativo e resumido, caracterizando as novas tenden-cias e conceptos de restauración.	• Apuntes do profesor sobre normativa de restaurantes, clasificacións, organización e novas tendencias. • ¿ Diapositivas e imaxes de establecemntos destinados a restaurantes.	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD • OU.3 - Contidos UD • OU.4 - Contidos UD • OU.5 - Contidos UD • OU.6 - Contidos UD	6,0
Organización de servizos en restaurantes e relacións interdepartamentais. - Organización de servizos en restaurantes e relacións interdepartamentais.	• Tp2.1 Exposición polo profesor sobre as estructuras organizativas de servizos en establecementos de restauración e outros	• Ta2.1 Identificación das estructuras organizativas de serfvizos en establecementos de restauración.	• Documento (resumo esquemático) explicativo e resumido, caracterizando as necesidades estructurais e departamentos dun	• Apuntes do profesor. • Diapositivas e imaxes de restau-rantes e os seus deparatmentos.	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD	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	
	eventos como banquetes, bufés. Tp2.2 Exposición polo profesor sobre a organización dos restaurantes e os seus departamentos, asi como a relación entre estes.	Ta2.2 Deducción sobre as necesidades estructurais e departamentais dun restaurante tipo e relación entre os seus deparatmentos.	resuarante tipo. • Debate sobre a idoneidade organizativa de restaurantes con variantes de modalidade e servizo.		• OU.3 - Contidos UD • OU.4 - Contidos UD • OU.5 - Contidos UD • OU.6 - Contidos UD	
Tipos de servizos en restaurantes e eventos. - Tipos de servizos en restaurantes e eventos.	• ¿ Tp3.1 Explicación polo profesor sobre a caracterización dos restaurantes tradicionais, dehotel, caterig, colectividades, temáticos. ¿ Tp3.2 Explicación polo profesor sobre a caracterización das novas tendencias de servizos en restauración, fast-food, take-away, drog-store, bufés. ¿ Tp3.3 Explicación polo profesor sobre as tipoloxías de servizos: menú, á carta, degustación, concertado, bufé.	• ¿ Ta3.1 Clasificación esquemática dos tipos de restaurantes en función do tipo de servizo e clientela a que está destinado. ¿ Ta2.2 Identificación sobre as tipoloxías de servizos en restaurantes como menú, á carta, degustación, concertado, bufé.	• ¿ Documento coa clasificación esquemática dos restaurantes en función do tipo de servizo aplicado. • ¿ Documento resumo sobre a clasificación de servizos prestados en restarantes en función da oferta gastronómica e variante de servizo.	• ¿ Apuntes do profesor.	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD • OU.3 - Contidos UD • OU.4 - Contidos UD • OU.5 - Contidos UD • OU.6 - Contidos UD	2,0
					TOTAL	**10,0**

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	O persoal de servizo en restaurantes	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina tipos de servizos e caracteriza as súas estruturas organizativas.	NO

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Establecer organigramas de persoal de servizo en restaurantes en función do servizo e tipo de establecemento.	1	Organigramas de persoal de serizos en restaurantes	5,0
2.1 Caracterizar os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizo en restaurantes.	2	Deontoloxóa do persoal de servizos en restaurantes	4,0
3.1 Identificar o vocabulario técnico específico de restaurantes.	3	¿ Vocabulario técnico específico	1,0
		TOTAL	**10**

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 (%)
CA1.4 Describiuse a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.	• OU.1 - Contidos UD	N	30
CA1.7 Establecéronse organigramas de persoal en función do tipo de servizo.	• OU.2 - Contidos UD	S	30
CA1.8 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no restaurante.	• OU.3 - Contidos UD	S	30
CA1.9 Identificouse o vocabulario técnico específico.	• OU.4 - Contidos UD	N	10
		TOTAL	**100**

4.3.e) Contidos

Contidos
Equipamentos, utensilios e materiais: descrición, clasificación, características, operacións de posta a punto, almacenamento e transporte.

Contidos
Operacións de aprovisionamento interno. Operacións de control. Documentación asociada. Abastecemento e recepción de materiais para servizos de cátering.
Tipoloxía de montaxes de servizos: restaurante á carta, menús concertados, bufés, cátering, etc.
Operacións de montaxe. Análise da información. Operacións previas: control de áreas, de equipamentos, de utensilios e de materiais, e distribución de funcións.
Execución das operacións de montaxe.
Valoración de resultados.

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	
Organigramas de persoal de serizos en restaurantes - Organigramas de persoal de serizos en restaurantes	• ¿ Tp1.1. Explicación polo profesor sobre a idoneidade funcional das estructuras de persoal segundo o tipo de restaurante e oferta gastronómica. ¿ Tp1.2. Exposición polo profesor de organigramas de persoal de servizo e funcións en diferentes tipos de restaurantes, atendendo á súa clasificación e variante de servizo.	• ¿ Ta1.1. Elaboración de organigramas de restaurantes segundo oferta e ca-tegoría e tipo. ¿ Ta1.2. Deducción das funcións básicas do persoal de servizos en restaurantes segundo a súa categoría laboral e tipo de restaurante.	• ¿ Documento con organigramas de persoal de servizos de restaurantes relacionando categorías e funcións, segundo modalidade da oferta categoría e tipo de establecemento. • ¿ Documento coa resolución sobre as funcións básicas do persoal de servizos en restaurantes segundo a súa categoría laboral e tipo de restaurante.	• ¿ Apuntes do profesor. • ¿ Diapositivas e imaxes.	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD • OU.3 - Contidos UD • OU.4 - Contidos UD	5,0
Deontoloxóa do persoal de servizos en restaurantes - Deontoloxóa do persoal de servizos en restaurantes	• ¿ Tp2.1. Exposición polo profesor sobre a deontoloxía do persoal de servizos en restaurantes. ¿ Tp2.2. Explicación polo profesor con exemplos gráficos sobre a imaxe persoal e de empresa na restauración.	• ¿ Ta2.1. Aplicación da normativa de hixiene e seguridade relacionada coa uniformidade e imaxe persoal.	• ¿ Presenza diaria nos talleres destina-dos a servizos de restaurante, respectando en todo momento a normativa de hixiene e imaxe persoal e de empresa.	• ¿ Apuntes do profesor. • ¿ Diapositivas e imaxes. • ¿ Uniformes de persoal-	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD • OU.3 - Contidos UD • OU.4 - Contidos UD	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	
¿ Vocabulario técnico específico - Vocabulario técnico específico	• ¿ Tp3.1. Explicación polo profesor do vocabulario técnico específico rela-cionado coa actividade profesional de servizos en restaurantes.	• ¿ Ta3.1. Deducción sobre o significado e aplicacións do vocabulario técnico específico relacionado coa actividade profesional de servizos en restauran-tes.	• ¿ Documento coa resolución dun cuestionario sobre vocabulario técnico específico.	• ¿ Apuntes do profesor.	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD • OU.3 - Contidos UD • OU.4 - Contidos UD	1,0
					TOTAL	**10,0**

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Caracterización de equipos de salas de restaurantes	10

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

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

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Caracterizar os equipamentos, utensilios e materiais en relación coas súas aplicacións posteriores.	1	Equipos para salas de restaurantes relacionados coa fórmula de restauración	5,0
2.1 Identificar as operacións de control sobre equipamentos, utensilios e materiais, aplicando a normativa hixienico-sanitaria e de seguridade laboral e protacción ambiental.	2	Operacións de control sobre equipos, utensilios e materiais	5,0
		TOTAL	**10**

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 (%)
CA2.1 Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais en relación coas súas aplicacións posteriores.	• OU.1 - Contidos UD	S	50
CA2.2 Identificáronse as operacións de control sobre equipamentos, utensilios e materiais.	• OU.2 - Contidos UD	N	30
CA2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• OU.3 - Contidos UD	S	20
		TOTAL	**100**

4.4.e) Contidos

Contidos
Proceso de comunicación.
0Técnicas de venda en restauración.
Exposición das calidades dos produtos e os servizos.
Modelo de actuación no proceso de venda en restauración.
Relacións coa clientela. Atención personalizada como base da fidelización.
Atención de reclamacións, queixas e suxestións. Obxeccións da clientela e o seu tratamento. Técnicas utilizadas na actuación ante reclamacións. Xestión de reclamacións. Documentos necesarios ou probas nunha reclamación. Protección da poboación consumidora
Comunicación oral e escrita na restauración.
Documentación vinculada á prestación de servizos: estilos, formatos, tendencias, etc.
Comunicación non verbal.
Imaxe persoal.
Xestos, movementos, etc.
Empatía, receptividade e asertividade.
Papeis, obxectivos e relación entre clientes e profesionais.

Contidos
Tipoloxía de clientes e o seu tratamento.

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	
Equipos para salas de restaurantes relacionados coa fórmula de restauración - Equipos para salas de restaurantes relacionados coa fórmula de restauración	• ¿ Tp1.1. Exposición polo profesor sobre as características, aplicacións e idoneidade dos equipos e materiais propios de restaurantes. ¿ Tp1.2. Concreción polo profesor sobre as necesidades idóneas de dotación de equipos e materiais dun restaurante tipo.	• ¿ Ta1.1. Identificación dos equipos e materiais de uso frecuente en salas de rstaurantes. ¿ Ta1.2. Deducción mediante suposto práctico, das necesidades caracterizadas de equipos e materiais necesarios para un restaurante tipo e fórmula de restauración aportada polo profesor.	• ¿ Equipos e materiais idóneos para dotación dun restaurante en función da oferta gastronómica e variantes de servizo aplicadas. • ¿ Documento co suposto práctico resolto coa relación caracterizada de equipos e materiais necesarios para un restaurante tipo e fórmula de restauración aportada polo profesor.	• ¿ Materiais (cristal, vaixela, mobiliario, cubertería, mantele-ría, enxoval,¿) propios para o servizo en restaurantes. • ¿ Equipos para o servizo en restaurantes (maquinária, carros de servizo, ¿) • ¿ Cámaras refrixeradas de conservación de bebidas((viños, augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras). • ¿ Catálogos técnicos. • ¿ Apuntes do profesor.	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD • OU.3 - Contidos UD	5,0
Operacións de control sobre equipos, utensilios e materiais - Operacións de control sobre equipos, utensilios e materiais	• ¿ Tp2.1. Exposición polo profesor sobre o proceso de posta en marcha, limpeza e mantemento de maquinaria de salas de restaurantes. ¿ Tp2.2. Demostración polo profesor sobre o proceso de limpeza e man-temento de utiles e materiais de salas de restaurantes. ¿ Tp2.3. Explicación polo profesor sobre a normativa de hixiene e seguridade aplicada na	• ¿ Ta2.1. Aplicación dos procesos de posta en marcha, limpeza e mantemento de maquinaria de res-taurante. ¿ Ta2.2. Aplicación do proceso de limpeza e mantemento de utiles e materiais de restaurante para un posterior servizo. ¿ Ta2.3. Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos,	• Maquinaria, mobiliario, utiles e mate-riais a punto para a súa utilización en restaurantes. • ¿ Formulario de incidencias detectadas.	• ¿ Materiais (cristal, vaixela, mobiliario, cubertería, mantele-ría, enxoval,¿) propios para o servizo en restaurantes. • ¿ Equipos para o servizo en restaurantes (maquinária, carros de servizo, ¿) • ¿ Cámaras refrixeradas de conservación de bebidas((viños, augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras). • ¿ Catálogos técnicos.	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD • OU.3 - Contidos UD	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	
	limpeza, mantemento e manexo de equipos, utiles e materiais de salas de restaurantes.	uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental, no manexo de equipos, utiles e materiais.				
					TOTAL	10,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	A posta a punto en salas de restaurantes	10

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

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

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Controlar as operacións de aprovisionamento e abastecemento de materiais e materias primas para os servizos.	1	Aprovisionamento e abastecemento de materiais e materias primas.	4,0
2.1 Caracterizar os tipos de montaxes asociados aos servizos de carta, menús concertados(banquetes), bufés.	2	Tipos de estructuras para montaxes de restaurante.	2,0
3.1 Analizar a información e planificación das montaxes sobre os servizos previstos.	3	Planificación das operacións de montaxe.	2,0
4.1 Executar as operacións de montaxe e posta a punto do restaurante coas técnicas, recursos e normativa de seguridade e hixiene e protección ambiental axeitados.	4	A posta a punto e montaxe do restaurante.	2,0
		TOTAL	10

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 (%)
CA2.3 Preparáronse áreas, equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.	• OU.1 - Contidos UD	S	10
CA2.4 Caracterizáronse os tipos de montaxes asociadas aos servizos.	• OU.2 - Contidos UD	N	10
CA2.5 Analizouse a información sobre os servizos que se vaian montar.	• OU.3 - Contidos UD	N	10
CA2.6 Controláronse as operacións de aprovisionamento e recepción de materiais para os servizos.	• OU.4 - Contidos UD	S	10
CA2.7 Controláronse as operacións de abastecemento, distribución e conservación de materias primas.	• OU.5 - Contidos UD	N	10
CA2.8 Executáronse e supervisáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.	• OU.6 - Contidos UD	S	20
CA2.9 Executáronse e supervisáronse as operacións de montaxe e posta a punto de equipamentos auxiliares e moblaxe para o servizo.	• OU.7 - Contidos UD	S	10
CA2.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• OU.8 - Contidos UD	N	10
CA2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• OU.9 - Contidos UD	S	10
		TOTAL	**100**

4.5.e) Contidos

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

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	
Aprovisionamento e abastecemento de materiais e materias primas. - Aprovisionamento e abastecemento de materiais e materias primas.	• ¿ Tp1.1. Explicación polo profesor sobre a documentación relacionada co control de aprovisionamento e abastecemento interno da empresa. ¿ Tp1.2. Exposición polo profesor con exem-plos prácticos, sobre o abastecemento e recepción de materiais para un servizo de cátering, incidindo na aplicación de seguri-dade e hixiene e protección ambiental aplicable ao caso.	• ¿ Ta1.1. Execución do enchido de vales de control para a retirada de materias primas e materiais dos deparatmentos de economáto e almacén, segundo a orde de servizo aportada polo profesor. ¿ Ta1.2. Deducción dos materiais necesa-rios para un servizo de cátering referen-ciado polo profesor. ¿ Ta1.3. Abastecemento de mate-riais(mobiliario, vaixela, cubertería, cristalería, mantelería e enxoval) e aprovisionamento de materiasprimas para un servizo simulado de cátering.	• ¿ Documentación, vales de pedidos e cesión interdepartamental, cos datos precisos para a retirada, asociados a un servizo real ou simulado aportado polo profesor. • ¿ Documento coa resolución de equipa-mento necesario(mobiliario, vaixela, cubertería, cristalería, mantelería e enxoval) e materias primas para un servizo simulado de cátering. • ¿ Materiais e materias primas axeitadas para un servizo ordeadamente colocados no res-taurante.	• ¿ Formularios de pedidos e retirada de xeneros e mate-riais. • ¿ Materiais de restau-rante (mobiliario, vaixela, cubertería, cristalería, mantelería e enxoval) e medios para o seu transporte. • ¿ Materias primas.	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD • OU.3 - Contidos UD • OU.4 - Contidos UD • OU.5 - Contidos UD • OU.6 - Contidos UD • OU.7 - Contidos UD • OU.8 - Contidos UD • OU.9 - Contidos UD	4,0
Tipos de estructuras para montaxes de restaurante. - Tipos de estructuras para montaxes de restaurante.	• ¿ Tp1.1. Exposición polo profesor sobre a caracterización de diferentes extructuras de montaxe de restaurantes a carta e banque-tes. ¿ Tp1.2. Explicación polo profesor sobre a idoneidade de utilización de diferentes es-tructuras de montaxe para o servizo de banquetes e bufés.	• ¿ Ta1.1. Deducción do tipo de estructuras aplicables para un servizo dun banquete, condicionado pola oferta, características do local e número de comensais aportados polo profesor. ¿ Ta1.2. Deducción esquemática sobre plano dun bufé, determinando o profesor a oferta, local, número de comensais e tipo de servizo.	• ¿ Documento coa resolución da estructura idónea aplicable para un servizo dun banquete, condicionado pola oferta, características do local e número de comensais aportados polo profesor. • ¿ Documento esquemático dun plano dun bufé, para o que o profesor apor-tou a oferta a servir, número de comensais e tipo de servizo.	• ¿ Apuntes do profe-sor. • ¿ Diapositivas e imaxes.	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD • OU.3 - Contidos UD • OU.4 - Contidos UD • OU.5 - Contidos UD • OU.6 - Contidos UD	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	
					• OU.7 - Contidos UD • OU.8 - Contidos UD • OU.9 - Contidos UD	
Planificación das operacións de montaxe. - Planificación das operacións de montaxe.	• ¿ Tp1.1. Exposición e análise polo profesor de ordes de servizo aplicadas en restauración, apartados posibles e finalidades. ¿ Tp1.2. Demostración polo profesor sobre o enchido de ordes de servizo para diferentes situacións e tipoloxía (carta, menú con-certado, bufé). ¿ Tp1.3. Exposición polo profesor sobre diferentes distribucións de funcións e ne-cesidades do persoal de servizo, na posta a punto do local, menú concertado, carta, cátering, bufés.	• ¿ Ta1.1. Deducción e enchido de ordes de servizo axustadas a variantes e tipoloxías de servizos aportadas polo profesor(carta, menús concertados, cátering, buffés). ¿ Ta1.2. Deducción do persaol necesario e distribución de funcións para a posta a punto de diferentres situacións ou ordes de servizo dadas(carta, menús concerta-dos, cátering, bufés).	• ¿ Documento coa orde de servizo axustada á variante e tipoloxía do servizo indicado polo profesor. • ¿ Documento coa relación de persoal para a posta punto e as súas fun-cións, segundo unha orde de servizo aportada polo profesor.	• ¿ Apuntes do profe-sor. • ¿ Diapositivas e imaxes.	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD • OU.3 - Contidos UD • OU.4 - Contidos UD • OU.5 - Contidos UD • OU.6 - Contidos UD • OU.7 - Contidos UD • OU.8 - Contidos UD • OU.9 - Contidos UD	2,0
A posta a punto e montaxe do restaurante. - A posta a punto e montaxe do restaurante.	• ¿ Tp1.1. Exposición por parte do profesor, sobre o estado óptimo que deben reunir as instalacións e equipos na zona de traballo, propoñendo un plan de actuacións para a súa comprobación sistemática. ¿ Tp1.2. Execución polo profesor en colaboración co alumnado do abastecemento e	• ¿ Ta1.1 Comprobación do estado de equipos e instalacións antes de iniciar a posta a punto do local, anotando as incidencias ou anomalías detectadas. ¿ Ta1.2. Execución do abastecemento e aprovisionamento que se precise para un servizo dado (carta, menú concertado,	• ¿ Formulario no que anotou as incidencias ou anomalías detectadas na revisión inicial de lo-cal e equipos. • ¿ Materiais e materias primas necesarias para aexecución dun servizo dado(carta, menú concertado, cátering, bufé). • ¿ Documento coa resolución dun suposto	• ¿ Modelos de formularios de partes de incidencias. • ¿ Maquinaria, equipos, materiais e materias primas necesarias para a tipoloxía de servizos variados ao longo do curso(carta, menú concertado, bufé), propoios dunha sala de restaurante. • ¿ Apuntes do profesor.	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD • OU.3 - Contidos UD • OU.4 - Contidos UD • OU.5 - Contidos UD	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	
	aprovisionamento de materiais, equipo e materias primas para un servizo dado (carta, menú concertado, bufé). ¿ Tp1.3. Demostración polo profesor sobre a montaxe de mesas, aparadores, preparación de carros e outros elementos auxiliares para o servizo. ¿ Tp1.4. Exposición polo profesor sobre a resolución de supostos prácticos relacionados coas necesidades de materiais para un servizo dado(carta, menú concertado, bufé). ¿ Tp1.5. Demostración polo profesor sobre un plano-esquema dun restau-rante, da distribución de mobiliario, maquinaria e materiais segundo a tipoloxía do servizo previsto(carta, menú concertado, bufé). ¿ Tp1.6. Demostración polo profesor en colaboración co alumnado sobre a montaxe e posta a punto da sala de restaurante, atendendo á tipoloxía de servizo, oferta e número de comensais(carta, menú concertado, cátering, bufé) e aplicando a normativa de segu-ridade, hixiene e protección ambiental.	bufé). ¿ Ta1.3. Resolución dun suposto práctico dun servizo de cátering aportado polo profesor, no que deberá indicar a relación de materiais e equipos que se precisen. ¿ Ta1.4. Distribución sobre un esquema-plano de local de restaurante, do mobiliario e equipos para un servizo determinado polo profesor entre carta, menú concertado e/ou bufé. ¿ Ta1.5. Realización da montaxe de mesas, aparadores, limpeza de equipos e distribución de materiais necesarios para un servizo dado (carta, menú concertado, bufé), atendendo á tipoloxía de servizo, oferta e número de comensais(carta, menú concertado, cátering, bufé) e aplicando a nor-mativa de seguridade, hixiene e pro-tección ambiental, dun xeito individual e colectivo entre os alumnos, ao longo do curso.	práctico dun servizo de cátering aportado polo profesor, no que deberá indicar a relación de materiais e equipos que se precisen. • ¿ Documento coa resolución da distribución sobre un esquema-plano de local de restaurante, do mo-biliario e equipos para un servizo determinado polo profesor entre carta, menú concertado e/ou bufé. • ¿ Posta a punto executada en tempo e orde establecidas, atendendo á orde de servizo dada, executada colectivamente asumindo o rol que lle foi asignado ao alumno e respectando a normativa de seguridade, hixiene e protección ambiental e de colaboración en equipo.	• ¿ Normas de seguridade e hixiene e de protección ambiental aplicadas en este tipo de situacións. • ¿ Productos de limpeza e hixienización de equipos e materiais.	• OU.6 - Contidos UD • OU.7 - Contidos UD • OU.8 - Contidos UD • OU.9 - Contidos UD	
					TOTAL	10,0

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Técnicas de venda	10

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

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

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Informar á clientela con inmediatez e precisión para asegurarse da correcta interpretación da mensaxe con formulas comerciais de comunicación.	1	Información gastronómica á clientela.	2,0
2.1 Recoñecer a tipoloxía da clientela e o seu tratamento.	2	Tipo de clientes e como tratalos.	2,0
3.1 Fidelizar a clientela por medio da comunicación e da imaxe persoal.	3	A importancia da comunicación e da imaxe persoal na venda.	2,0
4.1 Producir mensaxes escritos claros e concretos de pedidos da clientela.	4	Exactitude escrita das solicitudes da clientela.	2,0
5.1 Identificar as técnicas de comunicación aplicadas a cada tipo de situacións e fórmulas de restauración.	5	Técnicas de comunicación, tipo de clientela e fórmula de restauración.	2,0
		TOTAL	**10**

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 (%)
CA3.1 Recoñecéronse as demandas da clientela para proporcionar a información con inmediatez, e déronse as explicacións precisas para a interpretación correcta da mensaxe.	• OU.1 - Contidos UD	N	20
CA3.2 Recoñeceuse a tipoloxía da clientela e o seu tratamento.	• OU.2 - Contidos UD	S	20
CA3.3 Mantívose unha conversa utilizando fórmulas, léxico comercial e nexos de comunicación (pedir aclaracións, solicitar información, pedirlle a alguén que repita, etc.).	• OU.3 - Contidos UD	S	10

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.4 Valorouse a pulcritude e a corrección no vestir e na imaxe corporal, así como os elementos clave na atención á clientela.	• OU.4 - Contidos UD	S	10
CA3.5 Producíronse e interpretáronse mensaxes escritos relacionadas coa actividade profesional con claridade e corrección.	• OU.5 - Contidos UD	N	10
CA3.6 Valorouse a comunicación coa clientela como medio de fidelización.	• OU.6 - Contidos UD	S	10
CA3.7 Comunicáronselle á hipotética clientela as posibilidades do servizo, e xustificáronse desde o punto de vista técnico.	• OU.7 - Contidos UD	N	10
CA3.8 Identificáronse as técnicas de venda de alimentos e bebidas, e estimouse a súa aplicación ante diferentes clientes, e fórmulas de restauración e servizo.	• OU.8 - Contidos UD	N	10
		TOTAL	**100**

4.6.e) Contidos

Contidos
Proceso de comunicación.
0Técnicas de venda en restauración.
Exposición das calidades dos produtos e os servizos.
Modelo de actuación no proceso de venda en restauración.
Relacións coa clientela. Atención personalizada como base da fidelización.
Atención de reclamacións, queixas e suxestións. Obxeccións da clientela e o seu tratamento. Técnicas utilizadas na actuación ante reclamacións. Xestión de reclamacións. Documentos necesarios ou probas nunha reclamación. Protección da poboación consumidora
Comunicación oral e escrita na restauración.
Documentación vinculada á prestación de servizos: estilos, formatos, tendencias, etc.
Comunicación non verbal.
Imaxe persoal.
Xestos, movementos, etc.
Empatía, receptividade e asertividade.

Contidos
Papeis, obxectivos e relación entre clientes e profesionais.
Tipoloxía de clientes e o seu tratamento.

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	
Información gastronómica á clientela. - Información gastronómica á clientela.	• ¿ Tp1.1. Exposición polo profesor sobre as técnicas clave de comunicar a información gastronómica ao cliente, empregando exemplos dunha oferta tipo. ¿ Tp1.2. Exposición polo profesor sobre as técnicas de comunicación en diferentes situacións aclaratorias ante o cliente como: pedir aclaracións, solicitar información, pedirlle a alguén que repita, etc. ¿ Tp1.3. Demostración polo profesor en situacións de diferntes roles posibles, de información gastronómica facendo a posibles aclaracións cun léxico co-mercial e variables fórmulas de comu-nicación.	• ¿ Ta1.2. Deducción e identificación da información gastronómica clave aplicable a cada tipo de oferta aportada polo profesor. ¿ Ta1.2. Aplicación das técnicas de comunicación en situacións simuladas de traballo no restaurante, facendo a solicitude de aclaracións e outras posibles demandas de información que se lle deban facer ao cliente, para optimiazar a información requerida. ¿ Ta1.3. Aplicación das técnicas de información gastronómica cun léxico comercial axeitado as variables de comunicación, nunha simulación integral de servizo en restaurante, en tempo e forma axeitadas.	• ¿ Documento coa resolución do cuestionario sobre a información gastronómica clave de pratos e bebidas de ofertas dadas polo profesor. • ¿ Clientela atendida respecto da súa solicitude de información gastronómica, que permita deducir a composición e presentación dun prato ou bebida da oferta comercial. • ¿ Transmisión de información precisa aos compañeiros, mediante os conductos habituais de comunicación interdepartamental, con precisión e as aclaracións previas que se precisasen ante os pedidos da clientela.	• ¿ Cartas comerciais de ofertas gastro-nómicas de restau-rante. • ¿ Apuntes do profe-sor. • ¿ Diapositivas e imaxes.	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD • OU.3 - Contidos UD • OU.4 - Contidos UD • OU.5 - Contidos UD • OU.6 - Contidos UD • OU.7 - Contidos UD • OU.8 - Contidos UD	2,0
Tipo de clientes e como tratalos. - Tipo de clientes e como tratalos.	• ¿ Tp2.1. Exposición polo profesor sobre o tipo de clientela, o seu comportamento habitual, demandas de información e servizo.	• ¿ Ta2.1. Identificación dos tipos de clientela e do tratamento axeitado a cada caso, en situacións simuladas de servizo.	• ¿ Documento coa resolución identificativa de clientes tipo e como tratalos, en situacións variables de servizo ou demanda de in-formación.	• ¿ Cartas comerciais de ofertas gastro-nómicas de restau-rante. • ¿ Apuntes do profe-sor.	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD	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	
	¿ Tp2.2. Exposición polo profesor de como tratar a cada tipo de cliente en función da demanda formulada de in-formación e/ou servizo.	¿ Ta2.2. Aplicación das técnicas axeitadas de comunicación con diferetes tipos de cleintela e do seu comportamento na demanda de información e/ou servizo.	• ¿ Clientela atendida con procedementos diferenciadores de situacións simuladas ou reais de traballo, na demanda de información e/ou servizos, que permitan fidelizar á mesma.	• ¿ Diapositivas e imaxes.	• OU.3 - Contidos UD • OU.4 - Contidos UD • OU.5 - Contidos UD • OU.6 - Contidos UD • OU.7 - Contidos UD • OU.8 - Contidos UD	
A importancia da comunicación e da imaxe persoal na venda. - A importancia da comunicación e da imaxe persoal na venda.	• ¿ Tp3.1. Explicación polo profesor sobre a importancia que ten a imaxe persoal (pulcritude e a corrección no vestir e na imaxe corporal), así como os elementos clave na atención á clientela, cara á materialización das vendas. ¿ Tp3.2. Exemplificación polo profesor sobre diferentes situacións relacionadas coa imaxe persoal e de empresa, que o alumno/traballador debe explotar cara a unha mellora cualitativa de profesionalidade.	• ¿ Ta3.1. Aplicación das técnicas de imaxe persoal, corporal-xestual, asi como dos ele-mentos clave de atención á clientela, que axuden á materialización das vendas en situacións reais e/ou simuladas. ¿ Ta3.2. Deducción mediante exemplifi-cacións prácticas reais ou simuladas de técnicas de comunicación xestual, que permitan mellorar cualitativamente a imaxe do profesional de empresa.	• ¿ Participación do alumno nas actividades de servizo e venda en restaurante en situacións reais e/ou simuladas, con coidado na imaxe persoal e dominio de actitudes de comunicación xestual, orientadas polo profesor.	• ¿ Cartas comerciais de ofertas gastro-nómicas de restau-rante. • ¿ Apuntes do profe-sor. • ¿ Diapositivas e imaxes.	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD • OU.3 - Contidos UD • OU.4 - Contidos UD • OU.5 - Contidos UD • OU.6 - Contidos UD • OU.7 - Contidos UD • OU.8 - Contidos UD	2,0
Exactitude escrita das solicitudes da clientela. - Exactitude escrita das solicitudes da clientela.	• ¿ Tp4.1. Exposición polo profesor sobre a importancia da correcta transmisión de mensaxes na materialización das vendas en restauración. ¿ Tp4.2.	• ¿ Ta4.1. Resolución de problemas ocasionados pola incorrecta transmisión de mensaxes escritos e orais, construindo paralelamente argumentos segun determinadas	• ¿ Aplicación en supostos reais ou simulados de servizo, da transmisión de mensaxes escritos ou orais, que permitan a materialización das vendas dun xeito óptimo e eficaz e	• ¿ Cartas comerciais de ofertas gastro-nómicas de restau-rante. • ¿ Formularios de intercomunicación interna. • ¿ Apuntes do profesor.	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD • OU.3 - Contidos UD	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	
	Exposición polo profesor sobre a importancia que ten a comunicación na fidelización da clientela.	situacións e clientes, baixo suposto ou plantexamento dunha situación real ou simulada. ¿ Ta4.2. Resolución de argumentacións de venda que permitan a fidelización da clientela en situacións reais ou simuladas de servizo.	que eviten a reclamación da clientela, facilitando a súa fidelización.		• OU.4 - Contidos UD • OU.5 - Contidos UD • OU.6 - Contidos UD • OU.7 - Contidos UD • OU.8 - Contidos UD	
Técnicas de comunicación, tipo de clientela e fórmula de restauración. - Técnicas de comunicación, tipo de clientela e fórmula de restauración.	• ¿ Tp5.1. Exposición polo profesor dos puntos clave de argumentación, para dar unha información clave ao cliente sobre as recetas ou platos e bebidas(viños) de ofertas gastronómicas, e puntualización sobre a importancia deses argumentos cara á venda. ¿ Tp5.2. Exposición por parte do profesor das pautas de comunicación hacia ó cliente, e como persuadilo, tendo en conta os obxetivos da empresa e os desexos do cliente, dentro de un proceso lóxico. ¿ Tp5.3. Ante situacións de desenvovemento real de servicio, observar e facer ver no alumno, os problemas e fallos que está a ocasionar ante a calidade de servicio, o trato e comunicación co cliente, técnicas óptimas de venda e o traballo en equipo.	• ¿ Ta5.1. Baixo suposto e cos datos necesarios solicitar do alumno, que efectue a venda coa presencia do cliente, de determinados pratos da carta, menú da casa e bebidas(viños), emitindo suxerencias ante as indicacións que o cliente lle vaia demandando. ¿ Ta5.2. Construir individualmente, argumentos suxestivos de información e venda de platos ou recetas e de bebidas(viños), de ofertas aportadas polo profesor. ¿ Ta5.3. Baixo suposto e cos datos necesarios, que o alumno recoñeza as posibles disfuncións ocasionadas e a falta de equilibrio na calidade de servizo ante situacións creadas pola falta de traballo en equipo	• ¿ A materialización de vendas, en supostos coa presenza do cliente real ou simulado, de determinados pratos da carta, menú da casa e bebidas(viños), emitindo suxerencias ante as indicacións que o cliente lle vaia demandando. • ¿ Docuemnto coa resolución de argumentos suxestivos de información e venda de pratos ou recetas e de bebidas(viños), de ofertas aportadas polo profesor. • ¿ Documento argumentado cos datos necesarios, que o alumno identificou con po-sibles disfuncións ocasionadas na falta de equilibrio na calidade de servizo ante situacións creadas pola falta de traballo en equipo.	• ¿ Cartas comerciais de ofertas gastro-nómicas de restau-rante. • ¿ Formularios de intercomunicación interna. • ¿ Apuntes do profesor	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD • OU.3 - Contidos UD • OU.4 - Contidos UD • OU.5 - Contidos UD • OU.6 - Contidos UD • OU.7 - Contidos UD • OU.8 - Contidos UD	2,0

TOTAL	**10,0**

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Atención a reclamacións	10

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

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

4.7.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recoñecer os protocolos na xestión e tramitación de reclamacións, queixas e suxestións.	1	Protocolo na xestión e tramitación de reclamacións, queixas e suxexstións.	5,0
2.1 Aplicar as técnicas de atención de reclamacións, queixas e suxestións de clientes.	2	Técnicas de atención de reclamacións, queixas e suxestións.	5,0
		TOTAL	**10**

4.7.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 (%)
CA3.9 Recoñecéronse os protocolos na xestión e na tramitación de reclamacións, queixas e suxestións.	• OU.1 - Contidos UD	N	50
CA3.10 Aplicáronse as técnicas de atención de reclamacións, queixas e suxestións de clientes potenciais.	• OU.2 - Contidos UD	S	50
		TOTAL	**100**

4.7.e) Contidos

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

4.7.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	
Protocolo na xestión e tramitación de reclamacións, queixas e suxexstións. - Protocolo na xestión e tramitación de reclamacións, queixas e suxexstións.	• ¿ Tp1.1. Exposición polo profesor sobre o protocolo na xestión e tramitación de reclamacións, pola clientela en situacións reais de	• ¿ Ta1.1. Deducir os trámites a seguir de posibles reclamacións de clientes nunha situación simulada de servizo, indicadas polo profesor.	• ¿ Documento esquemático sobre os trámites a seguir de posibles reclamacións de clientes nunha situación simulada de servizo,	• ¿ Cartas comerciais de ofertas gastro-nómicas de restau-rante. • ¿ Formularios de intercomunicación interna.	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD	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. ¿ Tp1.2. Explicación polo porfesor con modelos oficiais, da cumprimentación e tramitación de posibles reclamacións da clientela. ¿ Tp1.3. Exposición polo profesor con supostos de queixas e suxestións efectuadas pola clientela e do seu tratamento interno, cara a mellora contí-nua na atención ao cliente. ¿ Tp1.4. Explicación polo profesor sobre a normativa de aplicación na protección da poboación consumidora e usuaria en Es-paña e na Unión Europea.	¿ Ta1.2. Cumprimentar modelos oficiais de reclamacións de clientes simuladamente, de diferentes situacións aportadas polo profesor. ¿ Ta1.3. Aplicar o protocolo e tramitación interna no tratamento de queixas e suxestións da clientela, en supostos simulados aportados polo profesor, indicando as melloras na calidade de atención á clientela. ¿ Ta1.4. Deducir a normativa aplicable a casos simulados na protección do consumidor e usuario en españa e na Unión Europea.	indicadas polo profesor. • ¿ Formularios de reclamacións correctamente cumprimentados con supostos simulados aportados polo profesor. • ¿ Informe coas queixas e/ou suxestións da clientela, indicando as melloras suxeridas cara a atención da clientela, en supostos simulados aportados polo profesor. • ¿ Documento coa resolución dun cuestionario sobre normativa de pro-tección do consumidor/a español e europeo.	• ¿ Formularios oficiais de • ¿ Apuntes do profesor.		
Técnicas de atención de reclamacións, queixas e suxestións. - Técnicas de atención de reclamacións, queixas e suxestións.	• ¿ Tp1.1. Explicación polo profesor sobre a atención as reclamacións, e pautas a seguir en caso de se producir. ¿ Tp1.2. Exposición polo profesor sobre as técnicas a seguir para evitar queixas e tratar as suxestións efectuadas pola clientela.	• ¿ Ta1.1. Aplicar en supostos simulados ou reais, técnicas de atención á clientela ante reclamacións, que conduzan a evitar a reclamación oficial. ¿ Ta1.2. Aplicar en supostos simulados ou reais, técnicas de atención ante posibles queixas e se-guimento de pautas correctas ante suxestións, que conduzan á mellora na atención á clientela.	• ¿ Evitar unha posible reclamación oficial aplicando as técnicas de atención a clientela axeitadas para estes casos. • ¿ Aplicación das técnicas de reclama-cións, queixas e suxerencias en situacións simuladas que permitan as vendas.	• ¿ Cartas comerciais de ofertas gastro-nómicas de restau-rante. • ¿ Formularios de intercomunicación interna. • ¿ Formularios oficiais de • ¿ Apuntes do profesor.	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD	5,0
					TOTAL	10,0

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Operacións de servizo	39

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Realiza operacións de servizo e atención á clientela, aplicando procedementos en función das necesidades de cada servizo.	SI

4.8.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar as modalidades e fases de servizo, preservizo, servizo e postservizo.	1	As modalidades e fases de servizo, preservizo, servizo e postservizo.	10,0
2.1 Identificar e caracterizar as técnicas de servizo de alimentos e bebidas, para almorzos, xantares e ceas.	2	Tácnicas de servizo de alimentos e bebidas.	10,0
3.1 Aplicar as técnicas de venda en situacións reais durante os procesos de servizo.	3	Técnicas de venda aplicadas nos procesos de servizo.	10,0
4.1 ¿ Xestionar as peticións da clientela, coa axuda de sistemas de comunicación interdepartamental escritos ou telemáticos en restaurante.	4	Sistemas de comunicación interna. A comanda e vales de pedidos.	1,0
5.1 Aplicar as técnicas de servizo de alimentos, bebidas e elementos auxiliares apropiadas a cada modalidade, variante e fases do mesmo, coa normativa de hixiene e seguridade laboral e de protección ambiental aplicable.	5	Execución integral do servizo de alimentos, bebidas e elementos auxilia-res.	2,0
6.1 Controlar os resultados obtidos para evitar os consumos innecesarios de recursos.	6	Control de resultados e consumos para optimizar os recursos disponibles.	6,0
		TOTAL	**39**

4.8.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 (%)
CA4.1 Identificáronse as fases do servizo.	• OU.1 - Contidos UD	S	10
CA4.2 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de servizo de alimentos e bebidas.	• OU.2 - Contidos UD	N	10

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o servizo.	• OU.3 - Contidos UD	S	10
CA4.4 Aplicáronse as técnicas de venda e de comunicación durante os procesos.	• OU.4 - Contidos UD	N	10
CA4.5 Xestionáronse as peticións da clientela, utilizando os sistemas de comunicación interdepartamental establecidos.	• OU.5 - Contidos UD	S	10
CA4.6 Aplicáronse as técnicas apropiadas de servizo de alimentos e bebidas, en cada fase do servizo.	• OU.6 - Contidos UD	S	10
CA4.7 Aplicáronse as técnicas apropiadas de servizo de elementos auxiliares, en cada fase do servizo.	• OU.7 - Contidos UD	S	10
CA4.8 Controláronse e valoráronse os resultados obtidos.	• OU.8 - Contidos UD	N	10
CA4.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• OU.9 - Contidos UD	S	10
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• OU.10 - Contidos UD	S	10
		TOTAL	**100**

4.8.e) Contidos

Contidos
Equipamentos, utensilios e materiais: descrición, clasificación, características, operacións de posta a punto, almacenamento e transporte.
Operacións de aprovisionamento interno. Operacións de control. Documentación asociada. Abastecemento e recepción de materiais para servizos de cátering.
Tipoloxía de montaxes de servizos: restaurante á carta, menús concertados, bufés, cátering, etc.
Operacións de montaxe. Análise da información. Operacións previas: control de áreas, de equipamentos, de utensilios e de materiais, e distribución de funcións.
Execución das operacións de montaxe.
Valoración de resultados.

4.8.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	
As modalidades e fases de servizo, preservizo, servizo e postservizo. - As modalidades e fases de servizo, preservizo, servizo e postservizo.	• ¿ Tp1.1. Exposición polo profesor das fases do servizo e salas de restauración, no preservizo, no servizo e no postservizo. ¿ Tp1.2. Explicación polo profesor as modalidades de servizo como empratado, de fonte a prato, dende mesa auxiliar, indicando as vantaxes e inconvintes de cada unha delas en función da oferta tipo de establecemento e cualificacións do persoal. ¿ Tp1.3. Exposición polo profesor dos percorridos e tempos na execución dun servizo, executando un percorrido cronolóxico xustificado, a modo de exemplo.	• ¿ Ta1.1. Deducción coa aplicación de supostos practicos durante o serfizo de ofertas de alimentos e bebidas ao longo do curso, das tarefas necesarias a aplicar no preservizo, servizo e postservizo. ¿ Ta1.2. Deducción mediante suposto aportado polo profesor, das vantaxes e inconvintes de cada modalidade de serizo aplicables en co-medor. ¿ Ta1.3. Deducción en suposto practico, do percorrido cronolóxico de servizo, dunha oferta aportada polo profesor, xustifcando as decisións na mellora de tempos de execución.	• ¿ Documento coa resolución reflictida a modo de orde de servizo, cos pasos ne-cesarios para o preservizo, servizo e postservizo dunha oferta de alimentos e bebidas, dada. • ¿ Documento coa resolución do suposto práctico sobre as vantaxes e inconvintes de cada modalidade de servizo, xustifi-cando en función da oferta, tipo de esta-blecemento, cualificación do persoal. • ¿ Documento coa resolución dun suposto práctico sobre a cronoloxía dunha oferta dada polo profesor, xustificando as posi-bles melloras nos tempos de execución.	• ¿ Apuntes do pro-fesor.	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD • OU.3 - Contidos UD • OU.4 - Contidos UD • OU.5 - Contidos UD • OU.6 - Contidos UD • OU.7 - Contidos UD • OU.8 - Contidos UD • OU.9 - Contidos UD • OU.10 - Contidos UD	10,0
Tácnicas de servizo de alimentos e bebidas. - Tácnicas de servizo de alimentos e bebidas.	• ¿ Tp1.1. Exemplificación polo profesor sobre o transporte de alimentos e bebidas en pratos, fontes e bandexas, e as súas técnicas asociadas. ¿ Tp1.2. Exemplificación polo profesor sobre a marcaxe de mesas e pratos de diferentes ofertas gastronómicas, xustificando cada caso protocolariamente. ¿ Tp1.3.	• ¿ Ta1.1. Realización de exercicios sobre o o transporte de alimentos e bebidas en pratos, fontes e bandexas, e as súas técnicas asocia-das. ¿ Ta1.2. Realización de exercicios sobre a marcaxe de mesas e pratos de diferentes ofertas gastronómicas, xustificando cada caso protocolariamente, en comedor e en suposto	• ¿ Habilidades e destrezas adquiridas polo alumnado na execución de técnicas de transporte de pratos, bandexas e fontes con alimentos e/ou bebidas. • ¿ Documento coa resolución de supostos de marcado de pratos de ofertas gastronómicas aportadas polo profesor. • ¿ Comedor ou restaurante a punto para un	• ¿ Apuntes do pro-fesor. • ¿ Maqui-naria, equipos e mate-riais de sala de restau-rante. • ¿ Alimen-tos e bebidas dunha oferta gastro-nómica. • ¿ Clientes simula-dos ou	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD • OU.3 - Contidos UD • OU.4 - Contidos UD • OU.5 - Contidos UD	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	
	Exposición polo profesor sobre os tipos de preservizo de almorzos, xantares, ceas, menus con-certados, buffes, self-service. Para a seguinte quenda, o dia seguinte. ¿ Tp1.4. Demostración polo profesor sobre as técnicas de servizo aplicadas, segundo a modalidade de empratado, dende mesa auxiliar ou de fonte a prato e de bebidas (viños, augas,cafés ¿) de ofertas gastronómicas tipo. Tendo en conta a normativa hixiénico¬sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. ¿ Tp1.5. Demostración polo profesor sobre as técnicas de desbarasado aplicables a cada modalidade de servizo e oferta servida de alimentos e bebidas. ¿ Tp1.6. Exposición polo profesor sobre os tipos de postservizo de almorzos, xantares, ceas, menus concertados, buffes, self-service, tendo en conta a seguinte quenda ou previsións.	práctico escrito. ¿ Ta1.3. Aplicación práctica do preservizo do comedor, polos alumnos, con intervención do profesor, concretando e correxindo as dificultades que se deriven. ¿ Ta1.4. Aplicación simulada das técnicas de servizo de alimentos e bebidas(viños, au-gas,cafes..) en restaurante, nas modalidades de empratado, dende mesa auxiliar e de fonte a prato, e desbarasado de mesas. Tendo en conta a normativa hixiénico¬sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. ¿ Ta1.5. Aplicación práctica do postservizo do comedor, polos alumnos, con intervención do profesor, concretando e correxindo as dificultades que se deriven.	servizo determinado, executadas polo alumnado, as terefas distribuidas polo profesor. • ¿ Habilidades e destrezas adquiridas polo alumnado na aplicación simulada de, servizo (empratado, dende mesa auxiliar e de fonte a prato), servizo de bebi-das(viños, augas, cafés, ¿), desbarasado e postservizo do comedor.		• OU.6 - Contidos UD • OU.7 - Contidos UD • OU.8 - Contidos UD • OU.9 - Contidos UD • OU.10 - Contidos UD	
Técnicas de venda aplicadas nos procesos de servizo. - Técnicas de venda aplicadas nos procesos de servizo.	• ¿ Tp1.1. Exposición polo profesor sobre as técnicas de acollida da clientela e acompañamento á mesa. ¿ Tp1.2. Explicación con demostración do profesor sobre as técnicas de atención ao cliente durante o servizo ate asúa despedida,	• ¿ Ta1.1. Aplicación da atención ao cliente, con exercicios simulados e alternativos entre os compañeiros de grupo, con reles dierentes distri-buidos polo profesor. ¿ Ta1.2. Aplicación práctica real ou simulada na atención ao cliente, durante o servizo de	• ¿ Habilidades comunicativas e destrezas adquiridas polo alumnado na execución de técnicas de recepción e acollida do cliente e acompañamento á mesa. • ¿ Clientela atendida aplicando as técnicas axeitadas a cada	• ¿ Apuntes do profesor. • ¿ Maquinaria, equipos e materiais de sala de restaurante. • ¿ Alimentos e bebidas dunha oferta gastro-nómica. • ¿ Clientes simulados ou	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD • OU.3 - Contidos UD • OU.4 - Contidos UD	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	
	coa aplicación das técnicas de comunicación estudiadas nas unidades didácticas nos 5 e 6. ¿ Tp1.3. Demostración explicativa do profesor sobre as técnicas de despedida do cliente e acompañamento á recollida de roupa se procede.	ofertas gastronómicas diferentes en: ¿ A acollida ou recepción do cliente e acompaña-mento á mesa solicitada. ¿ Durante o servizo coa venda de alimentos e bebidas da oferta, e atencións necesarias na demanda de información e das que se deriven do servizo. ¿ Na despedida e acompañamento se procede áte a saida ou ropeiro.	caso en situacións reais ou simuladas de venda e servizo de alimentos e be-bidas.		• OU.5 - Contidos UD • OU.6 - Contidos UD • OU.7 - Contidos UD • OU.8 - Contidos UD • OU.9 - Contidos UD • OU.10 - Contidos UD	
Sistemas de comunicación interna. A comanda e vales de pedidos. - Sistemas de comunicación interna. A comanda e vales de pedidos.	• ¿ Tp1.1. Explicación polo profesor sobre os vales de pedidos interdepartamentais e de comanda, usos, métodos de cumprimentado e itinerarios. ¿ Tp1.2. Exemplificación polo profesor sobre o cumprimentado protocolo e itinerario da comanda, en diferentes situacións e casos prácticos de servizo.	• ¿ Ta1.1. Execución de supostos simulados de toma de comanda, cumprimentandoa atendendo as normas de empresa, itinerarios e reflictindo os desexos da clientela. ¿ Ta1.2. Aplicación práctica da toma de comanda en situacións reais ou simuladas de servizo de restaurante de alimentos e bebidas, aplicando as técnicas de protocolo e respectando os itinerarios previstos.	• ¿ Documento ou vale de pedidos interdepartamentais como a economato, lavandería,¿, correc-tamente cubertos. • ¿ Documento ou comanda de pedidos de clientes, correctamente cubertos, respectando o protocolo na toma da mesma, información adicional que proceda e seguindo os itinerarios previstos en cada tipo de comanda.	• ¿ Formularios de pedidos. • ¿ Formularios coman-das. • ¿ Carta comercial a alimentos e de bebi-das. • ¿ Clientes simulados ou	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD • OU.3 - Contidos UD • OU.4 - Contidos UD • OU.5 - Contidos UD • OU.6 - Contidos UD • OU.7 - Contidos UD • OU.8 - Contidos UD • OU.9 - Contidos UD • OU.10 - Contidos UD	1,0

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**	
Execución integral do servizo de alimentos, bebidas e elementos auxilia-res. - Execución integral do servizo de alimentos, bebidas e elementos auxilia-res.	• ¿ Tp1.1. Exemplificación polo profesor sobre as técnicas de servizo de viños, augas, cafés e outras bebidas no restaurante. Tendo en conta a normativa hixiénico¬sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. ¿ Tp1.2. Demostración técnica do servizo de alimentos empratados, en fontes e dende mesa auxiliar, polo profesor, previa a cada acción diferente de servizo das mesmas polo alumno diante do cliente. Tendo en conta a normativa hixiénico¬sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. ¿ Tp1.3. Indicación polo profesor sobre as necesidades de maquinaria, equipos e mateirais, alimentos, bebidas e elementos auxiliares (salsas, sal, pementa, ¿), para a execución dun servizo programado. ¿ Tp1.4. Indicacións do profesor sobre a distribución do alumnado con roles que substituan a postos de traballo, a modo de organigrama funcional, para un servizo de restaurante, variando este segundo oferta, modalidade e tipoloxía do servizo. ¿ Tp1.5. Indicación das pautas a seguir na posta a punto da	• ¿ Ta1.1. Deducción esquemática sobre a distribución dunha posible brigada de traballo, coas funcións de preservizo, servizo e postservizo, dunha oferta gastronómica de alimentos e de bebidas aportadas polo profesor. ¿ Ta1.2. Deducción sobre as necesidades de maquinaria, equipos e mateirais, alimentos, bebidas e elementos auxiliares(salsas, sal, pementa, ¿), para a execución dun servizo programado e aportado polo profesor. ¿ Ta1.3. Elaboración da orde de servizo necesaria para a interpretación de todos os membros da brigada, con funcións no preservizo, servizo e postservizo, infromación da oferta, marcaxe e criterios de servizo da mesma. ¿ Ta1.4. Aplicación da posta a punto para un servizo determinado con arreglo as directrices do profesor e orde de servizo, con diferentes roles de traballo distribuidos enrte os campañeiros de grupo. ¿ Ta1.5. Aplicación das técnicas de servizo e atención á clientela en situacións reais ou simuladas correspondentes a ofertas gastronómicas aportadas polo profesor en restaurante: ¿ Acollida e	• ¿ Documento coa orde de servizo estructurada e clara para a infromación aos membros da brigada, coas funcións no preservizo, servizo e postservizo, infro-mación da oferta, marcaxe e criterios de servizo da mesma. • ¿ Documento coa resolución esquemática de distribución dunha posible brigada de traballo, coas funcións de preservizo, servizo e postservizo, dunha oferta gastronómica de alimentos e de bebidas aportadas polo profesor. • ¿ Documento coa resolución sobre as necesidades de maquinaria, equipos e mateirais, alimentos, bebidas e elementos auxiliares(salsas, sal, pementa, ¿), para a exe-cución dun servizo programado e aportado polo profesor. • ¿ Clientela atendida en tempo de forma, coa aplicación axeitada das técnicas de servizo de alimentos e bebidas e de atención requeridas e tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade la-boral e de protección ambiental. • ¿ Sala recollida e lista para un posterior servizo.	• ¿ Apuntes do profesor. • ¿ Maquinaria, equipos e materiais de sala de restaurante. • ¿ Alimentos e bebidas dunha oferta gastro-nómica. • ¿ Clientes simulados ou	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD • OU.3 - Contidos UD • OU.4 - Contidos UD • OU.5 - Contidos UD • OU.6 - Contidos UD • OU.7 - Contidos UD • OU.8 - Contidos UD • OU.9 - Contidos UD • OU.10 - Contidos UD	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	
	sala para un servizo de alimentos e bebidas correspondentes a ofertas gastronómicas variadas polo profesor, mediante unha orde de servizo que as recolla, además das directrices de servizo e postservizo. Tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	recepción do cliente a acompaña-mento á mesa. ¿ Toma de comanda e venda de alimentos e de bebidas. ¿ Servizo de bebidas, viños, augas, cafés e outras bebidas periféricas. ¿ Servizo de alimentos de direntes ofertas gastronómicas, empratadas, de fonte a prato e dende mesa auxiliar. ¿ Atención ao cliente durante o servizo. ¿ Entrega de factura e coro ao cliente. ¿ Despedida do cliente. ¿ Tendo en conta a normativa hixiénico¬sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. ¿ Ta1.6. Aplicación das técnicas e procesos de postservizo con arreglo as directrices do profesor e orde de servizo, con diferentes roles de traballo distribuidos enrte os campañeiros de grupo.				
Control de resultados e consumos para optimizar os recursos disponibles. - Control de resultados e consumos para optimizar os recursos disponibles.	• ¿ Tp1.1. Desenvolver por parte do profesor, do concepto calidade de servicio na restauración dende o punto de vista xeral, do cliente, dos obxetivos da empresa ou programas preestablecidos. ¿ Tp1.2. Describir por parte do profesor, as ventaxas, obxetivos, caracteristicas e	• ¿ Ta1.1. Describir mediante a analise dun servizo efectuado, os factores que influiron positiva ou negativamente, na calidade do servicio, identificandoos e propoñendo modificacións nos procesos de servicio de alimentos e de bebidas. ¿ Ta1.2. Aplicar as técnicas de servizo e de	• ¿ Optimización de recursos evitando custes innece-sarios aplicando a normativa hixiénico¬sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. • ¿ Non rexistrar non confirmidades, no sistema de control e procesos de calidade aplicados, no servi-zo e	• ¿ Apuntes do profesor. • ¿ Maquinaria, equipos e materiais de sala de restaurante. • ¿ Alimentos e bebidas dunha oferta gastro-nómica. • ¿ Clientes simulados ou	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD • OU.3 - Contidos UD • OU.4 - Contidos UD	6,0

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	
	importancia do traballo en equipo no servicio de restauración. ¿ Tp1.3. Descripción e analise dos factores influintes na calidade do servicio, polo profesor, de xeito que o alumnos os identifiquen a poida aplicar en procesos reais de servicio de alimentos e de bebidas. ¿ Tp1.4. Ante situacións de desenvovemento real de servicio, observar e facer ver no alumno, os problemas e fallos que está a ocasionar ante a calidade de servicio, o trato e comunicación co cliente, técnicas óptimas de venda e o traballo en equipo.	atención ao cliente con eficacia e rigor de autocorrección, para evitar os posibles problemas e/ou fallos ocasionados no trato e comunicación co cliente, técnicas de venda e co traballo en equipo.	atención ao cliente.		• OU.5 - Contidos UD • OU.6 - Contidos UD • OU.7 - Contidos UD • OU.8 - Contidos UD • OU.9 - Contidos UD • OU.10 - Contidos UD	
					TOTAL	39,0

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Operación de trinchado de carnes ante os comensais	20

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

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

4.9.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar as técnicas e elaboracións culinarias máis significativas, asi como os elementos máis axeitados para a execución do trinchamento e servizo de carnes á vista da clientela.	1	Elaboracións e elementos necesarios para o trinchamento de carnes diante da clientela	2,0
2.1 Realizar as fichas técnicas de trinchamento de carnes diante da clientela e o aprovisionamento de materias primas.	2	Fichas técnicas de produción e aprovisionamento de materias primas.	2,0
3.1 Realizar a posta punto coa relación de equipos e materiais necesarios para o trinchamento de carnes diante da clientela.	3	A posta a punto de materiais para o trinchamento de carnes.	4,0
4.1 Realizar a posta punto coa relación de equipos e materiais necesarios para o trinchamento de carnes diante da clientela..	4	Trinchado de grandes pezas de carne e o seu servizo.	12,0
		TOTAL	**20**

4.9.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 (%)
CA5.1 Identificáronse as técnicas e as elaboracións culinarias máis significativas.	• TO.1 - Contidos UD	N	10
CA5.2 Recoñecéronse os elementos da oferta culinaria máis axeitados para a súa elaboración ou manipulación ante comensais.	• TO.2 - Contidos UD	N	10
CA5.3 Realizáronse fichas técnicas dos produtos que cumpra elaborar.	• TO.3 - Contidos UD	N	10
CA5.4 Realizouse o aprovisionamento de xéneros e materias primas para atender a oferta.	• TO.4 - Contidos UD	N	10
CA5.5 Identificáronse as necesidades de equipamentos, utensilios e materiais para a realización de elaboracións culinarias e manipulacións ante comensais.	• TO.5 - Contidos UD	S	10
CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.	• TO.6 - Contidos UD	S	10
CA5.7 Realizouse a manipulación ou a elaboración do produto, e identificáronse e aplicáronse as técnicas asociadas.	• TO.7 - Contidos UD	S	10
CA5.8 Realizouse o control e a valoración do produto final.	• TO.8 - Contidos UD	N	10
CA5.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• TO.9 - Contidos UD	S	10

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.10 - Contidos UD	S	10
		TOTAL	**100**

4.9.e) Contidos

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

4.9.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	
Elaboracións e elementos necesarios para o trinchamento de carnes diante da clientela - Elaboracións e elementos necesarios para o trinchamento de carnes diante da clientela	• ¿ Tp1.1 Explicación polo profesor sobre a variedade de carnes (vacuno, aves, bovino, porcino, ¿), que pola súa elaboración precisan do racionado e trinchado ante o comensal. ¿ Tp1.2. Exposición polo profesor sobre as dificultades técnicas e variante de servizo aplicable, para o	• ¿ Ta1.1. Deducción da variedade de carnes (vacuno, aves, bovino, porcino, ¿), que pola súa elaboración precisan do racionado e trinchado ante o comensal, asi como das técnicas aplicables en cada caso.	• ¿ Documento coa resolución da variedade de carnes(vacuno, aves, bovino, porcino, ¿), que pola súa elaboración precisan do racionado e trinchado ante o comensal.	• ¿ Apuntes do profesor. • ¿ Imaxes e diapositivas.	• TO.1 - Contidos UD • TO.2 - Contidos UD • TO.3 - Contidos UD • TO.4 - Contidos UD • TO.5 - Contidos UD	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	
	trinchado e racionado de grandes pezas de carne diante dos co-mensais.				• TO.6 - Contidos UD • TO.7 - Contidos UD • TO.8 - Contidos UD • TO.9 - Contidos UD • TO.10 - Contidos UD	
Fichas técnicas de produción e aprovisionamento de materias primas. - Fichas técnicas de produción e aprovisionamento de materias primas.	• ¿ Tp2.1. Explicación polo profesor sobre a confección de fichas técnicas de trinado, racionado e presentación de grandes pezas de carne (vacuno, aves, bovino, porcino, ¿). ¿ Tp2.2. Explicación polo profesor sobre o proceso de aprovisionamento de xéneros e materias primas, proce-dentes do departamento de cociña, para o trinchamento e racionado de grandes pezas de carne diante do comensal.	• ¿ Ta2.1. Elaboración de fichas técnicas de trinchado, racionado e presentación de grandes pezas de carne diante do comensal. ¿ Ta2.2. Execución do aprovisionamen-to de xéneros e materias primas, procedentes do departamento de cociña, para o trinchamento e racionado de grandes pezas de carne diante do comensal.	• ¿ Formulario de fichas técnicas de producción, para o rinchado de grandes pezas de carne diante da clientela. • ¿ Aprovisionamento dos xeneros elaborados en cociña e materias primas necesarias para o trinchamento e racionado, presentación e servizo diante do comensal.	• ¿ Apuntes do profesor. • ¿ Fichas técnicas de • ¿ Maquinaria, equipos e materiais de sala de restau-rante. • ¿ Materias primas e pratos eleborados de carnes (vacuno, aves, bovino, porcino, ¿). • ¿ Vales de pedidos,	• TO.1 - Contidos UD • TO.2 - Contidos UD • TO.3 - Contidos UD • TO.4 - Contidos UD • TO.5 - Contidos UD • TO.6 - Contidos UD • TO.7 - Contidos UD • TO.8 - Contidos UD • TO.9 - Contidos UD • TO.10 - Contidos UD	2,0
A posta a punto de materiais para o trinchamento de carnes. - A posta a punto de materiais para o trinchamento de carnes.	• ¿ Tp3.1. Exposición polo profesor dos materiais necesarios e idóneos, asi como do seu manexo, para o trinchado,	• ¿ Ta3.1. Deducción dos materiais necesarios para o trinchado, racionado e servizo de carnes diante da clientela.	• ¿ Aprovisionamento e posta a punto para un inmediato servizo, dos materiais idóneos e necesarios para o	• ¿ Apuntes do profesor. • ¿ Fichas técnicas de	• TO.1 - Contidos UD • TO.2 - Contidos UD	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	
	racionado e servizo de carnes diante da clientela. ¿ Tp3.2. Demostración polo profesor en colaboración co alumnado sobre a montaxe e posta a punto dos elementos necesarios para o trinchado, racionado e servizo de car-nes diante da clientela.	¿ Ta3.2. Execución da posta a punto dos elementos necesarios para o trin-chado, racionado e servizo de cada prato de carnes que se pecise diante da clientela.	trinchado, racionado e servizo pratos de carnes diante da clientela.	• ¿ Maquinaria, equipos e materiais de sala de restau-rante. • ¿ Materias primas e pratos eleborados de carnes (vacuno, aves, bovino, porcino, ¿). • ¿ Vales de pedidos,	• TO.3 - Contidos UD • TO.4 - Contidos UD • TO.5 - Contidos UD • TO.6 - Contidos UD • TO.7 - Contidos UD • TO.8 - Contidos UD • TO.9 - Contidos UD • TO.10 - Contidos UD	
Trinchado de grandes pezas de carne e o seu servizo. - Trinchado de grandes pezas de carne e o seu servizo.	• ¿ Tp4.1 Explicación polo profesor sobe as técnicas exeitadas na manipulación, trinchado, racionado, presentación e servizo de produtos elaborados de carnes, ante os comensais. ¿ Tp4.2. Demostración polo profesor sobre a manipulación, trinchado, racionado, presentación e servizo de diferentes produtos elaborados de carnes(perna de porco asado e cocido, xamón curado, paleta curada, carré de porco, chuletón terneira, chateaubriand, roast-beef, polo asado, pato, pintada, pavo asado, carré de cordeiro, perna de cordeiro, ¿) diante dos comensais,	• ¿ Ta4.1. Deducción identificativa dos materiais, utiles, produto elaborado, materias primas, gornicións, etc., correspondentes ás fichas técnicas de manipulación, trinchado, racionado, presentación e servizo de produtos elaborados de carnes, ante os comensais. ¿ Ta4.2. Aplicación dos coñecementos adquiridos das técnicas de servizo e atención á clientela, vistos en unidades anteriores, na manipulación, trinchado, racionado, presentación e servizo de produtos elaborados de carnes, ante os co-mensais. ¿ Ta4.3. Execución da manipulación,	• ¿ Documento cumprimentado coas fichas técnicas de elaboración axeitadas a cada caso para a ma-nipulación, trinchado, racionado, presentación e servizo de produtos elaborados de carnes, ante os co-mensais. • ¿ Trinchado, racionado presentado e servizo ante os comensais de grandes pezas de carne, tendo en conta:	• ¿ Apuntes do profesor. • ¿ Fichas técnicas de • ¿ Maquinaria, equipos e mate-riais de sala de restaurante. • ¿ Materias primas e pratos eleborados de carnes (vacuno, aves, bovino, porcino, ¿). • ¿ Vales de pedidos, • ¿ Clientes simula-dos ou	• TO.1 - Contidos UD • TO.2 - Contidos UD • TO.3 - Contidos UD • TO.4 - Contidos UD • TO.5 - Contidos UD • TO.6 - Contidos UD • TO.7 - Contidos UD • TO.8 - Contidos UD • TO.9 - Contidos UD	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	
	con atención á: ¿ Partes da peza. ¿ Materiais e utiles necesarios, manexo e limpeza. ¿ Provisión de guarnicións e salsas acompañantes. ¿ As temperaturas de manexo, conservación e servizo. ¿ Xestión dos recursos, evitando consumos innecesarios. ¿ O control e valoración do produto final, con atención ao punto de elaboración e desexos dos comensais. ¿ Os tempos de execución. ¿ Normativa de hixiene, seguridade e protección ambiental.	trinchado, racionado, presentación e servizo de produtos elaborados de carnes, ante os comensais (perna de porco asado e cocido, xamón curado, paleta curada, carré de porco, chuletón terneira, chateaubriand, roast-beef, polo asado, pato, pintada, pavo asado, carré de cordeiro, perna de cordeiro, ¿), tendo en conta: ¿ As partes da peza. ¿ Os materiais e utiles necesarios, manexo e limpeza. ¿ A provisión de guarnicións e salsas acompañantes. ¿ As temperaturas de manexo, conservación e servizo. ¿ A xestión dos recursos, evitando consumos innecesarios. ¿ O control e valoración do produto final, con atención ao punto de elaboración e desexos dos comensais. ¿ Os tempos de execución. ¿ A normativa de hixiene, seguridade e protección ambiental			• TO.10 - Contidos UD	
					TOTAL	**20,0**

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	Operación de desespiñado e racionado de peixes e mariscos	20

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

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

4.10.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar as técnicas e elaboracións culinarias máis significativas, asi como os elementos máis axeitados para a execución do tdesespiñado e racionado de peixes e mariscos vista da clientela.	1	Elaboracións e elementos necesarios para o despiñado eracionado de peixes emariscos diante da clientela	6,0
2.1 Realizar as fichas técnicas de desespiñado de peixes e mariscos diante da clientela e o aprovisionamento de materias primas.	2	Fichas técnicas de produción e aprovisionamento de materias primas.	4,0
3.1 Realizar a posta punto coa relación de equipos e materiais necesarios para o desepiñado e recionado de peixes e mariscos diante da clientela.	3	A posta a punto de materiais para o desepiñado e racionado	4,0
4.1 Realizar a posta punto coa relación de equipos e materiais necesarios para o desepiñado e racionado de peixes e mariscos diante da clientela.	4	Desepiñado de grandes pezas de peixe emarisco e o seu servizo.	6,0
		TOTAL	**20**

4.10.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 (%)
CA5.1 Identificáronse as técnicas e as elaboracións culinarias máis significativas.	• LC.1 - Contidos UD	N	10
CA5.2 Recoñecéronse os elementos da oferta culinaria máis axeitados para a súa elaboración ou manipulación ante comensais.	• LC.2 - Contidos UD	N	10
CA5.3 Realizáronse fichas técnicas dos produtos que cumpra elaborar.	• LC.3 - Contidos UD	N	10
CA5.4 Realizouse o aprovisionamento de xéneros e materias primas para atender a oferta.	• LC.4 - Contidos UD	N	10

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.5 Identificáronse as necesidades de equipamentos, utensilios e materiais para a realización de elaboracións culinarias e manipulacións ante comensais.	• LC.5 - Contidos UD	S	10
CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.	• LC.6 - Contidos UD	S	10
CA5.7 Realizouse a manipulación ou a elaboración do produto, e identificáronse e aplicáronse as técnicas asociadas.	• LC.7 - Contidos UD	S	10
CA5.8 Realizouse o control e a valoración do produto final.	• LC.8 - Contidos UD	S	10
CA5.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• LC.9 - Contidos UD	S	10
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• LC.10 - Contidos UD	S	10
		TOTAL	**100**

4.10.e) Contidos

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

4.10.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	
Elaboracións e elementos necesarios para o despiñado eracionado de peixes emariscos diante da clientela - Elaboracións e elementos necesarios para o despiñado eracionado de peixes emariscos diante da clientela	• ¿ Tp1.1 Explicación polo profe-sor sobre a variedade de pei-xes e marisco que pola súa elaboración precisan do racionado e desepiñado o ante o comensal. ¿ Tp1.2. Exposición polo profe-sor sobre as dificultades téc-nicas e variante de servizo aplicable, para o despiña-mento racionado de grandes pezas de peixe e mariscos diante dos comensais	• ¿ Ta1.1. Deducción da variedade de peixes e mariscos , que pola súa elaboración precisan do racionado e trinchado ante o comensal, asi como das técnicas aplicables en cada caso.	• ¿ Documento coa resolu-ción da variedade de peixes e mariscos , que pola súa elaboración precisan do racionado e desepiiñado ante o co-mensal.	• ¿ Apuntes do profesor. • ¿ Imaxes e diapositivas.	• LC.1 - Contidos UD • LC.2 - Contidos UD • LC.3 - Contidos UD • LC.4 - Contidos UD • LC.5 - Contidos UD • LC.6 - Contidos UD • LC.7 - Contidos UD • LC.8 - Contidos UD • LC.9 - Contidos UD • LC.10 - Contidos UD	6,0
Fichas técnicas de produción e aprovisionamento de materias primas. - Fichas técnicas de produción e aprovisionamento de materias primas.	• ¿ Tp2.1. Explicación polo pro-fesor sobre a confección de fichas técnicas de despiñado, racionado e presentación de grandes pezas de peixe e marisco ¿ Tp2.2. Explicación polo pro-fesor sobre o proceso de aprovisionamento de xéneros e materias primas, procedentes do departamento de cociña,	• ¿ Ta2.1. Elaboración de fichas técnicas de desepiñado, racionado e presentación de grandes pezas de carne diante do comensal. ¿ Ta2.2. Execución do aprovisionamento de xéneros e materias primas, procedentes do departamento de cociña, para o desepiñado e racionado de grandes pezas	• ¿ Formulario de fichas técnicas de producción, para o despiñado de grandes pezas de peixe e marisco diante da clientela. • ¿ Aprovisionamento dos xeneros elaborados en cociña e materias pri-mas necesarias para o despiñado e racionado, presentación e servizo diante do comensal.	• ¿ Apuntes do profesor. • ¿ Fichas técnicas de pro- • ¿ Maquinaria, equipos e materiais de sala de restau-rante. • ¿ Materias primas e pra-tos eleborado de peixes e mariscoss • ¿ Vales de pedidos, co-	• LC.1 - Contidos UD • LC.2 - Contidos UD • LC.3 - Contidos UD • LC.4 - Contidos UD • LC.5 - Contidos UD	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	
	para o desepiñado e racionado de grandes pezas de peixe diante do	de peixe e mariscodiante do comensal.			• LC.6 - Contidos UD • LC.7 - Contidos UD • LC.8 - Contidos UD • LC.9 - Contidos UD • LC.10 - Contidos UD	
A posta a punto de materiais para o desepiñado e racionado - A posta a punto de materiais para o desepiñado e racionado	• ¿ Tp3.1. Exposición polo profe-sor dos materiais necesarios e idóneos, asi como do seu manexo, para o despiñado, racionado e servizo de peixes e mariscos diante da cliente-la. ¿ Tp3.2. Demostración polo profesor en colaboración co alumnado sobre a montaxe e posta a punto dos elementos necesarios para o despiñado, racionado e servizo de peixes diante da clientela.	• ¿ Ta3.1. Deducción dos materiais necesarios para o despiñado, ra-cionado e servizo de carnes diante da clientela. ¿ Ta3.2. Execución da posta a punto dos elementos necesarios para o despiñado racionado e servizo de cada prato de peixes e mariscos que se pecise diante da clientela	• ¿ Aprovisionamento e posta a punto para un inmediato ser-vizo, dos materiais idóneos e necesarios para o despiñado, racionado e servizo pratos de peixes e mariscos diante da clientela.	• ¿ Apuntes do profesor. • ¿ Fichas técnicas de • ¿ Maquinaria, equipos e materiais de sala de restau-rante. • ¿ Materias primas e pratos eleborados de peixes e mariscos • ¿ Vales de pedidos, co-	• LC.1 - Contidos UD • LC.2 - Contidos UD • LC.3 - Contidos UD • LC.4 - Contidos UD • LC.5 - Contidos UD • LC.6 - Contidos UD • LC.7 - Contidos UD • LC.8 - Contidos UD • LC.9 - Contidos UD • LC.10 - Contidos UD	4,0
Desepiñado de grandes pezas de peixe emarisco e o seu servizo. - Desepiñado de grandes pezas de peixe emarisco e o seu servizo.	• ¿ . Tp4.1 Explicación polo profesor sobe as técnicas exeitadas na manipulación, despiñado, racionado, presentación e	• ¿ Ta4.1. Deducción identificativa dos materiais, utiles, produto elaborado, materias primas, gornicións, etc.,	• ¿ Documento cumprimentado coas fichas técnicas de elaboración axeitadas a cada caso para a manipulación, despiñado e	• Apuntes do profesor. • ¿ Fichas técnicas de	• LC.1 - Contidos UD • LC.2 - Contidos UD	6,0

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	
	servizo de produtos elaborados de peixes e mareiscos, ante os comensais. ¿ Tp4.2. Demostración polo profesor sobre a manipulación, despiñado , racionado, presentación e servizo de diferentes produtos elaborados de peixe se mariscos diante dos comensaiS:	correspondentes ás fichas técnicas de mani-pulación, despiñado, raciona-do, presentación e servizo de produtos elaborados de peixes e mariscos, ante os comensais. ¿ Ta4.2. Aplicación dos coñecementos adquiridos das técnicas de servizo e atención á clientela, vistos en unidades anteriores, na manipulación, despiñado racionado, presentación e servizo de produtos elaborados de peixes e mariscos , ante os comensais	, racionado, presentación e servizo de produtos elaborados de peixes e mariscos, ante os comensais • ¿ Trinchado, racionado presentado e servizo ante os comensais de grandes pezas de carne, tendo en conta:	• ¿ Maquinaria, equipos e materiais de sala de restau-rante. • ¿ Materias primas e pratos eleborados de peixes emariscos • ¿ Vales de pedidos, co- • ¿ Clientes simulados ou	• LC.3 - Contidos UD • LC.4 - Contidos UD • LC.5 - Contidos UD • LC.6 - Contidos UD • LC.7 - Contidos UD • LC.8 - Contidos UD • LC.9 - Contidos UD • LC.10 - Contidos UD	
					TOTAL	20,0

4.11.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
11	Operación de racionado de froitas, queixos e sobremesas	10

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

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

4.11.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar as técnicas de racionadomáis significativas, asi como os elementos máis axeitados para a execución do racionado de froitas ,queixos vista da clientela.	1	Elaboracións e elementos necesarios para o racionado de froitas e queixos diante da clientela	3,0
2.1 Realizar as fichas técnicas de racionado de froitas e queixos diante da clientela e o aprovisionamento de materias primas.	2	Fichas técnicas de produción e aprovisionamento de materias primas.	3,0
3.1 Realizar a posta punto coa relación de equipos e materiais necesarios para o racionado de froitas e queixos diante da clientela.	3	A posta a punto de materiais para o racionado	2,0
4.1 Realizar a posta punto coa relación de equipos e materiais necesarios para o racionado de froitas, queixos diante da clientela.	4	Racionado de pezas grandes de froitas e queixo para o seu servizo.	2,0
		TOTAL	**10**

4.11.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 (%)
CA5.1 Identificáronse as técnicas e as elaboracións culinarias máis significativas.	• TO.1 - Contidos UD	N	10
CA5.2 Recoñecéronse os elementos da oferta culinaria máis axeitados para a súa elaboración ou manipulación ante comensais.	• TO.2 - Contidos UD	N	10
CA5.3 Realizáronse fichas técnicas dos produtos que cumpra elaborar.	• TO.3 - Contidos UD	N	10
CA5.4 Realizouse o aprovisionamento de xéneros e materias primas para atender a oferta.	• TO.4 - Contidos UD	N	10
CA5.5 Identificáronse as necesidades de equipamentos, utensilios e materiais para a realización de elaboracións culinarias e manipulacións ante comensais.	• TO.5 - Contidos UD	S	10
CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.	• TO.6 - Contidos UD	S	10
CA5.7 Realizouse a manipulación ou a elaboración do produto, e identificáronse e aplicáronse as técnicas asociadas.	• TO.7 - Contidos UD	S	10
CA5.8 Realizouse o control e a valoración do produto final.	• TO.8 - Contidos UD	S	10
CA5.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• TO.9 - Contidos UD	N	10

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.10 - Contidos UD	S	10
		TOTAL	**100**

4.11.e) Contidos

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

4.11.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	
Elaboracións e elementos necesarios para o racionado de froitas e queixos diante da clientela - Elaboracións e elementos necesarios para o racionado de froitas e queiixos diante da clientela	• ¿ Tp1.1 Explicación polo profesor sobre a variedade defroitas e quiexos, que pola súa elaboración precisan do racionado ante o co-mensal. ¿ Tp1.2. Exposición polo profesor sobre as dificultades técnicas e variante de servizo aplicable, para o racionado de pezas de froitas e queixos diante dos	• ¿ Ta1.1. Deducción da variedade de frotas e queixos que pola súa elaboración precisan do racionado eante o comensal, asi como das técnicas aplicables en cada caso.	• ¿ Documento coa resolución da variedade de frotas e queixos, que pola súa elaboración precisan do racionado ante o comensal.	• ¿ Apuntes do profesor. • ¿ Imaxes e diapositi-vas.	• TO.1 - Contidos UD • TO.2 - Contidos UD • TO.3 - Contidos UD • TO.4 - Contidos UD • TO.5 - Contidos UD	3,0

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	
	comensais.				• TO.6 - Contidos UD • TO.7 - Contidos UD • TO.8 - Contidos UD • TO.9 - Contidos UD • TO.10 - Contidos UD	
Fichas técnicas de produción e aprovisionamento de materias primas. - Fichas técnicas de produción e aprovisionamento de materias primas.	• ¿ Tp2.1. Explicación polo profesor sobre a confec-ción de fichas técnicas de , racionado e presentación de pezas de froitas e queixos ¿ Tp2.2. Explicación polo profesor sobre o proceso de aprovisionamento de xéneros e materias primas, procedentes do departamento de cociña, e racionado de grandes pezas de froitas e queixos diante do comen-sal.	• ¿ Ta2.1. Elaboración de fichas técnicas de racionado e presentación des pezas de froitas e queixos diante do comensal. ¿ Ta2.2. Execución do aprovisionamento de xéneros e materias primas, procedentes do departamento de cociña, para o racionado de froitas e queixos diante do comensal.	• ¿ Formulario de fichas técnicas de producción, para o racionado de pezas de froitas equeixos diante da clientela. • ¿ Aprovisionamento dos xeneros elaborados en cociña e materias primas necesarias para o racionado, presentación e servizo diante do comensal.	• ¿ Apuntes do profesor. • ¿ Fichas técnicas de • ¿ Maquinaria, equipos e materiais de sala de restaurante. • ¿ Materias primas e pratos eleborados de queixos e froitas • ¿ Vales de pedidos, co-	• TO.1 - Contidos UD • TO.2 - Contidos UD • TO.3 - Contidos UD • TO.4 - Contidos UD • TO.5 - Contidos UD • TO.6 - Contidos UD • TO.7 - Contidos UD • TO.8 - Contidos UD • TO.9 - Contidos UD • TO.10 - Contidos UD	3,0
A posta a punto de materiais para o racionado - A posta a punto de materiais para o racionado	• ¿ Tp3.1. Exposición polo profesor dos materiais necesarios e idóneos, asi como do seu manexo, para o , racionado	• ¿ Ta3.1. Deducción dos materiais necesarios para o , racionado e servizo de froitas diante da clientela.	• ¿ Aprovisionamento e posta a pun-to para un inmediato servizo, dos materiais idóneos e necesarios para o	• ¿ Apuntes do profesor. • ¿ Fichas técnicas de	• TO.1 - Contidos UD • TO.2 - Contidos UD	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	
	e ser-vizo de froitas e queixos diante da clientela. ¿ Tp3.2. Demostración polo profesor en colaboración co alumnado sobre a montaxe e posta a punto dos elementos necesarios para o , racionado e servizo de froitas e queixos diante da cliente-la.	¿ Ta3.2. Execución da posta a punto dos elementos necesarios para o , racionado e servizo de cada prato de froitas e quiexos que se pecise diante da clien-tela.	racionado e servizo de froitas e queixos diante da clientela	• ¿ Maquinaria, equipos e materiais de sala de restaurante. • ¿ Materias primas e pratos eleborados de carnes (vacuno, aves, bovino, porci-no, ¿). • ¿ Vales de pedidos, co-	• TO.3 - Contidos UD • TO.4 - Contidos UD • TO.5 - Contidos UD • TO.6 - Contidos UD • TO.7 - Contidos UD • TO.8 - Contidos UD • TO.9 - Contidos UD • TO.10 - Contidos UD	
Racionado de pezas grandes de froitas e queixo para o seu servizo. - Racionado de pezas grandes de froitas e queixo para o seu servizo.	• ¿ . Tp4.1 Explicación polo profesor sobe as técnicas exeitadas na manipulación, racionado, presentación e servizo de produtos elaborados de queixos e froitas , ante os comensais. ¿ Tp4.2. Demostración polo profesor sobre a manipula-ción, , racionado, presenta-ción e servizo de diferen-tes produtos elaborados de froitas e queixosdiante dos comensaiS	• ¿ Ta4.1. Deducción identificativa dos materiais, utiles, produto elaborado, materias primas, gornicións, etc., correspondentes ás fichas técnicas de mani-pulación,, racionado, presentación e servizo de produtos elaborados de froitas e queixos , ante os comensais. ¿ Ta4.2. Aplicación dos coñecementos adquiridos das técnicas de servizo e atención á clientela	• ¿ Documento cumprimentado coas fichas técnicas de elaboración axeitadas a cada caso para a manipulación, racionado, presentación e servizo de produtos elaborados de carnes, ante os comensais. • ¿ racionado presentado e servizo ante os comensais de pezas de froitas e queixos.	• ¿ . Apuntes do profe-sor • ¿ Fichas técnicas de • ¿ Maquinaria, equipos e materiais de sala de restaurante •	• TO.1 - Contidos UD • TO.2 - Contidos UD • TO.3 - Contidos UD • TO.4 - Contidos UD • TO.5 - Contidos UD • TO.6 - Contidos UD • TO.7 - Contidos UD • TO.8 - Contidos UD • TO.9 - Contidos UD	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	
					• TO.10 - Contidos UD	
					TOTAL	10,0

4.12.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
12	Elaboracións de pratos ante os comensais	10

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

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

4.12.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recoñecer os elementos da oferta gastronómica mais adecuados para a súa elaboración a vista da clientela.	1	ALIMENTOS ADECUADOS PARA ELABORACIÓN A VISTA DO CLIENTE	3,0
2.1 Recoñecer os materiais e útiles aplicables para a elaboración de pratos á vista da clientela,e a súa posta a punto.	2	Posta a punto	3,0
3.1 Elaborar pratos a vista da clientela,respetando os tempos e temperaturas.realizandose con orde e limpeza as técnicas de elaboración e servizo e recolllendo á finalización da tarefa.	3	Elaboración de pratos a vista da clientela	2,0
4.1 Presentar e decorar as preparacións dun xeito ordenado e estético.	4	Empratado e decoracións	2,0
		TOTAL	10

4.12.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 (%)
CA5.1 Identificáronse as técnicas e as elaboracións culinarias máis significativas.	• TO.1 - Contidos UD	N	10
CA5.2 Recoñecéronse os elementos da oferta culinaria máis axeitados para a súa elaboración ou manipulación ante comensais.	• TO.2 - Contidos UD	N	10
CA5.3 Realizáronse fichas técnicas dos produtos que cumpra elaborar.	• TO.3 - Contidos UD	N	10
CA5.4 Realizouse o aprovisionamento de xéneros e materias primas para atender a oferta.	• TO.4 - Contidos UD	S	10
CA5.5 Identificáronse as necesidades de equipamentos, utensilios e materiais para a realización de elaboracións culinarias e manipulacións ante comensais.	• TO.5 - Contidos UD	S	10
CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.	• TO.6 - Contidos UD	N	10
CA5.7 Realizouse a manipulación ou a elaboración do produto, e identificáronse e aplicáronse as técnicas asociadas.	• TO.7 - Contidos UD	S	10
CA5.8 Realizouse o control e a valoración do produto final.	• LC.1 - Contidos UD	S	10
CA5.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• TO.8 - Contidos UD	N	10
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.9 - Contidos UD	S	10
		TOTAL	**100**

4.12.e) Contidos

Contidos
Equipamentos, utensilios e materiais: descrición, clasificación, características, operacións de posta a punto, almacenamento e transporte.
Operacións de aprovisionamento interno. Operacións de control. Documentación asociada. Abastecemento e recepción de materiais para servizos de cátering.
Tipoloxía de montaxes de servizos: restaurante á carta, menús concertados, bufés, cátering, etc.
Operacións de montaxe. Análise da información. Operacións previas: control de áreas, de equipamentos, de utensilios e de materiais, e distribución de funcións.
Execución das operacións de montaxe.

Contidos
Valoración de resultados.

4.12.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	
ALIMENTOS ADECUADOS PARA ELABORACIÓN A VISTA DO CLIENTE - ALIMENTOS ADECUADOS PARA ELABORACIÓN A VISTA DO CLIENTE	• ¿ Tp1.1 Explicación polo profesor sobre elaboracion de pratos , que pola súa elaboración precisan serr elaborados ante o co-mensal. ¿ Tp1.2. Exposición polo profesor sobre as dificultades técnicas e variante de servizo aplica-ble,para a elaboración dos pratos diante dos comen-sais.	• ¿ Ta1.1. Deducción da variedade de platos que pola súa elaboración precisan realizarse ante o comensal , asi como das técnicas aplicables en cada caso	• ¿ Documento coa resolución de pratos s, que pola súa elaboración precisan ser elaborados ante o comensal. •	• ¿ Imaxes e diapositivas. • ¿ Apuntes do profesor.		• LC.1 - Contidos UD • TO.1 - Contidos UD • TO.2 - Contidos UD • TO.3 - Contidos UD • TO.4 - Contidos UD • TO.5 - Contidos UD • TO.6 - Contidos UD • TO.7 - Contidos UD • TO.8 - Contidos UD • TO.9 - Contidos UD	3,0
Posta a punto - Posta a punto	• ¿ Tp2.1. Explicación polo profesor sobre a confección de fichas técnicas de , elaboración d epratos diante dos comensais	• ¿ Ta2.1. Elaboración de fichas técnicas de pratos a vista do clientediante do comensal. ¿ Ta2.2. Execución do aprovisio-	• ¿ Formulario de fichas técnicas de producción, para elaboración de pratos a vista diante da clien-tela.	• ¿ Apuntes do profesor. • ¿ Fichas técnicas de		• LC.1 - Contidos UD • TO.1 - Contidos UD	3,0

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	
	¿ Tp2.2. Explicación polo profesor sobre o proceso de aprovisionamento de xéneros e materias primas, procedentes do departamento de cociña	namento de xéneros e materias primas, procedentes do departamento de cociña para pratos diante diante do comensal.	• ¿ Aprovisionamento dos xeneros elaborados en cociña e materias primas necesarias para elaboración de pratos e presentación e servizo diante do comensal.	• ¿ Maquinaria, equipos e materiais de sala de restau-rante. • ¿ Materias primas e pratos • ¿ Vales de pedidos,	• TO.2 - Contidos UD • TO.3 - Contidos UD • TO.4 - Contidos UD • TO.5 - Contidos UD • TO.6 - Contidos UD • TO.7 - Contidos UD • TO.8 - Contidos UD • TO.9 - Contidos UD	
Elaboración de pratos a vista da clientela - Elaboración de pratos a vista da clientela	• ¿ Tp3.1. Exposición polo profesor dos materiais necesarios e idóneos, asi como do seu manexo, para a elaboración de pratos ante os comensais ¿ Tp3.2. Demostración polo profesor en colaboración co alumnado sobre a elaboración de pratos diante da clientela.	• ¿ Ta3.1. Deducción dos materiais necesarios para o , servizo de pratos diante da clientela. ¿ Ta3.2. Execución da posta a punto dos elementos necesarios para o , servizo de cada prato que se pecise diante da clientela.	• ¿ Aprovisionamento e posta a punto para un inmediato servizo, dos materiais idóneos e necesarios para elaboración de pratos a vista diante da clientela. •	• ¿ Apuntes do profesor. • ¿ Fichas técnicas de pro- • ¿ Maquinaria, equipos e materiais de sala de restau-rante. • ¿ Materias primas e pra-tos	• LC.1 - Contidos UD • TO.1 - Contidos UD • TO.2 - Contidos UD • TO.3 - Contidos UD • TO.4 - Contidos UD • TO.5 - Contidos UD • TO.6 - Contidos UD • TO.7 - Contidos UD • TO.8 - Contidos UD	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.9 - Contidos UD	
Empratado e decoracións - Empratado e decoracións	• ¿ . Tp4.1 Explicación polo profesor sobe as técnicas exeitadas na manipulación, de pratos elaborados a vista da clientela e servizo de produtos elaborados. ¿ Tp4.2. Demostración polo profesor sobre a elaboración de pratos diante dos clientes :	• ¿ Ta4.1. Deducción identificativa dos materiais, utiles, produto elaborado, materias primas, gornicións, etc., co-rrespondentes ás fichas técnicas de manipulación,, racionado, presentación e servizo de produtos ela-borados , ante os comen-sais. ¿ Ta4.2. Aplicación dos coñecementos adquiridos das técnicas de servizo e atención á clientela, vistos en unidades anteriores, no racionado, presentación e servizo de produtos elaborados, ante os comensais	• ¿ Documento cumprimentado coas fichas técnicas de elaboración axeitadas a cada caso paraelaboración d epratos a vista da cliente presentación e servizo de produtos elaborados , ante os comen-sais. • ¿ presentado e servizo ante os comensais ,	• Apuntes do profesor. • ¿ Fichas técnicas de pro- • ¿ Maquinaria, equipos e materiais de sala de restau-rante. • ¿ Materias primas e pra-tos • ¿ Vales de pedidos, • ¿ Clientes simulados ou	• LC.1 - Contidos UD • TO.1 - Contidos UD • TO.2 - Contidos UD • TO.3 - Contidos UD • TO.4 - Contidos UD • TO.5 - Contidos UD • TO.6 - Contidos UD • TO.7 - Contidos UD • TO.8 - Contidos UD • TO.9 - Contidos UD	2,0
					TOTAL	**10,0**

4.13.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
13	Operación de facturación e cobramento	3

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

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

4.13.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recoñecer os documentos de control adecuados para á facturación e o cobramento	1	Documentos de control para facturación	1,0
2.1 Formalizar correctamente facturas e tickets	2	Formalización de facturas e tickets	0,5
3.1 Realizar o cobramento de facturas ,utilizando diversas formas de pago	3	Diversas formas de pago	0,5
4.1 Realizar opracions de de apertura e pechamento de caixa	4	Apertura e pechamento de caixa	1,0
		TOTAL	**3.0**

4.13.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 (%)
CA6.1 Identificáronse os documentos de control asociados á facturación e ao cobramento.	• OU.1 - Contidos UD	N	20
CA6.2 Identificáronse os tipos de facturación e os sistemas de cobramento.	• OU.2 - Contidos UD	S	20
CA6.3 Caracterizáronse os procesos de facturación e cobramento dos servizos.	• OU.3 - Contidos UD	S	10
CA6.4 Formalizouse correctamente a factura ou o ticket.	• OU.4 - Contidos UD	S	10
CA6.5 Comprobouse a relación entre o facturado e o servido.	• OU.5 - Contidos UD	N	10
CA6.6 Realizouse o cobramento da factura utilizando diversas formas de pagamento.	• OU.6 - Contidos UD	N	10
CA6.7 Realizáronse as operacións de apertura e pechamento de caixa, e de control na facturación e no cobramento.	• OU.7 - Contidos UD	N	10

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA6.8 Relacionouse a facturación cos sistemas de xestión integrada.	• OU.8 - Contidos UD	N	10
		TOTAL	**100**

4.13.e) Contidos

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

4.13.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	
Documentos de control para facturación - Documentos de control para facturación	• ¿ Tp1.1 Explicación polo profesor sobre elaboracion de facturas . ¿ Tp1.2. Exposición polo profesor	• ¿ Ta1.1. Deducción da variedade de facturas e tickets	• ¿ Documento coa resolución de facturas e tickets	• ¿ Apuntes do profesor. • ¿ Imaxes e diapositivas.	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD	1,0

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	
	sobre as s técnicas de preparar as diante dos clientes.				• OU.3 - Contidos UD • OU.4 - Contidos UD • OU.5 - Contidos UD • OU.6 - Contidos UD • OU.7 - Contidos UD • OU.8 - Contidos UD	
Formalización de facturas e tickets - Formalización de facturas e tickets	• ¿ Tp2.1. Explicación polo profesor sobre a confección de fichas técnicas de , elaboración de facturas e cobramentos ¿ Tp2.2. Explicación polo profesor sobre o proceso de facturación e cobramento	• ¿ Ta2.1. Elaboración de facturas e tickets ¿ Ta2.2. Execución do proceso de facturación e cobro	• ¿ Formulario de facturación e tickets • ¿ Aprovisionamento dos xeneros para facturar	• ¿ Apuntes do profesor. • ¿ Fichas técnicas • ¿ Maquinaria, equipos de	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD • OU.3 - Contidos UD • OU.4 - Contidos UD • OU.5 - Contidos UD • OU.6 - Contidos UD • OU.7 - Contidos UD • OU.8 - Contidos UD	0,5
Diversas formas de pago - Diversas formas de pago	• ¿ Tp3.1. Exposición polo profesor dos materiais necesarios e idó-neos, asi como do seu manexo, para facturación e cobramento de diversas formas d epagamento	• ¿ Ta3.1. Deducción dos materiais necesarios para facturar e cobrar ¿ Ta3.2. Execución da posta a punto dos elementos nececasarios	• ¿ Aprovisionamento e posta a punto para un inmediato servizo, de facturas e tickets	• ¿ Apuntes do profesor. • ¿ Fichas técnicas • ¿ Maquinaria, equipos	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD • OU.3 - Contidos UD	0,5

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	
	¿ Tp3.2. Demostración polo profesor en colaboración co alumnado sobre a elaboración defacturación e cobramento de diversas formas de pagamento	facturar e diversas formas de cobramento			• OU.4 - Contidos UD • OU.5 - Contidos UD • OU.6 - Contidos UD • OU.7 - Contidos UD • OU.8 - Contidos UD	
Apertura e pechamento de caixa - Apertura e pechamento de caixa	• Tp4.1 Explicación polo profesor sobe as técnicas axeitadas na manipulación, de aperturas e cerres de caixa ¿ Tp4.2. Demostración polo profesor sobre apertura e pechanto de caixa	• ¿ Ta4.1. Deducción identificativa dos materiais, utiles, axeitados para apeturas e cerres de caixa ¿ Ta4.2. Aplicación dos coñece-mentos adquiridos das técnicas sobre apertura e pechamento de caixa	• ¿ Documento cumprimentado coas fichas técnicas de elaboración axeitadas a cada caso de apertura e cerre de caixa	• ¿ . Apuntes do profesor. • ¿ Fichas técnicas • ¿ Clientes simulados ou	• OU.1 - Contidos UD • OU.2 - Contidos UD • OU.3 - Contidos UD • OU.4 - Contidos UD • OU.5 - Contidos UD • OU.6 - Contidos UD • OU.7 - Contidos UD • OU.8 - Contidos UD	1,0
					TOTAL	**3,0**

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

Os mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva para este módulo están reflexados en cada unha das unidades didácticas anteriormente cumprimentadas que correspondan a cada avaliación. (no punto 4.c).
Estes mínimos serán a referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así como as probas de avaliación extraordinaria do alumnado con perda de avaliación continua e guiarán o procedemento de avaliación ordinaria do módulo.
A avaliación do/a alumno/a realizarase de forma continuada, ao longo de todas as sesións téorico-prácticas, durante o trimestre proporase exámes escritos dos mínimos exixidos e que deberían ser adquiridos ata o momento, ou ben un único exáme escrito de todos os coñecementos adquiridos ao longo do trimestre.
A valoración do módulo en cada avaliación realizarase mediante os seguintes apartados:
A) 30% que corresponde a proba escrita:
Un ou varios exámes teóricos e, según o considere o profesor.
Terá unha puntuación máxima de 3 puntos valorándose do seguinte xeito:
- Os exámes escritos puntuaranse de 1 a 10.

A nota deste apartado será o resultado da nota media de todos os exames si fora o caso.
No caso da non asistencia a un exáme teórico, este non se repetirá (salvo causa debidamente xustificada según as normas do CIFP PASEO DAS PONTES) e terá unha nota de 0.
B) 70% que corresponde a proba de desenvolvemento profesional:
Realizaranse probas de desenvolvemento profesional con unha puntuación máxima de 10 puntos.
(para poder realizar as probas de desenvolvemento o alumno deberá estar uniformado según as normas do centro en canto a normativa da aula taller estipuladas polo CIFP PASEO DAS PONTES)
Durante a realización da proba poderá haber preguntas de xeito verbal ou escritas relacionadas coa elaboración/s exixida/s para argumentar o desenvolvemento do exercicio. Os resultados das probas de desenvolvemento levaránse a cabo nunha lista aberta de evidencias tomadas polo profesor de cada alumno/a na cal se reflexará o nome do alumno/a a data e a elaboración/s a desenvolver.
CÁLCULO DA NOTA FINAL DA AVALIACIÓN
(A nota será extraída dos resultados dos apartados A) e B).
Será obrigatorio acadar un mínimo dun 5 na proba escrita para poder facer media.
Logo a nota final en cada avaliación será a suma dos apartados anteriores. (70%+30%)

Las notas se representan con números enteros por lo que los decimales se redondearan al alza a partir de 0,75, según acuerdo de departamento reunido el día 17/09/2024.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado suspenso no presente módulo, consistirá:
As actividades de recuperación diseñaranse tendo en conta os contidos mínimos non superados.
Unha vez rematado este proceso o alumno/a deberá demostrar que acadou os contidos mínimos esixibles que non foron superados, mediante a realización dúas probas ou exames, un teórico e outro practico, sendo a procentaxe 30%/ 70% do total da nota.

Para supera-lo módulo o alumnado debe acadar un 5 nesta proba que se realizará ó final do terceiro trimestre.

Para as probas prácticas será imprescindible asistir ás mesmas, cumprindo estrictamente as normas deontolóxicas explicadas no plan de recuperación.
De non cumprirse unha soa destas normas deontolóxicas (dous bolígrafos, tirarrollas, chisqueiro, zapatos negros perfectamente limpos, calcetíns negros ata a canela, pantalón negro perfectamente limpo e perfectamente pranchado, mandil, perfectamente limpo e perfectamente pranchado, camisa perfectamente limpa e perfectamente pranchado, o alumno/a perfectamente afeitado, perfectamente peinado e co pelo recollido, o alumno ou alumna non poderá desenvolver a realización de ditas probas na aula taller de comedor. Do mesmo xeito, o alumno ou alumna que chegue dez minutos tarde a hora de inicio das probas teóricas e prácticas, non poderá facer as mesmas, non interrumpindo deste xeito, as probas aos seus compañeiros/as, nin o desenrolo das mesmas.
Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5. Todo aquel alumnado que chegue tarde 10 minutos a este tipo de probas (sin xustificante autorizado según a politica de xustificación de faltas do CIFP Paseo das Pontes), non terá dereito a realizar, para non interrumpir as probas dos seus compañeiros.
Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas probas prácticas, actividades desenvolvidas e/ou presentadas como na proba teórica.

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

non procede

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínimia mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

Para o seguimento mensual utilizaráse o modelo MD.75.PRO.03 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01 que se entregará a xefatura de departamento, xa que dito seguimento e revisión deberá constar nas correspontes actas de departamento.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso. MD.75.PRO.04 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01.

O seguemento da programación será realizado na plataforma que a Consellería de CEOU ten habilitada para tal fin.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente ORDE do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a ava¬liación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial, no seu artigo 28: Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Para este módulo pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complemenatará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

Será necesario incluir un cuestionario a criterio do profesor/a titular do módulo, (ANEXO I) a esta programación.

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

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

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

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no 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 ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.
Educación para a saúde:
É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

Educación para a convivencia:

Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de exames, etc.

Educación do consumidor:

Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres,...)

Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son aguáis.

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.

Os profesionais procederán de ámbitos coma: aloxamentos turísticos, empresas de restauración, asociacións de hostalería, 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.

10.Outros apartados

10.1) SITUACIÓN ACTUAL E POSIBLE CONFINAMENTO.

"Tendo en conta a situación actual de crise sanitaria polo Covid-19, remítome ao "Plan de Continxencia" do noso centro educativo, coas actuacións previas diante da aparición dun gromo que supoña o cese da actividade presencial nunha aula/etapa educativa/centro, as actuacións para o periodo de actividad lectiva non presencial e, as medidas para o reinicio da actividade lectiva presencial.

O ensino non presencial impartirase a través da plataforma Google Drive. Realizarase o seguimento do alumnado impartindo os coñecementos da materia de xeito virtual a través dos contidos dispoñibles

achegados e poñendo tarefas de reforzo deses contidos".