ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	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 proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0179	Inglés	2024/2025	0	160	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	RAQUEL EUGENIA MATEOS DÍAZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos por calquera medio de comunicación en lingua estándar, e interpreta con precisión o contido da mensaxe.
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos complexos e analiza comprensivamente os seus contidos.
RA4 - Elabora documentos e informes propios do sector ou da vida académica e cotiá e relaciona os recursos lingüísticos cos seus propósitos.
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características do país da lingua inglesa.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identificouse a idea principal da mensaxe.
CA1.2 Recoñeceuse a finalidade de mensaxes radiofónicas e doutro material gravado ou retransmitido pronunciado en lingua estándar, e identificouse o estado de ánimo e o ton da persoa falante.
CA1.3 Extraeuse información de gravacións en lingua estándar relacionadas coa vida social, profesional ou académica.
CA1.4 Identificáronse os puntos de vista e as actitudes da persoa falante.
CA1.5 Identificáronse as ideas principais de declaracións e de mensaxes sobre temas concretos e abstractos, en lingua estándar e cun ritmo normal.
CA1.6 Comprendeuse con todo detalle o que se di en lingua estándar, mesmo nun ambiente con ruído de fondo.
CA1.7 Extraéronse as ideas principais de conferencias, charlas e informes, e doutros xeitos de presentación académica e profesional lingüisticamente complexos.
CA1.8 Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seu elementos.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA2.1 Léronse cun alto grao de independencia textos de diverso tipo, adaptando o estilo e a velocidade da lectura ás finalidades, e utilizáronse fontes de referencia acaídas de xeito selectivo.
CA2.2 Interpretouse a correspondencia relativa á súa especialidade e captouse doadamente o significado esencial.
CA2.3 Interpretáronse con todo detalle textos extensos e de relativa complexidade relacionados ou non coa súa especialidade, con posibilidade de volver ler as seccións difíciles.
CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito do sector a que se refira.
CA2.5 Identificouse con rapidez o contido e a importancia de noticias, artigos e informes sobre unha ampla serie de temas profesionais, e decidiuse sobre a oportunidade dunha análise máis fonda.
CA2.6 Realizáronse traducións de textos complexos utilizando material de apoio, en caso necesario.
CA2.7 Interpretáronse mensaxes técnicas recibidas a través de soportes telemáticos (correo electrónico, fax, etc.).
CA2.8 Interpretáronse instrucións extensas e complexas que estean dentro da súa especialidade.
CA4.1 Redactáronse textos claros e detallados sobre unha variedade de temas relacionados coa súa especialidade, para o que se sintetizaron e se avaliaron as informacións e os argumentos procedentes de varias fontes.
CA4.2 Organizouse a información con corrección, precisión, coherencia e cohesión e solicitouse ou facilitouse información xeral ou detallada.
CA4.3 Redactáronse informes onde se salienten os aspectos significativos e se ofrezan detalles relevantes que sirvan de apoio.
CA4.4 Formalizouse documentación específica do seu campo profesional.
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
CA4.6 Resumíronse artigos, manuais de instrucións e outros documentos escritos, e utilizouse un vocabulario amplo para evitar a repetición frecuente.
CA4.7 Utilizáronse as fórmulas de cortesía propias do documento que se elabore.
CA5.1 Definíronse os trazos máis salientables dos costumes e dos usos da comunidade onde se fale a lingua inglesa.
CA5.3 Identificáronse os valores e as crenzas da comunidade en que se fale lingua inglesa.
CA5.4 Identificáronse os aspectos socioprofesionais propios do sector en calquera tipo de texto.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos por calquera medio de comunicación en lingua estándar, e interpreta con precisión o contido da mensaxe.
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e analiza o contido da situación, adaptándose ao rexistro lingüístico da persoa interlocutora.
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características do país da lingua inglesa.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identificouse a idea principal da mensaxe.
CA1.2 Recoñeceuse a finalidade de mensaxes radiofónicas e doutro material gravado ou retransmitido pronunciado en lingua estándar, e identificouse o estado de ánimo e o ton da persoa falante.
CA1.3 Extraeuse información de gravacións en lingua estándar relacionadas coa vida social, profesional ou académica.
CA1.4 Identificáronse os puntos de vista e as actitudes da persoa falante.
CA1.5 Identificáronse as ideas principais de declaracións e de mensaxes sobre temas concretos e abstractos, en lingua estándar e cun ritmo normal.
CA1.6 Comprendeuse con todo detalle o que se di en lingua estándar, mesmo nun ambiente con ruído de fondo.
CA1.7 Extraéronse as ideas principais de conferencias, charlas e informes, e doutros xeitos de presentación académica e profesional lingüisticamente complexos.
CA1.8 Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seu elementos.
CA3.1 Identificáronse os rexistros utilizados para a emisión da mensaxe.
CA3.2 Expresouse con fluidez, precisión e eficacia sobre unha ampla serie de temas xerais, académicos, profesionais ou de lecer, marcando con claridade a relación entre as ideas.

Criterios de avaliación do currículo
CA3.3 espontaneamente e adoptouse un nivel de formalidade adecuado ás circunstancias.
CA3.4 Utilizáronse normas de protocolo en presentacións formais e informais.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.6 Expresáronse e defendéronse con claridade puntos de vista e achegáronse explicacións e argumentos axeitados.
CA3.7 Describiuse e determinouse a secuencia dun proceso de traballo da súa competencia.
CA3.8 Argumentouse con todo detalle a elección dunha determinada opción ou dun procedemento de traballo elixido.
CA3.9 Solicitouse a reformulación do discurso ou dunha parte del, en caso necesario.
CA5.1 Definíronse os trazos máis salientables dos costumes e dos usos da comunidade onde se fale a lingua inglesa.
CA5.2 Describíronse os protocolos e as normas de relación social propios do país.
CA5.5 Aplicáronse os protocolos e as normas de relación social do país de lingua inglesa.
CA5.6 Recoñecéronse os marcadores lingüísticos da procedencia rexional.

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

Os mínimos exixibles para acadar unha avaliación positiva refírense a continuación divididos nas catro destrezas da lingua das que o alumno ten que demostrar un grao de dominio suficiente.

Listening:

1. Recoñeceu información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes.
2.Situou a mensaxe no seu contexto.
3.Identificou a idea principal da mensaxe.
4.Recoñeceu a finalidade da mensaxe directa, telefónica ou por outro medio oral.
5.Extraeu información específica en mensaxes relacionadas con aspectos cotiáns da vida profesional e cotiá.
6.Estableceu a secuencia dos elementos constituíntes da mensaxe.

7.Identificou as ideas principais dun discurso sobre un tema coñecido, transmitido por un medio de comunicación, emitido en lingua estándar e articulado con claridade.
8.Recoñeceu as instrucións orais e seguiu as indicacións.
Reading:
9.Interpretou información profesional contida en textos escritos sinxelos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.
10.Leeu comprensivamente textos claros en lingua estándar.
11.Interpretou o contido global da mensaxe.
12.Identificou suficientemente a terminoloxía utilizada.
Speaking:
13.Emitiu mensaxes orais claras e estruturadas, e participou como axente activo en conversas profesionais.
14.Comunicouse utilizando fórmulas, nexos e estratexias de interacción.
15.Utilizou normas de protocolo en presentacións.
16.Describiu feitos breves e imprevistos relacionados coa profesión.
17.Utilizou correctamente a terminoloxía da profesión.
Writing:
18.Redactou textos breves relacionados con aspectos cotiáns e profesionais.
19.Realizou traducións de textos en lingua estándar utilizando material de apoio, en caso necesario.
20.Organizou a información coherentemente e con cohesión.
21.Formalizou documentación específica do campo profesional propio.
22.Aplicou as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
23.Aplicou actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación
24. Expresouse con fluidez, precisión e eficacia sobre unha ampla serie de temas xerais, académicos, profesionais ou de lecer, marcando con claridade a relación entre as ideas.

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Examen escrito de 90 minutos de duración.
Usos da lingua estranxeira : gramática, vocabulario específico e funcións lingüísticas e comunicativas propias do sector: atención ao cliente e situacións comunicativas no entorno da xestión dun establecemento de hostalería.

Criterios de avaliación das destrezas reading e writing: Emprégase unha rúbrica de avaliación da expresión escrita que inclúe a gramática , o vocabulario, a cohesión e coherencia do texto e a puntuación (spelling, paragraphing...)
Writing part: Pode constar de exercicios de elección múltiple, definicións, situacións, traducións directa e inversa, diálogos, elaboración de textos característicos do sector como receitas, currículo e carta de presentación, organización da sala dun restaurante, relacións coa cociña, explicacións de menús, viños , tés e cafés e outras bebidas, notas de cata, cartas de queixas e resposta ás queixas.

Reading part. Inclúe un texto do que o alumnado deberá extraer información, analizala e redactar as respostas. O tipo de valoración se especifica por pregunta.

4.b) Segunda parte da proba

Exame oral de 30 minutos de duración por alumno.
Correspóndese cos criterios de avaliación correspondentes a speaking. A profesora entrega unha rúbrica para avaliar a expresión oral que entrega ao alumno antes do examen para que coñeza os criterios.
(Fluency/Vocabulary use/grammar accuracy/pronunciation/comprehensibility/task completion)
Consta de dúas partes:
a)unha breve exposición sobre algunha das áreas temáticas : descrición dun establecemento, elaboración e presentación de bebidas, gastronomía nacional e internacional (explicación de pratos)... (20 min)
b) entrevista na que o alumnado terá que respostar a preguntas da profesora relacionadas con temas do sector. (10 min)
Esta parte será grabada pola profesora.
Un exame de listening: preguntas de comprensión tras escoitar unha gravación 3 veces.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	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 proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas	2024/2025	0	53	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANTONIO MACEIRAS CHARLÓN,DANIEL SÁNCHEZ VÁZQUEZ,RAQUEL BUCETA ABALDE (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.
RA2 - Cata alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría.
RA3 - Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.
RA4 - Almacena materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación.
RA5 - Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Describíronse e clasificáronse as materias primas en restauración.
CA1.1.1 Describíronse e clasificáronse as materias primas en restauración, de orixe vexetal e mineral.
CA1.1.2 Describíronse e clasificáronse as materias primas en restauración, de orixe animal e as bebidas.
CA1.2 Analizouse a organización das materias primas tendo como referencia o código alimentario.
CA1.3 Recoñecéronse as materias primas en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.
CA1.3.1 Recoñecéronse as materias primas en restauración de orixe vexetal e mineral, as súas características e as súas calidades organolépticas
CA1.3.2 Recoñecéronse as materias primas en restauración de orixe animal e as bebidas, as súas características e as súas calidades organolépticas.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.4 Relacionáronse as calidades organolépticas dos alimentos e das bebidas coas súas principais aplicacións gastronómicas.
CA1.4.1 Recoñecéronse as materias primas en restauración de orixe animal e as bebidas, as súas características e as súas calidades organolépticas.
CA1.4.2 Relacionáronse as calidades organolépticas dos alimentos de orixe animal e das bebidas coas súas principais aplicacións gastronómicas.
CA1.5 Recoñecéronse as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos e das bebidas.
CA1.5.1 Recoñecéronse as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos de orixe vexetal e mineral.
CA1.5.2 Recoñecéronse as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos de orixe animal e das bebidas.
CA1.6 Recoñecéronse e caracterizáronse os selos europeos e os españois de calidade alimentaria.
CA1.7 Identificáronse e caracterizáronse os produtos acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.
CA1.7.1 Identificáronse e caracterizáronse os produtos vexetais acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.
CA1.7.2 Identificáronse e caracterizáronse os produtos de orixe animal acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.
CA1.8 Establecéronse cos colaboradores os estándares de especificación de compras de cada artigo que cumpra adquirir.
CA1.9 Establecéronse os estándares de subministracións coa clientela, en ofertas de cátering, de acordo co método previamente establecido.
CA2.1 Seleccionáronse e preparáronse alimentos para a súa cata co fin de valorar a súa posible adquisición e o seu uso en elaboracións culinarias novas ou xa ofrecidas.
CA2.2 Seleccionáronse os atributos que se vaian medir e decidiuse o tipo de escala que se vaia aplicar para cada proba sensorial, en función dos atributos que cumpra medir e dos obxectivos propostos.
CA2.3 Realizáronse catas de alimentos mediante o recoñecemento e a cuantificación dos seus atributos sensoriais.
CA2.4 Comprobouse que o alimento cumpra as características do patrón establecido atendendo á súa clasificación comercial ou denominación de orixe, entre outras.
CA2.5 Identificáronse, describíronse e cuantificáronse os atributos sensoriais que caracterizan a calidade dun produto, utilizando un vocabulario específico.
CA2.6 Valorouse o comportamento e a evolución dun produto xa catado, e a súa inalterabilidade durante o almacenamento.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA3.1 Describíronse e caracterizáronse as operacións necesarias para recibir materias primas e outros materiais en cociña.
CA3.2 Identificáronse os equipamentos e os instrumentos para o control cuantitativo, cualitativo e hixiénico-sanitario.
CA3.3 Aplicáronse sistemas de control do aprovisionamento de forma que se satisfagan as exixencias da produción e os obxectivos económicos do establecemento.
CA3.4 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
CA3.4.1 Interpretouse a información e os datos que figuran na etiquetaxe dos productos alimentarios, con caracter xeral .
CA3.4.2 Identificouse a presentación comercial dos produtos alimentarios, e interpretouse a etiquetaxe dos produtos de calidade diferenciada.
CA3.5 Comprobouse a coincidencia da cantidade e a calidade do solicitado coas do recibido.
CA3.6 Verificouse o cumprimento polo provedor da normativa referente á embalaxe, o transporte, a cantidade, a calidade, a caducidade, a temperatura, a manipulación, etc.
CA3.7 Verificáronse o cumprimento da petición de compra e os requisitos establecidos para as materias primas solicitadas.
CA3.8 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos relacionados cos procesos de recepción.
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos e controlouse a recollida de residuos.
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Describíronse e caracterizáronse os lugares para o almacenamento e a conservación das materias primas e outras subministracións.
CA4.2 Determináronse os métodos de conservación idóneos para as materias primas.
CA4.3 Determináronse as temperaturas e os envases adecuados para a conservación dos xéneros ata o momento do seu uso.
CA4.4 Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo.
CA4.5 Mantívose o almacén, o economato e/ou a adega en condicións de orde e limpeza.
CA4.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos e controlado a recollida de residuos.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.1 Describiuse o concepto de control de existencias en restauración.
CA5.2 Caracterizáronse os procedementos de solicitude de pedidos a almacén, o seu control, a documentación asociada e as relacións interdepartamentais entre os departamentos involucrados.
CA5.3 Identificáronse os xéneros susceptibles de seren entregados directamente nos departamentos de venda e/ou produción por parte do provedor.
CA5.4 Realizáronse diversos tipos de inventarios, e describiuse a súa función e a importancia no control de consumos e existencias.
CA5.5 Efectuáronse rotacións de xéneros no almacén en función de diversas circunstancias.
CA5.6 Calculouse o consumo de existencias tendo en conta diversos parámetros de valoración.
CA5.7 Utilizáronse aplicacións informáticas para o control de consumos e existencias no economato.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA3 - Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA3.1 Describíronse e caracterizáronse as operacións necesarias para recibir materias primas e outros materiais en cociña.

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

MÍNIMOS EXIXIBLES (S.E.U.O)

Os establecidos como tales en cada unha das Unidades didácticas, desta programación.

UD 1 Materias primas de orixe vexetal e mineral.

- CA1.1.1 - Describíronse e clasificáronse as materias primas en restauración, de orixe vexetal e mineral.
- CA1.2 - Analizouse a organización das materias primas tendo como referencia o código alimentario.
- CA1.6 - Recoñecéronse e caracterizáronse os selos europeos e os españois de calidade alimentaria..
- CA1.7.1 - Identificáronse e caracterizáronse os produtos vexetais acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.

UD 2 Materias primas de orixe animal e as bebidas.

- CA1.1.2 - Describíronse e clasificáronse as materias primas en restauración, de orixe animal e as bebidas.
- CA1.7.2 - Identificáronse e caracterizáronse os produtos de orixe animal acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.
- CA3.4.1 - Interpretouse a informacion e os datos que figuran na etiquetaxe.

UD 3 Cata e analise dos alimentos.

- CA2.1 - Seleccionáronse e preparáronse alimentos para a súa cata co fin de valorar a súa posible adquisición e o seu uso en elaboracións culinarias novas ou xa ofrecidas.
-CA2.2 - Seleccionáronse os atributos que se vaian medir e decidiuse o tipo de escala que se vaia aplicar para cada proba sensorial, en función dos atributos que cumpra medir e dos obxectivos propostos.
- CA2.4 - Comprobouse que o alimento cumpra as características do patrón establecido atendendo á súa clasificación comercial ou denominación de orixe, entre outras.
- CA2.6 - Valorouse o comportamento e a evolución dun produto xa catado, e a súa inalterabilidade durante o almacenamento

UD 4 Recepcion de materias primas.

- CA3.1 - Describíronse e caracterizáronse as operacións necesarias para recibir materias primas e outros materiais.
- CA3.2 - Identificáronse os equipamentos e os instrumentos para o control cuantitativo, cualitativo e hixiénico-sanitario.
- CA3.5 - Comprobouse a coincidencia da cantidade e a calidade do solicitado coas do recibido.
- CA3.8 - Recoñecéronse e formalizáronse os documentos relacionados cos procesos de recepción.
- CA3.10 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD 5 Xestión do almacén.

- CA4.1 - Describíronse e caracterizáronse os lugares para o almacenamento e a conservación das materias primas e outras subministracións.
- CA4.2 - Determináronse os métodos de conservación idóneos para as materias primas.
- CA4.3 - Determináronse as temperaturas e os envases adecuados para a conservación dos xéneros ata o momento do seu uso.
- CA4.7 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD 6 Control de consumos e existencias.
- CA1.8 - Establecéronse cos colaboradores os estándares de especificación de compras de cada artigo que cumpra adquirir.
- CA5.1 - Describiuse o concepto de control de existencias en restauración.
- CA5.3 - Identificáronse os xéneros susceptibles de seren entregados directamente nos departamentos de venda e/ou produción por parte do proveedor.
- CA5.4 - Realizáronse diversos tipos de inventarios, e describiuse a súa función e a importancia no control de consumos e existencias
- CA5.6 - Calculouse o consumo de existencias tendo en conta diversos parámetros de valoración.

Criterios de cualificación :
- A primeira proba será teórica e de caracter eliminatoria. Para a súa superación deberá acadarse unha puntación mínima de 5 sobre os 10 puntos de valor total da proba.

- A segunda proba será de caracter practico, para a súa superación deberá acadarse unha puntación mínima de 5 sobre os 10 puntos de valor total da proba.

Porcentaxe da cualificación final das probas:
Proba 1: 50 %
Proba 2: 50 %

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Consistirá nunhas probas escritas que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

No exercicio teórico incluiranse ademais de cuestións escritas de resposta extensa e /ou breve, preguntas tipo test e/ou exercicios simulados que o alunmnado deberá desenvolver , cumprimentando a documentación que se adxunte.

O profesor ou a profesora do módulo profesional cualificará esta primeira parte da proba de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

Finalizada esta primeira parte da proba, as comisións de avaliación exporán a puntuación obtida polas persoas aspirantes no taboleiro de anuncios do centro onde se realizara.

Nas cuestións tipo text, por cada tres respostas incorrectas descontarase unha correcta.

Para esta proba habilitarase un periodo maximo de 3 horas (MINIMO 2h)

Os participantes deberán asistir con boligrafo azul ou negro

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

4.b) Segunda parte da proba

Non se fará proba práctica.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	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 proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0501	Xestión da calidade e da seguridade e hixiene alimentarias	2024/2025	0	80	0
MP0501_12	Seguridade e hixiene alimentarias	2024/2025	0	50	0
MP0501_22	Xestión da calidade	2024/2025	0	30	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ALEJANDRA PÉREZ PÉREZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0501_12) RA1 - Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
(MP0501_22) RA1 - Identifica os sistemas de xestión da calidade, e caracteriza os pasos para o seu deseño e a súa posta en práctica.
(MP0501_22) RA2 - Controla a aplicación das normas de calidade, e caracteriza os métodos e as ferramentas de medición.
(MP0501_12) RA2 - Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.
(MP0501_12) RA3 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC) e de control da rastrexabilidade, e xustifica os principios asociados a estes.
(MP0501_12) RA4 - Controla a xestión ambiental nos establecementos de restauración e recoñece os seus beneficios, así como as súas implicacións a nivel sanitario.

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

Criterios de avaliación do currículo
(MP0501_12) CA1.1 Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos.
(MP0501_22) CA1.1 Recoñeceuse o concepto, a etimoloxía e os aspectos do termo calidade .
(MP0501_12) CA1.2 Avaliáronse as consecuencias para a inocuidade dos produtos e a seguridade dos consumidores dunha limpeza e unha desinfección inadecuadas.
(MP0501_22) CA1.2 Identificáronse os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.
(MP0501_12) CA1.3 Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD).
(MP0501_22) CA1.3 Analizáronse os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
(MP0501_12) CA1.4 Comprobouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, de xeito que se asegure a súa completa eliminación.
(MP0501_22) CA1.4 Relacionouse o deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.
(MP0501_12) CA1.5 Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
(MP0501_22) CA1.5 Identificáronse os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.
(MP0501_12) CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
(MP0501_22) CA1.6 Describíronse as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.
(MP0501_12) CA1.7 Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
(MP0501_12) CA1.8 Clasificáronse os produtos de limpeza e desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego.
(MP0501_12) CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
(MP0501_12) CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación.
(MP0501_22) CA2.1 Definíronse os métodos e as ferramentas de medición da calidade.
(MP0501_12) CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios, así como os principais riscos e as toxiinfeccións que se asocian aos malos hábitos.
(MP0501_22) CA2.2 Relacionáronse os datos obtidos das ferramentas de medición con posibles accións de mellora.
(MP0501_12) CA2.3 Identificáronse os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan.
(MP0501_22) CA2.3 Identificáronse e recoñecéronse as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade.
(MP0501_12) CA2.4 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos, para evitar problemas na saúde da poboación consumidora.
(MP0501_22) CA2.4 Analizáronse plans de calidade relacionados coas empresas de restauración.
(MP0501_12) CA2.5 Recoñecéronse os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir contaminación ou alteración nos alimentos.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
(MP0501_22) CA2.5 Recoñecéronse os métodos para a autoavaliación.
(MP0501_12) CA2.6 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración, e identificáronse as alerxias e as intolerancias alimentarias.
(MP0501_22) CA2.6 Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias ou correntes máis actuais na normalización e na certificación dos novos modelos da calidade.
(MP0501_12) CA2.7 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias
(MP0501_12) CA2.8 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza.
(MP0501_12) CA2.9 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas do persoal manipulador.
(MP0501_12) CA3.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
(MP0501_12) CA3.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de APPCC.
(MP0501_12) CA3.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctivas.
(MP0501_12) CA3.4 Definíronse os parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos de control.
(MP0501_12) CA3.5 Formalizáronse os rexistros asociados ao sistema.
(MP0501_12) CA3.6 Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.
(MP0501_12) CA3.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
(MP0501_12) CA3.8 Recoñecéronse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.
(MP0501_12) CA4.1 Relacionouse o consumo coas vantaxes que proporciona a súa redución.
(MP0501_12) CA4.2 Describíronse as vantaxes ambientais da reutilización dos recursos.
(MP0501_12) CA4.3 Identificáronse as enerxías e/ou os recursos cuxo uso sexa menos prexudicial para o ambiente, e aquelas convenientes desde o punto de vista económico.
(MP0501_12) CA4.4 Recoñecéronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados, así como os seus efectos ambientais.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0501_12) CA4.5 Determináronse as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria.
(MP0501_12) CA4.6 Aplicáronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.
(MP0501_12) CA4.7 Establecéronse os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos ou as emisións, e tomáronse medidas para a protección ambiental.
(MP0501_12) CA4.8 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0501_12) RA1 - Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
(MP0501_22) RA1 - Identifica os sistemas de xestión da calidade, e caracteriza os pasos para o seu deseño e a súa posta en práctica.
(MP0501_22) RA2 - Controla a aplicación das normas de calidade, e caracteriza os métodos e as ferramentas de medición.
(MP0501_12) RA2 - Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.
(MP0501_12) RA3 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC) e de control da rastrexabilidade, e xustifica os principios asociados a estes.
(MP0501_12) RA4 - Controla a xestión ambiental nos establecementos de restauración e recoñece os seus beneficios, así como as súas implicacións a nivel sanitario.

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

Criterios de avaliación do currículo
(MP0501_12) CA1.1 Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos.
(MP0501_22) CA1.1 Recoñeceuse o concepto, a etimoloxía e os aspectos do termo calidade .

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
(MP0501_12) CA1.2 Avaliáronse as consecuencias para a inocuidade dos produtos e a seguridade dos consumidores dunha limpeza e unha desinfección inadecuadas.
(MP0501_22) CA1.2 Identificáronse os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.
(MP0501_12) CA1.3 Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD).
(MP0501_22) CA1.3 Analizáronse os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade.
(MP0501_12) CA1.4 Comprobouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, de xeito que se asegure a súa completa eliminación.
(MP0501_22) CA1.4 Relacionouse o deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.
(MP0501_12) CA1.5 Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
(MP0501_22) CA1.5 Identificáronse os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.
(MP0501_12) CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
(MP0501_22) CA1.6 Describíronse as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.
(MP0501_12) CA1.7 Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
(MP0501_12) CA1.8 Clasificáronse os produtos de limpeza e desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego.
(MP0501_12) CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
(MP0501_12) CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación.
(MP0501_22) CA2.1 Definíronse os métodos e as ferramentas de medición da calidade.
(MP0501_12) CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios, así como os principais riscos e as toxiinfeccións que se asocian aos malos hábitos.
(MP0501_22) CA2.2 Relacionáronse os datos obtidos das ferramentas de medición con posibles accións de mellora.
(MP0501_12) CA2.3 Identificáronse os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
(MP0501_22) CA2.3 Identificáronse e recoñecéronse as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade.
(MP0501_12) CA2.4 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos, para evitar problemas na saúde da poboación consumidora.
(MP0501_22) CA2.4 Analizáronse plans de calidade relacionados coas empresas de restauración.
(MP0501_12) CA2.5 Recoñecéronse os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir contaminación ou alteración nos alimentos.
(MP0501_22) CA2.5 Recoñecéronse os métodos para a autoavaliación.
(MP0501_12) CA2.6 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración, e identificáronse as alerxias e as intolerancias alimentarias.
(MP0501_22) CA2.6 Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias ou correntes máis actuais na normalización e na certificación dos novos modelos da calidade.
(MP0501_12) CA2.7 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias
(MP0501_12) CA2.8 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza.
(MP0501_12) CA2.9 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas do persoal manipulador.
(MP0501_12) CA3.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
(MP0501_12) CA3.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de APPCC.
(MP0501_12) CA3.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctivas.
(MP0501_12) CA3.4 Definíronse os parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos de control.
(MP0501_12) CA3.5 Formalizáronse os rexistros asociados ao sistema.
(MP0501_12) CA3.6 Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.
(MP0501_12) CA3.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
(MP0501_12) CA3.8 Recoñecéronse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0501_12) CA4.1 Relacionouse o consumo coas vantaxes que proporciona a súa redución.
(MP0501_12) CA4.2 Describíronse as vantaxes ambientais da reutilización dos recursos.
(MP0501_12) CA4.3 Identificáronse as enerxías e/ou os recursos cuxo uso sexa menos prexudicial para o ambiente, e aquelas convenientes desde o punto de vista económico.
(MP0501_12) CA4.4 Recoñecéronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados, así como os seus efectos ambientais.
(MP0501_12) CA4.5 Determináronse as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria.
(MP0501_12) CA4.6 Aplicáronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.
(MP0501_12) CA4.7 Establecéronse os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos ou as emisións, e tomáronse medidas para a protección ambiental.
(MP0501_12) CA4.8 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.

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

Os mínimos esixibles correspóndense cos Criterios de Avaliación citados anteriormente nas dúas probas. Para acadar o aprobado do módulo será necesario superar todos os criterios de avaliación das dúas unidades formativas.

Os criterios de cualificación. Cada pregunta levará indicada a súa valoración. Compre ter unha puntuación igual ou superior a cinco en cada proba de cada unidade formativa para a súa superación.

A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio e cualificarase de cero a dez puntos. As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que terá carácter eliminatorio. Para a súa superación deberase obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

A cualificación final correspondente será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima. No caso das persoas aspirantes que non superen a segunda parte da proba, a puntuación máxima que se lles asignará será un 4.

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Proba que versará en ambas unidades formativas sobre aspectos teóricos relacionados cos criterios de avaliación citados anteriormente. A proba poderá consistir en pregunta curta, tipo test, múltiples opcións, verdadeiro e falso ou completar. Na parte das preguntas tipo test descontarán as mal contestadas, non así as que se deixen en branco nin nas preguntas curtas.

Duración da proba: 90 minutos

Instrumentos necesarios: bolígrafo de cor negra ou azul.

4.b) Segunda parte da proba

Proba que versará sobre supostos prácticos asociados aos criterios de avaliación citados anteriormente.

Duración da proba: 90 minutos.

Instrumentos necesarios: bolígrafo de cor negra ou azul e calculadora non programable.

Non se permitirá o uso de aparellos de telefonía móbil ou similares.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	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 proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0502	Gastronomía e nutrición	2024/2025	0	53	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANA DOLORES YÁÑEZ FRAGUELA
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Identifica tendencias gastronómicas, para o que analiza os seus principios e as súas características.
RA2 - Recoñece as gastronomías galega, española e internacional, para o que identifica os produtos, as elaboracións, as tradicións e os costumes máis representativos.
RA3 - Identifica as propiedades nutricionais dos alimentos, para o que analiza as súas funcións na alimentación.
RA4 - Aplica principios básicos de dietética en establecementos de restauración, tendo en conta a relación entre as propiedades dietéticas e nutricionais dos alimentos, e as necesidades da clientela.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Recoñeceuse a procedencia do termo gastronomía .
CA1.2 Identificáronse os feitos máis salientables relacionados coa gastronomía.
CA1.3 Identificáronse e caracterizáronse as publicacións e os autores relacionados coa gastronomía.
CA1.4 Recoñecéronse eventos e distincións gastronómicas de relevancia.
CA1.5 Recoñecéronse e caracterizáronse os movementos e as correntes culinarias, así como os seus principais representantes.
CA1.6 Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias e as correntes gastronómicas actuais.
CA2.1 Relacionouse a gastronomía coa cultura dos pobos.
CA2.2 Identificáronse as características das gastronomías galega e española.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA2.3 Recoñecéronse as elaboracións e os produtos galegos e españois máis significativos.
CA2.4 Analizáronse as tradicións e os costumes gastronómicos galegos e españois.
CA2.5 Analizáronse as achegas das gastronomías galega e española ao patrimonio gastronómico internacional.
CA2.6 Identificáronse as características da gastronomía internacional por países, áreas ou zonas xeográficas.
CA2.7 Recoñecéronse as elaboracións e os produtos internacionais máis significativos.
CA2.8 Recoñeceuse a influencia da gastronomía internacional nas gastronomías galega e española.
CA3.1 Describíronse os conceptos de alimento e alimentación .
CA3.2 Caracterizouse a pirámide dos alimentos e a súa relación con cada grupo.
CA3.3 Relacionáronse os hábitos alimentarios coa súa influencia na saúde.
CA3.4 Recoñecéronse os novos hábitos alimentarios na sociedade actual.
CA3.5 Describiuse o concepto de nutrición.
CA3.6 Identificáronse os nutrientes e as súas funcións.
CA3.7 Identificáronse os nutrientes presentes nos grupos de alimentos.
CA4.1 Describiuse o concepto de dietética.
CA4.2 Recoñecéronse as necesidades nutricionais e enerxéticas das persoas ao longo da súa vida e a súa relación co metabolismo.
CA4.3 Recoñecéronse os tipos de dietas en función dos estilos de vida.
CA4.4 Recoñecéronse os valores para a saúde das dietas mediterránea e atlántica.
CA4.5 Manexáronse táboas de composición de alimentos para a confección de dietas.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.6 Describíronse dietas tipo e as súas posibles aplicacións.
CA4.7 Aplicáronse principios dietéticos para elaborar dietas e menús específicos en establecementos de restauración.
CA4.8 Caracterizáronse e deseñáronse dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.
CA4.9 Recoñeceuse a importancia dos hábitos alimentarios saudables ao longo da vida.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Identifica tendencias gastronómicas, para o que analiza os seus principios e as súas características.
RA2 - Recoñece as gastronomías galega, española e internacional, para o que identifica os produtos, as elaboracións, as tradicións e os costumes máis representativos.
RA3 - Identifica as propiedades nutricionais dos alimentos, para o que analiza as súas funcións na alimentación.
RA4 - Aplica principios básicos de dietética en establecementos de restauración, tendo en conta a relación entre as propiedades dietéticas e nutricionais dos alimentos, e as necesidades da clientela.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Recoñeceuse a procedencia do termo gastronomía .
CA1.2 Identificáronse os feitos máis salientables relacionados coa gastronomía.
CA1.3 Identificáronse e caracterizáronse as publicacións e os autores relacionados coa gastronomía.
CA1.4 Recoñecéronse eventos e distincións gastronómicas de relevancia.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.5 Recoñecéronse e caracterizáronse os movementos e as correntes culinarias, así como os seus principais representantes.
CA1.6 Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias e as correntes gastronómicas actuais.
CA2.1 Relacionouse a gastronomía coa cultura dos pobos.
CA2.2 Identificáronse as características das gastronomías galega e española.
CA2.3 Recoñecéronse as elaboracións e os produtos galegos e españois máis significativos.
CA2.4 Analizáronse as tradicións e os costumes gastronómicos galegos e españois.
CA2.5 Analizáronse as achegas das gastronomías galega e española ao patrimonio gastronómico internacional.
CA2.6 Identificáronse as características da gastronomía internacional por países, áreas ou zonas xeográficas.
CA2.7 Recoñecéronse as elaboracións e os produtos internacionais máis significativos.
CA2.8 Recoñeceuse a influencia da gastronomía internacional nas gastronomías galega e española.
CA3.1 Describíronse os conceptos de alimento e alimentación .
CA3.2 Caracterizouse a pirámide dos alimentos e a súa relación con cada grupo.
CA3.3 Relacionáronse os hábitos alimentarios coa súa influencia na saúde.
CA3.4 Recoñecéronse os novos hábitos alimentarios na sociedade actual.
CA3.5 Describiuse o concepto de nutrición.
CA3.6 Identificáronse os nutrientes e as súas funcións.
CA3.7 Identificáronse os nutrientes presentes nos grupos de alimentos.
CA4.1 Describiuse o concepto de dietética.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.2 Recoñecéronse as necesidades nutricionais e enerxéticas das persoas ao longo da súa vida e a súa relación co metabolismo.
CA4.3 Recoñecéronse os tipos de dietas en función dos estilos de vida.
CA4.4 Recoñecéronse os valores para a saúde das dietas mediterránea e atlántica.
CA4.5 Manexáronse táboas de composición de alimentos para a confección de dietas.
CA4.6 Describíronse dietas tipo e as súas posibles aplicacións.
CA4.7 Aplicáronse principios dietéticos para elaborar dietas e menús específicos en establecementos de restauración.
CA4.8 Caracterizáronse e deseñáronse dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.
CA4.9 Recoñeceuse a importancia dos hábitos alimentarios saudables ao longo da vida.

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

Os mínimos exixibles correspóndense cos Criterios de Avaliación (CA) citados anteriormente nas dúas probas.
Os criterios de cualificación. Cada pregunta levará indicada a súa valoración. Cumpre ter unha puntuación igual ou superior a cinco para a súa superación.
A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio e será cualificada de cero a dez puntos. As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda, que terá carácter eliminatorio. Para a súa superación deberase obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.
A cualificación final correspondente será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

-Proba teórica que pode conter preguntas tipo test, preguntas de reposta breve e preguntas de desenvolvemento, asociadas aos criterios de avaliación citados anteriormente. A superación desta primeira parte é imprescindible para poder acceder á realización da segunda.
-Duración da proba 90 minutos.

-Instrumentos necesarios: bolígrafo de cor negra ou azul.

4.b) Segunda parte da proba

-Proba práctica que pode conter exercicios asociados aos criterios de avaliación citados anteriormente.
-Duración da proba 90 minutos.
-Instrumentos necesarios: bolígrafo de cor negra ou azul.

Non se permitirá o uso de aparellos de telefonía móbil ou similares.
Esta proba terá lugar na hora e data publicada ao inicio deste proceso.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	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 proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración	2024/2025	0	70	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ESPERANZA TIMIRAOS BARREIRO
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Establece estruturas organizativas en restauración, e caracterizando os modelos organizativos e os obxectivos da empresa.
RA4 - Avalía os tipos de empresas de restauración e analiza a súa situación no mercado.
RA6 - Deseña ofertas gastronómicas, e caracteriza e selecciona os elementos que as configuran e as súas variables.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Definíronse os obxectivos empresariais segundo o modelo de produto.
CA1.2 Establecéronse plans empresariais segundo os obxectivos marcados.
CA1.3 Deseñáronse estratexias e técnicas de planificación empresarial.
CA1.4 Conceptualizáronse os modelos organizativos e as novas tendencias entre as empresas do sector.
CA1.6 Valoráronse os principios estruturais e organizativos das empresas de restauración como elementos fundamentais para a consecución dos obxectivos establecidos.
CA1.7 Identificáronse as principais diferenzas entre o mercado de produtos e o de servizos.
CA4.1 Recoñeceuse a normativa autonómica e/ou estatal sobre tipoloxía e clasificación dos establecementos de restauración.
CA4.2 Recoñecéronse os tipos de empresas tradicionais de restauración.
CA4.3 Identificáronse as novas tendencias empresariais en restauración.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.4 Describiuse a tipoloxía das empresas de restauración segundo a normativa autonómica e/ou estatal.
CA4.5 Identificáronse os factores e as motivacións da demanda.
CA4.6 Clasificouse a clientela segundo a súa tipoloxía.
CA4.7 Caracterizáronse os elementos determinantes da demanda: socioculturais, económicos e demográficos.
CA4.8 Investigáronse as tendencias actuais da demanda.
CA4.9 Valorouse a importancia de coñecer a situación do mercado e as tendencias da oferta.
CA6.1 Caracterizáronse os principais tipos de ofertas gastronómicas.
CA6.2 Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Establece estruturas organizativas en restauración, e caracterizando os modelos organizativos e os obxectivos da empresa.
RA2 - Controla a xestión administrativa de áreas de restauración, para o que analiza a documentación e a información reflectida nela.
RA3 - Controla os orzamentos das áreas de produción, e recoñece e determina a estrutura dos niveis de aprovisionamento, gastos e ingresos do seu departamento ou establecemento, segundo o caso.
RA5 - Elabora o plan de comercialización propio das empresas de restauración, establece as características dos elementos que o conforman, e deseña estratexias e accións.
RA6 - Deseña ofertas gastronómicas, e caracteriza e selecciona os elementos que as configuran e as súas variables.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.5 Elaboráronse organigramas que correspondan aos modelos organizativos e ás novas tendencias entre as empresas do sector.
CA2.1 Xustificouse a finalidade da xestión da documentación nas empresas de restauración.
CA2.2 Recoñeceuse o circuíto da documentación e a finalidade no sector de restauración.
CA2.3 Deseñáronse sistemas de rexistro da información reflectida nela.
CA2.4 Identificáronse sistemas de arquivo da documentación xerada, emitida ou recibida.
CA2.5 Clasificouse a información que reflicte a documentación segundo as necesidades empresariais.
CA2.6 Recoñeceuse a normativa básica relativa á xestión da documentación.
CA2.7 Valorouse a importancia dunha correcta xestión da documentación administrativa, económica e financeira para mellorar o funcionamento empresarial ou departamental.
CA2.8 Establecéronse sistemas de facturación e cobramento.
CA2.9 Aplicáronse as novas tecnoloxías na xestión e na interpretación da documentación empresarial.
CA3.1 Identificáronse os tipos de orzamentos que afectan a planificación de empresas de restauración.
CA3.2 Caracterizáronse os elementos que conforman os orzamentos.
CA3.3 Elaboráronse orzamentos de diversos tipos para a organización e a planificación das empresas de restauración, así como de áreas dentro destas.
CA3.4 Establecéronse métodos de control orzamentario, xustificáronse racionalmente as posibles desviacións e aplicáronse medidas correctoras.
CA3.5 Calculáronse os prezos de venda das ofertas gastronómicas do establecemento.
CA3.6 Estableceuse a estrutura de custos en restauración

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA3.7 Determinouse o limiar de rendibilidade segundo a oferta gastronómica e o tipo de establecemento ou servizo.
CA3.8 Establecéronse criterios de avaliación de provedores e seleccionáronse os que mellor se adapten ás demandas empresariais.
CA3.9 Establecéronse métodos de valoración de existencias.
CA3.10 Aplicáronse sistemas ofimáticos e de comunicación na xestión departamental ou empresarial.
CA5.1 Conceptualizouse o plan de comercialización ou de márketing.
CA5.2 Establecéronse obxectivos para conseguir co plan de comercialización.
CA5.3 Deseñáronse as estratexias e as accións necesarias para realizar o plan de comercialización.
CA5.4 Realizouse a planificación económica do plan de comercialización.
CA5.5 Identificáronse sistemas de control do plan de márketing e das súas desviacións.
CA5.6 Deseñouse a presentación do plan de comercialización.
CA5.7 Valorouse a importancia da aplicación do plan de comercialización para alcanzar os obxectivos da empresa.
CA6.3 Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela na confección de ofertas, así como as novas tendencias.
CA6.4 Considerouse o tipo de establecemento, a estacionalidade, a situación, o tipo de clientela e outros factores.
CA6.5 Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
CA6.6 Tivéronse en conta os principios básicos para o deseño físico da carta gastronómica.
CA6.7 Aplicáronse técnicas de promoción e publicidade.
CA6.8 Aplicáronse técnicas de márketing relacionadas cos prezos.
CA6.9 Controlouse o grao de satisfacción da clientela.

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

CA.1

Establecéronse plans empresariais segundo os obxectivos marcados

Definíronse os obxectivos empresariais segundo o modelo de produto.

Deseñáronse estratexias e técnicas de planificación empresarial.

Conceptualizáronse os modelos organizativos e as novas tendencias entre as empresas de restauración.

Elaboráronse organigramas que correspondan aos modelos organizativos e ás novas tendencias entre as empresas do sector.

Valoráronse os principios estruturais e organizativos das empresas de restauración como elementos fundamentais para a consecución dos obxectivos establecidos.

Identificáronse as principais diferenzas entre o mercado de produtos e o de servizos.

CA.2

Recoñeceuse o circuíto da documentación e a finalidade no sector de restauración.

Xustificouse a finalidade da xestión da documentación nas empresas de restauración.

Deseñáronse sistemas de rexistro da información reflectida nela.

Identificáronse sistemas de arquivo da documentación xerada, emitida ou recibida.

Clasificouse a información que reflicte a documentación segundo as necesidades empresariais.

Recoñeceuse a normativa básica relativa á xestión da documentación.

Valorouse a importancia dunha correcta xestión da documentación administrativa, económica e financeira para mellorar o funcionamento empresarial ou departamental.

Establecéronse sistemas de facturación e cobramento.

Aplicáronse as novas tecnoloxías na xestión e na interpretación da documentación empresarial.

CA.3

Identificáronse os tipos de orzamentos que afectan a planificación de empresas.

Caracterizáronse os elementos que conforman os orzamentos.

Elaboráronse orzamentos de diversos tipos para a organización e a planificación das empresas de restauración, así como de áreas dentro destas.

Establecéronse métodos de control orzamentario, xustificáronse racionalmente as posibles desviacións e aplicáronse medidas correctoras.

Calculáronse os prezos de venda das ofertas gastronómicas do establecemento.

Estableceuse a estrutura de custos en restauración.

Determinouse o limiar de rendibilidade segundo a oferta gastronómica e o tipo de establecemento ou servizo.
Establecéronse criterios de avaliación de provedores e seleccionáronse os que mellor se adapten ás demandas empresariais.
Establecéronse métodos de valoración de existencias.
Aplicáronse sistemas ofimáticos e de comunicación na xestión departamental ou empresarial.

CA.4
Recoñeceuse a normativa autonómica e/ou estatal sobre tipoloxía e clasificación dos establecementos de restauración.
Recoñecéronse os tipos de empresas tradicionais de restauración.
Identificáronse as novas tendencias empresariais en restauración.
Describiuse a tipoloxía das empresas de restauración segundo a normativa autonómica e/ou estatal.
Identificáronse os factores e as motivacións da demanda.
Clasificouse a clientela segundo a súa tipoloxía.
Caracterizáronse os elementos determinantes da demanda: socioculturais, económicos e demográficos.
Investigáronse as tendencias actuais da demanda.
Valorouse a importancia de coñecer a situación do mercado e as tendencias da oferta.

CA.5
Conceptualizouse o plan de comercialización ou de márketing.
Establecéronse obxectivos para conseguir co plan de comercialización.
Deseñáronse as estratexias e as accións necesarias para realizar o plan de comercialización.
Realizouse a planificación económica do plan de comercialización.
Identificáronse sistemas de control do plan de márketing e das súas desviacións.
Valorouse a importancia da aplicación do plan de comercialización para alcanzar os obxectivos da empresa.

CA.6
Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
Caracterizáronse os principais tipos de ofertas gastronómicas.
Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela na confección de ofertas gastronómicas.
Considerouse o tipo de establecemento, a estacionalidade, a situación, o tipo de clientela e outros factores.
Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
Tivéronse en conta os principios básicos para o deseño físico da carta.

Aplicáronse técnicas de promoción e publicidade.
Aplicáronse técnicas de márketing relacionadas cos prezos.
Controlouse o grao de satisfacción da clientela.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

Cada pregunta levará indicada a súa valoración.
Cumpre ter unha puntuación igual ou superior a cinco para a súa superación.
A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio e será cualificada de un a dez puntos. As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda, que terá carácter eliminatorio. Para a súa superación deberase obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.
A cualificación final correspondente será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

PRIMERA PARTE DA PROBA

CARACTERÍSTICAS E INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN: terá carácter eliminatorio e consistirá nunha proba escrita que versará sobre una mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. Esta parte poderá estar formada por un ou varios bloques. Estes bloques poderán ser: preguntas tipo test, preguntas curtas, recheo de ocos ou preguntas a desenvolver. O tempo máximo da primeira parte da proba será de 1 hora aproximadamente.

MATERIAL NECESARIO: bolígrafo azul ou negro

4.b) Segunda parte da proba

SEGUNDA PARTE DA PROBA

CARACTERÍSTICAS E INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN: consistirá no desenvolvemento de un ou de varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. Esta parte poderá estar formada por un ou varios bloques. Estes bloques consistirán na realización de: supostos prácticos relacionados cos contidos da materia e comentarios e análise de texto e/ou imaxes, ... O tempo máximo da segunda parte da proba será de 2 horas y media aproximadamente.

MATERIAL NECESARIO: bolígrafo azul ou negro e calculadora., que poderá ser científica, pero non programable

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	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 proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	2024/2025	0	53	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	REBECA MIRAMONTES PENAS
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Determina os postos de traballo e as súas funcións na área de restauración, e establece as características dos perfís profesionais.
RA2 - Planifica os recursos humanos, aplicando os sistemas de organización do persoal dependente.
RA3 - Colabora na selección de persoal, tendo en conta as previsións e as necesidades da empresa.
RA4 - Integra o persoal da empresa, adaptando os modelos actuais de organización dos recursos humanos.
RA5 - Dirixe os equipos aplicando as técnicas de xestión de recursos humanos para a consecución dos obxectivos.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identificáronse as etapas da planificación de cadros e previsión das necesidades de persoal.
CA1.2 Definíronse as características de cada posto de traballo correspondentes a persoal semicualificado e cualificado.
CA1.3 Caracterizáronse as funcións que debe desempeñar o persoal dependente.
CA1.4 Definíronse os límites de responsabilidade, as funcións e as tarefas de cada posto de traballo.
CA1.5 Valoráronse os principios deontolóxicos característicos no marco das empresas ou as áreas de restauración.
CA2.1 Relacionáronse as novas tendencias empresariais en restauración cos equipos humanos.
CA2.2 Establecéronse os sistemas de planificación de cadros de persoal e avaliáronse as variables necesarias.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA2.3 Definíronse as quendas necesarias, as xornadas, o calendario anual e o descanso para o correcto funcionamento do establecemento ou da área de restauración.
CA2.4 Avaliáronse os tempos de traballo das actividades profesionais máis significativas en restauración.
CA2.5 Traballouse con software de xestión de cadros de persoal.
CA2.6 Establecéronse as técnicas dos métodos de medición de tempos.
CA2.7 Identificáronse as técnicas de comunicación e motivación de persoal.
CA2.8 Valorouse a normativa en materia laboral.
CA3.1 Identificouse o proceso de selección de persoal e as súas fases.
CA3.2 Preparouse un plan secuenciado de selección de persoal.
CA3.3 Recoñecéronse as técnicas de selección.
CA3.4 Analizáronse os principais métodos para a selección de persoal semicualificado e cualificado.
CA3.5 Elixíronse sistemas de recrutamento de persoal.
CA3.6 Deseñáronse os aspectos técnicos da entrevista e dos tests.
CA3.7 Recoñecéronse outros xeitos de selección.
CA3.8 Valoráronse as persoas candidatas segundo o posto que se desexe cubrir.
CA3.9 Valorouse o custo do proceso de selección.
CA4.1 Describíronse as necesidades de formación para se actualizar ao posto de traballo.
CA4.2 Recoñeceuse a finalidade da formación.
CA4.3 Identificáronse os xeitos de formación.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.4 Recoñecéronse as motivacións dos traballadores da empresa.
CA4.5 Caracterizáronse os elementos determinantes da motivación e da desmotivación no posto de traballo.
CA4.6 Identificáronse técnicas de motivación.
CA4.7 Valorouse a importancia de coñecer o clima laboral para analizar os factores motivadores e desmotivadores, e para solucionar os problemas.
CA4.8 Deseñouse un plan de acollemento para novos traballadores.
CA5.1 Describiuse o plan de dirección.
CA5.2 Caracterizáronse as normas da dirección de equipos.
CA5.3 Establecéronse os principios da dirección en función dos obxectivos.
CA5.4 Deseñáronse as estratexias e as accións necesarias de liderado.
CA5.5 Describíronse técnicas de dirección e dinamización de equipos e reunións de traballo para cada departamento.
CA5.6 Valorouse a importancia dunha boa dirección.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Determina os postos de traballo e as súas funcións na área de restauración, e establece as características dos perfís profesionais.
RA2 - Planifica os recursos humanos, aplicando os sistemas de organización do persoal dependente.
RA3 - Colabora na selección de persoal, tendo en conta as previsións e as necesidades da empresa.
RA4 - Integra o persoal da empresa, adaptando os modelos actuais de organización dos recursos humanos.
RA5 - Dirixe os equipos aplicando as técnicas de xestión de recursos humanos para a consecución dos obxectivos.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identificáronse as etapas da planificación de cadros e previsión das necesidades de persoal.
CA1.2 Definíronse as características de cada posto de traballo correspondentes a persoal semicualificado e cualificado.
CA1.3 Caracterizáronse as funcións que debe desempeñar o persoal dependente.
CA1.4 Definíronse os límites de responsabilidade, as funcións e as tarefas de cada posto de traballo.
CA1.5 Valoráronse os principios deontolóxicos característicos no marco das empresas ou as áreas de restauración.
CA2.1 Relacionáronse as novas tendencias empresariais en restauración cos equipos humanos.
CA2.2 Establecéronse os sistemas de planificación de cadros de persoal e avaliáronse as variables necesarias.
CA2.3 Definíronse as quendas necesarias, as xornadas, o calendario anual e o descanso para o correcto funcionamento do establecemento ou da área de restauración.
CA2.4 Avaliáronse os tempos de traballo das actividades profesionais máis significativas en restauración.
CA2.5 Traballouse con software de xestión de cadros de persoal.
CA2.6 Establecéronse as técnicas dos métodos de medición de tempos.
CA2.7 Identificáronse as técnicas de comunicación e motivación de persoal.
CA2.8 Valorouse a normativa en materia laboral.
CA3.1 Identificouse o proceso de selección de persoal e as súas fases.
CA3.2 Preparouse un plan secuenciado de selección de persoal.
CA3.3 Recoñecéronse as técnicas de selección.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA3.4 Analizáronse os principais métodos para a selección de persoal semicualificado e cualificado.
CA3.5 Elixíronse sistemas de recrutamento de persoal.
CA3.6 Deseñáronse os aspectos técnicos da entrevista e dos tests.
CA3.7 Recoñecéronse outros xeitos de selección.
CA3.8 Valoráronse as persoas candidatas segundo o posto que se desexe cubrir.
CA3.9 Valorouse o custo do proceso de selección.
CA4.1 Describíronse as necesidades de formación para se actualizar ao posto de traballo.
CA4.2 Recoñeceuse a finalidade da formación.
CA4.3 Identificáronse os xeitos de formación.
CA4.4 Recoñecéronse as motivacións dos traballadores da empresa.
CA4.5 Caracterizáronse os elementos determinantes da motivación e da desmotivación no posto de traballo.
CA4.6 Identificáronse técnicas de motivación.
CA4.7 Valorouse a importancia de coñecer o clima laboral para analizar os factores motivadores e desmotivadores, e para solucionar os problemas.
CA4.8 Deseñouse un plan de acollemento para novos traballadores.
CA5.1 Describiuse o plan de dirección.
CA5.2 Caracterizáronse as normas da dirección de equipos.
CA5.3 Establecéronse os principios da dirección en función dos obxectivos.
CA5.4 Deseñáronse as estratexias e as accións necesarias de liderado.

Criterios de avaliación do currículo
CA5.5 Describíronse técnicas de dirección e dinamización de equipos e reunións de traballo para cada departamento.
CA5.6 Valorouse a importancia dunha boa dirección.

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

Os mínimos exixibles correspóndense cos Criterios de Avaliación (CA) do módulo:

CA1.1 - Identificáronse as etapas da planificación de cadros e previsión das necesidades de persoal.
CA1.2 - Definíronse as características de cada posto de traballo correspondentes a persoal semicualificado e cualificado.
CA1.3 - Caracterizáronse as funcións que debe desempeñar o persoal dependente.
CA1.4 - Definíronse os límites de responsabilidade, as funcións e as tarefas de cada posto de traballo.
CA1.5 - Valoráronse os principios deontolóxicos característicos no marco das empresas ou as áreas de restauración.
CA2.1 - Relacionáronse as novas tendencias empresariais en restauración cos equipos humanos.
CA2.2 - Establecéronse os sistemas de planificación de cadros de persoal e avaliáronse as variables necesarias.
CA2.3 - Definíronse as quendas necesarias, as xornadas, o calendario anual e o descanso para o correcto funcionamento do establecemento ou da área de restauración.
CA2.4 - Avaliáronse os tempos de traballo das actividades profesionais máis significativas en restauración.
CA2.5 - Traballouse con software de xestión de cadros de persoal.
CA2.6 - Establecéronse as técnicas dos métodos de medición de tempos.
CA2.7 - Identificáronse as técnicas de comunicación e motivación de persoal.
CA2.8 - Valorouse a normativa en materia laboral.
CA3.1 - Identificouse o proceso de selección de persoal e as súas fases.
CA3.2 - Preparouse un plan secuenciado de selección de persoal.
CA3.3 - Recoñecéronse as técnicas de selección.
CA3.4 - Analizáronse os principais métodos para a selección de persoal semicualificado e cualificado.
CA3.5 - Elixíronse sistemas de recrutamento de persoal.

CA3.6 - Deseñáronse os aspectos técnicos da entrevista e dos tests.
CA3.7 - Recoñecéronse outros xeitos de selección.
CA3.8 - Valoráronse as persoas candidatas segundo o posto que se desexe cubrir.
CA3.9 - Valorouse o custo do proceso de selección.
CA4.1 - Describíronse as necesidades de formación para se actualizar ao posto de traballo.
CA4.2 - Recoñeceuse a finalidade da formación.
CA4.3 - Identificáronse os xeitos de formación.
CA4.4 - Recoñecéronse as motivacións dos traballadores da empresa.
CA4.5 - Caracterizáronse os elementos determinantes da motivación e da desmotivación no posto de traballo.
CA4.6 - Identificáronse técnicas de motivación.
CA4.7 - Valorouse a importancia de coñecer o clima laboral para analizar os factores motivadores e desmotivadores, e para solucionar os problemas.
CA4.8 - Deseñouse un plan de acollemento para novos traballadores.
CA5.1 - Describiuse o plan de dirección.
CA5.2 - Caracterizáronse as normas da dirección de equipos.
CA5.3 - Establecéronse os principios da dirección en función dos obxectivos.
CA5.4 - Deseñáronse as estratexias e as accións necesarias de liderado.
CA5.5 - Describíronse técnicas de dirección e dinamización de equipos e reunións de traballo para cada departamento.
CA5.6 - Valorouse a importancia dunha boa dirección.

Os criterios de cualificación. Cada pregunta levará indicada a súa valoración. Cumpre ter unha puntuación igual ou superior a cinco para a súa superación.
A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio e será cualificada de cero a dez puntos. As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda, que terá carácter eliminatorio. Para a súa superación deberase obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.
A cualificación final correspondente será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das parte, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos.

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Proba escrita que versará sobre os aspectos teóricos relacionados cos criterios de avaliación citados anteriormente. A proba poderá consistir en pregunta curta, tipo test, múltiples opcións, verdadeiro e falso ou completar. Na parte das preguntas tipo test descontarán as mal contestadas, non así as que se deixen en branco nin nas preguntas curtas.

Duración da proba: 90 minutos

Instrumentos necesarios: bolígrafo de cor negra ou azul.

4.b) Segunda parte da proba

Proba que versará sobre supostos prácticos asociados aos criterios de avaliación citados anteriormente. Supostos prácticos tipo: cálculo de plantilla, proceso de selección de persoal, integración do persoal na empresa, etc.

Duración da proba: 90 minutos.

Instrumentos necesarios: bolígrafo de cor negra ou azul e calculadora non progamable.

Non se permitirá o uso de aparellos de telefonía móbil ou similares.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	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 proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0509	Procesos de servizos en bar-cafetaría	2024/2025	0	240	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANTONIO MACEIRAS CHARLÓN,RAQUEL BUCETA ABALDE (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Determina tipos de servizos e caracteriza as súas estruturas organizativas.
RA2 - Coordina as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.
RA3 - Selecciona bebidas, e recoñece as súas características e as súas aplicacións.
RA4 - Prepara ou serve bebidas en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.
RA5 - Prepara ou serve alimentos en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Caracterizáronse os tipos de establecementos de bares e cafetarías.
CA1.2 Identificáronse os tipos de servizos na área de bar-cafetaría.
CA1.3 Relacionáronse os tipos de servizos en bar-cafetaría coa tipoloxía de establecementos e de eventos.
CA1.4 Identificáronse as estruturas organizativas en cada tipo de establecemento ou evento.
CA1.5 Describiuse a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.
CA1.6 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.
CA1.7 Estableceuse a organización e as funcións do persoal en relación co tipo de servizo.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.8 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no bar-cafetaría.
CA1.9 Identificouse o vocabulario técnico específico.
CA2.1 Caracterizáronse os equipamentos, os utensilios e os materiais en relación coas súas aplicacións posteriores.
CA2.3 Caracterizáronse os tipos de montaxes asociadas aos servizos.
CA2.4 Analizouse a información sobre os servizos que se vaian montar.
CA3.1 Determináronse os factores culturais e sociais asociados a cada bebida.
CA3.1.1 Describíronse os procesos de fermentación.
CA3.1.2 Describíronse os procesos de destilación.
CA3.2 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas non alcohólicas.
CA3.3 Describíronse os procesos de fermentación e destilación.
CA3.4 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas e derivadas, agás o viño.
CA3.5 Identificáronse as marcas de bebidas alcohólicas e non alcohólicas, a súa presentación, as súas categorías e as características comerciais.
CA3.5.1 Identificáronse as marcas de bebidas alcohólicas fermentadas, a súa presentación, as súas categorías e as características comerciais
CA3.5.2 Identificáronse as marcas de bebidas alcohólicas destiladas, a súa presentación, as súas categorías e as características comerciais
CA3.6 Identificáronse as novas tendencias na oferta e na demanda de bebidas.
CA3.6.1 Identificáronse as novas tendencias na oferta e na demanda de bebidas fermentadas.
CA3.6.2 Identificáronse as novas tendencias na oferta e na demanda de bebidas destiladas.
CA3.7 Describíronse as características organolépticas das bebidas.

Criterios de avaliación do currículo
CA3.8 Determináronse as bebidas que se deben incluír na oferta comercial da empresa.
CA3.9 Identificáronse as consecuencias derivadas do consumo inadecuado de bebidas alcohólicas.
CA4.1 Identificáronse as fases do servizo.
CA4.1.1 Identificáronse as fases do servizo fermentadas.
CA4.1.2 Identificáronse as fases do servizo destiladas.
CA4.3 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas en bar-cafetaría.
CA4.4 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de venda e servizo de bebidas en bar-cafetaría.
CA4.5 Caracterizáronse as técnicas asociadas á elaboración, a presentación, a decoración e o servizo de cócteles e combinados.
CA4.11 CA4.11 - Clasificáronse e decribíronse os cocteles atendendo o receitario internacional.
CA5.1 Caracterizáronse as elaboracións culinarias do servizo de bar-cafetaría.
CA5.2 Caracterizáronse as técnicas de elaboración e servizo de alimentos en bar-cafetaría.
CA5.8 Recoñecéronse as novas tendencias na elaboración e no servizo de alimentos en bar-cafetaría.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

Criterios de avaliación do currículo
CA2.2 Executáronse e controláronse as operacións de posta a punto, inicio, conservación e control de equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para usos posteriores.
CA2.5 Executáronse as operacións de montaxe aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
CA2.6 Controláronse as operacións de aprovisionamento e recepción de materiais para os servizos.
CA2.7 Controláronse as operacións de abastecemento, distribución e conservación de produtos e materias primas.
CA2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.9 Controláronse e valoráronse os resultados obtidos.
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.4 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas e derivadas, agás o viño.
CA3.4.1 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas e derivadas, agás o viño.
CA3.4.2 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas destiladas e derivadas.
CA3.7 Describíronse as características organolépticas das bebidas.
CA3.7.1 Describíronse as características organolépticas das bebidas fermentadas.
CA3.7.2 Describíronse as características organolépticas das bebidas destiladas.
CA4.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de bebidas no bar-cafetaría.
CA4.3 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas en bar-cafetaría.
CA4.3.1 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas fermentadas en bar-cafetaría.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.3.2 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas destiladas en bar-cafetaría.
CA4.6 Elaboráronse cócteles e combinados respectando a súa formulación e utilizando adecuadamente os utensilios necesarios.
CA4.7 Aplicáronse as normas de protocolo durante os procesos.
CA4.8 Realizouse a facturación e o cobramento dos servizos prestados.
CA4.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de alimentos en bar-cafetaría.
CA5.4 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación, tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA5.5 Realizáronse as elaboracións seguindo os procedementos establecidos.
CA5.6 Coordináronse as fases de elaboración coas do servizo.
CA5.7 Presentáronse as elaboracións seguindo criterios estéticos.
CA5.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

MÍNIMOS EXIXIBLES (S.E.U.O)

Os establecidos como tales en cada unha das Unidades didácticas, desta programación.

UD1

CA1.3 Relacionáronse os tipos de servizos en bar-cafetaría coa tipoloxía de establecementos e de eventos.

CA1.4 Identificáronse as estruturas organizativas en cada tipo de establecemento ou evento.

CA1.5 Describiuse a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.

CA1.7 Estableceuse a organización e as funcións do persoal en relación co tipo de servizo

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

UD2

CA2.2 Executáronse e controláronse as operacións de posta a punto, inicio, conservación e control de equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para usos posteriores.

CA2.5 Executáronse as operacións de montaxe aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.

CA2.6 Controláronse as operacións de aprovisionamento e recepción de materiais para os servizos.

CA2.7 Controláronse as operacións de abastecemento, distribución e conservación de produtos e materias primas.

UD3

CA3.2 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas non alcohólicas.

CA3.7 Describíronse as características organolépticas das bebidas.

CA4.3 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas en bar- cafetaría.

UD4

CA3.3.1 Describíronse os procesos de fermentación.

CA3.4.1 - Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas e derivadas, agás o viño.

CA4.3.1 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas fermentadas en bar-cafetaría.

UD5

CA3.3.2 Describíronse os procesos de destilación.

CA3.4.2 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas destiladas e derivadas.

CA3.7.2 Describíronse as características organolépticas das bebidas destiladas.

CA4.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de bebidas no bar-cafetaría.

CA4.3.2 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas destiladas en bar-cafetaría.

UD6

CA4.3 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas en bar-cafetaría.

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

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

UD7

CA5.2 Caracterizáronse as técnicas de elaboración e servizo de alimentos en bar-cafetaría.

CA5.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e S 10

o servizo de alimentos en bar-cafetaría.

CA5.5 Realizáronse as elaboracións seguindo os procedementos establecidos.
CA5.6 Coordináronse as fases de elaboración coas do servizo.
CA5.7 Presentáronse as elaboracións seguindo criterios estéticos

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:
Para acadar unha cualificación positiva o alumnado deberá acadar unha nota mínima de 5 puntos en cada unha das dúas partes nas que se dividen estas probas.
- Para a proba de coñecementos empregarase como instrumento de avaliación a proba escrita, empregado un cuestionario de preguntas curtas e/ou longas sobre os criterios de avaliación asociados a contidos.
P.E.: 50%
-Para a proba de desempeños empregaranse como instrumentos de avaliación as listas de cotexo sobre os criterios de avaliación asociados a procesos ou procedementos.
LC: 50%
Para acadar a avaliación positiva deberase obter unha puntuación de 5 puntos.

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Consistirá nunha proba escrita que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.
O profesor do módulo profesional cualificará esta primeira parte da proba de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.
Nas cuestions tipo text, por cada tres respostas incorrectas descontarase unha correcta.
Para esta proba habilitarase un periodo máximo de 4 horas (MINIMO 2 h).
Os participantes deberán asistir con bolígrafo azul ou negro .
Os membros da comisión de avaliación poderán excluír de calquera parte da proba dun determinado módulo profesional as persoas aspirantes que leven a cabo calquera actuación de tipo fraudulento ou incumpran as normas de prevención, protección e seguridade, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmas, o resto do grupo ou as instalacións, durante a realización das probas.
Finalizada esta primeira parte da proba, as comisións de avaliación exporán a puntuación obtida polas persoas aspirantes no taboleiro de anuncios do centro onde se realizara.

4.b) Segunda parte da proba

Os participantes na proba deberán asistir uniformados (camisa branca, corbata negra, chaleco negro, pantalón negro, calcetíns ou medias negras, e zapatos negros) e equipados co material propio (sacarrollas, sacachapas, bolígrafo e puntiña).

As probas consistirán no desenvolvemento de supostos prácticos de desarrollo diario de cafetaría no cal se deberá manifestar a competencia na execución dos diversos aspectos contemplados no curriculum:

- Procedementos de posta a punto de equipamento.
- Preparación e servizo de bebidas non alcohólicas.
- Preparación e servizo de bebidas alcohólicas.
- Preparación e servizo de cócteles e combinados.
- Preparación e servizo de elaboracións culinarias.
- Procedementos de facturación e cobro dos servizos prestados.

O profesor do módulo profesional cualificará esta segunda parte da proba de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos. As persoas que non superaran a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero nesta segunda parte. Finalizada esta segunda parte da proba, as comisións de avaliación exporán as puntuacións obtidas no taboleiro de anuncios do centro onde se realizara.

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

O incumprimento da normativa de seguridade e hixiene durante o desenrolo das actividades practicas suporá a expulsión do aula.

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

Para o correcto desenrolo desta proba habilitarase un periodo máximo de 5 horas e mínimo de 3.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	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 proba libre

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	0	267	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANXO LEIS BUJÁN,ÓSCAR SANTIAGO DE TORO SANTOS (Subst.)
Outro profesorado	ÓSCAR SANTIAGO DE TORO SANTOS

Estado: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Caracterizáronse os tipos de establecementos de restauración.
CA1.2 Describíronse as fórmulas de servizos en restauración en relación cos tipos de establecemento ou de evento.
CA1.3 Identificáronse as estruturas organizativas de servizos en cada tipo de establecemento ou de evento.
CA1.4 Describiuse a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.
CA1.5 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.
CA1.6 Identificáronse e caracterizáronse os tipos de servizos na área de restaurante e eventos.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.7 Establecéronse organigramas de persoal en función do tipo de servizo.
CA1.8 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no restaurante.
CA1.9 Identificouse o vocabulario técnico específico.
CA2.1 Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais en relación coas súas aplicacións posteriores.
CA2.2 Identificáronse as operacións de control sobre equipamentos, utensilios e materiais.
CA2.4 Caracterizáronse os tipos de montaxes asociadas aos servizos.
CA2.5 Analizouse a información sobre os servizos que se vaian montar.
CA2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.2 Recoñeceuse a tipoloxía da clientela e o seu tratamento.
CA3.4 Valorouse a pulcritude e a corrección no vestir e na imaxe corporal, así como os elementos clave na atención á clientela.
CA3.5 Producíronse e interpretáronse mensaxes escritos relacionadas coa actividade profesional con claridade e corrección.
CA3.6 Valorouse a comunicación coa clientela como medio de fidelización.
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.
CA3.9 Recoñecéronse os protocolos na xestión e na tramitación de reclamacións, queixas e suxestións.
CA4.1 Identificáronse as fases do servizo.
CA4.2 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de servizo de alimentos e bebidas.
CA4.8 Controláronse e valoráronse os resultados obtidos.
CA5.1 Identificáronse as técnicas e as elaboracións culinarias máis significativas.

Criterios de avaliación do currículo
CA5.2 Recoñecéronse os elementos da oferta culinaria máis axeitados para a súa elaboración ou manipulación ante comensais.
CA5.3 Realizáronse fichas técnicas dos produtos que cumpra elaborar.
CA5.5 Identificáronse as necesidades de equipamentos, utensilios e materiais para a realización de elaboracións culinarias e manipulacións ante comensais.
CA6.1 Identificáronse os documentos de control asociados á facturación e ao cobramento.
CA6.2 Identificáronse os tipos de facturación e os sistemas de cobramento.
CA6.3 Caracterizáronse os procesos de facturación e cobramento dos servizos.
CA6.7 Realizáronse as operacións de apertura e pechamento de caixa, e de control na facturación e no cobramento.
CA6.8 Relacionouse a facturación cos sistemas de xestión integrada.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

Criterios de avaliación do currículo
CA2.1 Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais en relación coas súas aplicacións posteriores.
CA2.2 Identificáronse as operacións de control sobre equipamentos, utensilios e materiais.
CA2.3 Preparáronse áreas, equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
CA2.4 Caracterizáronse os tipos de montaxes asociadas aos servizos.
CA2.5 Analizouse a información sobre os servizos que se vaian montar.
CA2.6 Controláronse as operacións de aprovisionamento e recepción de materiais para os servizos.
CA2.7 Controláronse as operacións de abastecemento, distribución e conservación de materias primas.
CA2.8 Executáronse e supervisáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
CA2.9 Executáronse e supervisáronse as operacións de montaxe e posta a punto de equipamentos auxiliares e moblaxe para o servizo.
CA2.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Recoñecéronse as demandas da clientela para proporcionar a información con inmediatez, e déronse as explicacións precisas para a interpretación correcta da mensaxe.
CA3.3 Mantívose unha conversa utilizando fórmulas, léxico comercial e nexos de comunicación (pedir aclaracións, solicitar información, pedirlle a alguén que repita, etc.).
CA3.4 Valorouse a pulcritude e a corrección no vestir e na imaxe corporal, así como os elementos clave na atención á clientela.
CA3.6 Valorouse a comunicación coa clientela como medio de fidelización.
CA3.7 Comunicáronselle á hipotética clientela as posibilidades do servizo, e xustificáronse desde o punto de vista técnico.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
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.
CA3.10 Aplicáronse as técnicas de atención de reclamacións, queixas e suxestións de clientes potenciais.
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o servizo.
CA4.4 Aplicáronse as técnicas de venda e de comunicación durante os procesos.
CA4.5 Xestionáronse as peticións da clientela, utilizando os sistemas de comunicación interdepartamental establecidos.
CA4.6 Aplicáronse as técnicas apropiadas de servizo de alimentos e bebidas, en cada fase do servizo.
CA4.7 Aplicáronse as técnicas apropiadas de servizo de elementos auxiliares, en cada fase do servizo.
CA4.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.1 Identificáronse as técnicas e as elaboracións culinarias máis significativas.
CA5.4 Realizouse o aprovisionamento de xéneros e materias primas para atender a oferta.
CA5.5 Identificáronse as necesidades de equipamentos, utensilios e materiais para a realización de elaboracións culinarias e manipulacións ante comensais.
CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
CA5.7 Realizouse a manipulación ou a elaboración do produto, e identificáronse e aplicáronse as técnicas asociadas.
CA5.8 Realizouse o control e a valoración do produto final.
CA5.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA6.4 Formalizouse correctamente a factura ou o ticket.

Criterios de avaliación do currículo
CA6.5 Comprobouse a relación entre o facturado e o servido.
CA6.6 Realizouse o cobramento da factura utilizando diversas formas de pagamento.

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

MINIMOS EXIXIBLES :

Os establecidos como tales en cada unha das Unidades didácticas, desta programación.
UD 1 Manipulacion de alimentos , seguridade e hixiene no servizo
CA2.11 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental
CA4.10 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD 2 Tipos de servizo en restaurantes
CA1.2 - Describíronse as fórmulas de servizos en restauración en relación cos tipos de establecemento ou de evento.
CA1.4 - Describiuse a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.
CA1.6 - Identificáronse e caracterizáronse os tipos de servizos na área de restaurante e eventos.

UD 3 O persoal de servizo en restaurantes
CA1.7 - Establecéronse organigramas de persoal en función do tipo de servizo.
CA1.8 - Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no restaurante.

UD 4 Caracterización de equipos de salas de restaurantes
CA2.1 - Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais en relación coas súas aplicacións posteriores.
CA2.2 - Identificáronse as operacións de control sobre equipamentos, utensilios e materiais.

UD 5 A posta a punto en salas de restaurantes

CA2.3 - Preparáronse áreas, equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.

CA2.7 - Controláronse as operacións de abastecemento, distribución e conservación de materias primas.

CA2.8 - Executáronse e supervisáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.

CA2.9 - Executáronse e supervisáronse as operacións de montaxe e posta a punto de equipamentos auxiliares e moblaxe para o servizo.

CA2.10 - Evitouse o consumo innecesario de recursos.

UD 6 Técnicas de venda

CA3.1 - Recoñecéronse as demandas da clientela para proporcionar a información con inmediatez, e déronse as explicacións precisas para a interpretación correcta da mensaxe

CA3.3 - Mantívose unha conversa utilizando fórmulas, léxico comercial e nexos de comunicación (pedir aclaracións, solicitar información, pedirlle a alguén que repita, etc.).

CA3.4 - Valorouse a pulcritude e a corrección no vestir e na imaxe corporal, así como os elementos clave na atención á clientela.

CA3.7 - Comunicáronselle á hipotética clientela as posibilidades do servizo, e xustificáronse desde o punto de vista técnico.

UD 7 Atención as reclamacións

CA3.9 - Recoñecéronse os protocolos na xestión e na tramitación de reclamacións, queixas e suxestións.

CA3.10 - Aplicáronse as técnicas de atención de reclamacións, queixas e suxestións de clientes potenciais.

UD 8 Operacións de servizo

CA4.1 - Identificáronse as fases do servizo.

CA4.2 - Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de servizo de alimentos e bebidas.

CA4.3 - Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o servizo.

CA4.4 - Aplicáronse as técnicas de venda e de comunicación durante os procesos.

CA4.6 - Aplicáronse as técnicas apropiadas de servizo de alimentos e bebidas, en cada fase do servizo.

UD 9 Técnicas de trinchado , desespiñado e elaboracions a vista do cliente

CA5.3 - Realizáronse fichas técnicas dos produtos que cumpra elaborar.

CA5.4 - Realizouse o aprovisionamento de xéneros e materias primas para atender a oferta.

CA5.5 - Identificáronse as necesidades de equipamentos, utensilios e materiais para a realización de elaboracións culinarias e manipulacións ante comensais.

CA5.6 - Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.

CA5.7 - Realizouse a manipulación ou a elaboración do produto, e identificáronse e aplicáronse as técnicas asociadas.

CA5.8 - Realizouse o control e a valoración do produto final.

UD 10 Operacións de facturación e cobramento

CA6.2 - Identificáronse os tipos de facturación e os sistemas de cobramento.

CA6.3 - Caracterizáronse os procesos de facturación e cobramento dos servizos.

CA6.4 - Formalizouse correctamente a factura ou o ticket.

CA6.5 - Comprobouse a relación entre o facturado e o servido.

CA6.8 - Relacionouse a facturación cos sistemas de xestión integrada.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

.Criterios de cualificación :

- A primeira proba será teórica e de carácter eliminatoria. Para a súa superación deberá acadarse unha puntación mínima de 5 sobre os 10 puntos de valor total da proba.
- A segunda proba será de caracter práctico, para a súa superación deberá acadarse unha puntación mínima de 5 sobre os 10 puntos de valor total da proba.

Porcentaxe da cualificación final das probas:

Proba 1: 50 %

Proba 2: 50 %

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Consistirá nunha proba escrita que versará sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

O profesor ou a profesora do módulo profesional cualificará esta primeira parte da proba de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

Nas cuestions tipo text, por cada tres respostas incorrectas descontarase unha correcta.

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

Para esta proba habilitarase un periodo de 2 a 3 horas

O alumnado asistirá con bolígrafo de cor azul ou negro.

Finalizada esta primeira parte da proba, as comisións de avaliación exporán a puntuación obtida polas persoas aspirantes no taboleiro de anuncios do centro onde se realizara.

4.b) Segunda parte da proba

Os participantes na proba deberan asistir uniformados (camisa branca, paxariña, pantalón negro, calcetíns ou medias negras, e zapatos negros) e equipados co material propio (sacarrollas, sacachapas, bolígrafo e puntiña)

A proba consistirá no desenrolo de diversos supostos baseados nos diversos aspectos contemplados na programación de:

- A proba consistirá no desenrolo de un suposto de montaxe e servizo de mesa, no cal se debera manifestar a competencia na execución dos diversos aspectos contemplados na programación
- Execución de técnicas a vista do cliente
- Execución de procedementos e técnicas de servizo
- Realización de vales internos
- Desenrolo de exercicios de atención a clientes, comunicación, atención a queixas e reclamacións

Durante este exercicio poderá requirirse do/a alumno/a, explicación oral e/ou descritiva sobre os procesos e técnicas que estea a efectuar.

Para o correcto desenrolo desta proba contemplarase un período 3 a 5 horas.

As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

O profesor ou a profesora do módulo profesional cualificará esta segunda parte da proba de cero a dez puntos, puntuados na súa táboa de observación ou lista de cotexo. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos. As persoas que non superaran a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero nesta segunda parte. Finalizada esta segunda parte da proba, as comisións de avaliación exporán as puntuacións obtidas no taboleiro de anuncios do centro onde se realizara.

Os membros da comisión de avaliación poderán excluír de calquera parte da proba dun determinado módulo profesional as persoas aspirantes que leven a cabo calquera actuación de tipo fraudulento ou incumpran

as normas de prevención, protección e seguridade, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmas, o resto do grupo ou as instalacións, durante a realización das probas. Neste caso, o profesor ou a profesora do módulo profesional cualificará esa parte da proba do módulo cun cero.

O incumprimento da normativa de seguridade e hixiene durante o desenrolo das actividades practicas suporá a expulsión do aula.
A ausencia total ou parcial de uniformidade, impedirá a participación nas actividades de taller.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	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 proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0511	Sommelier	2024/2025	0	157	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	IAGO DÍAZ LÓPEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Selecciona viños, logo de identificar as súas características e os seus compoñentes.
RA2 - Realiza catas de viños e outras bebidas, e recoñece e analiza as súas características organolépticas.
RA3 - Dirixe a posta a punto de utensilios e equipamentos para o servizo de viños e bebidas, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo, a documentación asociada e o protocolo establecido.
RA4 - Controla o servizo de viños e outras bebidas no restaurante, e identifica as técnicas de servizo e de atención á clientela.
RA5 - Deseña a oferta de viños e bebidas de aperitivo e sobremesa, e xustifica os elementos que a compoñen.
RA6 - Xestiona o control da adega, para o que identifica as súas condicións atendendo á oferta.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Determináronse os factores culturais e sociais relacionados co mundo do viño
CA1.2 Describiuse o concepto de viño, os seus tipos e as súas características.
CA1.3 Identificáronse os compoñentes que caracterizan cada tipo de viño.
CA1.4 Caracterizáronse os factores que interveñen nos procesos de viticultura.
CA1.5 Identificáronse as variedades de uvas destinadas á vinificación.
CA1.6 Caracterizáronse os procesos de vinificación, crianza e clarificación de viños.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.6.1 - CA1.6.1 - Caracterizáronse os procesos de vinificación, crianza e clarificación de viños especiais.
CA1.6.2 - CA1.6.1 - Caracterizáronse os procesos de vinificación, crianza e clarificación de viños tranquilos.
CA1.7 Relacionáronse as denominacións de orixe cos tipos de uva e cos viños máis representativos destas, así como as súas características.
CA1.8 Caracterizouse a xeografía vinícola galega, española e internacional.
CA1.9 Determináronse os viños que se deben incluír na oferta comercial da empresa atendendo ás súas características.
CA2.1 Definiuse o concepto de cata, os seus tipos e a súa finalidade.
CA2.2 Identificáronse os condicionantes externos que afectan a cata.
CA2.4 Describíronse os sentidos utilizados na cata e o seu funcionamento.
CA2.5 Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños e outras bebidas.
CA2.8 Recoñecéronse as fichas de cata asociadas a cada produto.
CA3.1 Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas en relación coas súas aplicacións posteriores.
CA4.1 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co sommelier.
CA4.4 Controláronse as temperaturas de servizo en función do tipo de viño ou bebida.
CA4.8 Caracterizáronse posibilidades de servizo de viños e bebidas.
CA4.9 Atendéronse posibles queixas, reclamacións e suxestións da clientela.
CA5.1 Recoñecéronse os factores que determinan a oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa.
CA5.2 Analizáronse os tipos de cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, e describíronse as súas principais características.
CA5.4 Identificáronse as novas tendencias na oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa.

Criterios de avaliación do currículo
CA5.5 Deseñáronse cartas de viños e outras bebidas, de modo que resulten funcionais, cómodas, atractivas e flexibles.
CA5.6 Recoñecéronse os factores e os criterios que hai que ter en conta para a fixación dos prezos.
CA5.7 Asesorouse na fixación de prezos dos viños e outras bebidas, de xeito que se alcancen os obxectivos económicos e comerciais do establecemento.
CA6.1 Caracterizáronse os espazos físicos de conservación do viño e outras bebidas, así como as súas condicións ambientais.
CA6.2 Identificáronse os equipamentos e a maquinaria para a conservación de viños e outras bebidas.
CA6.3 Calculáronse as necesidades de aprovisionamento e almacenamento en función das existencias e das previsións de servizo.
CA6.4 Formalizáronse os documentos de aprovisionamento.
CA6.5 Seleccionáronse provedores tendo en conta a oferta e os intereses da empresa.
CA6.7 Establecéronse os procesos de rotación de existencias.
CA6.8 Identificáronse correctamente os viños reservados pola clientela.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA2 - Realiza catas de viños e outras bebidas, e recoñece e analiza as súas características organolépticas.
RA3 - Dirixe a posta a punto de utensilios e equipamentos para o servizo de viños e bebidas, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo, a documentación asociada e o protocolo establecido.
RA4 - Controla o servizo de viños e outras bebidas no restaurante, e identifica as técnicas de servizo e de atención á clientela.
RA5 - Deseña a oferta de viños e bebidas de aperitivo e sobremesa, e xustifica os elementos que a compoñen.
RA6 - Xestiona o control da adega, para o que identifica as súas condicións atendendo á oferta.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA2.3 Utilizáronse os equipamentos de cata en función da súa funcionalidade.
CA2.6 Identificáronse e describíronse as características organolépticas do viño e doutras bebidas, utilizando o vocabulario correcto.
CA2.7 Relacionáronse as sensacións organolépticas coa calidade do produto.
CA2.9 Seleccionáronse, por medio da análise sensorial, viños e outras bebidas para incluír na oferta comercial da empresa.
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.2 Executáronse e controláronse as operacións de transporte, uso, mantemento e conservación de equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas.
CA3.3 Preparáronse equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
CA3.4 Analizouse a información sobre os servizos.
CA3.5 Realizouse o aprovisionamento interno de viños e bebidas atendendo a necesidades do servizo.
CA3.6 Recibíronse e distribuíronse viños e bebidas, e aplicóuselles o seu tratamento para o servizo.
CA3.7 Comprobouse o estado de presentación, limpeza e conservación das cartas e doutros instrumentos de venda.
CA3.8 Controláronse as operacións de recollida e limpeza logo dos servizos.
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.2 Informouse e asesorouse sobre a oferta de viños e bebidas do establecemento, tendo en conta as expectativas da clientela.
CA4.3 Atendéronse as demandas da clientela, de forma que queden cubertas as súas expectativas.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.5 Comprobouse o uso das ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño ou da bebida.
CA4.6 Aplicáronse no servizo de viños e bebidas as normas de protocolo.
CA4.7 Valorouse a aprobación ou a desaprobación do viño ou da bebida por parte da clientela para actuar segundo a política do establecemento.
CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.11 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.3 Elaboráronse cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, atendendo aos factores que condicionan a oferta.
CA6.6 Revisouse a entrada de mercadorías antes do seu almacenamento, e contrastouse cos seus soportes documentais.
CA6.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA6.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

MÍNIMOS EXIXIBLES

.

UD 1 O viño.

- CA1.2 - Describiuse o concepto de viño, os seus tipos e as súas características.
- CA1.4 - Caracterizáronse os factores que interveñen nos procesos de viticultura.
- CA1.5 - Identificáronse as variedades de uvas destinadas á vinificación.
- CA1.6.1 - Caracterizáronse os procesos de vinificación, crianza e clarificación de viños tranquilos.

UD 2 Dirección da posta a punto.

- CA3.1 - Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas en relación coas súas aplicacións posteriores.
- CA3.2 - Executáronse e controláronse as operacións de transporte, uso, mantemento e conservación de equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas.

- CA3.3 - Preparáronse equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
- CA3.4. Analizouse a información sobre os servizos
- CA3.9 - Evitouse o consumo innecesario de recursos.
- CA3.10 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD 3 Iniciación á cata.
- CA2.1 - Definiuse o concepto de cata, os seus tipos e a súa finalidade.
- CA2.4 - Describíronse os sentidos utilizados na cata e o seu funcionamento.
- CA2.5 - Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños e outras bebidas.
- CA2.6 - Identificáronse e describíronse as características organolépticas do viño e doutras bebidas, utilizando o vocabulario correcto.
- CA2.8 - Recoñecéronse as fichas de cata asociadas a cada produto.
- CA2.10 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD 4 Servizo de viños.
- CA4.2. Informouse e asesorouse sobre a oferta de viños e bebidas do establecemento, tendo en conta as expectativas da clientela.
- CA4.4 - Controláronse as temperaturas de servizo en función do tipo de viño ou bebida.
- CA4.7 - Valorouse a aprobación ou a desaprobación do viño ou da bebida por parte da clientela para actuar segundo a política do establecemento.
- CA4.8 - Caracterizáronse posibilidades de servizo de viños e bebidas.
- CA4.9 - Atendéronse posibles queixas, reclamacións e suxestións da clientela.
- CA4.10 - Evitouse o consumo innecesario de recursos.
- CA4.11 - Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD 5 Cata de viños tranquilos galegos e españois.
- CA2.7.1 - Identificáronse e describíronse as características organolépticas coa calidade dos viños tranquilos galegos e españois a través da súa cata.
- CA2.9.1 - Seleccionáronse viños tranquilos galegos e españois a partir da súa cata, para incluir na oferta comercial da empresa.

UD 6 Xeografía vitivinícola galega e española.
- CA1.7.1 - Relacionáronse as denominacións de orixe galegas e españolas coas castes de uva e cos viños máis representativos destas, así como coas súas características.
- CA1.8.1 - Caracterizouse a xeografía vinícola galega e española
- CA1.10 - Identificáronse as figuras de protección do sector vitivinícola galego e español e o marco legal básico.

UD 7 Cata de viños especiais.

- CA1.6.1 - Caracterizáronse os procesos de vinificación, crianza e clarificación de viños especiais.
- CA2.7.3 - Identificáronse e describíronse as características organolépticas coa calidade dos viños especiais, efervescentes, xenerosos e doces a través da súa cata.

UD 8 Xestión de adega.

- CA6.1 - Caracterizáronse os espazos físicos de conservación do viño e outras bebidas, así como as súas condicións ambientais.
- CA6.3 - Calculáronse as necesidades de aprovisionamento e almacenamento en función das existencias e das previsións de servizo.
- CA6.4 - Formalizáronse os documentos de aprovisionamento.
- CA6.6 - Revisouse a entrada de mercadorías antes do seu almacenamento, e contrastouse cos seus soportes documentais.
- CA6.7 - Establecéronse os procesos de rotación de existencias.
- CA6.10 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD 9 A carta de viños.

- CA5.1 - Recoñecéronse os factores que determinan a oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa.
- CA5.3 - Elaboráronse cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, atendendo aos factores que condicionan a oferta.
- CA5.5 - Deseñáronse cartas de viños e outras bebidas, de modo que resulten funcionais, cómodas, atractivas e flexibles.
- CA5.6 - Recoñecéronse os factores e os criterios que hai que ter en conta para a fixación dos prezos.

UD 10 Xeografía vitivinícola internacional.

- CA1.8.2 - Caracterizouse a xeografía vinícola internacional.

UD 11 Cata de viños tranquilos internacionais.

- CA2.7.2 - Identificáronse e describíronse as características organolépticas coa calidade dos viños tranquilos, europeos e do novo mundo a través da súa cata.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN :

- A primeira proba será teórica e de caracter eliminatoria. para a súa superación deberá acadarse unha puntación mínima de 5 sobre os 10 puntos de valor total da proba.
- A segunda proba será de caracter practico, para a súa superación deberá acadarse unha puntación mínima de 5 sobre os 10 puntos de valor total da proba.

Porcentaxe da cualificación final das probas:
Proba 1: 50 %
Proba 2: 50 %

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Consistirá nunhas probas escritas que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

No exercicio teórico incluiranse ademais de cuestións escritas de resposta extensa e /ou breve, preguntas tipo test e/ou exercicios simulados que o alunmnado deberá desenvolver , cumprimentando a documentación que se adxunte.

O profesor ou a profesora do módulo profesional cualificará esta primeira parte da proba de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

Finalizada esta primeira parte da proba, as comisións de avaliación exporán a puntuación obtida polas persoas aspirantes no taboleiro de anuncios do centro onde se realizara.

Nas cuestións tipo text, por cada tres respostas incorrectas descontarase unha correcta.

Para esta proba habilitarase un periodo maximo de 3 horas (MINIMO 2h)

Os participantes deberán asistir con boligrafo azul ou negro

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

4.b) Segunda parte da proba

Os participantes na proba deberán asistir uniformados (camisa branca, paxariña ou garabata, pantalón negro, calcetíns ou medias negras, e zapatos negros) e equipados co material propio (sacarrollas, sacachapas, bolígrafo e puntiña)

A proba consistirá no desenrolo de diversos supostos baseados nos diversos aspectos contemplados na programación de::

- Desenrolo de varios supostos de servizo de viños, no cal se deberá manifestar a competencia na execución das diversas técnicas de servizo.
- Realización de un exercicio de cata, no cal deberanse identificar as características organolépticas de varios viños, as súas variedades , técnicas de elaboración e propostas de maridaxe., asi como os defectos , no caso de existiren
- Identificar en unha carta de viños as súas diversas características , referidas tanto a estrutura formal da mesma como a súa oferta comercial e estrutura física.
- Exercicio practico realcionado co almacenaxe de viños.

Durante este exercicio poderá requirirse do/a alumno/a, explicación oral e/ou descritiva sobre os procesos e técnicas que estea a efectuar.

Para o correcto desenrolo desta proba contemplarase un periodo 3 a 5 horas.

As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

O profesor ou a profesora do módulo profesional cualificará esta segunda parte da proba de cero a dez puntos, seguindo unha lista de cotexo ou táboa de observación. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos. As persoas que non superaran a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero nesta segunda parte. Finalizada esta segunda parte da proba, as comisións de avaliación exporán as puntuacións obtidas no taboleiro de anuncios do centro onde se realizara.

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

O incumprimento da normativa de seguridade e hixiene durante o desenrolo das actividades practicas suporá a expulsión do aula.
A ausencia total ou parcial de uniformidade, impedirá a participación nas actividades de taller.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	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 proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0512	Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración	2024/2025	0	140	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANXO LEIS BUJÁN,ÓSCAR SANTIAGO DE TORO SANTOS (Subst.)
Outro profesorado	ÓSCAR SANTIAGO DE TORO SANTOS

Estado: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Asesora no deseño dos espazos destinados ao servizo en establecementos de restauración, e caracteriza as necesidades de espazos e recursos.
RA2 - Planifica, xustifica e caracteriza instalacións para servizos de cátering e para celebración de eventos en restauración.
RA5 - Aplica o protocolo e establece as características dos elementos que o configuran.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identificouse e interpretouse a información previa necesaria.
CA1.2 Recoñeceuse e analizouse a normativa relacionada co deseño de instalacións.
CA1.3 Localizáronse as zonas ou os espazos destinados ao servizo.
CA1.4 Relacionáronse as características de construción e decoración de establecementos de diverso tipo.
CA1.5 Caracterizouse a distribución de espazos e equipamentos no establecemento.
CA1.6 Estableceuse a capacidade de persoas do local.
CA1.7 Realizáronse os cálculos para os recursos materiais e humanos, segundo as características e as necesidades do establecemento.
CA1.8 Realizouse o estudo dos tempos e os recorridos nos procesos.
CA1.9 Identificáronse novas tendencias nos deseños e nas instalacións de restauración.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.10 Tívose en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Identificouse e interpretouse a información previa necesaria para a planificación.
CA2.2 Establecéronse e distribuíronse os espazos necesarios en función do evento.
CA2.3 Identificáronse as necesidades de instalacións de auga e enerxía, desaugadoiros, etc.
CA2.4 Identificáronse as necesidades de materiais e de maquinaria para o servizo, e verificouse a dispoñibilidade de recursos.
CA2.5 Identificáronse as necesidades de xéneros e materias primas para o servizo.
CA2.6 Identificáronse as necesidades de persoal de servizo.
CA2.7 Planificouse a distribución de moblaxe e equipamentos de servizo e traballo.
CA2.8 Determináronse os servizos complementarios que cumpra contratar ou alugar.
CA2.9 Recoñeceuse a normativa relacionada co cátering.
CA2.10 Identificáronse as novas tendencias nos deseños e nas instalacións de servizos de cátering e eventos.
CA2.11 Planificouse con criterios de óptimo aproveitamento dos recursos.
CA5.1 Sinaláronse as características dos tipos de protocolo.
CA5.2 Definíronse os elementos que conforman o protocolo en restauración.
CA5.3 Caracterizáronse os sistemas de ordenación dos invitados en función do tipo de acto que se organice.
CA5.4 Deseñáronse invitacións en relación coa tipoloxía dos actos.
CA5.5 Caracterizouse o deseño e a planificación de diversos actos protocolarios.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA3 - Organiza servizos e determina as súas estruturas, segundo os elementos e as variables que cumpra ter en conta.
RA4 - Dirixe o servizo, controlando e coordinando os procesos e actuacións.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA3.1 Analizouse e interpretouse a información sobre o servizo que se vaia prestar.
CA3.2 Establecéronse os protocolos na xestión de reservas.
CA3.3 Coordinouse o servizo con todos os departamentos implicados.
CA3.4 Definiuse a fórmula de servizo e estableceuse a súa secuencia en relación co establecemento ou co evento.
CA3.5 Establecéronse horarios do persoal de servizo.
CA3.6 Organizouse e distribuíuse o traballo do persoal en función das necesidades do servizo.
CA3.7 Establecéronse e supervisáronse as operacións de montaxe de instalacións e equipamentos para servizos.
CA3.8 Supervisouse a presentación definitiva da montaxe no seu conxunto.
CA3.9 Comprobouse a disposición do persoal de servizo.
CA3.10 Seleccionáronse e aplicáronse os sistemas de facturación e cobramento en función dos establecementos ou dos servizos.
CA3.11 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

Criterios de avaliación do currículo
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Analizouse e interpretouse a información sobre o servizo que se vaia prestar e detectáronse os puntos críticos de control.
CA4.2 Transmitíuselles a información do proceso de servizo ás persoas dos diferentes postos de actuación.
CA4.3 Transmitíuselle ao persoal de servizo a información dos elementos que compoñen a oferta gastronómica.
CA4.4 Recibiuse a clientela e asesorouse sobre a oferta do establecemento.
CA4.5 Coordináronse todas as fases do servizo cos departamentos implicados.
CA4.6 Controlouse a correcta aplicación das técnicas durante as operacións de servizo e atención á clientela, e de recollida.
CA4.7 Coordináronse os protocolos na solución de queixas, reclamacións, suxestións e imprevistos.
CA4.8 Controláronse os procesos de facturación e cobramento.
CA4.9 Xestionouse toda a documentación relacionada co servizo.
CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

CA1.1 - Identificouse e interpretouse a información previa necesaria.
CA1.3 - Localizáronse as zonas ou os espazos destinados ao servizo.
CA1.5 - Caracterizouse a distribución de espazos e equipamentos no establecemento.
CA1.6 - Estableceuse a capacidade de persoas do local.
CA1.7 - Realizáronse os cálculos para os recursos materiais e humanos, segundo as características e as necesidades do establecemento.
CA1.9 - Identificáronse novas tendencias nos deseños e nas instalacións de restauración.

CA1.10 - Tívose en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.2 - Establecéronse e distribuíronse os espazos necesarios en función do evento.
CA2.4 - Identificáronse as necesidades de materiais e de maquinaria para o servizo, e verificouse a dispoñibilidade de recursos.
CA2.5 - Identificáronse as necesidades de xéneros e materias primas para o servizo.
CA2.6 - Identificáronse as necesidades de persoal de servizo.
CA2.7 - Planificouse a distribución de moblaxe e equipamentos de servizo e traballo.
CA2.9 - Recoñeceuse a normativa relacionada co cátering.
CA2.11 - Planificouse con criterios de óptimo aproveitamento dos recursos.
CA3.1 - Analizouse e interpretouse a información sobre o servizo que se vaia prestar.
CA3.3 - Coordinouse o servizo con todos os departamentos implicados.
CA3.5 - Establecéronse horarios do persoal de servizo.
CA3.6 - Organizouse e distribuíuse o traballo do persoal en función das necesidades do servizo.
CA3.7 - Establecéronse e supervisáronse as operacións de montaxe de instalacións e equipamentos para servizos.
CA3.9 - Comprobouse a disposición do persoal de servizo.
CA3.10 - Seleccionáronse e aplicáronse os sistemas de facturación e cobramento en función dos establecementos ou dos servizos.
CA3.11 - Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.2 - Transmitíuselles a información do proceso de servizo ás persoas dos diferentes postos de actuación.
CA4.3 - Transmitíuselle ao persoal de servizo a información dos elementos que compoñen a oferta gastronómica.
CA4.5 - Coordináronse todas as fases do servizo cos departamentos implicados.
CA4.6 - Controlouse a correcta aplicación das técnicas durante as operacións de servizo e atención á clientela, e de recollida.
CA4.8 - Controláronse os procesos de facturación e cobramento.
CA4.9 - Xestionouse toda a documentación relacionada co servizo.
CA4.10 - Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA5.1 - Sinaláronse as características dos tipos de protocolo.
CA5.2 - Definíronse os elementos que conforman o protocolo en restauración.
CA5.3 - Caracterizáronse os sistemas de ordenación dos invitados en función do tipo de acto que se organice.
CA5.5 - Caracterizouse o deseño e a planificación de diversos actos protocolarios.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

Para acadar unha cualificación positiva o alumnado deberá acadar unha nota mínima de 5 puntos en cada unha das dúas partes nas que se dividen estas probas .

No exercicio teórico incluiranse ademais de cuestións escritas, preguntas tipo test, e/ou exercicios simulados que o alunmnado deberá desenvolver , cumprimentando a documentación que se adxunte.

Para o exercicio practico o alumnado executará unha serie de supostos prácticos, sobre os diversos contidos que corresponden , nos cales deberá amosar a súa destreza técnica e competencia , conforme aos protocolos e normas establecidas , e que serán valorados conforme a unha taboa de items ou lista de cotexo diseñada ao efecto .

Porcentaxe da cualificación final das probas:
Proba 1: 50 %
Proba 2: 50 %

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Consistirá nunhas probas escritas e/ou expositivas que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

O profesor ou a profesora do módulo profesional cualificará esta primeira parte da proba de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

Nas cuestions tipo text, por cada tres respostas incorrectas descontarase unha correcta.

Para esta proba habilitarase un periodo máximo de 5 horas (MINIMO 2 h)

Os participantes deberán asistir con boligrafo azul ou negro

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

Finalizada esta primeira parte da proba, as comisións de avaliación exporán a puntuación obtida polas persoas aspirantes no taboleiro de anuncios do centro onde se realizara.

4.b) Segunda parte da proba

As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

Os participantes na proba deberan asistir uniformados (camisa branca, paxariña, pantalón negro, calcetins ou medias negras, e zapatos negros) e equipados co material propio (sacarrollas, sacachapas, bolígrafo e puntiña)

-As probas consistiran no desenrolo de uns exercicios practicos de servizo de mesa, banquete, catering, etc..... no cal se debera manifestar a competencia na execución dos diversos aspectos contemplados na programación
-Execución de técnicas a vista do cliente.
-Tecnicas de venda.
-Decoracions de salas e mesa.
-Desenrolo de exercicios de atención a clientes, comunicación, atención a queixas e reclamacions
-Organigramas funcionais (defensa e motivación)
-Deseño e venda de menus temáticos.Asesoramento.
-Optimizacions de espazos.Distribucions.
-Montaxes de rolda de prensa, firmas de acordos,etc...

O profesor ou a profesora do módulo profesional cualificará esta segunda parte da proba de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos. . Finalizada esta segunda parte da proba, as comisións de avaliación exporán as puntuacións obtidas no taboleiro de anuncios do centro onde se realizara.

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

O incumprimento da normativa de seguridade e hixiene durante o desenrolo das actividades practicas suporá a expulsión do aula.

A ausencia total ou parcial de uniformidade , impedirá a participación nas actividades de taller

Para o correcto desenrolo desta proba habilitarase un periodo máximo de 5 horas e mínimo de 4.

ANEXO III

MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	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 proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0515	Empresa e iniciativa emprendedora	2024/2025	0	53	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	XOÁN GARCÍA RODRÍGUEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.
RA3 - Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.
RA4 - Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identificouse o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
CA1.2 Analizouse o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.
CA1.4 Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.
CA1.8 Analizouse a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.
CA2.2 Analizouse o impacto ambiental da actividade empresarial e a necesidade de introducir criterios de sustentabilidade nos principios de actuación das empresas.
CA2.3 Identificáronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
CA2.5 Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de restauración en función da súa posible localización.
CA2.6 Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA2.8 Identificáronse, en empresas de restauración, prácticas que incorporen valores éticos e sociais.
CA2.9 Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
CA2.10 Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
CA2.11 Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de restauración, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
CA3.1 Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos que cómpren para desenvolver a actividade empresarial.
CA3.2 Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determinándose as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
CA3.4 Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.
CA3.5 Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.
CA3.6 Identificáronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
CA3.7 Identificáronse as vías de asesoramento e xestión administrativa externas á hora de pór en marcha unha pequena ou mediana empresa.
CA3.8 Analizáronse as axudas e subvencións para a creación e posta en marcha de empresas de restauración tendo en conta a súa localización.
CA4.1 Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
CA4.2 Describíronse as técnicas básicas de análise da información contable, en especial no referente ao equilibrio da estrutura financeira e á solvencia, á liquidez e á rendibilidade da empresa.
CA4.3 Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resumes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionada coa restauración, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidacións trimest
CA4.4 Formalizouse con corrección, mediante procesos informáticos, a documentación básica de carácter comercial e contable (notas de pedido, albarás, facturas, recibos, cheques, obrigas de pagamento e letras de cambio) para unha pequena e unha mediana empresa d

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.
RA3 - Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.
RA4 - Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.3 Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.
CA1.5 Valorouse o concepto de risco como elemento inevitable de toda actividade emprendedora.
CA1.6 Valoráronse ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación, pola creatividade e pola súa factibilidade.
CA1.7 Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da dirección de servizos en restauración, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
CA2.1 Valorouse a importancia das pequenas e medianas empresas no tecido empresarial galego.
CA2.4 Apreciouse a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.
CA2.7 Valorouse a importancia do balance social dunha empresa relacionada coa restauración e describíronse os principais custos sociais en que incorren estas empresas, así como os beneficios sociais que producen.
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.
CA3.3 Valorouse a importancia das empresas de economía social no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.

Criterios de avaliación do currículo
CA3.9 Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.
CA4.5 Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

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

Os mínimos esixibles para a avaliación positiva do módulo serán os seguintes (organizados por resultados de aprendizaje):

RA1. Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.
CA1.1. Identificouse o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
CA1.3. Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.
CA1.7. Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da dirección de servizos en restauración, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
CA1.8. Analizouse a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.

RA2. Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.
CA2.5. Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de restauración en función da súa posible localización.
CA2.6. Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.
CA2.10. Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
CA2.12. Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.

RA3. Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.
CA3.1. Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos que cómpren para desenvolver a actividade empresarial.
CA3.2. Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determinándose as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
CA3.4. Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.

CA3.5. Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.
CA3.6. Identificáronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
CA3.9. Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.

RA4. Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.
CA4.1. Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
CA4.3. Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resumes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionada coa restauración, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidacións trimestrais e liquidacións anuais).
CA4.5. Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

Criterios de cualificación
1º.-A cualificación expresarase de forma numérica arábiga do 1 ó 10.
2º.-As avaliacións consistirán en probas individuais escritas de tipo teórico-práctico.

Neste caso concreto, o tratarse Empresa e Iniciativa Emprendedora dun MÓDULO TEÓRICO, os criterios serán os seguintes:

EXAME TEÓRICO (Primeira parte da proba): 5 puntos

EXAME PRÁCTICO (Segunda parte da proba): 5 puntos

PROCEDEMENTOS XERAIS
Ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.
Os exames deberán ser corrixidos no prazo máximo de 2 semanas.
Se non se supera o exame teórico xa non haberá dereito a facer o exame práctico.
As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (ou os seus múltiplos).
Para superar cada unha das probas é preciso obter como mínimo 5 puntos.
A nota global será a media aritmética das dúas probas redondeándose como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior (exemplo: se a nota é 5,6 a nota redondeada será 6).

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba consistirá en dar resposta a un cuestionario de 10 preguntas de resposta verdadeira ou falsa e xustificar o porqué da resposta elixida polo alumno.

A citada parte da proba terá unha puntuación máxima de 10 puntos.

4.b) Segunda parte da proba

A segunda parte da proba consistirá na realización de tres supostos prácticos relacionados coa materia do módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora.

A citada parte da proba terá unha puntuación máxima de 10.

O alumno deberá traer unha calculadora (non se poderá usar o telefono móbil) para realizar esta proba.