



1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	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	MARÍA ISABEL VÁZQUEZ FREIJOMIL
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 - Asesora no deseño dos espazos destinados ao servizo en establecementos de restauración, e caracteriza as necesidades de espazos e recursos.
RA2 - Planifica, xustifica e caracteriza instalacións para servizos de catering e para celebración de eventos en restauración.
RA3 - Organiza servizos e determina as súas estruturas, segundo os elementos e as variables que cumpra ter en conta.
RA4 - Dirixe o servizo, controlando e coordinando os procesos e actuacións.
RA5 - Aplica o protocolo e establece as características dos elementos que o configuran.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identifícase e interprétase a información previa necesaria.
CA1.2 Recoñécese e analízase a normativa relacionada co deseño de instalacións.
CA1.3 Localízanse as zonas ou os espazos destinados ao servizo.
CA1.4 Relacionáronse as características de construción e decoración de establecementos de diverso tipo.
CA1.5 Caracterízase 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.



Criterios de avaliación do currículo
CA1.8 Realizouse o estudo dos tempos e os recorridos nos procesos.
CA1.9 Identificáronse novas tendencias nos deseños e nas instalacións de restauración.
CA1.10 Tívoise en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Identificouse e interpretouse a información previa necesaria para a planificación.
CA2.2 Establecéronse e distribuíronse os espazos necesarios en función do evento.
CA2.3 Identificáronse as necesidades de instalacións de auga e enerxía, desaugadoiros, etc.
CA2.4 Identificáronse as necesidades de materiais e de maquinaria para o servizo, e verificouse a dispoñibilidade de recursos.
CA2.5 Identificáronse as necesidades de xéneros e materias primas para o servizo.
CA2.6 Identificáronse as necesidades de persoal de servizo.
CA2.7 Planificouse a distribución de moblaxe e equipamentos de servizo e traballo.
CA2.8 Determináronse os servizos complementarios que cumpra contratar ou alugar.
CA2.9 Recoñeceuse a normativa relacionada co cáterin.
CA2.10 Identificáronse as novas tendencias nos deseños e nas instalacións de servizos de cáterin e eventos.
CA2.11 Planificouse con criterios de óptimo aproveitamento dos recursos.
CA3.1 Analizouse e interpretouse a información sobre o servizo que se vaia prestar.
CA3.2 Establecéronse os protocolos na xestión de reservas.
CA3.3 Coordinouse o servizo con todos os departamentos implicados.
CA3.4 Definiuse a fórmula de servizo e estableceuse a súa secuencia en relación co establecemento ou co evento.



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



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

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identificouse e interpretouse a información previa necesaria.



ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.2 Recoñeceuse e analizouse a normativa relacionada co deseño de instalacións.
CA1.3 Localizáronse as zonas ou os espazos destinados ao servizo.
CA1.4 Relacionáronse as características de construción e decoración de establecementos de diverso tipo.
CA1.5 Caracterizouse a distribución de espazos e equipamentos no establecemento.
CA1.6 Estableceuse a capacidade de persoas do local.
CA1.7 Realizáronse os cálculos para os recursos materiais e humanos, segundo as características e as necesidades do establecemento.
CA1.8 Realizouse o estudo dos tempos e os recorridos nos procesos.
CA1.9 Identificáronse novas tendencias nos deseños e nas instalacións de restauración.
CA1.10 Tívoise en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Identificouse e interpretouse a información previa necesaria para a planificación.
CA2.2 Establecéronse e distribuíronse os espazos necesarios en función do evento.
CA2.3 Identificáronse as necesidades de instalacións de auga e enerxía, desaugadoiros, etc.
CA2.4 Identificáronse as necesidades de materiais e de maquinaria para o servizo, e verificouse a dispoñibilidade de recursos.
CA2.5 Identificáronse as necesidades de xéneros e materias primas para o servizo.
CA2.6 Identificáronse as necesidades de persoal de servizo.
CA2.7 Planificouse a distribución de moblaxe e equipamentos de servizo e traballo.
CA2.8 Determináronse os servizos complementarios que cumpra contratar ou alugar.
CA2.9 Recoñeceuse a normativa relacionada co cáterin.



Criterios de avaliación do currículo
CA2.10 Identificáronse as novas tendencias nos deseños e nas instalacións de servizos de cátering e eventos.
CA2.11 Planificouse con criterios de óptimo aproveitamento dos recursos.
CA3.1 Analizouse e interpretouse a información sobre o servizo que se vaia prestar.
CA3.2 Establecéronse os protocolos na xestión de reservas.
CA3.3 Coordinouse o servizo con todos os departamentos implicados.
CA3.4 Definiuse a fórmula de servizo e estableceuse a súa secuencia en relación co establecemento ou co evento.
CA3.5 Establecéronse horarios do persoal de servizo.
CA3.6 Organizouse e distribuíuse o traballo do persoal en función das necesidades do servizo.
CA3.7 Establecéronse e supervisáronse as operacións de montaxe de instalacións e equipamentos para servizos.
CA3.8 Supervisouse a presentación definitiva da montaxe no seu conxunto.
CA3.9 Comprobouse a disposición do persoal de servizo.
CA3.10 Seleccionáronse e aplicáronse os sistemas de facturación e cobramento en función dos establecementos ou dos servizos.
CA3.11 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Analizouse e 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.



Criterios de avaliación do currículo
CA4.5 Coordináronse todas as fases do servizo cos departamentos implicados.
CA4.6 Controlouse a correcta aplicación das técnicas durante as operacións de servizo e atención á clientela, e de recollida.
CA4.7 Coordináronse os protocolos na solución de queixas, reclamacións, suxestións e imprevistos.
CA4.8 Controláronse os procesos de facturación e cobramento.
CA4.9 Xestionouse toda a documentación relacionada co servizo.
CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.1 Sinaláronse as características dos tipos de protocolo.
CA5.2 Definíronse os elementos que conforman o protocolo en restauración.
CA5.3 Caracterizáronse os sistemas de ordenación dos invitados en función do tipo de acto que se organice.
CA5.4 Deseñáronse invitacións en relación coa tipoloxía dos actos.
CA5.5 Caracterizouse o deseño e a planificación de diversos actos protocolarios.

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

***Asesoramento no deseño de instalacións

-Interpretar e analizar os espazos de servizo

-Capacitar o persoal de servizos

-Realización de calculos para os recursos materiais e humanos.

***Planificación de instalacións para cáterin e eventos en restauración



-Identificar operacións previas á organización do catering e eventos.

-Análise da información previa.

-Distribución lóxica e planificación dos espazos.

-Planificación das instalacións que vaian empregar.

-Diagramas de procesos.

-Selección e xustificación de recursos materiais.

-Determinación de necesidades de xéneros e materias primas.

-Seleccionar e xustificar recursos humanos.

-Implantar novas tendencias na montaxe.

***Organización do servizo

-Saber analizar a información e os protocolos de reserva.

-Dominar un organigrama de traballo.

-Deducir os datos para realizar a facturación.

***Dirección de servizos

-Distinguir en función da categoría e tipoloxía do establecemento, as diferentes ofertas gastronómicas.

-Desenvolver unha correcta atención para que o persoal capte a mensaxe.

-Resolver calquera incidencia entre departamentos .

***Aplicación do protocolo

-Coñecer e poñer en practica as características de protocolo.

-Coñecer a tipoloxía dos actos de diversos actos protocolarios.

-Levar a cabo unha correcta aplicación do protocolo institucional.

-Desenvolver os criterios para a ubicación da presidencia.

CRITERIOS DE CUALIFICACION:

PARTE TEÓRICA-ESCRITA:

-Calificarase de 0 a 10

-Para a súa superación debe obterse unha puntuación igual ou superior a 5

-É preciso superar esta parte para acceder a proba práctica

PARTE PRÁCTICA:

-Calificarase de 0 a 10

-Para a súa superación debe obterse unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.



-Os que non superen a parte teórica calificaranse como 0 nesta parte

CUALIFICACION FINAL:

-Calificarase de 0 a 10

- Será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes ,expresadas con números enteiros e redondeada a unidade máis próxima.

-No caso das persoas aspirantes que suspendan a primeira proba, non poderán presentarse a segunda proba.

-No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba ,a puntuación final máxima que poderán asignarse será de 4 puntos.

-A comisión de avaliación exporá as puntuacións obtidas no taboleiro de anuncios do centro.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

PROBA TEÓRICA:

-O exame teórico versará sobre os contidos contemplados na programación.

-Pode consistir: unha batería de preguntas curtas, de resposta cunha frase ou palabra curta, ou tipo test .

-No caso de preguntas tipo test as respostas incorrectas restarán unha porcentaxe que será determinada en función do número de preguntas deste tipo.

-Terá carácter eliminatorio, para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5.

-A comisión de avaliación exporá as puntuacións obtidas no taboleiro de anuncios do centro e as persoas que aceden a proba práctica.

-O alumnado virá previsto do seu documento de identidade e bolígrafo para a realización da proba

4.b) Segunda parte da proba

Proba practica

-Consistirán no desenvolvemento de varios supostos prácticos de planificación de eventos no que deberán manifestar a competencia na execución dos diversos aspectos contemplados na programación:

- Realización dun planing (diseño de instalacións) de traballo coas partes de estrutura, posta a punto e recollida dun evento

-Planificación dun montaxe e o servizo para un evento (buffet,,catering..) .



-Realización dun planing de traballo.

-Aplicación do protocolo

-As persoas deben asistir ,co seu documento identidade, perfectamente uniformadas (camisa branca, pantalón o saia negra ,paxariña ou lazo, calcetín ou medias negras, e zapatos negros) e equipadas co material propio(sacarollas, sacachapas, bolígrafo e puntilla).

-Os membros da comisión de Avaliación poderán excluír de calquera parte da proba dun determinado modulo 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 profesorado do modulo profesional cualificará esa parte da proba do módulo cun 0.

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

-A ausencia total ou parcial de uniformidade e material propio impedirá a participación nas actividades prácticas.