



RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IES MAESE RODRIGO

A tenor de lo establecido en la Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía, según recoge en su art. 5, apdo 3. 3. Con el fin de garantizar el derecho que asiste al alumnado a la evaluación y al reconocimiento objetivo de su dedicación, esfuerzo y rendimiento escolar, el profesorado informará al alumnado o a sus representantes legales, a principios de curso y antes de finalizar el mes de octubre, acerca de los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, criterios de calificación, procedimientos e instrumentos de evaluación de cada uno de los módulos, ámbitos y, en su caso, proyecto que componen cada oferta de grado D o E.

DPTO. HOSTELERÍA Y TURISMO. MP: PLANIFICACIÓN Y DIRECCIÓN DE SERVICIOS Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN. NIVEL/ CURSO: 2º GDCFGS DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación	Procedimientos e instrumentos de evaluación	Criterios de calificación	Criterios de promoción
RA1. Asesora en el diseño de los espacios destinados al servicio en establecimientos de restauración, caracterizando las necesidades de espacios y recursos. Criterios de evaluación: a) Se ha identificado e interpretado la información previa necesaria. b) Se ha reconocido y analizado la normativa vigente relacionada con el diseño de instalaciones. c) Se han ubicado las zonas o espacios destinados al servicio. d) Se han relacionado las características de construcción y decoración de diferentes tipos de establecimientos. e) Se ha caracterizado la distribución de espacios y equipos en el establecimiento. f) Se ha establecido el aforo del local. g) Se han realizado los cálculos para los recursos materiales y humanos, según las características y necesidades del establecimiento. h) Se han realizado el estudio de tiempos y los recorridos en los procesos. i) Se han identificado nuevas tendencias en los diseños e instalaciones de restauración. j) Se ha tenido en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección	Actividades y tareas evaluables diarias, realizadas en clase, taller o en casa durante todo el curso. Preguntas orales diarias sobre la marcha, durante el desarrollo de la clase. Pruebas evaluables escritas/orales de contenidos teóricos y prácticos. Cuaderno del alumno. Trabajos de investigación, Rúbricas de evaluación asociadas a los RRAA y CCEE. Fichas técnicas Todos estos recogidos en el cuaderno del profesorado (distintos formatos)	Los criterios de calificación estarán basados en la adquisición de los RRAA y CCEE, estos estarán recogidos en las programaciones didácticas de los distintos módulos profesionales (MP) de los respectivos Ciclos Formativos del Dpto. de Hostelería y turismo.	Serán los indicados en la Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

ambiental.			
------------	--	--	--

RA2. Planifica instalaciones para servicios de catering y para celebración de eventos en restauración, justificándolas y caracterizándolas. Criterios de evaluación: a) Se ha identificado e interpretado la información previa necesaria para la planificación. b) Se han establecido y distribuido los espacios necesarios en función del evento. c) Se han identificado las necesidades de instalaciones de agua, energía, desagües y otros. d) Se han identificado las necesidades de materiales y maquinarias para el servicio, verificando la disponibilidad o no de recursos. e) Se han identificado las necesidades de géneros y materias primas para el servicio. f) Se han identificado las necesidades de personal de servicio. g) Se ha planificado la distribución de mobiliario y equipos de servicio y trabajo. h) Se han determinado los servicios complementarios que se han de contratar o alquilar. i) Se ha reconocido la normativa vigente relacionada con el catering. j) Se han identificado las nuevas tendencias en los diseños e instalaciones de servicios de catering y eventos. k) Se ha planificado teniendo en cuenta la optimización de recursos.			
---	--	--	--

RA3. Organiza servicios determinando sus estructuras, según los elementos y las variables que se deben tener en cuenta. Criterios de evaluación: a) Se ha analizado e interpretado la información sobre el servicio a prestar. b) Se han establecido los protocolos de actuación en la gestión de reservas. c) Se ha coordinado el servicio con todos los departamentos implicados. d) Se ha definido y secuenciado la fórmula de servicio, relacionándola con el establecimiento y/o evento. e) Se han establecido horarios del personal de servicio. f) Se ha organizado y distribuido el trabajo del personal en función de las necesidades del servicio. g) Se han establecido y supervisado las operaciones de montaje de instalaciones y equipos para servicios. h) Se ha supervisado la presentación definitiva del montaje en su conjunto. i) Se ha comprobado la disposición del personal de servicio. j) Se han seleccionado y aplicado los sistemas de facturación y cobro en función de los establecimientos/servicios. k) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. l) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.			
---	--	--	--

RA4. Dirige el servicio controlando y coordinando los procesos y actuaciones. Criterios de evaluación: a) Se ha analizado e interpretado la información sobre el servicio que se va a prestar y se han detectado los puntos críticos de control. b) Se ha transmitido la información del proceso de servicio a las personas de los diferentes puestos de actuación. c) Se ha transmitido la información al personal de servicio de los elementos que componen la oferta gastronómica. d) Se ha recibido y asesorado a los clientes sobre la oferta del establecimiento. e) Se han coordinado todas las fases del servicio con los departamentos implicados. f) Se ha controlado la correcta aplicación de las técnicas durante las operaciones de servicio y atención al cliente y recogida. g) Se han coordinado los protocolos de actuación en la solución de quejas, reclamaciones, sugerencias e imprevistos. h) Se han controlado los procesos de facturación y cobro. i) Se ha gestionado toda la documentación relacionada con el servicio. j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. k) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.			
--	--	--	--

RA5. Aplica el protocolo analizando las características de los elementos que los configuran. Criterios de evaluación: a) Se han señalado las características de los tipos de protocolos. b) Se han definido los elementos que conforman el protocolo en restauración. c) Se han caracterizado los diferentes sistemas de ordenación de los invitados en función del tipo de acto a organizar. d) Se han diseñado diferentes tipos de invitaciones en relación con diferentes tipos de acto. e) Se ha caracterizado el diseño y planificación de diferentes actos protocolarios. f) Se han definido los elementos que conforman el protocolo institucional. g) Se ha reconocido la normativa de protocolo y precedencias oficiales del Estado y otras instituciones. h) Se han determinado los criterios para establecer la presidencia en los actos oficiales. i) Se ha valorado la importancia de la imagen corporativa.			
---	--	--	--