

## CALENDARIO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

CÓDIGO	MÓDULO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS	LIBROS SUGERIDOS/FUENTES DE CONSULTA	INFORMACIÓN DE LAS PRUEBAS/CRITERIOS DE CALIFICACIÓN <b>Características, ejercicios, carácter eliminatorio o no, tiempo máximo para su realización, materiales e instrumentos necesarios para su desarrollo</b>	FECHA y HORARIO DE EXAMEN	AULA
0496	Control del aprovisionamiento de materias primas	Atendiendo al DECRETO 26/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título Superior en Dirección de Servicios de Restauración en la Comunidad de Castilla y León	Control del aprovisionamiento de materias primas. Editorial Altamar Autores. D. Infantes, G. Bartra. Isbn físico. 9788416415199. Isbn libro media.9788416415403	Examen tipo test Constará de veinte preguntas, cada respuesta se puntuará 0.5 cada una, cada respuesta errónea se restará 0.10 <b>Duración de las pruebas: 1:00 hora</b> <b>Material requerido: bolígrafo azul</b>	08/06/22 08:30-10:00	COM7
0509	Procesos de servicios en bar-cafetería	Atendiendo al DECRETO 26/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título Superior en Dirección de Servicios de Restauración en la Comunidad de Castilla y León	Procesos de servicios en bar y cafetería. Edit: Paraninfo. ISBN:9788428344463 Autores: Diego mercado, Francisco García, Pedro García y Mario Gil.  Operaciones y procesos de bar cafetería. Edit: Síntesis. Roser Vives.9788490770160  El fascinante mundo del servicio del bar y la cafetería. Autora Mayte Prados, <b>SBN-13</b> : 978-8493550370	La prueba versará sobre los contenidos expresados en el decreto mencionado anteriormente.  Dicho control podrá constar de:  a. Preguntas tipo test de respuesta múltiple, con una sola opción correcta y con la siguiente ponderación: Toda respuesta incorrecta restará un tercio, el valor asignado a una pregunta respondida correctamente. Las preguntas no contestadas o no respondidas no se les otorgará	06/06/22 Teórico: 08:30-10:00 07/06/22 Práctico: 08:30-10:30	COM2  HOTB

				<p>ningún valor.</p> <p>b. Preguntas de desarrollo sobre los contenidos enunciados en el decreto. Las respuestas exigidas podrán ser de explicación de conceptos, de enumeración o desarrollo de ideas.</p> <p>Para la realización de esta prueba se exige aportar un bolígrafo azul.</p> <p>La calificación mínima, para considerar este módulo aprobado, será de 5 puntos.</p> <p>Esta parte tendrá carácter eliminatorio, es decir, si no se obtienen, al menos 5 puntos, no se pasará a la prueba práctica.</p> <p>Para la prueba práctica, se requiere la deontología y uniformidad completa de personal de sala, abridor, block de comanda, bolígrafo azul, coctelera y lito.</p> <p>Tiempo estimado: 120 minutos para la prueba teórica y 30 min por candidato, para la parte práctica.</p>		
0510	Procesos de servicios en restaurante	Atendiendo al DECRETO 26/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración. Edit: Paraninfo. Autor: Daniel Galy	La prueba versará sobre los contenidos expresados en el decreto mencionado anteriormente.	06/06/22 Teórico: 10:00-11:30 07/06/22	COM2  HOTB

		<p>Título Superior en Dirección de Servicios de Restauración en la Comunidad de Castilla y León</p>	<p><b>ISBN: 9788413660493</b></p> <p>Servicios el 50% del éxito de un restaurante. Edit: Hegar. Autor: Mayte Prados. <b>SBN-13</b> : 978-8493550370</p> <p>Procesos de servicios en restaurante. Edit: Paraninfo. Autor: Diego Mercado ISBN: 9788428344203</p> <p>Dirección y planificación de eventos en restauración.</p> <p>Edit: Síntesis.Julián Quintero ISBN: 9788497565370</p> <p>Los procesos de servicios en restaurante. Edit: Síntesis. Autor:M<sup>a</sup> Isabel Castellano ISBN: 978-84-907712-1-1</p>	<p>Dicho control podrá constar de:</p> <p>a. Preguntas tipo test de respuesta múltiple, con una sola opción correcta y con la siguiente ponderación: Toda respuesta incorrecta restará un tercio, el valor asignado a una pregunta respondida correctamente. Las preguntas no contestadas o no respondidas no se les otorgará ningún valor.</p> <p>b. Preguntas de desarrollo sobre los contenidos enunciados en el decreto. Las respuestas exigidas podrán ser de explicación de conceptos, de enumeración o desarrollo de ideas.</p> <p>Para la realización de esta prueba se exige aportar un bolígrafo azul.</p> <p>La calificación mínima, para considerar este módulo aprobado, será de 5 puntos.</p> <p>Esta parte tendrá carácter eliminatorio, es decir, si no se obtienen, al menos 5 puntos, no se pasará a la prueba práctica.</p> <p>Para la prueba práctica, se requiere la deontología y uniformidad completa de</p>	<p>Práctico: 10:30-12:00</p>	
--	--	---	--	---	----------------------------------	--

				<p>personal de sala, abridor, block de comanda, bolígrafo azul, puntilla y lito.</p> <p>Tiempo estimado: 240 minutos para la prueba teórica y 40 min por candidato, para la parte práctica.</p>		
0511	Sumillería	<p>Atendiendo al DECRETO 26/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título Superior en Dirección de Servicios de Restauración en la Comunidad de Castilla y León</p>	<p><b>Sumillería.</b> Edit: Paraninfo. Autor: Daniel Galy ISBN: 9788428338981</p> <p><b>El fascinante mundo del servicio del bar y la cafetería.</b> Autora: Mayte Prados ISBN: 978-8494739705</p>	<p>La prueba versará sobre los contenidos expresados en el decreto mencionado anteriormente.</p> <p>Dicho control podrá constar de:</p> <p>a. Preguntas tipo test de respuesta múltiple, con una sola opción correcta y con la siguiente ponderación: Toda respuesta incorrecta restará un tercio, el valor asignado a una pregunta respondida correctamente. Las preguntas no contestadas o no respondidas no se les otorgará ningún valor.</p> <p>b. Preguntas de desarrollo sobre los contenidos enunciados en el decreto. Las respuestas exigidas podrán ser de explicación de conceptos, de enumeración o desarrollo de ideas.</p> <p>Para la realización de esta prueba se exige aportar un bolígrafo azul.</p>	<p>06/06/22 Teórico: 11:30-13:00 07/06/22 Práctico: 12:00-14:00</p>	<p>COM2</p> <p>HOTB</p>

				<p>La calificación mínima, para considerar este módulo aprobado, será de 5 puntos.</p> <p>Esta parte tendrá carácter eliminatorio, es decir, si no se obtienen, al menos 5 puntos, no se pasará a la prueba práctica.</p> <p>Para la prueba práctica, se requiere la deontología y uniformidad completa de personal de sala, abridor, bolígrafo azul, mechero y lito.</p> <p>Tiempo estimado: 120 minutos para la prueba teórica y 30 min por candidato, para la parte práctica.</p>		
0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	Atendiendo al DECRETO 26/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título Superior en Dirección de Servicios de Restauración en la Comunidad de Castilla y León	<p>Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración. Edit: Paraninfo. Daniel Galy ISBN: 9788413660493 -</p> <p>Servicios el 50% del éxito de un restaurante. Edit: Hegar. Mayte Prados. SBN-13 : 978-8493550370</p> <p>Procesos de servicios en restaurante. Edit: Paraninfo. Diego Mercado 9788428344203</p>	<p>La prueba versará sobre los contenidos expresados en el decreto mencionado anteriormente.</p> <p>Dicho control podrá constar de:</p> <p>a. Preguntas tipo test de respuesta múltiple, con una sola opción correcta y con la siguiente ponderación:</p> <p>Toda respuesta incorrecta restará un tercio, el valor asignado a una pregunta respondida correctamente. Las preguntas no contestadas o no</p>	<p>06/06/22 Teórico: 13:00-14:30 08/06/22 Práctico: 12:00-14:00</p>	<p>COM2</p> <p>HOTB</p>

			<p>Dirección y planificación de eventos en restauración. Edit: Síntesis. Julián Quintero</p> <p>ISBN: 9788497565370</p> <p>Los procesos de servicios en restaurante. Edit: Síntesis. M<sup>a</sup> Isabel Castellano ISBN: 978-84-907712-1-1</p>	<p>respondidas no se les otorgará ningún valor.</p> <p>b. Preguntas de desarrollo sobre los contenidos enunciados en el decreto. Las respuestas exigidas podrán ser de explicación de conceptos, de enumeración o desarrollo de ideas.</p> <p>Para la realización de esta prueba se exige aportar un bolígrafo azul.</p> <p>La calificación mínima, para considerar este módulo aprobado, será de 5 puntos.</p> <p>Esta parte tendrá carácter eliminatorio, es decir, si no se obtienen, al menos 5 puntos, no se pasará a la prueba práctica.</p> <p>Para la prueba práctica, se requiere la deontología y uniformidad completa de personal de sala, abridor, block de comanda, bolígrafo azul, coctelera y lito.</p> <p>Tiempo estimado: 240 minutos para la prueba teórica y 40 min por candidato, para la parte práctica.</p>		
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	Atendiendo al DECRETO 26/2011, de 9 de junio, por el que se establece el	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	La prueba versará sobre los contenidos expresados en el decreto mencionado anteriormente.	10/06/22 08:30-10:00	COM2

		currículo correspondiente al Título Superior en Dirección de Servicios de Restauración en la Comunidad de Castilla y León	ISBN 9788428340939 Ed. Paraninfo. <b>JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ</b>  Gestión de la Calidad y la Seguridad e Higiene alimentarias. ISBN:9788416415229 Ed. Altamar	Dicho control podrá constar de:  a. Preguntas tipo test de respuesta múltiple, con una sola opción correcta y con la siguiente ponderación: Toda respuesta incorrecta restará un tercio, el valor asignado a una pregunta respondida correctamente. Las preguntas no contestadas o no respondidas no se les otorgará ningún valor.  b. Preguntas de desarrollo sobre los contenidos enunciados en el decreto. Las respuestas exigidas podrán ser de explicación de conceptos, de enumeración o desarrollo de ideas.  Para la realización de esta prueba se exige aportar un bolígrafo azul.  La calificación mínima, para considerar este módulo aprobado, será de 5 puntos.  Tiempo estimado: 90 minutos.		
0502	Gastronomía y nutrición	Atendiendo al DECRETO 26/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo	Gastronomía y nutrición. ISBN:978-84-283-4095-3 Ed. Paraninfo.	El control o examen se realizará en base a los contenidos reglados y bajo los criterios de evaluación	08/06/22 10:30-11:30	COM7

		correspondiente al Título Superior en Dirección de Servicios de Restauración en la Comunidad de Castilla y León	José Luis Armendáriz.  Gastronomía y nutrición. ISBN: 978-84-17144-62-3 Ed. Altamar. David Beltrán y otros.	enunciados en el Real Decreto 688/2010.  El control podrá adoptar una o las siguientes modalidades, pudiendo combinarse entre todas ellas:  a. Modalidad práctica o de ejercicios a resolver; en ella se requerirá la resolución de un ejercicio que tenga relación con los contenidos o con los criterios de evaluación reflejados en el real decreto vigente.  b. Modalidad teórica. En esta modalidad podrán aparecer preguntas de tipo test, de contenidos a desarrollar y otras. En todo caso si existen preguntas de tipo test, estas preguntas serán de respuesta múltiple, con una sola opción correcta y con la siguiente ponderación: Toda respuesta incorrecta restará un tercio, el valor asignado a una pregunta respondida correctamente. Las preguntas no contestadas o no respondidas no se les otorgará ningún valor.  También serán susceptible de aparición preguntas de desarrollo		
--	--	---	--	--	--	--



				<p>sobre los contenidos enunciados en el decreto.</p> <p>Las respuestas exigidas podrán ser de explicación de conceptos, de enumeración o desarrollo de ideas.</p> <p>Para la realización de esta prueba se exige aportar un bolígrafo azul y calculadora no programable.</p> <p>La calificación mínima, para considerar este módulo aprobado, será de 5 puntos.</p> <p>Tiempo estimado: 90 minutos.</p>		
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	Atendiendo al DECRETO 26/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título Superior en Dirección de Servicios de Restauración en la Comunidad de Castilla y León	<p>Gestión administrativa y comercial en restauración. ISBN: 9788428340984 Ed. Paraninfo. Elena Díaz Paniagua y Miriam León Sánchez.</p>	<p>La prueba evaluatoria se realizará en base a los contenidos según decreto y bajo los criterios de evaluación enunciados en el Real Decreto 688/2010.</p> <p>El control podrá adoptar una o las siguientes modalidades, pudiendo combinarse entre todas ellas:</p> <p>a. Modalidad práctica o de ejercicios a resolver; en ella se requerirá la resolución de un ejercicio que tenga relación con los contenidos o con los criterios de evaluación reflejados en</p>	09/06/22 12:00-14:00	COM2

				<p>el real decreto vigente. A modo de ejemplo estos ejercicios podrán ser realizados sobre escandallos, valoración de materias primas, cálculo de costes, ratios, punto muerto, etc.</p> <p>b. Modalidad teórica. En esta modalidad podrán aparecer preguntas de tipo test, de contenidos a desarrollar y otras. En todo caso si existen preguntas de tipo test, estas preguntas serán de respuesta múltiple, con una sola opción correcta y con la siguiente ponderación: Toda respuesta incorrecta restará un tercio, el valor asignado a una pregunta respondida correctamente. Las preguntas no contestadas o no respondidas no se les otorgará ningún valor.</p> <p>También serán susceptible de aparición preguntas de desarrollo sobre los contenidos enunciados en el decreto. Las respuestas exigidas podrán ser de explicación de conceptos, de enumeración o desarrollo de ideas.</p> <p>Para la realización de esta prueba se</p>		
--	--	--	--	---	--	--

				<p>exige aportar un bolígrafo azul y calculadora no programable.</p> <p>La calificación mínima, para considerar este módulo aprobado, será de 5 puntos.</p> <p>Tiempo estimado: 120 minutos.</p>		
0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	Atendiendo al DECRETO 26/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título Superior en Dirección de Servicios de Restauración en la Comunidad de Castilla y León	<p>Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. ISBN: 9788428340991 Ed. Paraninfo. Elena Díaz Paniagua y Miriam León Sánchez.</p> <p>Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. ISBN: 978-84-17872-34-2 Ed. Altamar. A. RIUS, J. OSANZ, A. DE LA TORRE</p>	<p>La prueba única sobre el módulo a examinar versará sobre los contenidos que se enuncian en el decreto vigente.</p> <p>Esta prueba puede diseñarse en base a varios modelos, acotándose entre las siguientes opciones:</p> <p>a. Diseño de dinámicas de grupo que potencien la elección de empleados o cualquier otro objetivo a perseguir.</p> <p>b. Cálculo de plantillas y otros ejercicios reflejados en los contenidos o criterios de evaluación.</p> <p>c. Modalidad teórica. En esta modalidad podrán aparecer preguntas de tipo test, de contenidos a desarrollar y otras.</p> <p>En todo caso si existen preguntas de tipo test, estas preguntas serán de respuesta múltiple, con una sola</p>	09/06/22 10:00-11:30	COM2

				<p>opción correcta y con la siguiente ponderación: Toda respuesta incorrecta restará un tercio, el valor asignado a una pregunta respondida correctamente. Las preguntas no contestadas o no respondidas no se les otorgará ningún valor.</p> <p>d. También serán susceptible de aparición preguntas de desarrollo sobre los contenidos enunciados en el decreto. Las respuestas exigidas podrán ser de explicación de conceptos, de enumeración o desarrollo de ideas.</p> <p>Para la realización de esta prueba se exige aportar un bolígrafo azul y calculadora no programable.</p> <p>La calificación mínima, para considerar este módulo aprobado, será de 5 puntos.</p> <p>Tiempo estimado: 90 minutos.</p>		
0179	Inglés	Atendiendo al DECRETO 26/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al	<b>1. Restaurants &amp; Catering.</b> Student's book and workbook	<b>A. Prueba escrita:</b> consistirá en un texto de comprensión escrita con preguntas,	10/06/22 10:30-13:30	COM2

		<p>Título Superior en Dirección de Servicios de Restauración en la Comunidad de Castilla y León</p>	<p>Emma Morga Editorial: Burlington books. Burlington Professional Modules.</p> <p><b>2. Ready to Order. student's book and workbook.</b> Anne Baude, Monserrat Iglesias and Anna Iñesta. Editorial: Longman.</p>	<p>ejercicios de vocabulario de selección múltiple, completar frases con vocabulario específico, completar una conversación con el cliente y completar un diálogo. Además de redactar un texto específico del sector como puede ser un email. Un ejercicio de descripción de platos en inglés y una actividad de comprensión oral. Todo ello sumará un total de <b>100 puntos</b>. Los errores no restan, pero es obligatorio sacar una <b>puntuación mínima de 50 puntos para aprobar la parte escrita.</b></p> <p><b>B. Prueba Oral:</b> se pedirá al candidato reproducir de forma hablada dos diálogos, uno del tipo cliente/camarero y el completado en el examen escrito. Se darán 10 minutos para la preparación de cada diálogo y la interacción se llevará a cabo con la</p>		
--	--	---	---	---	--	--

				<p>profesora. Se pedirá interactuar con la profesora en inglés en varias situaciones de comunicación simuladas propias del sector .<b>Se requiere una puntuación mínima de 5 para aprobar la parte oral.</b></p> <p><b>Duración de las pruebas: 3 horas para ambas partes.</b></p> <p><b>Material requerido: bolígrafo azul.</b></p>		
0180	Segunda lengua extranjera. Francés	Atendiendo al DECRETO 26/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título Superior en Dirección de Servicios de Restauración en la Comunidad de Castilla y León	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Hôtellerie-restauration.com</i> Livre de l'élève. Editorial: CLÉ-International. Sophie Corbeau, Chantal Dubois, Jean-Luc Penfornis, Laurent Sémichon  ISBN: 978-2-09-038046-0</li> <li>2. <a href="#">NumeriFOS : les fiches Hôtellerie et restauration   RFI SAVOIRS</a></li> <li>3. <i>AU SERVICE DU CLIENT: Francés para cocina y restauración.</i> Ediciones Paraninfo. Arantxa Mota Iglesias.</li> </ol>	<p>La prueba se dividirá en cuatro partes: comprensión escrita, comprensión oral, expresión escrita y expresión oral. <b>Es obligatorio obtener un mínimo de 5 puntos en cada destreza para aprobar el módulo.</b></p> <p>- <u>Comprensión escrita.</u> A partir de un texto relacionado con el ámbito profesional del ciclo, los candidatos tendrán que responder brevemente a preguntas, responder verdadero o falso y justificar, completar huecos a partir de un banco de palabras, responder mediante opción múltiple u ordenar un</p>	07/06/22 17:00-20:00	HOT3

			<p>ISBN: 9788428339681</p>	<p>texto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Compresión oral.</u> A partir de un texto oral relacionado con una situación profesional propia del sector los candidatos tendrán que responder brevemente a preguntas sobre el documento, rellenar huecos de información escribiendo las palabras que se escuchen, responder mediante opción múltiple o responder verdadero o falso.</li> <li>- <u>Expresión escrita.</u> A partir de un contexto, los alumnos tendrán que producir un texto escrito en el que se tendrá en cuenta el uso de un léxico profesional, un buen uso de las reglas gramaticales y el uso de un registro adecuado. Los alumnos podrán encontrar ejercicios como: responder a un e-mail, cumplimentar información básica en un documento, redactar un currículum, redactar una carta comercial, describir de una empresa del sector, etc.</li> <li>- <u>Expresión oral.</u> Los candidatos se enfrentarán a diálogos que pudieran darse en un restaurante</li> </ul>		
--	--	--	----------------------------	--	--	--

				<p>con un cliente (recepción de clientes, toma de comandas y recomendaciones sobre platos o vinos, tramitación de reclamaciones...). Los candidatos tendrán que utilizar terminología propia de la profesión, un buen uso de las reglas gramaticales, así como de las fórmulas de cortesía.</p> <p>La prueba tendrá una duración de <b>3 horas</b>.</p> <p>Material necesario para la realización de la prueba: <b>bolígrafo azul</b>.</p>		
0514	Formación y orientación laboral	Atendiendo al DECRETO 26/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título Superior en Dirección de Servicios de Restauración en la Comunidad de Castilla y León	Formación y Orientación Laboral. Editorial TuLibrodeFP Editorial Mc Grall Hill	<p>Examen teórico práctico que constará:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo test de 30 preguntas. Cada una de ellas tendrá un valor de 0,3 puntos. Por cada pregunta mal contestada se restará 0,10 puntos y las no contestadas tendrán un valor de 0.</li> <li>- Dos casos prácticos: valdrá 0,5 puntos cada uno.</li> </ul> <p>Se requiere una puntuación mínima de 5 para aprobar el módulo</p>	07/06/22 15:30-17:00	HOT3



				Duración de las pruebas: 1,5 horas Material requerido: bolígrafo azul y calculadora		
0515	Empresa e iniciativa emprendedora	Atendiendo al DECRETO 26/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título Superior en Dirección de Servicios de Restauración en la Comunidad de Castilla y León	Empresa e Iniciativa Emprendedora. Editorial TuLibrodeFP Editorial Mc Grall Hill	<b>Examen teórico práctico</b> que constará:  - Tipo test de 16 preguntas. Cada una de ellas tendrá un valor de 0,5 puntos. Por cada pregunta mal contestada se restará 0,10 puntos y las no contestadas tendrán un valor de 0. - Preguntas cortas. - Casos prácticos <b>Duración de las pruebas: 1,5 horas</b> <b>Material requerido: bolígrafo azul y calculadora</b>  Se requiere una puntuación mínima de 5 para aprobar el módulo	09/06/22 08:30-10:00	COM2
0513	Proyecto de dirección de servicios en restauración	Atendiendo al DECRETO 26/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título Superior en Dirección de Servicios de Restauración en la Comunidad de Castilla y León		2. Tras la sesión de evaluación, si el alumno ha superado el resto de los módulos y ha resultado exento del módulo de «Formación en centros de trabajo», la comisión de evaluación requerirá al alumno para que presente su proyecto, y lo convocará para su defensa.3. El proyecto se presentará en soporte papel o informático. El proyecto tendrá que estar basado en situaciones reales y su contenido versará sobre temas relacionados con la actividad laboral del ámbito del ciclo formativo y aspectos relativos al ejercicio profesional y a la gestión empresarial. Tendrá por objeto la integración de los diversos resultados de aprendizaje y contenidos del currículo del ciclo formativo de la Comunidad de Castilla y León y contemplará las variables tecnológicas y organizativas relacionadas con el título. Los proyectos a desarrollar quedarán encuadrados en uno de los siguientes tipos: a) Proyecto documental: se dirigirá al análisis y comentario crítico de trabajos científicos publicados recientemente sobre un tema específico de actualidad relacionado con el ciclo formativo, o sobre la evolución tecnológica experimentada en el campo relacionado con el título. b) Proyecto de innovación o de investigación experimental o desarrollo: consistirá en la realización de un proyecto de innovación o de investigación experimental, de producción de un objeto tecnológico, de desarrollo aplicado o de diseño de un procedimiento	14/06/22 16:00-18:30	COM2

				relacionado con la calidad, la prevención laboral o la protección del medio ambiente. c)Proyecto de gestión: estará orientado a la realización de estudios de viabilidad y mercadotecnia o la elaboración de un proyecto empresarial.		
0516	Formación en centros de trabajo	Atendiendo al DECRETO 26/2011, de 9 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título Superior en Dirección de Servicios de Restauración en la Comunidad de Castilla y León		En la sesión de evaluación a la que se refiere el apartado undécimo, si el alumno ha superado el resto de los módulos profesionales del ciclo formativo, salvo, en su caso, el módulo de «Proyecto», la comisión de evaluación valorará si procede o no la exención del módulo de «Formación en centros de trabajo» y emitirá informe individual con la correspondiente propuesta de exención. El informe se trasladará al director del centro examinador, quien reconocerá la exención, si procede, y notificará al interesado la decisión adoptada.		