



Título LOE en el que se matricula: TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN		Motivos para convalidar o exenciones (Según Orden ECD/1055/2017, de 26 de octubre)	
0496	Control del aprovisionamiento de materias primas		UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración. UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	LOE	Superado módulo: MP0085 Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria. Superado módulo: MP0086 Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria. (Según la disposición 5ª de la Orden)
		LOE	Superado módulo: MP0086 Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria. Superado módulo: MP0468 Nutrición y seguridad alimentaria. (Según la disposición 5ª de la Orden)
			UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.
0502	Gastronomía y nutrición		
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	LOGSE	Superado módulo: Administración de establecimientos de restauración. Superado módulo: Marketing en restauración. <i>Título GS: Técnico superior en restauración. (Hostelería y Turismo)</i>
			UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración. UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración. UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.
0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración		UC1097_3: Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.
0509	Procesos de servicios en bar-cafetería	LOGSE	Superado módulo: Procesos de servicio. <i>Título GS: Técnico superior en restauración. (Hostelería y Turismo)</i>
			UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas. UC1106_3: Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.
0510	Procesos de servicios en restaurante	LOGSE	Superado módulo: Procesos de servicio. <i>Título GS: Técnico superior en restauración. (Hostelería y Turismo)</i>
			UC1103_3: Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración. UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos. UC1110_3: Realizar los procesos de servicio especializado de vinos.
0511	Sumillería		UC1107_3: Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. UC1108_3: Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas. UC1109_3: Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.
0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración		UC1098_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración. UC1104_3: Gestionar departamentos de servicio de restauración. UC1105_3: Aplicar las normas de protocolo en restauración.



0179	Inglés		UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.
		Ver esquema: MP0179 Inglés GS	
0180	Segunda lengua extranjera		UC1111_2: Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.
		Ver esquema: MP0180 2ª Lengua extranjera	
0513	Proyecto de dirección de servicios en restauración		
0514	Formación y orientación laboral	Ver esquema: FOL GM/GS	
0515	Empresa e iniciativa emprendedora	Ver esquema: EIE GM/GS	
0516	Formación en centros de trabajo	LOGSE	Superado módulo: Formación en centro de trabajo. <i>Título GS: Técnico superior en restauración. (Hostelería y Turismo)</i>
		Ver esquema: FCT	