

 	<b>PC.01-POC.02. ELABORACIÓN DE LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS</b>		
	<b>F1. Protocolo programación Ciclos Formativos</b>		
	Edición: 1	Fecha: JUNIO 2016	Página 1 de 24



# IES SAN MARCOS



Unión Europea

Fondo Social Europeo  
"El FSE invierte en tu futuro"

**MÓDULO: Operaciones básicas en bar cafetería**

**1º CFGM Servicios en Restauración**

**CURSO: 16/17**

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

**(FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA)**

**Estas enseñanzas están cofinanciadas por el Fondo Social Europeo**

**DATOS DEL CENTRO, CICLO Y MÓDULO****IES San Marcos**

Código: 38002065

C/ Elías Serra Rafols, 9; 38430 Icod de los Vinos. Santa Cruz de Tenerife

Teléfono: 922.810.850

email: [38002065@gobiernodecanarias.org](mailto:38002065@gobiernodecanarias.org)**OPERACIONES BÁSICAS DE BAR CAFETERÍA**

RD: 1690/2007 (14 de diciembre de 2007)

Orden: BOE num.16 (17 de enero 2008)

Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.

Duración: 2.000 horas.

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Estas enseñanzas están cofinanciadas por el FONDO SOCIAL EUROPEO

Módulo: Operaciones básicas de bar cafetería

Código: 0150

Duración: 288 horas (9 horas semanales)

Unidades de competencia asociadas al módulo: UC1052\_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.

**COMPETENCIA GENERAL**

La competencia general de este título consiste en realizar las actividades de preparación, Presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

**COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES**

- a) Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior.
- c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.
- d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- e) Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente, aplicando las normas básicas de protocolo, adecuándose a los requerimientos de éstos y teniendo en cuenta la estandarización de los procesos para conseguir su satisfacción.
- f) Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro, si procede, utilizando correctamente las tecnologías de la información y la comunicación relacionadas.
- g) Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad.
- h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- i) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de

responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.

j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

k) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

l) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

m) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.

n) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

ñ) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

### **OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO (que se trabajan s ese módulo)**

- a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.
- b) Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de control de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento para poner a punto el entorno de trabajo.
- d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizándolos procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.
- e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.
- h) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.
- i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

#### **1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.**

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.
- b) Se han reconocido las materias primas y sus características.
- c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.
- f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.
- g) Se ha asegurado el orden de las materias primas en función de su consumo teniendo en cuenta la rotación de stock.
- h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

#### **2. Acopia materias primas analizando la documentación asociada a los servicios previstos.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.
- b) Se ha interpretado la información.
- c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.
- d) Se ha tenido en cuenta la rotación de stocks.
- e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- f) Se han trasladado o distribuido las materias primas a los lugares de trabajo.
- g) Se han ubicado y conservado correctamente las materias primas hasta su consumo.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### **3. Prepara equipos, útiles y materiales reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los equipos, útiles y materiales de esta área.
- b) Se han relacionado los equipos útiles y materiales con sus aplicaciones posteriores.
- c) Se han preparado equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso.
- d) Se han ejecutado los procedimientos de manejo y mantenimiento de maquinaria, útiles y herramientas de acuerdo a las normas establecidas.
- e) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- f) Se ha analizado la disposición de los equipos del área desde el punto de vista funcional y de seguridad alimentaria.

### **4. Realiza las actividades de montaje relacionándolas con el tipo de servicio que se debe desarrollar.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y caracterizado los diversos tipos de servicio relacionados con estas áreas.
- b) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje asociados a los servicios en estas áreas y las técnicas apropiadas para cada uno.
- c) Se han preparado los equipos y materiales acordes al tipo de servicio posterior asociado.
- d) Se ha comprobado la adecuación previa del área de bar y cafetería para las actividades de servicio y atención al cliente.
- e) Se han ejecutado las operaciones de montaje, aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento.
- f) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### **5. Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio, justificando las técnicas y procedimientos seleccionados.**

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado los diferentes tipos de bebidas calientes sencillas.
- c) Se han caracterizado las cualidades organolépticas y aplicaciones habituales de cafés, infusiones y otros productos utilizados en la elaboración de bebidas calientes sencillas.
- d) Se han determinado las distintas fases para desarrollar correctamente las técnicas y procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas.
- e) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas siguiendo las instrucciones y/o normas establecidas.
- f) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- g) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### **6. Prepara batidos, zumos, refrescos y aguas para su servicio, aplicando las técnicas y procedimientos asociados.**

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se ha descrito y clasificado la tipología de refrescos, zumos, batidos y aguas de consumo habitual.
- c) Se han identificado y caracterizado las diversas técnicas de preparación y servicio adecuadas a la tipología de bebidas.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de este tipo de bebidas siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
- f) Se han realizado las preparaciones respetando proporciones, ingredientes, fases y técnicas.
- g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- h) Se ha realizado el servicio de estas bebidas aplicando las técnicas adecuadas.
- i) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso de preparación y servicio.
- j) Se han manipulado los productos asegurando sus condiciones higiénicas teniendo en cuenta de seguridad laboral y de protección ambiental.

### **7. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando la técnica y procedimiento de servicio con cada tipo de bebida.**

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado de forma ordenada los distintos tipos de bebidas alcohólicas simples.
- c) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas y procedimientos de servicio asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las operaciones de servicio.
- e) Se han utilizado de forma adecuada los equipos de frío para el servicio de cervezas.
- f) Se han ejecutado los diversos procedimientos y técnicas de servicio de las bebidas alcohólicas simples siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
- g) Se ha realizado el servicio de vinos y vinos generosos en los recipientes adecuados y respetando las temperaturas de servicio.
- h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones.
- i) Se ha procedido a la recogida del material utilizado de forma ordenada y limpia.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### **8. Efectúa las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de bar y cafetería, determinando las necesidades de reposición y adecuación del área al siguiente servicio.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las operaciones de postservicio habituales en estas áreas de preparación y servicio.
- b) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, útiles y materiales de preparación y servicio.
- c) Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.
- d) Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han identificado y determinado las necesidades de conservación de los productos que lo requieran para su adecuación a usos posteriores.
- f) Se han ejecutado las diversas operaciones de postservicio, incluyendo la conservación de alimentos, cumpliendo las instrucciones y/o protocolos establecidos.
- g) Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN ORDINARIA**

La nota de los módulos (para cada evaluación) vendrá determinada de la siguiente forma:

1.- Instrumentos a tener en cuenta:

- los reseñados en el apartado anterior.

2.- El alumno/a disruptivo que presente problemas destacables de actitud, comportamiento inadecuado, interrupción continua de las clases, que impida el normal desarrollo de la clase (bromas, hablar, molestar, reírse, móvil...) y suponga una perturbación para el resto de alumnos/as, no trabaje e impida a los demás hacerlo... podrá tener una calificación de suspenso de no rectificar de inmediato su actitud y comportamiento, aunque tenga los instrumentos anteriores superados (apartado 1).

3.- Otro motivo de calificación negativa será la inasistencia injustificada y reiterada a clase. Dado que se va a trabajar de forma continua en las clases, la inasistencia supone no poder superar esos contenidos, con lo cual deberá presentarse a un examen de los mismos. Dicho examen puede ser escrito o práctico y tratará sobre los contenidos impartidos en cada tema.

4.- Para aplicar los porcentajes establecidos en los criterios de calificación correspondientes a cada uno de los indicadores de evaluación, es necesario tener como mínimo un 5 en cada uno de ellos. Si se tiene menos de un 5 en alguno de ellos la evaluación no se superará, teniendo como nota máxima un 4.

5.- La calificación de los instrumentos utilizados en cada evaluación serán puntuados de 0 a 10.

6.- El aprobado se considera a partir de un "5".

7.- El alumnado que suspenda cualquiera de las tres evaluaciones podrá presentarse a una prueba de recuperación. En este caso, tanto si el alumnado supera la prueba de recuperación como si no la supera, la nota que se tendrá en cuenta a efectos de calcular la nota final de la materia será la más alta. En la recuperación la nota máxima que puede obtener un alumno/a es un "5", por lo que las preguntas se ponderarán de manera que no superen esta nota.

8.- La nota final de curso coincidirá con la nota de la tercera evaluación excepto en los módulos de:

- Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos,
- Presentación y venta de productos de panadería y pastelería
- Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería
- Técnicas de comunicación en restauración
- Productos de obrador
- Ofertas gastronómicas,

que será la resultante de la suma de las notas de las tres evaluaciones, dividido entre tres.

9.- La nota correspondiente a la Observación Directa es resultado de la valoración subjetiva del profesor a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

10.- Para los alumnos que hayan perdido el derecho a evaluación continua por reiteradas faltas de asistencia a clase injustificadas (las indicadas por la Comisión de Coordinación Pedagógica para estos efectos), el Departamento de acuerdo con la legalidad vigente ofrecerá un sistema extraordinario de evaluación, consistente en un examen teórico y otro práctico, a realizar antes de ir a la FCT para los de 2º curso y en junio para los alumnos del primer curso, en el que el alumno será evaluado del temario íntegro del módulo, o en su caso de lo impartido a lo largo de todo el curso por el profesor.

11.- No se contempla examen global, ni recuperación global de TODA la materia, ni examen/es para subir nota puesto que lo que se pretende es fomentar el trabajo y estudio continuo y diario.

12.- Si a un alumno/a se le coge copiándose en un examen, se le retira éste y se le pone un cero.

13.- Los controles sobre los contenidos impartidos pueden tener respuestas a desarrollar, respuestas breves y/o tipo ítems que se puntuarán del 0 al 10. Para la prueba de ítems se utilizará las siguientes fórmulas:

- preguntas verdadero-falso: aciertos-errores
  - ítems de selección múltiple= aciertos – errores
- $n-1$  (n es el número de alternativa)

**NOMBRE DEL MÓDULO: OPERACIONES BÁSICAS EN CAFETERÍA**  
**TIPO DE EJE ORGANIZADOR: PROCEDIMENTAL**  
**ENUNCIADO DEL EJE ORGANIZADOR:** Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.

**CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO DE ALUMNOS**

El grupo consta de 20 alumnos que llegan al ciclo formativo, en su mayoría, con un nivel académico de 4º ESO, aunque alguno de ellos ha cursado estudios relacionados con la familia profesional (PCE: Programas de Cualificación Inicial conducentes al título de la ESO y Ciclos de grado medio).

Geográficamente proceden del propio municipio, Icod de los Vinos, y de los municipios colindantes como Garachico, Los Silos, Buenavista, El Tanque, San Juan de la Rambla, La Guancha...

**RELACIÓN CON OTROS MÓDULOS DEL CICLO**

Los contenidos que se imparten en este módulo tienen una relación directa con el módulo 0152 "Servicios en bar-cafetería" pues en él el alumno aprenderá técnicas y elaboraciones que le serán útiles para el desarrollo de dicho módulo en el 2º año del ciclo.

**RELACIÓN SECUENCIADA DE UNIDADES DE TRABAJO**

Nº U. T.	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	TEMPOR.	TRIMES.
1	EL BAR	36	1ª
2	RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	36	1ª
3	EL MONTAJE EN BAR-CAFETERÍA: PREPARACIÓN DE EQUIPOS, ÚTILES Y MATERIALES	44	1ª y 2
4	BEBIDAS CALIENTES: CAFÉS, INFUSIONES Y CHOCOLATE.	60	2ª
5	BATIDOS, ZUMOS, AGUAS Y REFRESCOS	34	2ª
6	BEBIDAS ALCOHÓLICAS SIMPLES: CERVEZAS, VINOS Y APERITIVOS.	60	3ª
7	OPERACIONES DE POSTSERVICIO EN BAR-CAFETERÍA	18	3ª
<b>TOTAL DE HORAS</b>		<b>288</b>	

**DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO**

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 01: EL BAR**

**COMPETENCIAS PROFESIONALES / OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

NO APLICA

**CONCEPTOS (contenidos soporte)**

EL BAR:

- Categorías.
- Características básicas de los diferentes tipos de bar:

<p><b>EL PERSONAL DEL BAR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Actitudes y comportamiento.</li> <li>• Organigrama. Funciones del personal.</li> </ul>
<p><b>PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Análisis de los lugares o departamentos involucrados en el servicio de bar.</li> <li>• Identificación de las especialidades de cada tipo de bar, su producto y público al que se dirige.</li> <li>• Organización básica del departamento. Análisis de las características básicas del profesional del bar.</li> </ul>
<p><b>ACTITUDES (contenidos organizadores)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir la importancia y necesidad de la adaptación actitudinal para el desarrollo del trabajo en equipo.</li> <li>• Referir la importancia de la aplicación y ajuste metódico en la ejecución de los distintos procedimientos a desarrollar.</li> <li>• Expresar la importancia de aseo personal y uniformidad se deriva del ejercicio profesión. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Considerar la importancia y dimensión de la asistencia y la puntualidad en las relaciones socio-laborales.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicación por parte del profesor de los contenidos conceptuales y procedimentales.</li> <li>• Debate sobre la importancia de las actitudes socio laborales.</li> <li>• Dibujar el organigrama de la brigada de un establecimiento tipo.</li> <li>• Asociar las funciones de la brigada del bar con las personas encargadas de realizarlas.</li> <li>• A partir de un cuadro aportado por el profesor relacionar los diferentes tipos de establecimientos con las características de su oferta.</li> </ul>
<p><b>UNIDAD TRABAJO Nº 2: RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS</b></p> <p><b>COMPETENCIAS PROFESIONALES / OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b></p>
<p><b>COMPETENCIAS PROFESIONALES</b></p> <p>b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior.</p> <p><b>OBJETIVOS:</b></p> <p>b) Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.</p> <p>h) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.</p> <p>i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.</p> <p><b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE:</b></p> <p><b>1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.</b></p> <p>Criterios de evaluación:</p> <p>a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.</p> <p>b) Se han reconocido las materias primas y sus características.</p>



- c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.
- f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.
- g) Se ha asegurado el orden de las materias primas en función de su consumo teniendo en cuenta la rotación de stock.
- h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## **2. Acopia materias primas analizando la documentación asociada a los servicios previstos.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.
- b) Se ha interpretado la información.
- c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.
- d) Se ha tenido en cuenta la rotación de stocks.
- e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- f) Se han trasladado o distribuido las materias primas a los lugares de trabajo.
- g) Se han ubicado y conservado correctamente las materias primas hasta su consumo.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### **CONCEPTOS (contenidos soporte)**

#### CONOCIMIENTO DE PRODUCTOS Y CALIDADES

Materias primas: descripción, variedades, características, clasificaciones y aplicaciones.

- Categorías y presentaciones comerciales: Las etiquetas de los alimentos

#### EL ALMACENAMIENTO

- Economato y bodega: descripción y características
- Condiciones de los locales para el almacenamiento de productos

#### RECEPCIÓN DE MERCANCIAS

- Procedimiento de recepción y almacenamiento
- El albarán, otros documentos y las aplicaciones informáticas.

#### LA DISTRIBUCIÓN

- Relaciones interdepartamentales: aprovisionamiento interno.
- Documentos internos: El vale u hoja de pedido

#### EL CONTROL. INVENTARIOS

- Inventarios

### **PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)**

- Complimentación de documentos asociados a la recepción y distribución de mercancías.
- Clasificación de los productos según su naturaleza.
- Aplicación del proceso de recepción de mercancías.
- Identificación y análisis de la información del etiquetado de los alimentos.
- Aplicación de las normas de almacenamiento de productos y mercancías.
- Técnicas de limpieza y colocación de material y equipos.
- Aplicación del proceso de control de mercancías

### **ACTITUDES (contenidos organizadores)**

- Demostrar método y pulcritud en las operaciones de recepción y almacenamiento de mercancías.
- Aplicar de forma adecuada las normas en materia de higiene, manipulación y conservación.
- Referir y/o realizar el reciclaje adecuado a cada tipo de envase.
- Realizar las acciones de recepción y almacenamiento de materias primas aplicando técnicas de prevención de riesgos y accidentes.

#### **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN**

- Explicación por parte del profesor de los contenidos conceptuales y procedimentales.
- Ejecución de operaciones de recepción y almacenamiento de productos y mercancías.
- Supervisar las instalaciones y equipos utilizados en la recepción y almacenamiento de mercancías.
- Complimentación y supervisión de los diferentes documentos relacionados con la recepción de mercancías. (Albaranes, Ficha de control mercancías, etiquetado, etc.).
- Realización de operaciones de control de mercancías. (Inventarios permanentes).
- Aplicación de los procesos de limpieza y mantenimiento de equipos e instalaciones

### **UNIDAD TRABAJO Nº 3: EL MONTAJE EN BAR-CAFETERÍA: PREPARACIÓN DE EQUIPOS, ÚTILES Y MATERIALES**

#### **COMPETENCIAS PROFESIONALES / OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

##### **COMPETENCIAS PROFESIONALES**

c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.

d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.

h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

##### **OBJETIVOS:**

c) Seleccionar y determinar las variables de control de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento para poner a punto el entorno de trabajo.

d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.

h) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.

i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

##### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

**3. Prepara equipos, útiles y materiales reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.**

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los equipos, útiles y materiales de esta área.

b) Se han relacionado los equipos útiles y materiales con sus aplicaciones posteriores.

c) Se han preparado equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso.

d) Se han ejecutado los procedimientos de manejo y mantenimiento de maquinaria, útiles y herramientas de acuerdo a las normas establecidas.

- e) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- f) Se ha analizado la disposición de los equipos del área desde el punto de vista funcional y de seguridad alimentaria.

#### **4. Realiza las actividades de montaje relacionándolas con el tipo de servicio que se debe desarrollar.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y caracterizado los diversos tipos de servicio relacionados con estas áreas.
- b) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje asociados a los servicios en estas áreas y las técnicas apropiadas para cada uno.
- c) Se han preparado los equipos y materiales acordes al tipo de servicio posterior asociado.
- d) Se ha comprobado la adecuación previa del área de bar y cafetería para las actividades de servicio y atención al cliente.
- e) Se han ejecutado las operaciones de montaje, aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento.
- f) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

#### **CONCEPTOS (contenidos soporte)**

- Las áreas del bar.
- Equipos, maquinaria y material específico del bar.
- Operaciones de puesta a punto del bar
- Tipología de servicios en las áreas de bar-cafetería.
- Tipos de montaje. Características.
- Operaciones de preservicio. Características. Fases y técnicas asociadas.

#### **PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)**

- Descripción y clasificación de los diferentes elementos que componen el mobiliario, equipos, maquinaria, útiles y material del bar.
- Aplicación del proceso de aprovisionamiento y reposición de material y géneros necesarios para desarrollar un servicio de bar.
- Aplicación de las normas de higiene en el manejo de las bebidas y géneros utilizados en la decoración y elaboración de productos para el bar.
- Aplicación de las técnicas de limpieza y colocación material y equipos.
- Descripción y características de los tipos de servicio en bar-cafetería.
- Ejecución de las operaciones de montaje. Control y valoración de resultados.

#### **ACTITUDES (contenidos organizadores)**

- Demostrar método y pulcritud en las operaciones de propias de preservicio.
- Aplicar de forma adecuada los diversos productos en materia de higiene, manipulación y conservación.
- Realizar las acciones de transporte de los distintos elementos aplicando técnicas de prevención de riesgos y accidentes.
- Realizar las acciones de limpieza y mantenimiento de uso de maquinaria aplicando de prevención de riesgos y accidentes.
- Demostrar método y pulcritud en las operaciones propias del montaje.
- Realizar las acciones de transporte de los distintos elementos aplicando técnicas de prevención de riesgos y accidentes.
- Realizar las acciones de limpieza y mantenimiento de uso de maquinaria aplicando de prevención de riesgos y accidentes.

**ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN**

- Explicación por parte del profesor de los contenidos conceptuales y procedimentales.
- Ejecución de operaciones de aprovisionamiento, de géneros y material según los modelos explicados por el profesor.
- Realización de las actividades de limpieza de material y equipos, montaje de mesas y montaje de la barra.
- Aplicación de los procesos de limpieza y mantenimiento de equipos e instalaciones.
- Utilización, según normas de funcionamiento, de los equipos y maquinaria del bar.
- Realización de los distintos tipos de montaje.

**UNIDAD TRABAJO Nº 4: BEBIDAS CALIENTES: CAFÉS, INFUSIONES Y CHOCOLATE.****COMPETENCIAS PROFESIONALES / OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE****COMPETENCIAS PROFESIONALES**

- d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- i) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.

**OBJETIVOS:**

- a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.
- d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.
- e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.
- h) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.
- i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:****5. Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio, justificando las técnicas y procedimientos seleccionados.**

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado los diferentes tipos de bebidas calientes sencillas.
- c) Se han caracterizado las cualidades organolépticas y aplicaciones habituales de cafés, infusiones y otros productos utilizados en la elaboración de bebidas calientes sencillas.
- d) Se han determinado las distintas fases para desarrollar correctamente las técnicas y

procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas.

e) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas siguiendo las instrucciones y/o normas establecidas.

f) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.

g) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### **CONCEPTOS (contenidos soporte)**

EL CAFÉ.

- Aspecto botánico, tratamiento de la semilla y el tueste.
- Elaboración y servicio de cafés normales y cafés especiales.

EL TÉ.

- Tratamiento de las hojas, variedades y procedencia
- Preparación y servicio de distintas elaboraciones.

EL CHOCOLATE.

- Aspectos botánicos del cacao
- Preparación y servicio de distintas elaboraciones

### **PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)**

- Descripción de las características de las especies de cafeto: arábicas y robustas.
- Identificación de los procesos de recolección y tratamiento del grano del café, que inciden en la calidad final del producto.
- Clasificación de los téis según su grado de fermentación y descripción de sus características organolépticas.
- Descripción del proceso de obtención del cacao.
- Clasificación de los cafés, téis y cacao según su procedencia y descripción de sus características.
- Elaboración, presentación y servicio de las principales elaboraciones de café, té y chocolate.

### **ACTITUDES (contenidos organizadores)**

- Aplicar las normas adecuadas de manipulación y conservación de alimentos.
- Respetar y aplicar las normas de prevención de riesgos y accidentes en las actividades de preparación y servicio de bebidas no alcohólicas.
- Demostrar interés en la limpieza de la maquinaria y elementos empleados en la conservación, elaboración y presentación de bebidas.
- Aplicar las normas de seguridad en el trabajo

### **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN**

- Explicación por parte del profesor de los contenidos conceptuales y procedimentales
- Exposición del proceso de elaboración del café, té y chocolate a través de una presentación en Power point.
- Realización de cata de cafés y de téis.
- Elaboración y presentación de las principales elaboraciones de cafés, téis y chocolates.
- Utilización de la maquinaria más común para la preparación de cafés, téis y Chocolates.
- Visitar páginas web relacionadas con los contenidos de la unidad

### **UNIDAD TRABAJO Nº 5: BATIDOS, ZUMOS, AGUAS Y REFRESCOS**

**COMPETENCIAS PROFESIONALES / OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE****COMPETENCIAS PROFESIONALES**

- d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- i) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.

**OBJETIVOS:**

- a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.
- d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.
- e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.
- h) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.
- i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:****6. Prepara batidos, zumos, refrescos y aguas para su servicio, aplicando las técnicas y procedimientos asociados.**

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se ha descrito y clasificado la tipología de refrescos, zumos, batidos y aguas de consumo habitual.
- c) Se han identificado y caracterizado las diversas técnicas de preparación y servicio adecuadas a la tipología de bebidas.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de este tipo de bebidas siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
- f) Se han realizado las preparaciones respetando proporciones, ingredientes, fases y técnicas.
- g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- h) Se ha realizado el servicio de estas bebidas aplicando las técnicas adecuadas.
- i) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso de preparación y servicio.
- j) Se han manipulado los productos asegurando sus condiciones higiénicas teniendo en cuenta de seguridad laboral y de protección ambiental.

**CONCEPTOS (contenidos soporte)****BATIDOS- GRANIZADOS.**

- Presentaciones comerciales y etiquetados.
- Ubicación y conservación.
- Preparación de batidos y granizados
- Servicio y tipos de batidos

**ZUMOS**

- Presentaciones comerciales y etiquetados.
- Ubicación y conservación

**EL AGUA**

- Aguas de mesa: Clasificación de las aguas
- Presentaciones comerciales y etiquetados.
- Ubicación y conservación.

**REFRESCOS**

- Clasificación refrescos: Presentaciones comerciales y etiquetados
- Ubicación y conservación.

**PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)**

- Clasificación de las aguas según su procedencia y grado de mineralización.
- Aplicación de las técnicas de conservación, preparación y/o servicio de:
  - Aguas, zumos, batidos y refrescos.
- Procedimientos de ejecución y servicio. Control y valoración de resultados.

**ACTITUDES (contenidos organizadores)**

- Valora positivamente los efectos de la ingesta de agua y zumos naturales.
- Referir y/o realizar el reciclaje adecuado a cada tipo de envase.
- Aplicar las normas adecuadas de manipulación y conservación de alimentos.
- Demostrar interés en la limpieza de la maquinaria y elementos empleados en la conservación, elaboración y presentación de bebidas.

**ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN**

- Explicación por parte del profesor de los contenidos conceptuales y procedimentales
- Presentación en Power Point de la clasificación y características de las aguas envasadas.
- Presentación de estadísticas sobre el consumo de agua, zumos y refrescos en España.
- Elaboración y presentación de las principales elaboraciones de batidos y zumos.
- Utilización de la maquinaria más común para la preparación de zumos y batidos.
- Preparación de las diferentes bebidas y servicio de las mismas.

**UNIDAD TRABAJO Nº 6: BEBIDAS ALCOHÓLICAS SIMPLES: CERVEZAS, VINOS Y APERITIVOS.****COMPETENCIAS PROFESIONALES / OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE****COMPOTENCIA PROFESIONALES**

- d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- i) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.

**OBJETIVOS:**

- a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.
- d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizándolos procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.
- e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.
- h) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.
- i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:****7. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando la técnica y procedimiento de servicio con cada tipo de bebida.**

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado de forma ordenada los distintos tipos de bebidas alcohólicas simples.
- c) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas y procedimientos de servicio asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las operaciones de servicio.
- e) Se han utilizado de forma adecuada los equipos de frío para el servicio de cervezas.
- f) Se han ejecutado los diversos procedimientos y técnicas de servicio de las bebidas alcohólicas simples siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
- g) Se ha realizado el servicio de vinos y vinos generosos en los recipientes adecuados y respetando las temperaturas de servicio.
- h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones.
- i) Se ha procedido a la recogida del material utilizado de forma ordenada y limpia.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**CONCEPTOS (contenidos soporte)****LA CERVEZA**

- Ingredientes de la cerveza
- Fabricación de la cerveza
- Tipos de cerveza: presentaciones comerciales y etiquetados
- Consideraciones para el servicio

**LOS APERITIVOS**

- Tipos: Amargos y bitters, Anisados y Vermuts
- Presentaciones comerciales y etiquetados.
- Ubicación y conservación.
- Técnicas de servicio

**VINOS**

- Operaciones elementales de servicio

**PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)**



- Análisis de los hábitos y tendencias en cuanto a consumo de cerveza en España.
- Identificación de las fases de fabricación de la cerveza.
- Identificación, a través de la cata, de los elementos más característicos de las bebidas fermentadas y aperitivos.
- Identificación de las principales marcas de cervezas y aperitivos.
- Aplicación de las técnicas de servicio de las cervezas y bebidas aperitivo, argumentando varias opciones.

#### **ACTITUDES (contenidos organizadores)**

- Respetar y aplicar las normas y procedimientos relativos a prevención de riesgos y accidentes en las actividades de almacenamiento, preparación y servicio de bebidas fermentadas y aperitivo.
- Realizar con especial interés y aplicación la actividad de limpieza de las instalaciones y elementos empleados en el servicio de bebidas fermentadas y aperitivo.
- Analizar la proyección cultural de la Cerveza en nuestro entorno.

#### **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN**

- Explicación por parte del profesor de los contenidos conceptuales y procedimentales
- Exposición del proceso de fabricación de la cerveza a través de una presentación.
- Cata de distintos tipos de cervezas y bebidas aperitivos.
- Realización del servicio de cerveza desde barril y desde botella.
- Cambiar un barril y realizar el mantenimiento del expendedor de cerveza.
- Complimentación de una ficha tipo con las características básicas de cada bebida aperitivo.
- Servicio de bebidas aperitivo en barra y en mesa desde bandeja.

#### **UNIDAD TRABAJO Nº 7: OPERACIONES DE POSTSERVICIO EN BAR-CAFETERÍA**

##### **COMPETENCIAS PROFESIONALES / OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

#### **COMPETENCIAS PROFESIONALES**

d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.

#### **OBJETIVOS:**

i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

#### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

**8. Efectúa las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de bar y cafetería, determinando las necesidades de reposición y adecuación del área al siguiente servicio.**

Criterios de evaluación:

- Se han caracterizado las operaciones de postservicio habituales en estas áreas de preparación y servicio.
- Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, útiles y materiales de preparación y servicio.
- Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.
- Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han identificado y determinado las necesidades de conservación de los productos que lo requieran para su adecuación a usos posteriores.
- Se han ejecutado las diversas operaciones de postservicio, incluyendo la conservación de alimentos, cumpliendo las instrucciones y/o protocolos establecidos.

g) Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.

#### CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Operaciones de post-servicio en áreas de bar-cafetería. Descripción y caracterización.
- Control y reposición de materiales y materias primas. Documentos asociados.

#### PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Secuenciación de fases y aplicación de técnicas de las operaciones de post-servicio
- Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control.
- Procedimientos de ejecución de las operaciones de post-servicio.
- Control y valoración de resultados.

#### ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Demostrar método y pulcritud en las operaciones propias del post-servicio.
- Realizar las acciones de transporte de los distintos elementos aplicando técnicas de prevención de riesgos y accidentes.
- Realizar las acciones de limpieza y mantenimiento de maquinaria aplicando de prevención de riesgos y accidentes.

#### ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

- Explicación por parte del profesor de los contenidos conceptuales y procedimentales.
- Realización de las distintas fases del post-servicio en el bar-cafetería.

**NOTA:** En todas y cada una de las unidades de trabajo se llevarán a cabo **controles escritos, orales y/o prácticos para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos. Éstos se realizarán por cada UT o varias de ellas en un mismo examen.**

#### METODOLOGÍA

La metodología empleada estará orientada a promover en los alumnos:

- Su participación en los procesos de enseñanza y aprendizaje para su capacidad de autonomía y responsabilidad personal, de creciente importancia en el mundo profesional.
- La adquisición de una visión global y coordinada de los procesos productivos y de creación de servicios a los que está vinculada la competencia profesional del título, por medio de la necesaria integración de contenidos científicos, tecnológicos y organizativos.
- El desarrollo de la capacidad para aprender por sí mismos, de modo que adquieran una identidad y madurez profesionales motivadoras de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones.
- El desarrollo de la capacidad de trabajar en equipo, por medio de actividades de aprendizaje realizadas en grupo, de forma que, cuando en el ámbito profesional se integren en equipos de trabajo, puedan mantener relaciones fluidas con sus miembros, colaborando en la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de los demás, participando activamente en la organización y desarrollo de tareas colectivas, cooperando en la superación de las dificultades que se presenten con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros, y respetando las normas y métodos.

Teniendo en cuenta lo expuesto anteriormente, la metodología aplicada será activa.

Al comienzo de cada bloque horario, el profesor hará una exposición de las tareas a realizar en el taller, explicando los contenidos que correspondan a dichas tareas. A continuación, demostrará la fase práctica, donde los alumnos observarán, incluso pueden participar y preguntar todas las dudas que les vayan surgiendo.

Posteriormente serán los alumnos los encargados de llevar a cabo dichas tareas (Roll-Playing), aplicando siempre las normas de seguridad e higiene en la manipulación de materias, limpieza y mantenimiento de equipos, útiles y herramientas, así como, tomarán la actitud, valores o normas que correspondan.

Al alumno se le dará un margen de libertad para que tome sus propias iniciativas ante las dificultades que se le presenten, siempre bajo la vigilancia del profesor, respetando los procesos básicos.

El profesor servirá de apoyo a los alumnos, y siempre estará dispuesto para ayudar y resolver todas las dudas que se presenten a lo largo del proceso productivo desarrollado por los alumnos. Así mismo, corregirá los posibles errores cometidos por el alumno, tanto actitudinales como procedimentales.

El profesor hará uso del método interrogativo en aquellos momentos que crea oportunos, para comprobar la asimilación y entendimiento de los contenidos soportes y organizadores.

En algunas actividades de enseñanza-aprendizaje utilizará el método de investigación o descubrimiento dirigido, con la finalidad de que el alumno sea partícipe de su propio proceso de enseñanza-aprendizaje.

## PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los **indicadores de evaluación** que se van a utilizar para evaluar al alumno, son los siguientes:

- Asimilación de contenidos conceptuales.
- Aplicación de contenidos procedimentales.
- Desarrollo de actitudes, valores y pautas de actuación.

Los criterios deben ser valorados utilizando una serie de instrumentos, los cuales deben ser usados con carácter general, por parte de los equipos educativos. Dichos **instrumentos** son los siguientes:

- Ejercicios prácticos: observación directa del trabajo diario y prueba práctica: mise-en-place, preelaboración, elaboración, presentación y limpieza.
- Pruebas específicas: escritas y orales (objetivas, abiertas).
- Observación directa: Predisposición al aprendizaje, comportamiento, seguridad e higiene, trabajo en equipo.
- Cuaderno de prácticas, trabajos y fichas técnicas.

Los indicadores deben ser valorados sin excepción para garantizar que cada uno de ellos se trabaja y tiene su peso específico en el resultado final del alumno.

- **Evaluación del alumnado**

En primer lugar, hay que señalar que el proceso de evaluación de las enseñanzas de Formación Profesional, en el ámbito de la Comunidad Autónoma canaria, se realizará de acuerdo con la normativa vigente en esta materia, Orden de 20 de octubre de 2000, (BOC nº 148 de 10.11.00) modificada por la Orden de 3 de diciembre de 2003, si a lo largo del curso escolar no se publicara otra normativa aplicable a las nuevas enseñanzas LOE.

Además, habrá que tener en cuenta las pautas marcadas por la Consejería de Educación en la **RESOLUCION de la** Dirección General de Formación Profesional y Educación de Adultos, por la que se dictan instrucciones para la organización de las enseñanzas de Formación Profesional del Sistema Educativo reguladas por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, en la Comunidad Autónoma de Canarias a partir del curso académico 2012-2013.

La evaluación, entendida como parte integrante del proceso de educación de los alumnos, orienta de forma permanente su aprendizaje, por lo que contribuye en sí misma a la mejora del rendimiento.

Para lograr esto, la evaluación debe ser continua y estar atenta a la evolución del proceso global de desarrollo del alumno (intelectual, afectivo y social).

La evaluación continua estará compuesta por las siguientes fases:

- Evaluación inicial: se hará al comienzo del módulo y de cada unidad de trabajo si se considera necesaria.
- Evaluación formativa: se llevará a cabo durante el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Evaluación sumativa: tendrá lugar al final del proceso.

El **objetivo** de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado es conocer si se ha alcanzado, para cada módulo profesional, los resultados de aprendizaje y las capacidades más elementales de las que están compuestas (criterios de evaluación), con la finalidad de valorar si dispone de la competencia profesional que acredita el título.

La **nota media** de la evaluación final se acuerda (decisión tomada en la CCP, según se refleja en el acta de departamento del día 6 de octubre de 2010) que corresponda con la nota de la 3ª evaluación.

#### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y SUS INSTRUMENTOS

Ejercicios prácticos	45%	Diarios y de evaluación
Pruebas específicas	25%	Escritas y/u orales
Observación directa	10%	Predisposición al aprendizaje, comportamiento, seguridad e higiene, trabajo en equipo
Cuaderno de prácticas, trabajos y fichas técnicas	10%	

Los criterios seguidos para ponderar los Indicadores de Evaluación han sido que el módulo es eminentemente procedimental por lo que estos contenidos son los que más peso van a tener a la hora de evaluar.

#### CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

##### RECUPERACIONES DE EVALUACIONES:

El profesor, una vez realizadas las actividades de evaluación y comprobar que algunos alumnos no han alcanzado los aspectos básicos de la U.T., marcará a éstos nuevas actividades o repetición de las ya hechas (siempre relacionadas con los aspectos no superados), intentando que consiga los objetivos marcados. Todo esto respetando las capacidades personales de cada uno de los alumnos.

##### MÓDULOS PENDIENTES: (Artículo 25 de la Orden 20 de octubre de 2000 por la que se regulan los procesos de evaluación de la FP específica en el ámbito de CCAA Canaria)

Los alumnos con módulos pendientes hay que comprobar el informe individualizado donde se deben reflejar los contenidos del módulo no superados, las actividades de recuperación, periodo de realización de las actividades e indicación de la evaluación final en que serán calificados.

Se informará a los alumnos y se les hará un seguimiento individual.

##### SISTEMA DE EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA (PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA):

**Normativa que regula este punto:**

- apartado 2 del artículo 41 del Decreto 292/1995 de 3 de octubre.
- Orden 20 de octubre de 2000 por la que se regulan los procesos de evaluación de la FP específica en el ámbito de CCAA canaria: artículo 2, punto 3 e y 6.

Aquellos alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua por falta de asistencia a clase, previa notificación, tendrán derecho a una evaluación final extraordinaria.

El periodo para realizar esta evaluación será fijado por el Equipo Educativo de cada Ciclo Formativo, así como la duración del mismo, siempre respetando la normativa que regula este tipo de pruebas.

La evaluación extraordinaria consistirá en las siguientes actividades, a través de las cuales se pretende constatar que estos alumnos superan los resultados de aprendizaje del módulo:

- Realización de actividades prácticas donde se recojan los contenidos procedimentales y actitudinales básicos de cada unidad de trabajo.
- Realización de exámenes donde se recojan los contenidos conceptuales que el alumno deba dominar y conocer.
- Realización de trabajos, que el resto de los alumnos que han cursado los módulos en periodo normal, hayan desarrollado.

Todas estas pruebas pueden durar más de un día. Todo ello se publicará previamente, respetando la normativa que regula estas pruebas.

Teniendo en cuenta que, en los criterios de calificación se reflejan de manera notable la observación de actitudes durante las tareas a realizar, el cuaderno, las fichas y el trabajo en equipo y que el alumno que se presenta al sistema extraordinario es porque no ha asistido a clase con normalidad (por lo que no se pudieron observar los anteriores criterios), la nota final del módulo en ningún caso podrá llegar al 100% del total de la nota máxima.

**ATENCIÓN A LOS ALUMNOS/AS CON NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECÍFICAS**

En la Orden 13 de diciembre de 2010 (BOC nº 250, miércoles 22 diciembre de 2010), *por la que se regula la atención al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo en la Comunidad Autónoma de Canarias en el Artículo 10, punto 2 queda redactado como se deben realizar las adaptaciones curriculares en la FP* (2. En la Formación Profesional Específica, las adaptaciones no supondrán la desaparición de objetivos relacionados con las competencias profesionales necesarias para el logro de la competencia general a que se hace referencia en cada uno de los títulos, a tenor del artículo 20 del Decreto 156/1996, de 20 de junio (BOC nº 83, de 10 de julio), por el que se establece la Ordenación General de las Enseñanzas de Formación Profesional Específica en la Comunidad Autónoma de Canarias. Los programas de cualificación profesional inicial adaptados están destinados a los jóvenes escolarizados con necesidades educativas especiales, con un nivel de autonomía personal y social que les permite acceder a un puesto de trabajo, que requieran de una adaptación de la modalidad ordinaria, según se establece en la Orden de 7 de julio de 2008 de la Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes, por la que se regulan los programas de cualificación profesional inicial en la Comunidad Autónoma de Canarias (BOC nº 144, de 18 de julio).

**ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD EN CANARIAS**

En nuestra Comunidad, el desarrollo normativo de estos principios se materializa en una serie de medidas de atención a la diversidad, de carácter organizativo o curricular, que permiten a los centros, en el ejercicio de su autonomía, una organización flexible de las enseñanzas.

Estas normativas son:

*ORDEN de 13 de diciembre de 2010, por la que se regula la atención al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo en la Comunidad Autónoma de Canarias.*

*ORDEN de 1 de septiembre de 2010, por la que se desarrolla la organización y funcionamiento de los equipos de orientación educativa y psicopedagógicos de zona y específicos de la Comunidad Autónoma de Canarias.*

*DECRETO 104/2010, de 29 de julio, por el que se regula la atención a la diversidad del alumnado en el ámbito de la enseñanza no universitaria de Canarias.*

*ORDEN de 7 de junio de 2007, por la que se regulan las medidas de atención a la diversidad en la enseñanza básica en la Comunidad Autónoma de Canarias.*

*Resolución de 21 de diciembre de 2005, por la que se desarrollan los procedimientos y plazos que regulan la atención educativa al alumnado con altas capacidades intelectuales.*

*ORDEN de 22 de julio de 2005, por la que se regula la atención educativa al alumnado con altas capacidades intelectuales.*

## **ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

### **Atención a la diversidad en la programación:**

Para conseguir una correcta atención a la diversidad en la programación, hay que tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Diferenciar los contenidos que resulten esenciales y básicos de aquellos que amplían o profundizan los mismos.
- Graduar la dificultad de las tareas que se propongan, de forma que todos los alumnos puedan encontrar espacios de respuesta más o menos amplios.
- Formar grupos de trabajo heterogéneos en las actividades del aula, con flexibilidad en el reparto de tareas, y fomentar el apoyo y la colaboración mutua.
- Interpretar los criterios de evaluación aplicando los tipos de pruebas más adecuados a los aspectos que se deseen evaluar, y extendiendo el campo de exploración al conjunto de actividades que se realizan en el aula-taller, diferenciando en todas ellas los mínimos exigibles.

### **Atención a la diversidad en los materiales utilizados:**

Estos también tienen una gran importancia a la hora de atender a las diferencias individuales en el conjunto de los alumnos. El uso de materiales de refuerzo o ampliación permite atender a la diversidad en función de los objetivos que nos queramos fijar.

Teniendo en cuenta que en el grupo existen alumnos con diversos grados de conocimiento y autonomía, debido a que algunos de ellos vienen del mundo laboral (cocineros en establecimientos hosteleros), otros de enseñanzas relacionadas con la especialidad (PCE de Operaciones básicas de cocina, restaurante y bar, los cuales han realizado prácticas en cocina), y otros debido a su nivel de aprendizaje, las tareas a realizar tendrán distintos niveles de dificultad y serán asignadas teniendo en cuenta las capacidades individuales de cada alumno.

Las tareas serán asignadas en base a estos grados e individualidades, favoreciendo el aprender de y con los demás (trabajo cooperativo).

### **Alumnado con problemas de organización y planificación de la tarea:**

Hay que tener en cuenta que los alumnos con problemas de organización y planificación de la tarea realizan las actividades deprisa y sin mucho esfuerzo y que, además, suelen tener problemas de aprendizaje. La propuesta de atención en estos casos es:

- Control de las tareas encomendadas en el aula/taller.
- Ser flexible con la exigencia del cumplimiento del tiempo en el que tiene que realizar la tarea.
- Ser perseverante en el cumplimiento de las normas de realización y presentación.
- Ayudarles a organizarse creando pautas de trabajo.
- Trabajar con otro compañero que sea organizado para que le controle las pautas establecidas.

## **RECURSOS DIDÁCTICOS**

### **BIBLIOGRAFÍA DEL PROFESOR – AULA TALLER**

OPERACIONES BÁSICAS Y SERVICIOS EN BAR Y CAFETERÍA  
EDITORIAL PARANINFO  
Francisco García Ortiz, Pedro Pablo García Ortiz, Mario Gil Muela

**MATERIAL ESPECÍFICO DEL AULA TALLER**

Los recursos serán aquellos de los que disponga el aula-taller de bar-cafetería del IES “San Marcos”: pequeña maquinaria, mesas de trabajo, útiles y herramientas propias de la profesión.

**ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**

**A.- Complementarias:** organizadas durante el horario escolar. Tienen un carácter diferenciado de las propiamente lectivas por el momento, espacio o recursos que utiliza.

Cada profesor programará sus propias actividades complementarias y dejará constancia de cómo las va a evaluar.

La actividad complementaria aprobada por el departamento (acta del 29 de septiembre de 2010 y ratificada el día 09 de septiembre de 2013) consta de “Lecturas Gastronómicas”, donde cada profesor del equipo educativo de los ciclos formativos realizará una lectura libre sobre temas gastronómicos o relacionadas con éstos con la finalidad de inculcar en el alumno cultura gastronómica que muchas veces se detecta que carecen y de completar su formación profesional en otros temas, ámbitos o contenidos que no sean los propios curriculares. Su evaluación se hará a través de los indicadores de calificación.

**B.- Extraescolares:** encaminadas a potenciar la apertura del centro a su entorno y a procurar la formación integral del alumnado. Se podrán realizar fuera del horario lectivo, tendrán carácter voluntario para el alumnado.

En este grupo se podrán realizar las siguientes: Visitas a establecimientos hoteleros, restaurantes, fábricas, bodegas, viaje de fin de curso, convivencias con otros centros, realizar menús o servicios gastronómicos a personas o entidades que lo soliciten al departamento...

**MEDICIÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN DE LOS ALUMNOS Y PROFESORES**

Al final de cada trimestre se realiza una valoración de los resultados obtenidos que se recoge en el cuaderno de aula. Este análisis o valoración se comenta en la CCP y se realizan las propuestas de mejora oportunas.

Esta autoevaluación se regirá por los siguientes criterios:

1. Adecuación a las necesidades y características del alumnado.
2. Revisión de la concreción curricular recogida en la programación.
3. Análisis de la idoneidad de la metodología seguida, así como los materiales y recursos utilizados.
4. Validez de los instrumentos de evaluación utilizados y de los criterios de calificación establecidos.
5. Adaptaciones realizadas al alumnado.

**ESTRATEGIAS DE TRABAJO PARA EL TRATAMIENTO TRANSVERSAL DE LA EDUCACIÓN EN VALORES.**

La educación en valores no corresponde de modo exclusivo a una única área educativa, sino que está presente de modo global en los objetivos y contenidos de todas ellas. El tratamiento transversal de estos valores se puede conseguir prestando atención, en el momento que se planifican las actividades, a aquellos contenidos que poseen un carácter interdisciplinar.

**CONCRECIÓN DE LOS PLANES Y PROGRAMAS DE CONTENIDO PEDAGÓGICO A DESARROLLAR EN EL CENTRO.**

Los planes que se desarrollan en el centro y en los cuales el Departamento de Hostelería participa son los siguientes:

- PLAN DE LECTURA: este plan está enfocado principalmente para la etapa de secundaria, pero nuestro departamento realizará “Lecturas gastronómicas” como actividad complementaria con el fin de fomentar en el alumno el hábito de la lectura y la formación en conocimientos gastronómicos.
- RED DE ESCUELAS SOLIDARIAS: organizamos la recogida de alimentos para las familias necesitadas de nuestro entorno.
- RED DE ESCUELAS PROMOTORAS DE LA SALUD: elaboramos y servimos el desayuno saludable y participamos en las charlas que organiza este proyecto.
- RED DE SOSTENIBILIDAD: ofrecemos a nuestros alumnos, profesores y personal laboral la recogida de aceites comestibles usados, además de educar a nuestros alumnos en el reciclaje de otros desechos como son la basura orgánica, el papel, el plástico, el vidrio, pilas usadas... ya que forma parte de la protección medioambiental del entorno donde vivimos y nos educamos.