RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA 1.- Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) *Se han descrito y caracterizado los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva.*
- b) *Se han identificado y analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas.*
- c) *Se ha descrito y clasificado el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering.*
- d) *Se han caracterizado las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales.*
- e) *Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una.*
- f) *Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas.*
- g) *Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma.*
- h) *Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos.*
- i) *Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes.*
- j) *Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.*

RA 2. Recepcionar mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.

- a) *Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering.*
- b) *Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga.*
- c) *Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución.*

- d) Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado Documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros.
- e) Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente.
- f) Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma.
- g) Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación.
- h) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

RA 3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.

- a) Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales.
- b) Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado.
- c) Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación.
- d) Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos.
- e) Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma.
- f) Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.
- g) Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas.
- h) Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento.
- i) Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas.
- j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

RA 4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.

- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.

- b) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- c) Se han identificado los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental.
- d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- e) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.
- f) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- g) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
- h) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxoinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

BLOQUES DE CONTENIDOS

Duración: 156 horas

Contenidos Básicos.

La elaboración de los contenidos generales se basa en lo establecido en el currículo y se

estructuran en torno a 5 bloques temáticos, recogidos a continuación:

Acopio de materiales para servicios de catering

Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering

Limpieza de materiales y equipos

Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria

UNIDADES DE TRABAJO

En el siguiente cuadro se realiza de forma breve una relación donde se indican los Bloques

Temáticos (BT) junto con sus correspondientes Trimestres (T) y Ponderaciones.

U Trabajo	Ponderación T		
UT 1	Presentación del módulo	T 1	2 %
UT 2	Catering: Departamentos y maquinaria	T 1	14 %
UT 3	Aprovisionamiento y cocina	T 1	14 %
UT 4	Planificación de servicios especiales	T 1	14 %
UT 5	La preparación del servicio	T 2	14 %
UT 6	Plonge y Office	T 2	14 %
UT 7	Operaciones del servicio	GT 2	14 %
UT 8	Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria	T 3	14%
Total	100%		

Debido a la tipología del alumnado, con gran dificultad de aprendizaje y un absentismo bastante

alto, la temporalización de las Unidades de Trabajo irá variando y adaptándose a cada alumno según sus necesidades y ritmo de captación de los contenidos.

EVALUACIÓN

Entendemos la evaluación como un proceso integral, en el que se contemplan diversas dimensiones o vertientes: análisis del proceso de aprendizaje de los alumnos y alumnas, análisis de la práctica docente y los procesos de enseñanza.

Contemplaremos las tres modalidades básicas de evaluación.

Evaluación Inicial:

Nos informará sobre el punto de partida de los alumnos, permitiéndonos orientar la intervención educativa del modo más adecuado. Esta evaluación se realizará antes de comenzar el módulo y aportará información con el fin de que el profesor tome decisiones, respecto al nivel de profundidad en el desarrollo de los contenidos y respecto a las estrategias de aprendizaje aplicables en cada caso.

Evaluación Formativa:

Es la llevada a cabo durante el proceso de enseñanza aprendizaje y en ella se analizan tanto los aprendizajes adquiridos por los alumnos como

la marcha del proceso formativo, permitiendo al profesor identificar las dificultades encontradas y replantear las estrategias formativas para un mejor desarrollo de las capacidades terminales en el alumnado.

Evaluación Sumativa:

Su finalidad es valorar los logros del aprendizaje tras una Determinada fase del proceso de enseñanza-aprendizaje, tomando como referencia los criterios de evaluación y los resultados de aprendizaje establecidos.

I

Instrumentos de Evaluación:

El proceso evaluador se servirá de instrumentos, entendiendo como tales las técnicas que nos proporcionarán información acerca del proceso formativo, para llevar a cabo la evaluación correspondiente. De esta forma estableceremos los siguientes niveles:

 Pruebas escritas periódicas, con supuestos prácticos y preguntas cortas o a desarrollar, en las que el alumnado demuestre que alcanza los objetivos propuestos, teniendo cuidado en los siguientes aspectos: nivel de concepción, procesos de análisis y síntesis, crítica constructiva, juicio de la realidad y opiniones.

En caso de no superar dichas pruebas, se realizará una prueba de recuperación al final de cada evaluación sobre los contenidos no superados, cuya calificación será la definitiva para la evaluación de la convocatoria ordinaria, junto con los demás instrumentos de evaluación.

 Mediante la observación del alumno, junto a los resultados de las actividades, como pueden ser: debates, interés demostrado en la participación, preguntas orales, etc.; se verá una visión de las dificultades y progresos de cada caso. Todo ello se irá evaluando día a día, con las anotaciones de la profesora y siempre informando al alumno sobre su proceso de aprendizaje. Asimismo, contemplamos en el proceso la existencia de elementos de autoevaluación y coevaluación que impliquen al alumnado en el proceso.

 Trabajos y actividades solicitados por la profesora. No hay que olvidar que es posible la modificación de los criterios de evaluación para los alumnos con necesidades educativas especiales, si ésta es requerida.

Criterios de Calificación:

Los criterios de calificación tienen su referencia en los criterios de evaluación, ya que son estos los que se tienen en cuenta para obtener la evaluación objetiva del proceso de aprendizaje del alumno, que a su vez se concreta en los resultados de aprendizaje.

Por tanto, ponderamos en cada unidad didáctica los diferentes criterios de evaluación, no los instrumentos de evaluación, que tengamos en cuenta para cada una de ella.

Es obligatoria la asistencia a las actividades complementarias y extraescolares.

La asistencia es obligatoria y se perderá el derecho a la evaluación continua cuando el alumno no haya justificado las faltas de asistencia al tanto por ciento que estipule el centro.

El módulo se calificará de 1 a 10 puntos enteros para cada evaluación, considerándola positiva con la calificación de 5 puntos como mínimos.

La calificación final se realizará teniendo en cuenta todas las calificaciones obtenidas en las distintas evaluaciones parciales. Se realizarán tres sesiones de evaluación, tras las que el alumno obtendrá su calificación ordinaria.

El alumnado que no haya superado positivamente la evaluación de un trimestre, tendrán la posibilidad de presentarse a un examen de recuperación a finales del citado trimestre o principios del siguiente, a excepción del tercer trimestre, donde en el examen de recuperación de finales de mayo y a final de junio. Entrará toda la materia del módulo a aquellos alumnos/as que tengan todas las evaluaciones pendientes y los alumnos/as que les quede sólo una parte se examinarán de esa parte solamente.