

I.E.S. BURGUILLOS

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA CURSO 2023/2024



**FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO
CICLO FORMATIVO DE GRADO BÁSICO
COCINA Y RESTAURACIÓN**

**PROFESORES: NICASIO NEVADO JIMÉNEZ
ANA ISABEL CASTAÑO ZAMBONINO**

I.E.S. BURGUILLOS

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA CURSO 2023/2024
CICLO FORMATIVO DE GRADO BÁSICO
COCINA Y RESTAURACIÓN
CURSO: PRIMERO**

MÓDULOS:

TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN (3034)

PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA (3035)

APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS
PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN (3036)

PROFESORA: ANA ISABEL CASTAÑO ZAMBONINO

ÍNDICE

PROGRAMACIÓN 1º C.F.G.B. COCINA Y RESTAURACIÓN	1- 43
PROGRAMACIÓN 2º C.F.G.B. COCINA Y RESTAURACIÓN	44 - 163

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN. JUSTIFICACIÓN	1
1. Referencia legislativa	1
2. Contextualización	2
3. Perfil profesional	3
2. OBJETIVOS GENERALES	7
3. CONTENIDOS	10
1. Contenidos básicos Técnicas Elementales de Preelaboración	10
2. Contenidos básicos Procesos Básicos de Producción Culinaria	14
3. Contenidos básicos Aprovisionamiento y Conservación de	18
Materias Primas e Higiene en la Manipulación	
4. METODOLOGÍA	23
1. Principios y estrategias metodológicas. Métodos de enseñanza-aprendizaje. Estrategias metodológicas activas e innovadoras. Metodología basada en aprendizaje por proyectos y tareas, aprendizaje cooperativo y tutorías entre iguales, para promover la inclusión.	24
2. Ejercicios, actividades, tareas y proyectos. Contribución a la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales.	25
5. RECURSOS DIDÁCTICOS	28
6. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO	28
7. EVALUACIÓN	29
7.1. Instrumentos de evaluación	30
7.2. Criterios de calificación	34
7.3. Técnicas para evaluar	35
7.4. Criterios de evaluación	35
1. Técnicas Elementales de Preelaboración	36
2. Proceso Básicos de Producción Culinaria	38
3. Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación	40
8. BIBLIOGRAFÍA/WEBGRAFÍA RECOMENDADA	43

INTRODUCCIÓN. JUSTIFICACIÓN

En este documento se desarrolla la programación didáctica de los módulos técnicos de este Ciclo Formativo. Forma parte, junto a otros módulos profesionales, del Título Profesional Básico en Cocina y Restauración, en el contexto de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo.

El motivo por el cual unificamos las programaciones de los módulos técnicos es por la similitud en muchos de los puntos que las componen.

1. Referencia legislativa.

Las referencias legislativas concretas para esta titulación son:

a) Instrucción conjunta 1 /2022, de 23 de junio, de la dirección general de ordenación y evaluación educativa y de la dirección general de formación profesional, por la que se establecen aspectos de organización y funcionamiento para los centros que impartan educación secundaria obligatoria para el curso 2022/2023.

b) Decreto 127/2014, de 28 de Febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.

c) El decreto 135/2016, de 26 de julio, por el que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía.

d) Orden de 8 noviembre de 2016, por la que se regulan las enseñanzas de formación Profesional Básica en Andalucía, los criterios y el procedimiento de admisión a las mismas y se desarrollan los currículos de veintiséis títulos profesionales básicos.

El título profesional básico en cocina y restauración tiene una duración de 2000 horas, se imparte en dos cursos escolares y pertenece a la familia profesional de Hostelería y Turismo, con la referencia europea CINE-3.5.3. (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Los tres módulos que aquí se incluyen se imparten en el primer curso del ciclo.

Los módulos de Técnicas Elementales de Preelaboración y Procesos Básicos de Producción Culinaria tienen una duración de 192 horas distribuidas en 6 horas a la semana durante las 32 semanas en las que se temporaliza el primer curso y el módulo de Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación tiene una duración de 128 horas distribuidas en 4 horas a la semana durante las 32 semanas en las que se temporaliza el primer curso.

2. Contextualización.

El centro para el que se ha elaborado la programación se encuentra en Burguillos, en la provincia de Sevilla. Está situado en una zona de nivel socio-cultural y económico medio.

El grupo étnico al que pertenece la mayor parte de la población de Burguillos, se puede clasificar como "Mediterráneo" o "Latino", predominante en Italia, Grecia, España, Portugal y parte de los Balcanes. Actualmente la inmigración, principalmente del norte de África y este de Europa, y en menor medida de Sudamérica y norte de Europa, está aportando el matiz multicultural característico del resto de Europa. La población es una de las más jóvenes de la provincia de Sevilla, ya que posee uno de los índices de natalidad más elevados de España. Destaca además el alto índice de personas longevas, que suelen alcanzar la media de 85 años, siendo usual encontrar personas que superan los 100 años.

La economía de la zona se basa principal y tradicionalmente en la agricultura, ganadería y alimentación, siendo algunas de las empresas más destacadas las siguientes:

Agrical, Frujoma, Gómez Cabrera SL, Huerta Camporico, etc.

Las características de los alumnos no difieren en exceso de las de cualquier otro grupo de otro instituto. Sus conocimientos en la materia para este CFGB, pueden ser prácticamente inexistentes, debido a que los alumnos no han terminado la ESO, y su noción de la gastronomía es la de cualquier otra persona, aunque nos podemos encontrar con algunos alumnos que tengan algún tipo de experiencia en el sector de la Hostelería y Turismo, y que se matriculen para obtener la titulación correspondiente, debido a que a causa de la escasez de trabajo existente en el sector en los últimos años, cada día se exige más a los profesionales, y hoy día sin la titulación pertinente, se hace una tarea ardua y complicada la de encontrar empleo en el sector.

Además de esta CFGB, en el centro, se imparte la ESO, Bachillerato, y un Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía.

El departamento de Hostelería y Turismo está formado por 5 docentes, que disponen para la realización de su trabajo de:

Un aula taller dividido cocina, comedor y cafetería. Donde se imparten los cursos de C.F.G.B.

Dos aulas una de cocina y otra de pastelería, para los cursos de Grado Medio de Cocina y Gastronomía.

Dos aulas polivalentes para desarrollar la parte teórica del módulo, y un pequeño anexo específico para C.F.G.B.

Un aula TIC.

Todas las instalaciones comunes en un centro de enseñanza: biblioteca, vestuarios, salón de actos, etc.

El grupo de 1º de C.F.G.B. está compuesto por ocho alumnos con todos los módulos matriculados, hay un alumno repitiendo curso con todos los módulos, hay tres alumnos con necesidades educativas contempladas por el departamento de orientación.

3. Perfil profesional

Competencias del título. Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se encuentran en el RD 127/2014 de 28 de febrero.

3.1. Proyecto de FPB DUAL “Cocina y Restauración”.

El alumnado de FPB es un alumnado con unas necesidades diferentes al del resto del alumnado. Está mucho más motivado por el trabajo y por las metodologías activas frente al estudio tradicional o las clases magistrales.

Es un periodo de 2 años en los que el alumnado madura, se centra, y conseguimos reconducir sus motivaciones e intereses, optando en muchas ocasiones por continuar sus estudios en algún Ciclo Formativo de Grado Medio, y en última instancia, evitando el abandono escolar temprano.

El proyecto de CFGB Dual es un aliciente más, acercando al alumnado al mundo laboral desde un inicio, haciéndolo consciente de la necesidad de esfuerzo, de estudio y de disciplina que se requiere en la vida real.

Por otro lado, es una demanda tradicional entre los hosteleros de la zona, la falta de personal cualificado, y que, dada la cercanía a la capital, muchos deciden ir a trabajar allí.

Mediante esta inserción temprana al mundo laboral, se pretende reforzar ese vínculo entre los profesionales y las pequeñas empresas de la zona, dando la oportunidad a ambas partes de esa necesaria colaboración, favoreciendo la doble vía de aprendizaje, un intercambio activo y dinámico de técnicas aprendidas en el centro con la realidad del día a día en los negocios de hostelería. Damos así al alumnado una alternativa real al trabajo en el campo, a la vez que fortaleceremos una red empresarial con formación y personal cualificado que pueda ser un atractivo de turismo gastronómico, revalorizando a Burguillos como Puerta de la Sierra Norte de Sevilla. Tanto desde Dirección como desde el Departamento de Hostelería, y con el apoyo del Departamento de Orientación, se ha trabajado en el proyecto a lo largo de todo el curso 2021-2022. Las empresas de la zona ya vienen colaborando de forma habitual con el Centro, acogiendo a alumnado en los periodos de FCT. Las empresas han colaborado con el equipo docente, mostrando sus tareas habituales, las necesidades formativas y el perfil profesional que ellos demandan.

Se han visitado diversas empresas de la zona, haciendo prospección de empresas. Consideramos, centro educativo y empresa, que hasta que no se conozca el desarrollo del proyecto, cómo evoluciona y cómo funciona, es mejor no establecer rotación por diferentes empresas dentro de un mismo curso, aunque sí queda abierta la posibilidad de la estancia del alumno en dos empresas: una para todo el primer curso, y otra para todo el segundo curso. La posibilidad de cursar la FCT en alguna empresa en la que ya ha estado el alumno queda abierta, aunque será el criterio del equipo docente el que lo determine. De esta forma, el alumno asiste dos días en primero y dos días en segundo, en jornada de 6 horas, a una empresa para desarrollar la formación de los módulos:

En primer curso: Técnicas elementales de preelaboración, Procesos básicos de producción culinaria y Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

En segundo curso: Atención al cliente, Técnicas elementales de servicio, Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas y Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.

3.2. Competencia general del título.

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de 4

restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

3.3. Competencias del título.

Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- c) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- e) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- h) Ejecutar las 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.
- i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos,

instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.

k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.

l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.

m) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.

n) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.

ñ) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.

o) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.

p) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.

q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.

r) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.

s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.

t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.

u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, 6

empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.

v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.

w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.

x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.

y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.

z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

2. OBJETIVOS GENERALES

Los objetivos generales formulados para este módulo profesional, describen el conjunto de capacidades globales que los alumnos/as deberán adquirir a la finalización del proceso de enseñanza-aprendizaje.

También informan sobre los resultados esperados y tienen como referencia las competencias profesionales, personales y sociales descritas en el perfil profesional del Título profesional básico en cocina y restauración y relacionadas con este módulo profesional:

a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.

b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.

c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.

d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.

- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.
- f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.
- h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.
- j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.

- o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
- p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

3. CONTENIDOS

3.1. Contenidos básicos Técnicas Elementales de Preelaboración (3034)

BLOQUES:

Acopio y distribución de materias primas:

Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.

Medidas de prevención y seguridad.

Estructura organizativa y funcional.

Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:

Clasificación de los equipos de cocina.

Condiciones específicas de seguridad que debe reunir el mobiliario, los equipos, la maquinaria y herramientas de cocina.

Maquinaria de cocina.

Descripción y clasificación.

Ubicación y distribución.

Procedimientos de uso y mantenimiento.

Medidas de prevención y seguridad en el manejo de útiles y maquinaria.

Batería, útiles y herramientas.

Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.

Ubicación y distribución.

Procedimientos de uso y mantenimiento.

Medidas de higiene y conservación de batería, útiles y herramientas de cocina.

Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas:

- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
- Cortes básicos. Descripción, formatos y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Procedimientos intermedios de conservación.

Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación:

Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones.

Procedimientos básicos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.

Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.

Procedimientos intermedios de conservación.

Medidas de prevención y seguridad.

Regeneración de materias primas:

- Descripción y características de las técnicas de regeneración.
- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de regeneración.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS.

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de acopio y distribución interna de materias primas en cocina, así como la preparación del lugar de trabajo y las tareas relacionadas con las preelaboraciones y regeneración de alimentos en cocina.

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo a), b), c) y e);y, las competencias profesionales, personales y sociales a), b), c), f) y g) del título.

Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z); y las competencias t), u), v), w), x), y) y z) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre: La descripción, preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.

3.1.1. OBJETIVOS DEL MÓDULO Y SU SECUENCIACIÓN EN LAS UNIDADES DIDÁCTICAS

Los objetivos generales del título y los resultados de aprendizaje están plasmados en la orden 8 de Noviembre de 2016

OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO	UD
a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.	1-2
b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.	3-9
c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones	3-9
d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.	3-9
f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.	3-9

3.1.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL MÓDULO Y SU SECUENCIACIÓN EN LAS UNIDADES DIDÁCTICAS

COMPETENCIAS	UD
A) REALIZAR LAS OPERACIONES BÁSICAS DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE MATERIAS PRIMAS EN CONDICIONES IDÓNEAS DE MANTENIMIENTO HASTA SU UTILIZACIÓN, A PARTIR DE LAS INSTRUCCIONES RECIBIDAS Y LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	1-2
B) PONER A PUNTO EL LUGAR DE TRABAJO, PREPARANDO LOS RECURSOS NECESARIOS Y LAVANDO MATERIALES, MENAJE, UTILLAJE Y EQUIPOS PARA GARANTIZAR SU USO POSTERIOR EN CONDICIONES ÓPTIMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS.	1-2
C) EJECUTAR LOS PROCESOS BÁSICOS DE PREELABORACIÓN Y/O REGENERACIÓN QUE SEA NECESARIO APLICAR A LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS, EN FUNCIÓN DE SUS CARACTERÍSTICAS Y LA ADECUACIÓN A SUS POSIBLES APLICACIONES.	3-9
D) APLICAR TÉCNICAS CULINARIAS SENCILLAS PARA OBTENER PREPARACIONES CULINARIAS ELEMENTALES Y DE MÚLTIPLES APLICACIONES, TENIENDO EN CUENTA LA ESTANDARIZACIÓN DE LOS PROCESOS.	3-9
E) TERMINAR Y PRESENTAR ELABORACIONES SENCILLAS DE COCINA DE ACUERDO A LA DEFINICIÓN DE LOS PRODUCTOS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA SU CONSERVACIÓN O SERVICIO.	3-9
G) EJECUTAR LOS PROCESOS DE ENVASADO Y/O CONSERVACIÓN DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS PARA PRESERVAR SU CALIDAD Y EVITAR RIESGOS ALIMENTARIOS.	3-9
H) EJECUTAR LAS 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.	3-9

3.1.3. SECUENCIACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN, OBJETIVOS, CONTENIDOS Y COMPETENCIAS EN LAS UNIDADES DIDÁCTICAS. TEMPORALIZACIÓN Y PONDERACIÓN DE LA CALIFICACIÓN.

Los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, objetivos, bloques de contenidos y competencias se concretan, secuencian y temporalizan coherentemente en las 9 unidades didácticas tal y como se indican. Dichas relaciones, así como la temporalización y la ponderación de cada unidad en la calificación del módulo son las siguientes:

El valor dado a cada RA, lo he asignado por las horas que trabajo con él, no obstante, todos los R.A son igual de importantes, y aunque en varias unidades puedes trabajar con varios de ellos.

RA	RA %	CE	UD	UNIDAD DIDÁCTICA	OBJ	CPPS	T	Nº H.	% NOTA
1	20%	a,b,c, d,e,f,g	1	Recepción, acopio y distribución de materias primas.	a,b,	a,b,	1º	15	15
2	20%	a,b,c, d,f	2	Maquinaria, baterías y herramientas	a,b,	a,b,	1º	15	10
3	20%	a,b,c, d,e,f,g	3	Especias, condimentos y hortalizas	c,d, f	c,d,e, g,h	1º	20	10
4	20%	a,b,c, d,e,f,g	4	Legumbres	c,d, f	c,d,e, g,h	2º	20	10
			5	Huevos	c,d, f	c,d,e, g,h	2º	20	10
			6	Aves	c,d, f	c,d,e, g,h	2º	30	10
			7	Carnes	c,d, f	c,d,e, g,h	3º	30	10
			8	Pescados	c,d, f	c,d,e, g,h	3º	30	10
5	20%	a,b,c, d,e	9	Regeneración de elaboraciones	c,d, f	c,d,e, g,h	2º 3º	12	15
TOTAL								192	100

Contenidos básicos de Procesos Básicos de Elaboración Culinaria (3035)

BLOQUES:

Ejecución de técnicas elementales de cocción:

1. Terminología profesional.
2. Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.
3. Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.
4. Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.

Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.

Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.

Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración, control de resultados.

Normativa higiénico-sanitaria.

Preparación de elaboraciones culinarias sencillas:

Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, etc. Descripción.

Interpretación de la información contenida.

Organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.

Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultados.

Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos:

Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones.

Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen.

Aplicaciones.

Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.

Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.

Normativa higiénico-sanitaria.

Realización de acabados y presentaciones sencillos:

Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.

Ejecución de los procesos básicos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.

Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina:

El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.

Tareas previas a los servicios de cocina. Mise en place.

Documentación relacionada con los servicios.

Coordinación durante el servicio de cocina.

Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio.

Tareas de finalización del servicio.

Normativa higiénico-sanitaria.

3.2.1. OBJETIVOS DEL MÓDULO Y SU SECUENCIACIÓN EN LAS UNIDADES DIDÁCTICAS

OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO	UD
c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones	1-3
d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.	1-6
e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.	7
f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación	1-6

3.2.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL MÓDULO Y SU SECUENCIACIÓN EN LAS UNIDADES DIDÁCTICAS

COMPETENCIAS	UD
A) REALIZAR LAS OPERACIONES BÁSICAS DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE MATERIAS PRIMAS EN CONDICIONES IDÓNEAS DE MANTENIMIENTO HASTA SU UTILIZACIÓN, A PARTIR DE LAS INSTRUCCIONES RECIBIDAS Y LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	1-2
B) PONER A PUNTO EL LUGAR DE TRABAJO, PREPARANDO LOS RECURSOS NECESARIOS Y LAVANDO MATERIALES, MENAJE, UTILLAJE Y EQUIPOS PARA GARANTIZAR SU USO POSTERIOR EN CONDICIONES ÓPTIMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS.	1-2
C) EJECUTAR LOS PROCESOS BÁSICOS DE PREELABORACIÓN Y/O REGENERACIÓN QUE SEA NECESARIO APLICAR A LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS, EN FUNCIÓN DE SUS CARACTERÍSTICAS Y LA ADECUACIÓN A SUS POSIBLES APLICACIONES.	3-7
D) APLICAR TÉCNICAS CULINARIAS SENCILLAS PARA OBTENER PREPARACIONES CULINARIAS ELEMENTALES Y DE MÚLTIPLES APLICACIONES, TENIENDO EN CUENTA LA ESTANDARIZACIÓN DE LOS PROCESOS.	3-7
E) TERMINAR Y PRESENTAR ELABORACIONES SENCILLAS DE COCINA DE ACUERDO A LA DEFINICIÓN DE LOS PRODUCTOS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA SU CONSERVACIÓN O SERVICIO.	3-7
G) EJECUTAR LOS PROCESOS DE ENVASADO Y/O CONSERVACIÓN DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS PARA PRESERVAR SU CALIDAD Y EVITAR RIESGOS ALIMENTARIOS.	3-7

3.2.3. SECUENCIACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN, OBJETIVOS, CONTENIDOS Y COMPETENCIAS EN LAS UNIDADES DIDÁCTICAS. TEMPORALIZACIÓN Y PONDERACIÓN DE LA CALIFICACIÓN.

Los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, objetivos, bloques de contenidos y competencias se concretan, secuencian y temporalizan coherentemente en las 9 unidades didácticas tal y como se indican. Dichas relaciones, así como la temporalización y la ponderación de cada unidad en la calificación del módulo son las siguientes:

El valor dado a cada RA, lo he asignado por las horas que trabajo con él, no obstante, todos los R.A son igual de importantes, y aunque en varias unidades puedes trabajar con varios de ellos.

RA	RA %	CE	UD	UNIDAD DIDÁCTICA	OBJ	CPPS	T	Nº H.	% NO TA
1	20%	a,b,c,d,e, f, g,h,i	1	Técnicas culinarias	b,c	b,c,d	1º	40	20
2	20%	a,b,c,d,e, f	2	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones	b,c	b,c,d	1º	30	30
3	30%	a,b,c,d,e, f, g,h,i,j	3,4	Elaboraciones básicas sencillas Postres básicos	b,c	b,c,d	2º	40	20
4	10%	a,b,c,d,e, f, g	5	Guarniciones y elementos de decoración	d	e	2º	30	10
5	10%	a,b,c,d,e, f	6	Acabados y presentación de elaboraciones	d	e	3º	30	10
6	10%	a,b,c,d,e, f, g,h	7	El servicio en cocina	e	f	3º	22	10
TOTAL								192	100

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de aplicación de las técnicas de cocción a las diversas materias primas, identificando y controlando los efectos que dichas técnicas producen en los alimentos, así como el desarrollo de procedimientos relacionados con las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, preparación, presentación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas y la asistencia durante el desarrollo de los servicios en cocina.

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo a), b), c) y d); y, las competencias profesionales, personales y sociales b), d), e) y f) del título. Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z); y las competencias t), u), v), w), x), y) y z) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La ejecución de técnicas de cocción con sus diferentes procedimientos y sus fases y puntos clave.

La confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones incluyendo fondos, salsas, guarniciones, entre otros.

La preparación de elaboraciones culinarias sencillas siguiendo las instrucciones recibidas y los procedimientos establecidos.

La terminación y decoración de platos y otras presentaciones culinarias sencillas. La asistencia durante el desarrollo de los servicios en cocina desde el preservicio a las tareas posteriores a su ejecución.

CONTENIDOS BÁSICOS DE APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN (3036) BLOQUES:

Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones:

Conceptos y niveles de limpieza.

Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.

Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.

Procesos y productos de limpieza.

Buenas Prácticas higiénicas:

Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.

Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

Uniformidad y equipamiento personal de seguridad. Características.

Autocontrol. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.

Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos:

Normativa general de manipulación de alimentos.

Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

Utilización eficiente de recursos:

Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.

Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.

Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

Recogida de los residuos:

Legislación ambiental.

Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales.

Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados: Sistemas y métodos.

Descripción y características de los sistemas y métodos de envasado y conservación.

Equipos asociados a cada método.

Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.

Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas básicas de envasado y conservación.

Recepción de materias primas:

Materias primas.

Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.

Categorías comerciales y etiquetados.

Presentaciones comerciales.

Medidas de prevención de riesgos laborales.

Legislación higiénico-sanitaria.

Economato y bodega.

Descripción y características. Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.

Documentos relacionados con las operaciones de recepción.

3.3.1. OBJETIVOS DEL MÓDULO Y SU SECUENCIACIÓN EN LAS UNIDADES DIDÁCTICAS

Los objetivos generales del título y los resultados de aprendizaje están plasmados en la orden 8 de Noviembre de 2016.

OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO	UD
b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración	7
f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.	6
n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.	1-5

3.3.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL MÓDULO Y SU SECUENCIACIÓN EN LAS UNIDADES DIDÁCTICAS

COMPETENCIAS	UD
A) REALIZAR LAS OPERACIONES BÁSICAS DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE MATERIAS PRIMAS EN CONDICIONES IDÓNEAS DE MANTENIMIENTO HASTA SU UTILIZACIÓN, A PARTIR DE LAS INSTRUCCIONES RECIBIDAS Y LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	7
B) PONER A PUNTO EL LUGAR DE TRABAJO, PREPARANDO LOS RECURSOS NECESARIOS Y LAVANDO MATERIALES, MENAJE, UTILLAJE Y EQUIPOS PARA GARANTIZAR SU USO POSTERIOR EN CONDICIONES ÓPTIMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS.	1
G) EJECUTAR LOS PROCESOS DE ENVASADO Y/O CONSERVACIÓN DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS PARA PRESERVAR SU CALIDAD Y EVITAR RIESGOS ALIMENTARIOS.	6
N) ACTUAR DE FORMA SALUDABLE EN DISTINTOS CONTEXTOS COTIDIANOS QUE FAVOREZCAN EL DESARROLLO PERSONAL Y SOCIAL, ANALIZANDO HÁBITOS E INFLUENCIAS POSITIVAS PARA LA SALUD HUMANA.	2-5
Ñ) VALORAR ACTUACIONES ENCAMINADAS A LA CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE DIFERENCIANDO LAS CONSECUENCIAS DE LAS ACTIVIDADES COTIDIANAS QUE PUEDA AFECTAR AL EQUILIBRIO DEL MISMO.	3-4
W) ASUMIR Y CUMPLIR LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS Y SEGURIDAD LABORAL EN LA REALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES LABORALES EVITANDO DAÑOS PERSONALES, LABORALES Y AMBIENTALES	3-5

3.3.3. SECUENCIACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN, OBJETIVOS, CONTENIDOS Y COMPETENCIAS EN LAS UNIDADES DIDÁCTICAS. TEMPORALIZACIÓN Y PONDERACIÓN DE LA CALIFICACIÓN.

Los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, objetivos, bloques de contenidos y competencias se concretan, secuencian y temporalizan coherentemente en las 9 unidades didácticas tal y como se indican.

Dichas relaciones, así como la temporalización y la ponderación de cada unidad en la calificación del módulo son las siguientes:

El valor dado a cada RA, lo he asignado por las horas que trabajo con él, no obstante, todos los R.A son igual de importantes y en varias unidades puedes trabajar con varios de ellos.

RA	RA%	CE	UD	UNIDAD DIDÁCTICA	OBJ	CPPS	T	Nº H.	% NOTA
1	10	a,b,c,d,e,f, g,h	1	Limpieza y desinfección de utillaje, equipos,etc	n	b	1º	20	10
2	15	a,b,c,d,e,f, g	2	Buenas prácticas higiénicas, respecto a hábitos higiénicos	n	n,ñ,w	1º	20	15
3	15	a,b,c,d,e,f, g,h,i	3	Buenas prácticas en manipulación de alimentos	n	n,ñ,w	1º	20	15
4	15	a,b,c,d,e,f	4	Buenas prácticas en la utilización de recursos	n	n,ñ,w	2º	20	15
5	15	a,b,c,d,e,f	5	Buenas prácticas en el reciclado selectivo	n	n,ñ,w	2º	20	15
6	15	a,b,c,d,e,f	6	Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados	f	g	3º	15	15
7	15	a,b,c,d,e,f, g,h	7	Recepción de materias primas. Economato y bodega	b	a	3º	13	15
TOTAL								128	100

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo contiene la formación necesaria para el conocimiento, la valoración y la aplicación de las normas higiénico sanitarias y de protección medioambiental, las relacionadas con los espacios de producción, el equipamiento, las materias primas y los manipuladores de alimentos, así como la recepción de las materias primas, la caracterización de éstas y su conservación.

Por las características de este módulo profesional, se hace evidente su transversalidad al resto de módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Ayudante de Cocina, en lo referente a contenidos procedimentales y actitudinales.

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo a), b) y f); y, las competencias profesionales, personales y sociales a) y g) del título. Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z); y las competencias t), u), v), w), x), y) y z) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones, los procedimientos, legislación y peligros asociados a éstos.

Las buenas prácticas higiénicas, la normativa general de higiene aplicable a la actividad y las alteraciones y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.

Guías de Prácticas Correctas de Higiene y la aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos.

Reducción de consumos de impacto ambiental, recogida de residuos, reutilización y reciclado.

La recepción, almacenaje y conservación de materias primas en cocina.

Contenidos transversales.

Educación en valores.

La transversalidad educativa hace referencia a determinadas enseñanzas que debe impregnar la

programación de los diferentes módulos de los ciclos formativos.

En dicha programación didáctica deben incorporarse aspectos transversales propuestos en la normativa y en el proyecto educativo.

De acuerdo a la disposición adicional tercera de la ley Orgánica 5/2002, a los artículos 39 y 40 de la LEA 17/2007 al artículo 13 de Decreto 436/2008 y a los planes y programas contextualizados en el Proyecto Educativo de mi programación, los aspectos transversales que voy a trabajar son los siguientes:

Valores transversales de convivencia, paz y coeducación.

Tecnologías de la información y comunicación.

Educación medioambiental.

Educación para el consumo.

Fomento de la lectura.
Iniciativa emprendedora.

Peculiaridades de Andalucía: El objetivo fundamental de la cultura andaluza es tratar de acercar a los alumnos, los valores, costumbres, tradiciones, identidad... en general los rasgos culturales y hechos diferenciadores de nuestra Comunidad Autónoma.

Conocimiento de aspectos históricos, culturales, turísticos diferenciadores de Andalucía.

Conocimiento de la gastronomía andaluza.

Conocimiento de zonas geográficas y parajes naturales más importantes de Andalucía.

Conocimiento de la agricultura Andaluza.

Conocimiento de las costumbres y tradiciones más relevantes de Andalucía.

4. METODOLOGÍA

Se entiende por metodología, los aspectos referentes al cómo y cuándo enseñar.

Posibilitan la autonomía pedagógica a los centros y profesores, en el marco de la legislación vigente.

Constituyen un conjunto de decisiones como: principios metodológicos, coordinación didáctica, tipos de actividades, organización del espacio, tiempo, agrupamientos, materiales y recursos, participación de los padres, etc.

Teniendo en cuenta el anterior concepto de metodología paso a desarrollar las diferentes decisiones de acción didáctica, referentes al ¿cómo enseñar?

Las orientaciones pedagógicas de este módulo contienen la formación necesaria para desempeñar funciones de producción y servicio en cocina.

La función de producción y servicio en cocina incluye aspectos como:

Elaboración de productos.

Terminación/presentación.

Conservación/envasado.

Prestación de servicios en cocina.

4.1. Principios y estrategias metodológicas.

Métodos de enseñanza-aprendizaje. Estrategias metodológicas activas e innovadoras.

Metodología basada en aprendizaje por proyectos y tareas,

aprendizaje cooperativo y tutorías entre iguales, para promover la inclusión.

El modelo de programación del actual sistema educativo es un modelo basado en las teorías psicológicas cognitivas y contextuales, centrado fundamentalmente en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

El marco científico psicológico que ha orientado la elaboración de los principios metodológicos del currículo proviene de:

La teoría genética, evolutiva o de desarrollo madurativo de Piaget.

La teoría social, de desarrollo sociocultural de Vygotsky.

La teoría del aprendizaje verbal significativo de Ausubel

La teoría del aprendizaje por descubrimiento de Brunel

Teniendo en cuenta las aportaciones de las teorías psicológicas anteriormente expuestas, los principios metodológicos que impregnan la programación son:

Adaptación al alumnado partiendo de un conocimiento previo del grupo.

Consideración de los conocimientos previos del alumnado como punto de partida para la adquisición de nuevos aprendizajes.

Orientación del grupo respecto a su situación en el proceso de aprendizaje, por medio de controles de comprensión y actividades de clase.

Fomento de la iniciativa, la autonomía y el trabajo en grupo.

Enseñanza/aprendizaje de actitudes personales y profesionales que lleve a su interiorización por parte del alumnado.

30. Utilización de las TICs como recurso educativo docente y como medio de búsqueda y selección de información y actualización de conocimientos.

Variedad en las actividades e instrumentos de evaluación, empleándolos como parte del proceso de aprendizaje.

Creación de un clima de confianza que fomente la participación activa del grupo en el contexto educativo del aula.

Los principales métodos de enseñanza que voy a utilizar para el proceso de enseñanza y aprendizaje del módulo:

- Método deductivo-expositivo, para las explicaciones de contenidos.
- Método analógico, o demostrativo, para realizar ejemplificaciones.
- Método investigativo guiado, para realizar pequeñas investigaciones.

Se emplearán metodologías que despierten y mantengan la motivación, gradúen los aprendizajes desde los más simples a los más complejos, fomenten el aprendizaje por proyectos y tareas para trabajar el enfoque competencial con metodologías que favorezcan la inclusión tales como el aprendizaje cooperativo y la tutoría entre iguales. Las principales estrategias metodológicas activas e innovadoras que voy a utilizar para el proceso de enseñanza y aprendizaje del módulo será:

Aprendizaje basado en Tareas Proyectos.

Proceso aprendizaje-Servicio.

Aprendizaje cooperativo.

Metodologías metacognitivas.

Utilización de plataforma Moodle centro.

4.2. Ejercicios, actividades, tareas y proyectos. Contribución a la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales.

g) Teniendo en cuenta la Taxonomía de Bloom en el proceso de enseñanza y aprendizaje, debemos tratar de activar procesos cognitivos de conocimiento, razonamiento (que incluye la comprensión, análisis, síntesis y evaluación) y de aplicación.

h) Dicha activación se realiza desde los procesos más simples como el conocimiento hasta los más complejos como el razonamiento y la aplicación.

i) Para activar y desarrollar dichos procesos cognitivos se han realizado ejercicios, actividades y tareas.

1. Los ejercicios.

Hacen referencia a automatismos de aprendizaje generados por el conocimiento de las áreas, materias o módulos. Son necesarios para saber sobre el contenido de una materia o módulo.

Contribuye a la consecución de los objetivos y sienta las bases para poder realizar actividades más complejas.

Para realizarlos es necesario conocer, estudiar, repetir y memorizar contenidos del módulo, por lo tanto, se relacionan con procesos cognitivos de conocimientos.

Son muy importantes porque actúan como el “andamiaje” o base del aprendizaje comprensivo y relacional.

Lluvias de ideas.

Contestar a preguntas relacionadas con los contenidos estudiados.

Define, explica o describe un concepto o situación relacionada con la cocina.

Identifica y distingue por ejemplo las diferentes técnicas de cocinado

Kahoot introductorios al tema.

Presentaciones con genially

Preguntas de verdadero o falso.

Realización de esquemas al principio de cada tema.

Infografías con preguntas.

2. Las actividades.

Para realizarlas es necesario tener diversos conocimientos de la temática de estudio y activar procesos cognitivos de razonamiento, que implican comprensión, relación de los diversos conocimientos adquiridos, análisis, síntesis, inferencia, valoración, etc.

Entre los tipos de actividades que vamos a realizar durante en el módulo, podemos destacar:

- Actividades introductorias o de motivación:

Visualización de un video.

Noticias obtenidas de la prensa escrita o internet, comparar diferentes estilos de restaurantes.

Comentario de una noticia de prensa.

Lectura de un artículo curioso referente a la temática de la unidad didáctica.

- Actividades de desarrollo:

Comentario de un texto realizado con la materia del módulo.

Resolución de problemas cuando alguna elaboración no ha salido como se esperaba.

Valorar las aplicaciones de la actividad profesional de una cocina.

- Actividades de fomento de la lectura, escritura y expresión oral :

Lectura, comprensión y expresión del vocabulario y la terminología específica de cocina.

Lectura comprensiva de noticias, sucesos, informaciones sobre la cocina.

Lectura comprensión y expresión de los conceptos teóricos de las distintas unidades didácticas.

Lectura y comprensión de la información procedente de la búsqueda en internet sobre restaurantes de interés.

- Actividades de elementos transversales:

Trabajos sobre como reciclar.

Trabajos sobre mujeres cocineras.

Investigaciones sobre las peculiaridades de Andalucía.

Ahorro de energías, poner carteles por clase para que no se derroche agua, gas, luz.

- Actividades de refuerzo y profundización:

Las actividades de refuerzo se diseñan para el alumnado que no logre los objetivos planificados, facilitan fomentar su autoestima y lograr las capacidades previstas.

Elaborar mapas conceptuales sencillos recordando los temas anteriores.

Repaso de las actividades que no han realizado todo el grupo, por ejemplo, repetir alguna elaboración que no se haya realizado bien.

Trabajos de investigación sobre algún tema determinado de la unidad didáctica que no se haya entendido bien.

Participación de diálogos y debate sobre los procesos y procedimientos de resolución de problemas y actividades.

3. Las tareas y prácticas:

Son un conjunto de actividades aplicadas a la realización de un trabajo profesional o a la solución de un problema.

Para realizarlas es necesario activar procesos cognitivos de aplicación de la comprensión de los conocimientos a situaciones relacionadas con el ejercicio de la profesión.

Elaboraciones de fondos básicos y complementarios, con ejercicios transversales donde se deshuesarán diferentes carnes y pescados.

Elaborar guarniciones a base de patata, arroz, verdura, pan, setas, y elementos de la cocina actual.

Elaboración de platos a base de verduras, arroz, pasta, huevos, potajes, platos con carnes, pescados.

5. RECURSOS DIDÁCTICOS.

Son diversos los materiales y equipos que me ayudarán como profesor a presentar los contenidos y a los alumnos/as a adquirir los conocimientos, las destrezas y habilidades necesarias para superar el módulo.

Recursos didácticos materiales: libro de texto; libros disponibles en la biblioteca del centro; fotocopias de apuntes proporcionadas por el profesor; y, revistas especializadas.

TIC: uso de nuevas tecnologías, páginas webs; programas informáticos (PowerPoint); y, visión de videos.

Material de elaboración propia: Cuaderno de clase confeccionado por el alumnado.

Recursos estructurales del centro educativo: Aula polivalente; Taller de cocina.

Recursos que nos ofrece el entorno: establecimientos de restauración y establecimientos hoteleros.

6. A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO.

De manera específica el Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, en su Art. 8.4, dice que “Los centros de formación profesional aplicarán los currículos establecidos por la Administración educativa correspondiente, de acuerdo con las características y expectativas del alumnado, con especial atención a las necesidades de aquellas personas que presenten una discapacidad”.

No obstante, hay que tener en cuenta el carácter “terminal” de las enseñanzas de Formación Profesional Inicial, así planteado de forma explícita en sus objetivos generales, competencias y criterios de evaluación.

A tal efecto, la presencia de alumnado con necesidades educativas “significativas”, debe comportar la incidencia del equipo educativo a través del tutor, e incluso de otros profesionales especializados (pedagogos, terapeutas, orientadores, etc.), para que sean ellos los que decidan sobre la correcta adecuación de las decisiones y condiciones de trabajo en el aula, garantizándose así una respuesta educativa acorde con las necesidades generadas.

De forma general se describen a continuación algunos indicadores a tener en cuenta, para adecuar nuestra programación didáctica a la diversidad del alumnado:

- Dar prioridad a objetivos y contenidos en función de las capacidades, intereses y motivación de los alumnos/as.
- Diseñar actividades que tengan diferentes niveles de profundización, para dar respuesta a alumnos/as con mayor nivel de conocimientos.
- Procurar actividades diversas para trabajar un mismo contenido.

Desde las meramente conceptuales (individuales) a otras con un tratamiento más complejo (individuales o de grupo).

Esta gradación en la complejidad permite una respuesta más eficaz a los distintos niveles del alumnado.

Pero, además, se prevé la realización de actividades complementarias de refuerzo y de ampliación, con las que se podrá atender a las diversas necesidades de aprendizaje.

Los alumnos/as que no hayan alcanzado los objetivos previstos en alguna unidad didáctica, realizarán ejercicios de refuerzo, pudiendo hacerse, además, alguna prueba individual de recuperación, tales como:

- Dar prioridad a técnicas y estrategias que favorezcan la experiencia y la reflexión.
- Favorecer el tratamiento globalizado de los contenidos.
- Realizar evaluaciones iniciales para saber los conocimientos previos del alumnado.
- Utilizar instrumentos de evaluación variados en función de las características del alumnado.

Asimismo, habrá que tener en cuenta los elementos prescriptivos de currículo (objetivos, contenidos y criterios de evaluación) que serán los mismos para todo el grupo de alumnos/as, siendo la metodología el elemento primordial a través de la cual se intentará dar respuesta a las necesidades de ese alumnado.

7.EVALUACIÓN.

El artículo 141 de la LOE 2/2006 (no modificado por la LOMCE 8/2013) establece que el profesorado evaluará tanto los aprendizajes del alumnado como los procesos de enseñanza y su propia práctica docente.

Es realizar un proceso sistemático, continuo e integral, destinado a determinar hasta qué punto fueron logrados los objetivos previamente determinados.

Manuel Fermín.

En la Formación profesional, el objetivo de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado es conocer si ha alcanzado, para cada módulo, los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de los que están compuestos, con la finalidad de valorar si dispone de la competencia profesional que acredita el título.

7.1.Evaluación del proceso de aprendizaje y de la enseñanza.

7.1.1 Momentos de la evaluación.

El artículo 2 de la orden 29/9/2010 de evaluación de la formación profesional inicial, establece tres momentos de evaluación:

Evaluación inicial: Durante el primer mes desde el comienzo de las actividades lectivas de los ciclos formativos o de los módulos profesionales ofertados, todo el profesorado de los mismos realizará una evaluación inicial que tendrá como objetivo fundamental indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado en relación con los resultados de aprendizaje y contenidos de la enseñanzas que va a cursar.

Evaluaciones parciales: Además de la sesión de evaluación inicial, se realizarán al menos tres sesiones de evaluación parcial para los alumnos de primer curso y al menos dos para los del segundo curso. En estas se harán constar las calificaciones de los alumnos/as en cada uno de los módulos profesionales en los que se encuentren matriculados.

Evaluación Final: Existirá una única sesión de evaluación final.

7.1.2 Criterios de evaluación.

Los criterios de evaluación expresan el tipo y grado de aprendizaje que se espera que los alumnos/as hayan alcanzado con respecto a los resultados de aprendizaje de cada uno de los módulos.

Corresponde al departamento establecer la puntuación que se asigna a cada criterio de evaluación.

Los C.E asociados a cada R.A son los expresados anteriormente en el punto 3.”Resultados de Aprendizaje, Criterios de Evaluación.

Ponderación para la calificación”. Así como en el desarrollo de cada una de las unidades didácticas.

Al término del proceso de Enseñanza-Aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para cada uno de los módulos profesionales en que este matriculado.

7.1.3 Procedimientos de evaluación.

Entre los procedimientos de evaluación podemos distinguir las técnicas y los instrumentos:

Las TÉCNICAS son un conjunto de acciones o procedimientos que conducen a la obtención de información relevante sobre el aprendizaje del alumnado. Entre las técnicas podemos destacar: la observación sistemática, pruebas, revisión, corrección y análisis de tareas y producciones realizadas por el alumnado, autoevaluación del alumnado, coevaluación del alumnado.

Los INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN. Son un conjunto de herramientas diseñadas para que el profesorado pueda obtener información precisa sobre el nivel y/o calidad del aprendizaje del alumnado, es decir, se pueda cuantificar el grado de adquisición de los criterios de evaluación.

De la técnica de observación:

Lista de control, La escalas de observación, Los registros anecdóticos.

De la técnica de pruebas:

Pruebas orales, Pruebas escritas., Pruebas específicas., Cuestionarios.

De la técnica de revisión, corrección y análisis de tareas y producciones realizadas por el alumnado.

Portafolio. Fichas, trabajos, diario de clase, informes, revisión de prácticas, revisión de proyectos. etc.

De la técnica de autoevaluación y coevaluación
Cuestionarios de autoevaluación y coevaluación.
Análisis individual de portafolio

INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN PARA LA CALIFICACIÓN.

Rúbrica: Es una matriz de evaluación tabla de doble entradas donde se describen los estándares/ indicadores de aprendizaje evaluables de forma graduada en distintos niveles de dificultad o exigencia.

Los elementos básicos de una rúbrica son:

Aspectos para evaluar, escala de calificación y criterios.

Entre los tipos de rúbricas que se pueden elaborar podemos destacar:

Rúbricas para la valoración de un criterio o resultado de aprendizaje.

Rúbricas para la valoración de las pruebas orales, escritas, o específicas.

Rúbricas para la valoración de los trabajos e informes

Rúbricas para la valoración del cuaderno del alumnado

Rúbricas para la evaluación de trabajos individuales y cooperativos.

Rúbricas para evaluar una actividad de exposición de un tema.

7.1.4 Criterios de calificación del módulo.

La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo y del módulo profesional de proyecto se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales.

Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes.

Las calificaciones de cada uno de los módulos profesionales serán decididas por el profesorado responsable de impartirlos.

Teniendo en cuenta la orden de evaluación y en el marco de la autonomía pedagógica, los departamentos de coordinación didáctica establecerán acuerdos consensuados y compartidos respecto a los criterios de calificación de sus módulos.

Para la calificación del módulo debemos dar respuesta a las siguientes cuestiones:

¿qué se evalúa?

¿cuánto se valoran los criterios de evaluación?

¿cuándo se evalúa?

¿dónde se evalúa?

¿cuándo se califica?

¿cómo se califican los criterios de evaluación en la unidad didáctica?
¿con que instrumentos se evalúan los ejercicios, actividades, tareas, proyectos, etc., evaluables?
¿con qué instrumentos de medición se califica el grado de aprendizaje del alumnado?

EN SÍNTESIS, PARA CALIFICAR LOS MÓDULOS SE TENDRÁN EN CUENTA:

Los criterios de evaluación del currículo.
La ponderación de los criterios indicados.
Los ejercicios, actividades, tareas, trabajos individuales y cooperativos, problemas, prácticas, proyectos, etc., evaluables relacionadas con los criterios de evaluación.
Los instrumentos de evaluación para la corrección de las actividades y tareas evaluables.
La rúbrica como instrumento de medición para la calificación.

7.1.5 Mecanismos de recuperación.

De acuerdo al artículo 12.5 de la orden 29/9/2010, el alumnado de primer curso de oferta completa que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial, o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año.

Los departamentos de coordinación didáctica establecerán acuerdos consensuados y compartidos respecto a los mecanismos de recuperación de los módulos.

Entre los mecanismos de recuperación podemos destacar:

Evaluación continua a través de actividades y tareas evaluables que se corregirán con las técnicas e instrumentos anteriormente expuestos.
Trabajos sobre el módulo objeto de recuperación
Pruebas orales o escritas sobre los contenidos del módulo objeto de recuperación.

7.1.6 Mecanismos para informar al alumnado, profesores y familias sobre el proceso de evaluación.

De acuerdo al artículo 4 de la orden 29/9/2010 de evaluación, el profesorado:

A principio de curso se informará al alumnado y si este es menor de edad también a sus padres o representantes legales acerca de los resultados de aprendizaje, contenidos, metodologías y criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales, así como de los requisitos mínimos exigibles para obtener una calificación positiva en ellos.

Igualmente se informará por escrito, al menos tres veces a lo largo del curso, al alumnado y, si este es menor de edad, también a sus padres o representantes legales, sobre el aprovechamiento académico y evolución del proceso de aprendizaje establecidos en el currículo y a los progresos y dificultades detectadas en la consecución de dichos resultados, en cada uno de los módulos profesionales.

Al finalizar el curso se informará por escrito al alumnado, y si éste es menor de edad, también a sus representantes legales, acerca de los resultados de la evaluación final.

Dicha información incluirá, al menos, las calificaciones obtenidas en los módulos profesionales cursados, así como los consecuentes efectos de promoción y, en su caso, de titulación.

Esta información se podrá facilitar, además, mediante el sistema de información Séneca.

7.2 Evaluación del proceso de enseñanza y de la programación didáctica.

El artículo 25.3 del decreto 436/2008 por el que se establece la ordenación de la formación profesional inicial en Andalucía, indica que el profesorado tendrá la obligación de evaluar tanto los aprendizajes del alumnado como los procesos de enseñanza y su propia práctica docente.

El artículo 9.1b del decreto 327/2010 de 13 de julio, por el que se aprueba el reglamento orgánico de los institutos de educación secundaria. Indica que dentro de las funciones y deberes del profesorado están la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado, así como la evaluación de los procesos de enseñanza.

En la evaluación del proceso de enseñanza y de su propia práctica docente, el profesorado debe reflexionar sobre su práctica educativa con el objeto de mejorarla.

Esta evaluación incluirá, entre otros, los siguientes aspectos:

Adecuación de los elementos de la programación.

La programación es sistémica y relacional, vinculando y relacionando los distintos elementos curriculares.

Secuenciación lógica y psicológica de los contenidos en las unidades didácticas.

Metodología fundamentada en un enfoque competencial.

Se fomenta la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales.

Se incorporan los elementos transversales.

Partir de los conocimientos previos, intereses y motivaciones del alumnado

Amplio repertorio de actividades competenciales y tareas

Se incorporarán a la programación actividades complementarias

Los criterios de evaluación son adecuados a los objetivos y contenidos propuestos.

Los resultados de aprendizaje están graduados ponderados y temporalizados.

LAS TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN DE LA ENSEÑANZA SON FUNDAMENTALMENTE LAS SIGUIENTES:

- Observación de la práctica docente.
- Documentos de análisis de cumplimiento de las programaciones.
- Análisis del desarrollo en el aula de las programaciones didácticas.
- Cuestionarios anónimos al alumnado.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.
PONDERACIÓN PARA LA CALIFICACIÓN**

Los resultados de aprendizaje hacen referencia a lo que el alumnado debe saber, comprender, y saber hacer en cada módulo.

Los criterios de evaluación expresan el tipo de grado de aprendizaje que se espera que los alumnos/as hayan alcanzado con respecto a los resultados de aprendizaje de cada uno de los módulos.

Tanto los resultados de aprendizaje como los criterios de evaluación se indican de forma pormenorizada en la Orden del 9 de octubre del currículo del módulo de técnicas culinarias.

En síntesis, los criterios de evaluación en relación con los resultados de aprendizaje establecidos en la orden, junto con la ponderación para la calificación de los módulos asignada por el departamento son los siguientes:

PE	Prueba escrita	1	1: Resultados de Aprendizaje
EO	Escala de Observación	2	2: Criterios de evaluación
LC	Lista de control	3	3: Ponderación de la calificación
PO	Prueba oral	4	4: Secuenciación de los criterios de evaluación
RP0	Revisión de proyecto	5	5: Instrumentos de evaluación
CU	Cuestionarios		
RP	Revisión de practicas		
PF	Porfolio		

Técnicas Elementales de Prelaboración

1	2	3	4	5	
1		1.Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.	20%	1°	
		a) Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio.	20%		PE
		b) Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas.	20%		PO
		c) Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.	20%		EO
		d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.	10%		CU
		e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	10%		RP
		f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.	10%		LC
		g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	10%		RPO
2		2.Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.	20%	1°	
		a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.	20%		PE
		b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.	20%		PO
		c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.	20%		LC
		d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.	10%		EO
		e) Se han comprobado las condiciones de prevención y seguridad en las actividades de preparación.	10%		RP
		g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental	20%		RPO
3		3.Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	30%	2°	
		a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.	10%		CU

	<p>b) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.</p> <p>c) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.</p> <p>e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p> <p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</p>	10%		RP
		10%		PE
		10%		PO
		10%		EO
		10%		EO
		10%		RP
		10%		RPO
4	4.Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	10%	2°	
	<p>a) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.</p> <p>b) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>c) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.</p> <p>d) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>e) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p> <p>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</p>	20%		PE
		10%		EO
		20%		RP
		10%		CU
		20%		RP
		10%		PO
		10%		RPO
5	5.Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	20%	3°	
	<p>a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.</p> <p>b) Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina.</p> <p>c) Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.</p> <p>d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental</p>	25%		RP
		25%		PE
		25%		PO
		25%		PF
		25%		RPO

Procesos Básicos de Producción Culinaria

1	2	3	4	5	
1		1.Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.	20%	1°	
		a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	20%		PE
		b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.	10%		PO
		c) Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.	10%		EO
		d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	10%		CU
		e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.	10%		RP
		f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.	10%		LC
		g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.	10%		PF
		h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	10%		EO
		i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, y de prevención de riesgos laborales.	10%		RPO
2		2.Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	20%	1°	
		a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.	20%		PE
		b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	20%		EO
		c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.	20%		LC
		d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	10%		PO
		e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	20%		RP
		f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.	10%		RPO
3		3.Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	30%	2°	
		a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.	10%		CU
		b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.	10%		RPO
		c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	10%		PE
		d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.	10%		PE
		e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa	10%		PO

	<p>higiénicosanitaria.</p> <p>f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.</p> <p>g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.</p> <p>h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral.</p>	10%		LC
		10%		EO
		10%		RP
		10%		EO
		10%		RPO
4	4.Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	10%	2°	
	a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.	20%		PE
	b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.	20%		RPO
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	10%		RP
	d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.	20%		CU
	e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	10%		RP
	f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria.	10%		RPO
	g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	10%		EO
5	5.Realiza acabados y presentaciones sencillas relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.	10%	3°	
	a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.	20%		RP
	b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.	20%		PE
	c) Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.	20%		PO
	d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	20%		PF
	e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria.	10%		RPO
	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.	10%		RPO
6	6.Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente	10%	3°	
	a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.	20%		CU
	b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.	20%		LC

	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.	10%		RP
	d) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.	10%		EO
	e) Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.	10%		RP
	f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10%		RPO
	g) Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.	10%		LC
	h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.	10%		RPO

Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación

1	2	3	4	5
1	1.Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico sanitaria de los productos .	20%	1º	
	a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.	20%		PE
	b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas.	10%		PO
	c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).	10%		EO
	d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.	20%		CU
	e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).	10%		RP
	f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.	10%		LC
	g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.	10%		PE
	h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD	10%		RPO
2	2.Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	20%	1º	
	a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.	20%		RP
	b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.	20%		EO
	c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.	20%		LC
	d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.	10%		PO
	e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.	10%		PE

		f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.	10%		EO
		g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.	10%		CU
3		3.Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico sanitaria de los productos	20%	1º	
		a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.	10%		RPO
		b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.	10%		PE
		c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.	10%		EO
		d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.	10%		PO
		e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.	10%		PE
		f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.	10%		RP
		g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.	10%		PO
		h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.	10%		RP
		i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.	20%		RPO
4		4.Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	10%	2º	
		a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.	20%		PO
		b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.	20%		CU
		c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.	20%		PE
		d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.	20%		EO
		e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria.	10%		RPO
		f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.	10%		PF
5		5.Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	10%	2º	
		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.	20%		RP
		b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.	20%		EO
		c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.	20%		PO
		d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.	20%		PE
		e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas	10%		LC

	para la protección ambiental. f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.	10%		RPO
6	6.Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando Y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.	10%	3°	
	a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.	20%		CU
	b) Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.	20%		PO
	c) Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.	20%		RP
	d) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria.	20%		EO
	e) Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.	10%		LC
	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.	10%		RPO
7	7.Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.	10%	3°	
	a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.	20%		EO
	b) Se han reconocido las materias primas y sus características.	20%		PO
	c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.	10%		CU
	d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	10%		LC
	e) Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.	10%		RP
	f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	10%		RPO
	g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.	10%		RP
	h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza	10 %		EO

8. BIBLIOGRAFÍA/WEBGRAFÍA RECOMENDADA

- PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA.
Jose Luis Armendáriz, Ed. Paraninfo
- APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN.
Jose Luis Armendariz. Ed. Paraninfo
- ESCANDALLO DE PRODUCTOS CULINARIOS.
Alfredo Gil Martínez. Ed: Akal.
- COCINA PROFESIONAL.
José M^a Centeno Román. Editorial Edaf.
- PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.
Alfredo Gil Martínez. Ed: AKAL.
- INGREDIENTES. Lukie Werle y Jill Cook. Ed: KÖNEMAN.
- ENCICLOPEDIA LAROUSSE GASTRONOMIQUE(en español).
Ed: LAROUSSE.

PÁGINAS WEB:

- www.cocineros_info.com
- www.gastronomiavasca.net
- www.mundorecetas.com
- www.afuegolento.com
- www.msc.es Ministerio de sanidad.

I.E.S. "BURGUILLOS" CURSO 2023/2024
BURGUILLOS

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

2º CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN

MÓDULOS TÉCNICOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Atención al Cliente
- Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering
- Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas
- Técnicas elementales de servicio

PROFESOR: NICASIO NEVADO JIMÉNEZ

INDICE

1. INTRODUCCIÓN

REFERENCIA NORMATIVA

FAMILIA PROFESIONAL

MÓDULOS PROFESIONALES DEL CURSO

PROYECTO DE FPB DUAL “COCINA Y RESTAURACIÓN”.

2. CONTEXTUALIZACIÓN

3. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO

4. EDUCACIÓN EN VALORES Y LOS EJES TRANSVERSALES

5. METODOLOGÍA

ORGANIZACIÓN DEL TIEMPO Y AGRUPAMIENTOS

6. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON

NECESIDADES ESPECÍFICAS DE

APOYO EDUCATIVO

7. EVALUACIÓN

8. BIBLIOGRAFÍA

9. PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE
EVALUACIÓN

UNIDADES DIDÁCTICAS

10. PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE PREPARACIÓN Y

MONTAJE DE

MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE
EVALUACIÓN

UNIDADES DIDÁCTICAS

11. PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE PROCESOS BÁSICOS DE

PREPARACIÓN DE

ALIMENTOS Y BEBIDAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE
EVALUACIÓN

UNIDADES DIDÁCTICAS

12. PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE TÉCNICAS

ELEMENTALES DE SERVICIO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE
EVALUACIÓN

UNIDADES DIDÁCTICAS

13. PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE FORMACIÓN EN

CENTROS DE TRABAJO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. INTRODUCCIÓN.

La elaboración de la Programación Didáctica se justifica en el reconocimiento que la normativa hace a los centros respecto a su autonomía pedagógica y organizativa. Autonomía necesaria para el desarrollo del currículo y su adaptación a las necesidades de los alumnos y las alumnas, y a las características concretas del entorno social y cultural. En general se puede decir que programar es dar respuesta a las siguientes preguntas:

¿Qué objetivos deseo alcanzar?

¿Mediante qué contenidos?

¿En qué tipo de centro y con qué alumnos?

¿En qué tipo de centro y con qué alumnos?

¿Con qué tipo de organización?

¿Con qué medios y recursos?

¿Qué rol va a desempeñar el profesor y el alumno?

¿Qué pretendo con la evaluación?

Desde esta perspectiva, cuando programamos, lo que realmente hacemos es contextualizar un proyecto activo, de temporalidad variable, a través de unos contenidos que incluyen informaciones técnicas, estrategias y procedimientos útiles, para un grupo de alumnos en un contexto determinado, con la finalidad de lograr objetivos concretos constatables.

El proceso programador que debe realizar el profesor o equipo de profesores, consideramos que debe tener las siguientes características, y que nosotros asumimos para la programación que presentamos en este documento:

14.Dinámica. No debe ser un documento rígido, no debe entenderse nunca como cerrada, sino que debe estar en continua revisión.

15.Creativa. Como todo diseño, es un instrumento que exige creatividad y al mismo tiempo posibilita la proyección original del profesor y la creación de un estilo propio.

16.Prospectiva. En el sentido de que parte de una realidad concreta y conocida y pretende prever de antemano las capacidades que vamos a desarrollar.

17.Sistemática. En el sentido que debe dar coherencia a todos los elementos que la componen.

REFERENCIA NORMATIVA

o Ley orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la Mejora de la Calidad Educativa, que crea los Ciclos Formativos de Formación Profesional Básica dentro de la Formación Profesional del Sistema Educativo.

o Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, donde se regulan los aspectos específicos de la F.P. Básica.

o Decreto 135/2016 de 26 de julio, por el que se regulan las enseñanzas de F.P. Básica en Andalucía.

o Orden de 8-11-2016, Anexo V, donde se desarrolla el currículo de la F.P. Básica de Cocina y Restauración en Andalucía.

Según el artículo 10 del Decreto 135/2016 de 26 de julio, por el que se regulan las enseñanzas de F.P. Básica en Andalucía La metodología de estas enseñanzas tendrá carácter globalizador y tenderá a la integración de competencias y contenidos entre los módulos profesionales que se incluyen en cada título. Este carácter integrador orientará la programación de cada módulo profesional y la actividad docente.

Las programaciones de los módulos profesionales deben estar incluidas en el Proyecto Educativo de Centro e incorporar las unidades didácticas secuenciadas, que especificarán al menos las actividades incluidas en las mismas y los contenidos formativos asociados que permitirán alcanzar los resultados de aprendizaje establecidos en el currículo, junto con los criterios de evaluación y de calificación de cada actividad evaluable.

Las programaciones didácticas se harán públicas al comienzo de cada curso escolar y serán únicas para cada módulo profesional y de aplicación en todos los grupos y por todo el profesorado responsable de la impartición de cada módulo profesional.

La metodología didáctica se adaptará a las necesidades del alumnado y a la adquisición progresiva de las competencias del aprendizaje permanente, para facilitar su transición hacia la vida activa o favorecer su continuidad en el sistema educativo.

Aunque la situación referente al COVID-19 ha mejorado, se tiene que tener en cuenta que siempre está la posibilidad de confinamiento total o parcial de la clase, de manera que se pueden interrumpir las clases presenciales por un tiempo indeterminado previamente. Debido a esta circunstancia, durante las primeras semanas de clase se intentarán ver, especialmente, los aspectos más prácticos de los módulos, viendo los aspectos teóricos de forma más esquemática y siempre que sean necesarios para la práctica en el taller. A lo largo del curso, especialmente si estamos en clases telemáticas, esos aspectos teóricos se retomarán y se profundizará en ellos cuando los medios no permitan otra alternativa para los aspectos prácticos.

Los contenidos tendrán un carácter motivador y un sentido práctico, buscando siempre un aprendizaje significativo. Se deberá fomentar metodologías activas de aprendizaje, basadas en la resolución de problemas y en «aprender haciendo». Se favorecerá la autonomía y el trabajo en equipo y el profesorado deberá programar las actividades docentes de manera que éstas sean motivadoras para el alumnado, que sean realizables por él y que creen una situación de logro de los resultados previstos.

Se programarán, asimismo actividades de profundización y de trabajo autónomo para atender al alumnado con diferentes ritmos de aprendizaje. Se estimularán los procesos de construcción de aprendizaje significativo, se favorecerá el descubrimiento, la investigación, el espíritu emprendedor y la iniciativa personal; todo ello basado en estrategias de resolución de problemas y en «aprender haciendo».

Los centros docentes, en el ejercicio de su autonomía, pondrán en práctica medidas metodológicas de atención a la diversidad, promovidas por la Consejería competente en materia de educación, que permitan una organización de las enseñanzas adecuada a las características de los alumnos y alumnas, con especial atención en lo relativo a la adquisición de las competencias lingüísticas, contenidas en los módulos profesionales de Comunicación y Sociedad I y II para los alumnos y alumnas que presenten dificultades en su expresión oral, sin que las medidas adoptadas supongan una minoración de la evaluación del aprendizaje del módulo profesional.

LA FAMILIA PROFESIONAL

El alumnado que supere un ciclo De Formación Profesional Básica obtendrá el título Profesional Básico correspondiente a las enseñanzas cursadas, con valor académico y profesional y con validez en todo el territorio nacional, en virtud de lo establecido en el Decreto 135/2016 de 26 de julio, en su artículo 19.

Según este artículo, la obtención del título Profesional Básico requiere acreditar la superación de todos los módulos profesionales de que conste el

ciclo formativo. Este título permitirá el acceso a los ciclos formativos de Grado Medio.

La consejería con competencia en materia de educación determinará el acceso del alumnado que ha superado la Formación Profesional Básica a los ciclos de Grado Medio, facilitándose con ello que este alumnado pueda continuar con su formación.

El título profesional Básico en Cocina y Restauración queda identificado por los siguientes elementos:

- o Denominación:** Título Profesional Básico en Cocina y Restauración.
- o Nivel:** Formación Profesional Básica.
- o Duración:** 2000 horas.
- o Familia Profesional:** Hostelería y Turismo
- o Referente Europeo:** CINE-3.5.3. (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

El alumno desarrollará su actividad profesional, como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración. Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos y de presentación deservicio en los que se desarrollan procesos de Preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las subáreas de hotelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva). También en establecimientos dedicados a la Preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios.

Las enseñanzas conducentes a la obtención del Título Profesional Básico en Cocina y Restauración conforman un Ciclo Formativo de Formación

Profesional Básica y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales.

MÓDULOS PROFESIONALES DEL CURSO: DURACIÓN Y DISTRIBUCIÓN HORARIA

En el segundo curso de FPB de Cocina y Restauración se imparten los siguientes módulos:

- ⌚ **3005. Atención al cliente.** (52 horas, 2 semanales).
- ⌚ **3037. Técnicas elementales de servicio.** (104 horas, 4 semanales).
- ⌚ **3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.** (104 horas, 4 semanales).
- ⌚ **3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.** (156 horas, 6 semanales).
- ⌚ **3042. Ciencias aplicadas II.** (130 horas, 5 horas semanales).
- ⌚ **3012. Comunicación y sociedad II.** (182 horas, 7 horas semanales).
- ⌚ **3041. Formación en centros de trabajo.** (260 horas, 6 horas semanales).
- ⌚ **Unidad formativa de prevención de riesgos laborales.** (26 horas, 1 hora semanal).

PROYECTO DE FPB DUAL “COCINA Y RESTAURACIÓN”

El alumnado de FPB es un alumnado con unas necesidades diferentes al del resto del alumnado. Está mucho más motivado por el trabajo y por las metodologías activas frente al estudio tradicional o las clases magistrales. Es un periodo de 2 años en los que el alumnado madura, se centra, y conseguimos reconducir sus motivaciones e intereses, optando en muchas ocasiones por continuar sus estudios en algún Ciclo Formativo de Grado Medio, y en última instancia, evitando el abandono escolar temprano. El proyecto de FPB Dual es un aliciente más, acercando al alumnado al mundo laboral desde un inicio, haciéndolo consciente de la necesidad de esfuerzo, de estudio y de disciplina que se requiere en la vida real. Por otro lado, es una demanda tradicional entre los hosteleros de la zona, la falta de personal cualificado, y que, dada la cercanía a la capital, muchos deciden ir a trabajar allí. Mediante esta inserción temprana al mundo laboral, se pretende reforzar ese vínculo entre los profesionales y las pequeñas empresas de la zona, dando la oportunidad a ambas partes de esa necesaria colaboración, favoreciendo la doble vía de aprendizaje, un intercambio activo y dinámico de técnicas aprendidas en el centro con la realidad del día a día en los negocios de hostelería.

Damos así al alumnado una alternativa real al trabajo en el campo, a la vez que fortaleceremos una red empresarial con formación y personal cualificado que pueda ser un atractivo de turismo gastronómico, revalorizando a Burguillos como Puerta de la Sierra Norte de Sevilla.

Tanto desde Dirección como desde el Departamento de Hostelería, y con el apoyo del Departamento de Orientación, se ha trabajado en el proyecto a lo largo de todo el curso 2021- 2022. Las empresas de la zona ya vienen colaborando de forma habitual con el Centro, acogiendo a alumnado en los periodos de FCT.

Las empresas han colaborado con el equipo docente, mostrando sus tareas habituales, las necesidades formativas y el perfil profesional que ellos demandan. Se han visitado diversas empresas de la zona, haciendo prospección de empresas.

Consideramos, centro educativo y empresa, que hasta que no se conozca el desarrollo del proyecto, cómo evoluciona y cómo funciona, es mejor no establecer rotación por diferentes

empresas dentro de un mismo curso, aunque sí queda abierta la posibilidad de la estancia del alumno en dos empresas: una para todo el primer curso, y otra para todo el segundo curso. La posibilidad de cursar la FCT en alguna empresa en la que ya ha estado el alumno queda abierta, aunque será el criterio del equipo docente el que lo determine. De esta forma, el alumno asiste dos días en primero y dos días en segundo, en jornada de 6 horas, a una empresa para desarrollar la formación de los módulos:

En primer curso: Técnicas elementales de preelaboración, Procesos básicos de producción culinaria y Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

En segundo curso: Atención al cliente, Técnicas elementales de servicio, Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas y Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.

2. CONTEXTUALIZACIÓN

DESCRIPCIÓN DEL CENTRO Y SU ENTORNO.

El centro para el que se ha elaborado la programación se encuentra en Burguillos, en la provincia de Sevilla. Está situado en una zona de nivel socio-cultural y económico medio.

El grupo étnico al que pertenece la mayor parte de la población de Burguillos, se puede clasificar como "Mediterráneo" o "Latino". Actualmente la inmigración, principalmente del norte de África y este de Europa, y en menor medida de Sudamérica y norte de Europa, está aportando el matiz multicultural característico del resto de Europa. La población es una de las

más jóvenes de la provincia de Sevilla, ya que posee uno de los índices de natalidad más elevados de España. Destaca además el alto índice de personas longevas, que suelen alcanzar la media de 85 años, siendo usual encontrar personas que superan los 100 años.

La economía de la zona se basa principal y tradicionalmente en la agricultura, ganadería y alimentación, siendo algunas de las empresas más destacadas las siguientes:

1. Agrical, Frujoma, Gomez Cabrera SL, Huerta Camporico, etc.

Las características de los alumnos no difieren en exceso de las de cualquier otro grupo de otro instituto. Sus conocimientos en la materia para esta Formación Profesional Básica, pueden ser prácticamente inexistentes, debido a que los alumnos no han terminado la ESO, y su noción de la gastronomía es la de cualquier otra persona, aunque nos podemos encontrar con algunos alumnos que tengan algún tipo de experiencia en el sector de la Hostelería y Turismo, y que se matriculen para obtener la titulación correspondiente, debido a que a causa de la escasez de trabajo existente en el sector en los últimos años, cada día se exige más a los profesionales, y hoy día sin la titulación pertinente, se hace una tarea ardua y complicada la de encontrar empleo en el sector.

Además de esta FPB, en el centro, se imparte la ESO, Bachillerato, y un Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía. El departamento de Hostelería y Turismo está formado por 5 docentes, que disponen para la realización de su trabajo de:

o Un aula taller dividido en cocina y comedor-cafetería, donde se imparten los cursos de FPB. Se ha de señalar que el espacio habilitado como comedor, no es un aula en sí, sino un espacio separado visualmente del pasillo, pero no está separado acústicamente, con las dificultades de concentración para el alumnado y el profesorado. Igualmente, el mobiliario no es específico, sino adaptado y reutilizado (estanterías de oficina, sillas tipo escolar...).

o Dos aulas una de cocina y otra de pastelería, para los cursos de Grado Medio de cocina y gastronomía, que nuestro curso podrá utilizar puntualmente siempre que el taller esté libre.

o Dos aulas para desarrollar la parte teórica del módulo, y un pequeño anexo específico para FPB.

o Un aula TIC.

o Todas las instalaciones comunes en un centro de enseñanza: biblioteca, vestuarios, etc...

El grupo-clase está formado por un total de 8 alumnos, 5 chicos y 3 chicas, que ya se conocen de cursos anteriores y que, en algunos casos, también

forman parte del mismo círculo de amigos fuera del centro. La mayoría de los alumnos son de la localidad de Burguillos, pero también hay alumnos de Guillena. Hay alumnos mayores de edad, y otros menores. Es un grupo que responde bien al trabajo y a la actividad, siendo más reacio a las tareas puramente teóricas, necesitando muchos cambios de tarea en la misma sesión, se aburren enseguida de todo.

También se ha detectado frecuentes faltas de asistencia, asunto que se está solventando con tareas atractivas para ellos, y dando mucho peso a la nota obtenida en clase cada día. 1

3. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

r. Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.

s. Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.

t. Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.

u. Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.

v. Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.

w. Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.

x. Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.

y. Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.

z. Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.

a. Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.

b. Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.

c. Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.

d. Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.

e. Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.

f) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.

g) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.

h) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.

h). Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.

- i) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos**, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- j) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos**, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- k) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas** existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- l) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor**, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- m) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes**, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- n) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse**, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- o. Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral** con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- p. Desarrollar las técnicas de su actividad profesional** asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- q. Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad**, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

4. EDUCACIÓN EN VALORES Y LOS EJES TRANSVERSALES

La sociedad actualmente demanda una serie de saberes, los cuales deben ser incorporados al sistema educativo, como consecuencia, la LOE ha incorporado grandes novedades al respecto, nos referimos a los contenidos transversales:

educación para la convivencia (moral y cívica), educación para la paz, educación para la salud y el consumo, educación para la igualdad, educación ambiental, educación del consumidor, educación intercultural, cultura

andaluza, etc. Los cuales deben estar presentes en los módulos del Ciclo Formativo.

Así se explicita en la normativa vigente, además de en la Ley Orgánica de Educación (LOE), en la Orden de 17 de diciembre de 1995 sobre Educación en Valores en los centros docentes de Andalucía, en la que se insta a los centros y profesores a incluir en sus proyectos y programaciones la educación en valores a través de los ejes transversales anteriormente mencionados, y en la propia Ley 17/2007 de Educación Andaluza (LEA) que dice textualmente en su artículo 39 sobre educación en valores:

Las actividades de las enseñanzas, en general, el desarrollo de la vida de los centros y el currículo tomarán en consideración como elementos transversales el fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades fundamentales y los valores que preparan al alumnado para asumir una vida responsable en una sociedad libre y democrática.

Asimismo, se incluirá el conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía.

Con objeto de favorecer la igualdad real y efectiva entre hombres y mujeres, el currículo contribuirá a la superación de las desigualdades por razón del género, cuando las hubiere, y permitirá apreciar la aportación de las mujeres al desarrollo de nuestra sociedad y al conocimiento acumulado por la humanidad.

El currículo contemplará la presencia de contenidos y actividades que promuevan la práctica real y efectiva de la igualdad, la adquisición de hábitos de vida saludable y deportiva y la capacitación para decidir entre las opciones que favorezcan un adecuado bienestar físico, mental y social para sí y para los demás.

Además, el currículo incluirá aspectos de educación vial, de educación para el consumo, de salud laboral, de respeto a la interculturalidad, a la diversidad, al medio ambiente y para la utilización responsable del tiempo libre y del ocio.

La inclusión de estos temas transversales en el Currículo permite que ciertos aspectos que la sociedad actual considera básicos en la formación de las nuevas generaciones y profesionales, y la adquisición además de las Competencias Profesionales, de las Competencias Personales y Sociales que prescribe nuestro Título.

En mi programación, he considerado conveniente tratar, de forma prioritaria, aquellos que inciden más directamente en nuestro sector y más concretamente en el módulo: la educación para la convivencia, la coeducación e igualdad entre los sexos, la educación medioambiental, la educación para la salud y la educación del consumidor.

Estos temas, que atienden al valor integral de los alumnos y alumnas, se desarrollarán, fundamentalmente, a través de la organización del aula, de la adopción de determinadas estrategias metodológicas y el desarrollo de los contenidos actitudinales programados en las diferentes unidades didácticas.

5. METODOLOGÍA

PRINCIPIOS PSICOPEDAGÓGICOS

Teniendo en cuenta que cada momento y cada situación requieren una actuación particular y que los objetivos propuestos los podemos alcanzar de diversas maneras, para la organización del proceso de enseñanza aprendizaje me basaré en los siguientes principios didácticos:

Actividad: Supone la búsqueda de estrategias para conseguir que el alumnado sea sujeto activo del proceso de enseñanza-aprendizaje. El joven aprende lo que descubre por sí mismo (PIAGET). El alumno será además el sujeto agente en:

- La aplicación de conocimientos para la resolución de tareas.
- El desarrollo de habilidades y destrezas.

Todo ello potenciando la valoración del trabajo práctico como esencial para adquirir los procedimientos necesarios para el ejercicio de la profesión y no como antítesis del trabajo intelectual.

Individualización: Potenciaré la respuesta de la responsabilidad individual ante el trabajo mediante la asignación de tareas, funciones y tiempos. Todo ello de acuerdo con las características de cada alumno. Con esto se consigue:

- Una creciente autonomía personal.
- Una paulatina elaboración ordenada de los procesos propios de trabajo.

Socialización: Se trata de fomentar la valoración de la importancia del trabajo en equipo a través de actividades en pequeños grupos donde se realicen reparto de funciones y responsabilidades para acometer propuestas de trabajo que desarrollen las capacidades de cooperación, tolerancia, respeto y solidaridad. En las actividades de grupo es necesario propiciar el intercambio fluido de papeles entre alumnos y alumnas, y potenciar la participación de éstas en los debates y tomas de decisiones, como mecanismo corrector de situaciones de discriminación sexista. Se contribuirá así, desde la propia actividad del aula, a establecer unas relaciones más justas y equilibradas entre las personas.

Creatividad: Significa la puesta en marcha de recursos personales de ingenio, indagación, invención, creación, ayudando a desarrollarlos en mayor medida y

rehuyendo de la simple copia de ideas, modelos, aplicando para ello saberes y destrezas adquiridos y potenciando el interés y curiosidad por conocer, descubrir y crear.

Contextualización: Supone el esfuerzo por aplicar los contenidos de forma que se relacionen los mismos con el entorno socioeconómico más cercano al alumno, consiguiéndose su mayor motivación y el mejor conocimiento del mundo profesional, vinculado al Ciclo Formativo en general y al módulo en particular, y de sus aplicaciones y consecuencias. Asimismo, en la resolución de tareas, debe fomentarse la búsqueda de soluciones reales y factibles.

Aprendizaje significativo: Este es el más importante, y en torno al cual giran todos los demás. Nos basaremos en el conocimiento previo como base del proceso de enseñanza-aprendizaje. El alumno ya posee unos conocimientos previos que no siempre son suficientes o acertados. Nos basaremos en el conocimiento de su nivel de competencia previo y en sus intereses para aplicar las estrategias precisas para que se produzca, la motivación, la mejora y el cambio cognitivo, es decir el aprendizaje significativo.

Estos principios, considerados en su conjunto, implican una línea metodológica flexible, que puede ser adaptada a la realidad singular y diversa de los alumnos (Personalización y atención a las NEAE) y a los condicionantes de recursos y medios disponibles.

ORGANIZACIÓN DEL TIEMPO Y AGRUPAMIENTOS

ORGANIZACIÓN DEL TIEMPO

Asignaré un tiempo determinado a cada Unidad Didáctica con objeto de planificar de manera realista las diversas actividades que vamos a llevar a cabo.

Debido a que la enseñanza es un proceso flexible, debemos tener en cuenta los posibles cambios que se puedan realizar en la temporalización de las Unidades Didácticas, debido a factores que no podamos controlar (necesidades de los alumnos, feedback, etc.), para ello deberemos adecuar los contenidos y tiempos a cada situación, no obstante, es importante una adecuada planificación temporal de los contenidos y actividades.

ORGANIZACIÓN DE LOS ESPACIOS

Para organizar el espacio dentro del aula, tomaremos como primer criterio el del tipo de actividad que se realice. En este sentido, la agrupación de los alumnos puede estar en función de si realizan un trabajo de gran grupo (todos los alumnos del aula), de grupo medio (entre seis y diez alumnos), de pequeño grupo (entre tres y seis alumnos), por parejas, e incluso de forma individual. Al ser un grupo pequeño no ha sido necesario desdoblarlo para aumentar la

distancia social, asunto que siempre será tenido en cuenta para las actividades que se organicen, procurando que estén lo más separados posibles.

Otro criterio puede estar basado en el conocimiento que tenga el profesor de las relaciones internas existentes en el grupo, como consecuencia se tendrán en cuenta las estructuras existentes entre los alumnos.

AGRUPAMIENTOS

Estos serán diferentes en función de los objetivos a conseguir y de los contenidos a tratar. La flexibilidad no sólo deberá referirse al número de alumnos que conforman los grupos, sino también al espacio que ocupan y al tiempo que abarca la modalidad de trabajo.

Gran grupo: (curso). Lo utilizaremos para clases magistrales, debates, role-playing, exposiciones orales, gráficas o documentales y puede tener un carácter propositivo (presentación inicial de un tema) o conclusivo (síntesis final y conclusiones de un tema).

Equipos de trabajo: requieren el empleo de estrategias de indagación/investigación y de experimentación autónoma o dirigida; se vinculan, habitualmente, al tratamiento de los contenidos procedimentales. Son útiles también para el tratamiento de los contenidos actitudinales. Gracias a ellos pueden ser realizados proyectos de trabajo en equipo y trabajo monitorizado (NEAE). Será el método utilizado para las prácticas en cafetería.

Trabajo individual: lo aplicaré también para la realización de ejercicios, tareas de indagación y experimentación, permitiendo por tanto la reflexión personal, el trabajo autónomo, la adquisición de procedimientos y automatismos, el planteamiento y la resolución de tareas y la adquisición de experiencia en la búsqueda y consulta autónoma de información.

RECURSOS DIDÁCTICOS

Me refiero con esto, a los materiales y equipos que me ayudaran como docente a presentar y desarrollar los contenidos y a los alumnos a adquirir los conocimientos, destrezas, habilidades, actitudes y aptitudes, necesarias para superar los módulos en lo que a Resultados de Aprendizaje se refiere. Estos serán variados, versátiles y adecuados a las competencias profesionales, personales y sociales que el alumnado debe desarrollar. Podrán ser propios del centro, entre los que podemos destacar el libro de texto, los libros disponibles en la biblioteca del centro, los diferentes medios audiovisuales y las nuevas tecnologías de la información y la comunicación (destacando el uso de internet); y como recursos específicos para el módulo todos los propios del aula taller de cocina y del aula restaurante.

Son actividades fundamentales para nuestro curso, y en la que se vertebran y unen todos los módulos que se trabajan, en las siguientes actividades:

Apertura de Cafetería. Jueves y Viernes, el alumnado hace prácticas reales de un servicio de cafetería, que se ofrece al profesorado del centro. Es una manera práctica y real de hacer actividades de Atención al Cliente, de preparación de alimentos y bebidas, de montaje de materiales, de Técnicas de Servicio, preparación de platos a la vista del cliente... El alumnado trabaja por equipos, que van cambiando tanto de componentes, como de funciones, procurando la rotación por todos los puestos. Es una actividad muy motivadora para el alumnado, que se esfuerza por mejorar cada día y por asimilar los conocimientos teóricos que le son necesarios para adquirir las destrezas prácticas.

Servicio de comedor. Igualmente, de forma puntual, el alumnado asiste al comedor, con otro tipo de productos culinarios, con un servicio más esmerado, servicio de vino, utilización de vajilla y cristalería específica...

De la misma manera, haremos uso de todos los recursos que pueda ofrecer el entorno (establecimientos de restauración, mataderos industriales, mercados, bibliotecas, centros de profesores, asociaciones, organismos e instituciones públicas y privadas, etc.)

En cuanto a la posibilidad de una enseñanza que precise de un entorno virtual, utilizaremos la plataforma Classroom.

6. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO

En este caso la normativa (LOE-LOMCE y LEA) también es precisa y establece la obligación de atender por parte del profesorado, al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo, a través de los Proyectos Educativos y las Programaciones Didácticas, para hacer efectivo el **PRINCIPIO DE EQUIDAD**.

Ello significa que el sistema educativo debe dar respuesta a las necesidades educativas de un colectivo de alumnos muy heterogéneo con diversas situaciones socioculturales, capacidades (físicas, psíquicas y sensoriales), intereses y motivaciones.

Esta diversidad se manifiesta en diversos ámbitos, todos ellos interrelacionados, que analizaremos a continuación y que tendremos en cuenta en el desarrollo de nuestra programación:

La capacidad para aprender: Entendida como la potencialidad de cada ser humano para producir aprendizajes por sí mismo a partir del conocimiento y

estrategias adquiridas. Dependerá de sus experiencias y conocimientos previos, de su maduración y desarrollo personal y social. Se concibe como la competencia del alumno por conseguir ciertos aprendizajes.

La motivación por aprender: Es un proceso que condiciona la capacidad para aprender. Por ello la actuación educativa debe incidir en este aspecto: se trata de mover a los alumnos hacia la realización de ciertos aprendizajes. Los factores de los que dependen la motivación son: por un lado, la historia de éxitos y fracasos que haya tenido el alumno; por otro, la significación y la funcionalidad de los aprendizajes realizados. Esto es, aprendizajes que tengan sentido para los alumnos y que tengan un valor práctico y sirvan de base para nuevos aprendizajes.

Los intereses personales: Son un factor condicionante de la motivación por aprender. En esta etapa se relacionan con el futuro académico y profesional.

Los estilos de aprendizaje: Las personas desarrollan distintos estilos de aprendizaje mostrando diferencias respecto a:

1. Modalidad sensorial preferente.
2. Nivel de atención en la tarea.
3. Tipo de refuerzo más adecuado.
4. Preferencias de agrupamiento.

Las dificultades de ciertos alumnos: Los alumnos pueden presentar necesidades educativas especiales de tipo puntual o temporal: por incorporación tardía al sistema (extranjeros), por proceder de contextos socioculturales y económicos deprivados (compensatoria) o por tener algún tipo de déficit personal (cognitivo, físico o sensorial). Estos alumnos necesitarán una ayuda pedagógica especial que dé respuesta a sus necesidades educativas específicas.

A continuación, voy a señalar las distintas vías de atención a la diversidad del alumnado que aplicaré con la intención de ajustar la acción educativa a la realidad concreta de cada alumno:

Metodologías diversas: No existe «el método» por excelencia. Los métodos no son mejores ni peores en términos absolutos, sino en función de que el tipo de ayuda que ofrecen responda a las necesidades que en cada momento demandan los alumnos. Por tanto, partiendo de los principios generales enumerados en el punto anterior, se programarán diversidad de actividades que se adapten a la singularidad, estilo y ritmo de aprendizaje del alumnado: actividades individuales, actividades de grupo monitorizadas por los alumnos más aventajados, actividades de recuperación, apoyo y refuerzo para alumnos con déficit, dificultades o retraso, actividades de pro acción para los de mayor nivel, etc.

Agrupamientos flexibles y monitorizados: La organización de grupos de trabajo flexible en el grupo-clase hace posible que los alumnos puedan realizar al mismo tiempo diferentes tareas según su nivel, intereses u otros criterios. Pueden trabajarse los mismos contenidos con distinto nivel de profundidad mediante las mencionadas actividades de refuerzo, de apoyo, de profundización y ampliación.

Uso de medios y recursos múltiples y variados: Que respondan a sus intereses, faciliten los aprendizajes y contribuyan a la motivación.

7. EVALUACIÓN

Respecto a la evaluación, debemos responder a una serie de preguntas: ¿Qué, ¿Cómo y Cuándo evaluar? A la pregunta ¿Qué evaluar?, he respondido en cada una de las programaciones de los módulos, con los criterios de evaluación.

Al resto, se va a responder a continuación:

¿CÓMO EVALUARÉ?: TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Como docentes hemos de reflexionar sobre los procedimientos, instrumentos y situaciones de evaluación que se estimen más adecuados a las distintas capacidades y tipos de contenido que se deben evaluar en el proceso de aprendizaje.

TÉCNICAS PARA EVALUAR: El contacto continuado con el mismo grupo de alumnos hace que la «observación directa» de éstos dentro y fuera del aula y la «observación indirecta» llevada a cabo a través del análisis de los trabajos individuales y de grupo, sea la técnica más idónea para garantizar una mayor objetividad en la evaluación.

La observación la complementaré con «cuestionarios» para estudiar el grado de asimilación y relación que los alumnos han establecido entre determinados aprendizajes. Serán variados, quedando implícitos, no sólo conceptos, sino también procedimientos y actitudes (interés, esfuerzo, orden, limpieza, etc.). Simultáneamente a la recogida de datos, se comentará lo observado en ella con los propios alumnos mediante la técnica de «la entrevista», para que cumpla su función formativa.

INSTRUMENTOS DE REGISTRO DE DATOS PARA LA EVALUACIÓN

Entre otros utilizaré los siguientes instrumentos:

- **Fichas de seguimiento.** Cada día quedará anotado en un registro el comportamiento del alumno en clase, su interés, su implicación, así como su uniformidad, puntualidad... siendo una de las principales fuentes de

información para conocer la evolución y la actividad del alumnado. Esas fichas también se utilizarán en caso de que la actividad sea telemática.

- **Diarios de clase.**

- **Pruebas teóricas y prácticas.**

¿CUÁNDO EVALUARÉ?

El proceso de evaluación es un proceso continuo ligado íntimamente al proceso de enseñanza - aprendizaje. En consecuencia, debe estar presente en el inicio del proceso de aprendizaje, durante el proceso y al término del mismo:

EVALUACIÓN INICIAL

Se realizará al comienzo del curso, para ver el nivel del alumnado, y a partir de este, se procederá a adecuar los contenidos de los distintos módulos. Debemos tener en cuenta que es un curso de FPB, y que, debido a la trayectoria escolar de los alumnos, debemos adecuar los contenidos a su nivel de desarrollo. Hay que tener en cuenta que, en los módulos prácticos de servicio, el alumnado se encuentra con un temario completamente nuevo, no se ha tratado previamente en ninguna etapa escolar, y, por tanto, como tónica general no tienen conocimientos previos. Este curso tenemos 3 alumnos que, por temas familiares o laborales, sí han tenido contacto con negocios en la hostelería, teniendo nociones básicas (aunque a veces equivocadas) de manejo de la cafetera o del servicio al cliente. Esta evaluación nos servirá para marcar las pautas iniciales del curso.

EVALUACIÓN PROCESUAL

Haré un seguimiento del desarrollo de los aprendizajes de los alumnos a través de la recogida de datos continua y sistemática. Esta evaluación posee un carácter formativo, dado que hace posible la toma de decisiones para la mejora permanente. Esta evaluación permitirá llevar a cabo una enseñanza personalizada, permite detectar los progresos, dificultades, bloqueos, etc. en el proceso de aprendizaje y su reconducción en el momento oportuno.

EVALUACIÓN FINAL O SUMATIVA

La efectuaré al final de cada proceso de enseñanza-aprendizaje. Así quedará reflejada la situación final del proceso, si bien posee también carácter formativo pues permite orientar la introducción de modificaciones necesarias en la planificación de nuevas secuencias de enseñanza/aprendizaje. Se llevará a cabo al final del proceso de enseñanza/aprendizaje, realizando un trabajo de análisis y síntesis del grado de consecución de cada alumno respecto a los objetivos propuestos en el proceso educativo, de las actividades realizadas por los alumnos y de los datos registrados a través de la evaluación procesual.

Compararemos los resultados detectados en la evaluación inicial y

extraeríamos consecuencias de un gran valor para nuestro trabajo de planificación y desarrollo de programaciones didácticas en el futuro.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Cada RA tendrá asociadas una serie de actividades, y cada actividad tendrá asociada unos criterios de evaluación, de manera que con una rúbrica que se adapte a cada actividad, el alumno será calificado en su tarea.

LA EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA

Finalmente, y en relación con la evaluación, parece necesario subrayar la conveniencia de formular también nuestros criterios de evaluación específicos, es decir respecto del proceso de enseñanza, puesto que los anteriores hacen referencia básicamente al aprendizaje de los alumnos: ¿Hemos previsto y desarrollado un suficiente número de actividades de motivación? ¿Han sido estas adecuadas? ¿Hemos enlazado nuestra propuesta didáctica con los conocimientos previos de los alumnos de una manera eficaz? ¿Hemos empleado los materiales apropiados? ¿Hemos planificado todos los aspectos relevantes de la unidad? ¿Los alumnos han llegado a captar y asumir las metas de las diferentes tareas propuestas? Todas estas preguntas y reflexiones nos serán útiles de cara al próximo curso, modificando o reconduciendo nuestra programación para que sea realmente efectiva y adecuada para el alumnado.

PLAN DE RECUPERACIÓN Y AMPLIACIÓN

Con carácter general, no se realizarán recuperaciones de exámenes ni de evaluaciones fuera de las ya establecidas por la orden de Evaluación de 29 de septiembre de 2010, salvo casos muy excepcionales que deberán ser aprobados individualmente.

Plan de recuperación.

Se establecerá un calendario de al menos el 50% de horas lectivas semanales, desde la terminación de la última sesión de evaluación (3º trimestre) y hasta la finalización del curso para realizar actividades de refuerzo destinadas a superar el módulo profesional pendiente de evaluación positiva, así mismo se entregaran las actividades y los trabajos que durante el curso no hayan sido realizados.

Excepcionalmente a aquellos alumnos que tras haber realizado la recuperación han obtenido una calificación entre 4,2 y 4,9 podrán realizar un trabajo complementario y así dar por aprobada, esas partes no recuperadas.

Actividades a realizar en el periodo de recuperación:

Actividades de refuerzo. Consistirá en la realización de actividades y pruebas con los contenidos que el alumno no haya superado.

Entregar todo el material elaborado durante el curso.
Pruebas escritas sobre los contenidos no superados.

8.BIBLIOGRAFIA

PALOMO MARTINEZ M. (2014). Atención al Cliente. Paraninfo

BACHS GRIMAL J; VIVES SERRA R. (1997). Servicio y atención al cliente en restauración. Síntesis.

GONZALEZ MARTINEZ J. (2016). Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering. Paraninfo

GUERRERO LUJÁN R. (2014). Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. Paraninfo.

s) GUERRERO LUJAN R. (2014). Técnicas elementales de servicio. Paraninfo

www.directoalpaladar.es

www.protocolo.org

www.vivino.com

9. PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE ATENCION AL CLIENTE (52 Horas)

COMPETENCIAS PROFESIONALES PROPIAS DE ESTE MÓDULO PROFESIONAL:

Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.

Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.

Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPECIFICOS DEL MÓDULO

Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación.

Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.

Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas.

Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación.

CONTENIDOS BÁSICOS

Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación.

Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.

Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas.

Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación.

EVALUACIÓN DEL MÓDULO. ¿QUÉ EVALUARÉ?:

Los objetivos del módulo constituirán los puntos de referencia concretos y claros para llevar a

cabo las tareas de evaluación. En el diseño de las unidades didácticas buscamos el desarrollo integral de la persona y, por ello, siguiendo su evolución comprobaremos si el proceso se encamina en la dirección deseada: la adquisición de los resultados de aprendizaje del módulo y por tanto el desarrollo de competencias profesionales, personales y sociales, al final de nuestro ciclo formativo. Se ha de tener en cuenta la naturaleza eminentemente práctica del contenido del módulo, por tanto, las horas de clase práctica serán fundamentales para la consecución de dichos objetivos.

La evaluación continua se materializará en el seguimiento de los objetivos de la unidad didáctica, que permiten una flexibilidad y una adaptación personalizada a nuestros alumnos. Las experiencias de aprendizaje determinadas para su consecución y que permiten el tratamiento de los conceptos, actitudes y procedimientos constituirán la referencia más específica en torno a la cual organizaremos la evaluación continua.

La respuesta al ¿qué evaluar?, la encontramos en los criterios de evaluación, asociados a cada uno de los resultados de aprendizaje de cada módulo. Estos son los siguientes:

Los resultados de aprendizaje concretan lo que el alumno debe saber, comprender, y saber hacer al término del módulo. Son ponderados por el

departamento didáctico en función de su relevancia para la adquisición de las competencias y del número de unidades didácticas con las que se relacione. Los criterios de evaluación expresan la valoración de los logros respecto a cada resultado de aprendizaje. Son igualmente ponderados para la calificación por el Departamento Didáctico en función de su importancia para la adquisición del resultado de aprendizaje.

En síntesis, los criterios de evaluación en relación con los resultados de aprendizaje junto con la ponderación para la calificación del módulo asignada por el departamento son los siguientes:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA)

CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE)

PONDERACIÓN DE LA CALIFICACIÓN (100%)

SECUENCIACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN (TRIMESTRE)

RA 1 Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación.

25%

CE a) Se ha analizado el comportamiento del posible cliente. 2,7%

b) Se han adaptado adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte. 2,7%

c) Se ha obtenido la información necesaria del posible cliente. 2,7%

d) Se ha favorecido la comunicación con el empleo de las técnicas y actitudes apropiadas al desarrollo de la misma. 2,7%

e) Se ha mantenido una conversación, utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros). 2,7%

f) Se ha dado respuesta a una pregunta de fácil solución, utilizando el léxico comercial adecuado. 2,7%

g) Se ha expresado un tema prefijado de forma oral delante de un grupo o en una relación de comunicación en la que intervienen dos interlocutores. 2,7%

h) Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato. 2,7%

i) Se ha transmitido información con claridad, de manera ordenada, estructura clara y precisa. 3,4%

Total 25 %

RA 2 Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico. 25%

CE a) Se han analizado las diferentes tipologías de público. 3,1%

- b) Se han diferenciado clientes de proveedores, y éstos del público en general. 3,1%**
- c) Se ha reconocido la terminología básica de comunicación comercial. 3,1%**
- d) Se ha diferenciado entre información y publicidad. 3,1%**
- e) Se han adecuado las respuestas en función de las preguntas del público. 3,1%**
- f) Se ha informado al cliente de las características del servicio, especialmente de las calidades esperables. 3,1%**
- g) Se ha asesorado al cliente sobre la opción más recomendable, cuando existen varias posibilidades, informándole de las características y acabados previsibles de cada una de ellas. 3,1%**
- h) Se ha solicitado al cliente que comunique la elección de la opción elegida. 3,3%**

RA 3 Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas. 25%

- CE a) Se ha hecho entrega al cliente de los artículos procesados, informando de los servicios realizados en los artículos. 3,1%**
- b) Se han transmitido al cliente, de modo oportuno, las operaciones a llevar a cabo en los artículos entregados y los tiempos previstos para ello. 3,1%**
- c) Se han identificado los documentos de entrega asociados al servicio o producto. 3,1%**
- d) Se ha recogido la conformidad del cliente con el acabado obtenido, tomando nota, en caso contrario, de sus objeciones, de modo adecuado. 3,1%**
- e) Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal, elementos clave en la atención al cliente. 3,1%**
- f) Se ha mantenido en todo momento el respeto hacia el cliente. 3,1%**
- g) Se ha intentado la fidelización del cliente con el buen resultado del trabajo. 3,1%**
- h) Se ha definido periodo de garantía y las obligaciones legales aparejadas. 3,3%**

RA 4 Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación. 25%

- CE a) Se han ofrecido alternativas al cliente ante reclamaciones fácilmente subsanables, exponiendo claramente los tiempos y condiciones de las operaciones a realizar, así como del nivel de probabilidad de modificación esperable. 5%**

- b) Se han reconocido los aspectos principales en los que incide la legislación vigente, en relación con las reclamaciones. 5%**
- c) Se ha suministrado la información y documentación necesaria al cliente para la presentación de una reclamación escrita, si éste fuera el caso. 5%**
- d) Se han recogido los formularios presentados por el cliente para la realización de una reclamación. 5%**
- e) Se ha compartido información con el equipo de trabajo. 5%**

UNIDADES DIDÁCTICAS DEL MÓDULO:

ATENCIÓN AL CLIENTE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TEMPORALIZACIÓN

Atención al cliente 14 Horas

1er Trimestre

JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se va a conocer el proceso de comunicación así como los diferentes elementos y barreras que se pueden encontrar. Se definirán las características de los diferentes tipos de comunicación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN. PONDERACIÓN

RA 1. Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación. 25%

- a) Se ha analizado el comportamiento del posible cliente. 2,7%
- b) Se han adaptado adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte. 2,7%
- c) Se ha obtenido la información necesaria del posible cliente. 2,7%
- d) Se ha favorecido la comunicación con el empleo de las técnicas y actitudes apropiadas al desarrollo de la misma. 2,7%
- e) Se ha mantenido una conversación, utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros). 2,7%
- f) Se ha dado respuesta a una pregunta de fácil solución, utilizando el léxico comercial adecuado. 2,7%
- g) Se ha expresado un tema prefijado de forma oral delante de un grupo o en una relación de comunicación en la que intervienen dos interlocutores. 2,7%
- h) Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato. 2,7%
- i) Se ha transmitido información con claridad, de manera ordenada, estructura clara y precisa. 3,4%

CONTENIDOS

Atención al cliente:

- 🕒 **El proceso de comunicación.** Agentes y elementos que intervienen.
- 🕒 **Barreras y dificultades comunicativas.**
- 🕒 **Comunicación verbal:** Emisión y recepción de mensajes orales.
- 🕒 **Motivación, frustración y mecanismos de defensa.** Comunicación no verbal.

TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

Sesión 1: Presentación del módulo. Concepto de comunicación (2 Horas)
Como inicio de clases se procederá a la explicación de los contenidos del módulo, de la metodología en el desarrollo de las clases, horario, servicios de restaurante, evaluación (criterios de evaluación, criterios de calificación y recuperación).

Actividad de motivación 1: Video de comunicación verbal y gestual en un bar. Así como muestra de la paciencia que hay que tener con los diferentes tipos de clientes.

<https://www.youtube.com/watch?v=BOPrERcCCo4>

Actividad de indagación 1: Evaluación inicial:

Indagación de los conocimientos previos del alumnado sobre la atención al cliente mediante tipo test y preguntas orales. Se explicará en qué consiste el concepto de comunicación, así como la importancia de comunicarnos con nuestros semejantes.

Actividad 1.1: Define qué es la comunicación y reflexiona sobre su importancia en la restauración.

Sesión 2: Elementos de la comunicación (2 Horas)

Se definirán y explicarán las características de los elementos de comunicación.

Actividad 1.2: Realiza un esquema de los elementos de la comunicación.

Sesión 3: Barreras y dificultades comunicativas (2 Horas)

Se explicarán cuáles son los tipos de barreras que pueden afectar a la comunicación.

Actividad 1.3: Realiza un esquema sobre los diferentes tipos de barreras que podemos encontrar.

Actividad 1.4: Enumera ejemplos de barreras internas.

Actividad 1.5: Enumera ejemplos de barreras externas.

Actividad 1.6: Enumera ejemplos de barreras fisiológicas.

Sesión 4: Comunicación verbal (2 Horas)

Se explicarán las características de la comunicación verbal.

Actividad 1.7: Realiza un esquema con los elementos que intervienen en la comunicación verbal.

Actividad 1.8: Reflexiona sobre las ventajas y desventajas de la comunicación telefónica.

Sesión 5: Comunicación no verbal (2 Horas)

Se explicarán las características de la comunicación no verbal.

Actividad 1.9: Realiza un esquema con los elementos que intervienen en la comunicación no verbal.

Sesión 6: Habilidades sociales (2 Horas)

Explicación de las habilidades sociales en restauración.

Actividad 1.10: Realiza un mapa conceptual con las principales habilidades sociales positivas y negativas que influyen en el proceso comunicativo. Señala aquellas que van a permitir la fidelización de clientes.

Actividad de refuerzo 1: Escribe a qué tipo de comunicación (verbal o no verbal) corresponden

los ejemplos siguientes:

- ⌚ Un amigo te escribe una carta.
- ⌚ Percibes el olor del perfume de tu amiga.
- ⌚ El lenguaje de las abejas.
- ⌚ Tu madre te da un abrazo.
- ⌚ Las señas de los jugadores de mus.
- ⌚ Las señales de tráfico.

Realiza el test auto evaluable del libro.

Actividad de ampliación 1: Investiga en internet actitudes y modos que mejoran y empeoran la imagen personal.

Sesión 7: Reflexión sobre tipos de comunicación (2 Horas)

Situación 1: Analiza dos situaciones, una positiva y otra negativa, de atención al cliente en un bar o restaurante. Establece las razones y los tipos de comunicación que se han producido e indica las actuaciones a raíz de tu experiencia sobre cómo debe ser la comunicación en restauración y qué factores influyen en ella.

Situación 2: De tu experiencia como cliente establece una situación positiva y otra negativa respecto a la comunicación no verbal. Indica que medidas tomarías ante estas situaciones si fuese tu local.

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Técnicas: Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

Instrumentos: Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: INDICADORES (RÚBRICAS)

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diario en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

SUMA O RESTA ACTITUDIONALES: Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4 **PUNTUACIÓN:** 5-6 **PUNTUACIÓN:** 7-8

PUNTUACIÓN: 9-10

Comete numerosos errores. Con dificultad

Sin errores significativos

Con alguna ayuda

Con corrección. Casi siempre

Muestra dominio.

Con precisión

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TEMPORALIZACIÓN

Venta de productos y servicios 14 Horas

1er Trimestre

JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se van a conocer las aptitudes, cualidades y funciones que debe tener un buen vendedor, así como el proceso y técnicas de venta en restauración.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN. PONDERACIÓN

RA 2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico. 25%

a) Se han analizado las diferentes tipologías de público. 3,1%

b) Se han diferenciado clientes de proveedores, y éstos del público en general. 3,1%

c) Se ha reconocido la terminología básica de comunicación comercial. 3,1%

d) Se ha diferenciado entre información y publicidad. 3,1%

e) Se han adecuado las respuestas en función de las preguntas del público. 3,1%

f) Se ha informado al cliente de las características del servicio, especialmente de las cualidades esperables. 3,1%

g) Se ha asesorado al cliente sobre la opción más recomendable, cuando existen varias posibilidades, informándole de las características y acabados previsibles de cada una de ellas. 3,1%

h) Se ha solicitado al cliente que comunique la elección de la opción elegida. 3,3%

CONTENIDOS

Venta de productos y servicios:

- ⌚ Actuación del vendedor profesional.
- ⌚ Exposición de las cualidades de los productos y servicios.
- ⌚ El vendedor. Características, funciones y actitudes. Cualidades y aptitudes para la venta y su desarrollo.
- ⌚ El vendedor profesional: modelo de actuación. Relaciones con los clientes.
- ⌚ Técnicas de venta.

TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

Sesión 1: Actuación del vendedor profesional (2 Horas)

Se explicará en qué consiste la actuación del vendedor profesional, así como su importancia.

Actividad 2.1: Enumera los elementos fundamentales que debe tener un buen vendedor.

Actividad 2.2: Enumera las habilidades sociales que un buen vendedor debe desarrollar.

Sesión 2: Estilos de comunicación (2 Horas)

Se explicarán cuáles son las características más importantes de los estilos de comunicación.

Actividad 2.3: Realiza un esquema sobre los diferentes estilos de comunicación.

Actividad 2.4: Señala las diferencias existentes entre comunicación pasiva y comunicación

asertiva. ¿Con cuál de ellas te sientes más identificado? ¿Por qué?

Sesión 3: Exposición de cualidades de productos y servicios (2 Horas)

Se explicarán las reglas que son precisas para realizar una buena venta de un producto o servicio.

Actividad 2.5: Enumera las principales reglas que se deben cumplir cuando se vende un producto/servicio.

Sesión 4: El vendedor: Aptitudes, cualidades y funciones (2 Horas)

Se enumerarán cuáles son las aptitudes, cualidades y funciones que debe tener un buen vendedor.

Actividad 2.6: Enumera las aptitudes positivas y negativas que debe tener un buen vendedor.

Actividad 2.7: Enumera las cualidades personales que debe tener un buen vendedor.

Actividad 2.8: Enumera las habilidades de venta que debe tener un buen vendedor.

Sesión 5: El proceso de venta (2 Horas)

Se explicará el modelo de actuación del proceso de venta, así como las características de sus pautas.

Actividad 2.9: Prepara y pronuncia un pequeño discurso con la finalidad de vender un producto/servicio.

Actividad 2.10: Busca en Internet, a través de YouTube, videos sobre el proceso de venta. Coméntalos en clase.

Sesión 6: Técnicas de venta en restauración (2 Horas)

Se definirán cuáles son las principales técnicas de venta en restauración.

Actividad 2.11: Realiza un esquema con los diferentes tipos de venta en restauración.

Actividad 2.12: Uno de los instrumentos más empleados por las empresas para analizar las oportunidades y amenazas del mercado y sus debilidades y fortalezas es el análisis DAFO. Busca información sobre este instrumento de análisis y explica en qué consiste.

Actividad de refuerzo 2: Trabajas en un restaurante que acaba de inaugurarse. Debes ofrecer el menú inaugural a un cliente que acaba de llegar. ¿Cómo atenderías al cliente siguiendo el método AIDA? Realiza el test auto evaluable del libro.

Sesión 7: Cuadro de aptitudes del vendedor (2 Horas)

Hoy día, ya no basta con atraer clientes a nuestro establecimiento, sino que lo importante es retener y fidelizar a nuestros clientes con aptitudes profesionales. Hay que evolucionar de la cultura de atender a la cultura de vender. Para conocer las aptitudes de cada uno, coge un papel y divídelo en dos grandes columnas. Ahora piensa en tus propias cualidades. Pon en la columna de la izquierda las que tienes y en la columna de la derecha las que no tienes.

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Técnicas: Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

Instrumentos: Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: INDICADORES (RÚBRICAS)

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diaria en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

SUMA O RESTA ACTITUDIONALES: Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4 **PUNTUACIÓN:** 5-6 **PUNTUACIÓN:** 7-8

PUNTUACIÓN: 9-10

Comente numerosos errores. Con dificultad

Sin errores significativos

Con alguna ayuda

Con corrección. Casi siempre

Muestra dominio.

Con precisión

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TEMPORALIZACIÓN

Información al cliente 12 Horas

2º Trimestre

JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se va a conocer la tipología del cliente así como la identificación, técnicas de tratamiento y cortesía adecuados al correcto trato con el cliente.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN. PONDERACIÓN

RA 3. Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas. 25%

a) Se ha hecho entrega al cliente de los artículos procesados, informando de los servicios realizados en los artículos. 3,1%

b) Se han transmitido al cliente, de modo oportuno, las operaciones a llevar a cabo en los artículos entregados y los tiempos previstos para ello. 3,1%

- c) Se han identificado los documentos de entrega asociados al servicio o producto. 3,1%
- d) Se ha recogido la conformidad del cliente con el acabado obtenido, tomando nota, en caso contrario, de sus objeciones, de modo adecuado. 3,1%
- e) Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal, elementos clave en la atención al cliente. 3,1%
- f) Se ha mantenido en todo momento el respeto hacia el cliente. 3,1%
- g) Se ha intentado la fidelización del cliente con el buen resultado del trabajo. 3,1%
- h) Se ha definido periodo de garantía y las obligaciones legales aparejadas. 3,3%

CONTENIDOS

Información al cliente:

- ⌚ Roles, objetivos y relación cliente-profesional.
- ⌚ Tipología de clientes y su relación con la prestación del servicio.
- ⌚ Atención personalizada como base de la confianza en la oferta de servicio.
- ⌚ Necesidades y gustos del cliente, así como criterios de satisfacción de los mismos.
- ⌚ Objeciones de los clientes y su tratamiento.

TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

Sesión 1: El cliente: Tipología (2 Horas)

Se explicará la definición de cliente, así como los tipos de clientes.

Actividad 3.1: ¿Cuáles son las características de los clientes actuales?

Actividad 3.2: ¿Cuáles son las características de los clientes potenciales?

Sesión 2: Tratamiento y normas de cortesía (2 Horas)

Se explicarán los diferentes tipos de clientes, así como el tratamiento y normas de cortesía a usar.

Actividad 3.3: Indica qué normas de comportamiento hay que seguir con un cliente sabelotodo:

- ⌚ No quitarle la razón ni discutir.
- ⌚ Prestarle mucha dedicación.
- ⌚ Adoptar una actitud serena y atenta, pero no dejarse dominar.
- ⌚ Actuar como asesores.

Actividad 3.4: Enumera cuales son los clientes del siglo XXI.

Sesión 3: Atención personalizada. Fidelización del cliente. (2 Horas)

Se explicará en que consiste la atención personalizada, así como en los pasos a seguir para llegar a una fidelización del cliente.

Actividad 3.5: Enumera las diferencias entre servicio adecuado, esperado y deseado.

Sesión 4: Necesidades y gustos del cliente (2 Horas)

Se explica en qué consisten las necesidades y gustos del cliente haciendo hincapié en la Pirámide de Maslow.

Actividad 3.6: ¿Qué tipo de necesidad cubre un restaurante de lujo? ¿Y una hamburguesería?

Actividad 3.7: Comenta la siguiente frase: El cliente no siempre tiene a razón, pero hay que dejar que se equivoque con dignidad.

Sesión 5: Objeciones de los clientes y su tratamiento (2 Horas)

Se definirá el tratamiento a usar antes las objeciones de los clientes.

Actividad 3.8: Prepara y pronuncia un pequeño discurso con la finalidad de vender un producto/servicio del sector de la restauración.

Actividad 3.9: ¿Recuerdas alguna ocasión en el que te han objetado una idea propia, un comportamiento o algo en particular que para ti era muy importante? Relata brevemente la situación. ¿Cómo reaccionaste? ¿Por qué reaccionaste así? ¿Crees que podrías haber reaccionado de otra manera?

Actividad de refuerzo 3: De los tipos de clientes que hemos visto, en función de su personalidad, ¿cuál crees que es el más difícil de satisfacer? ¿Por qué? ¿Qué acciones puede llevar a cabo un vendedor para satisfacer al cliente que has escogido? Realiza el test auto evaluable del libro.

Sesión 6: Atención al cliente y nuevas tecnologías (2 Horas)

Atención al cliente: Consulta en Google las tipologías de los clientes y localiza sus rasgos de personalidad y pautas de conducta. ¿Te sientes identificado con alguno de ellos?

Nuevas tecnologías: Define que es la atención al cliente 2.0 así como las ventajas y desventajas de la atención al cliente en las redes sociales.

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Técnicas: Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

Instrumentos: Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: INDICADORES (RÚBRICAS)

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diario en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

SUMA O RESTA ACTITUDIONALES: Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4 **PUNTUACIÓN:** 5-6 **PUNTUACIÓN:** 7-8

PUNTUACIÓN: 9-10

Comete numerosos errores. Con dificultad

Sin errores significativos

Con alguna ayuda

Con corrección. Casi siempre

Muestra dominio.

Con precisión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TEMPORALIZACIÓN

Tratamiento de reclamaciones 12 Horas

3º Trimestre

JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se van a conocer las diferencias entre quejas, reclamaciones y sugerencias así como las diferentes técnicas y procedimientos utilizados en la gestión de reclamaciones. Se identificarán los diferentes documentos y herramientas necesarios en el proceso de la reclamación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN. PONDERACIÓN

RA 4. Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación. 25%

a) Se han ofrecido alternativas al cliente ante reclamaciones fácilmente subsanables, exponiendo claramente los tiempos y condiciones de las operaciones a realizar, así como del nivel de probabilidad de modificación esperable. 5%

b) Se han reconocido los aspectos principales en los que incide la legislación vigente, en relación con las reclamaciones. 5%

c) Se ha suministrado la información y documentación necesaria al cliente para la presentación de una reclamación escrita, si éste fuera el caso. 5%

d) Se han recogido los formularios presentados por el cliente para la realización de una reclamación. 5%

e) Se ha compartido información con el equipo de trabajo. 5%

CONTENIDOS

Tratamiento de reclamaciones:

⌚ Técnicas utilizadas en la actuación ante reclamaciones. Gestión de reclamaciones. Alternativas reparadoras. Elementos formales que contextualizan una reclamación.

⌚ Documentos necesarios o pruebas en una reclamación. Procedimiento de recogida de las reclamaciones.

TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

Sesión 1: Quejas, reclamaciones y sugerencias (2 Horas)

Se explicarán las definiciones y las principales características de las quejas, reclamaciones y sugerencias.

Actividad 4.1: ¿Qué son las quejas?

Actividad 4.2: ¿Qué son las reclamaciones?

Actividad 4.3: ¿Qué son las sugerencias?

Actividad 4.4: Enumera las principales diferencias entre quejas, reclamaciones y sugerencias.

Sesión 2: Gestión de reclamaciones (2 Horas)

Se explicarán en qué consisten las diferentes fases de la gestión de reclamaciones.

Actividad 4.5: ¿Qué habilidades debe tener quien presta servicios? ¿Qué habilidades posees tú para prestar servicios?

Actividad 4.6: Cuando un cliente nos plantea una reclamación con la que nosotros no estamos de acuerdo porque el cliente no tiene razón, ¿cómo debemos proceder en su resolución?

Sesión 3: Documentos necesarios para reclamar (2 Horas)

Se realizará un esquema de cuáles son los principales documentos necesarios para reclamar así como la correcta elaboración de estos.

Actividad 4.7: Entra en la página web de un organismo público o de una empresa privada y observa cómo es una hoja de reclamaciones electrónica.

Actividad 4.8: ¿Qué son las OMIC? ¿Cuál es su función principal?

Actividad 4.9: Consulta el Real Decreto 231/2008 que regula el sistema de arbitraje y señala el proceso que hay que seguir para reclamar.

Sesión 4: Utilización de herramientas informáticas en la gestión de reclamaciones (2 Horas)

Se explicarán los apartados que hay que tener en cuenta en la utilización de herramientas

informáticas en la gestión de reclamaciones, así como sus procedimientos.

Actividad 4.10: Enumera los objetivos clave del programa de tratamiento de reclamaciones

Actividad 4.11: ¿Qué diferencias hay entre acción correctiva, acción inmediata y acción preventiva?

Sesión 5: Protección del consumidor y usuario (2 Horas)

Se enumerarán las principales leyes que regulan la protección del consumidor y usuario así como algunos de los organismos que velan por estas medidas.

Actividad 4.12: Localiza la legislación de protección de los derechos de los consumidores y usuarios que hay en tu comunidad autónoma y en tu ayuntamiento.

Actividad de refuerzo 4: Los comercios electrónicos, es decir, comercios online de Internet, ¿deben tener hojas de reclamaciones a disposición de sus clientes? Razona la respuesta. Realiza el test auto evaluable del libro.

Sesión 6: Tratamiento de reclamaciones (2 Horas)

Buscar en Internet información sobre OMIC y describe el proceso que se sigue para plantear una reclamación, indicando:

- ⌚ Cómo realizar el trámite.
- ⌚ Documentación a presentar.
- ⌚ Proceso de tramitación.

Además, busca en Internet la legislación referente a reclamaciones de tu comunidad autónoma y haz un resumen del procedimiento que se sigue para plantear dichas reclamaciones.

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Técnicas: Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

Instrumentos: Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: INDICADORES (RÚBRICAS)

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diario en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

SUMA O RESTA ACTITUDIONALES: Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4 **PUNTUACIÓN:** 5-6 **PUNTUACIÓN:** 7-8

PUNTUACIÓN: 9-10

Comete numerosos errores. Con dificultad

Sin errores significativos

Con alguna ayuda

Con corrección. Casi siempre

Muestra dominio.

Con precisión

.

10. PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING (156 HORAS)

COMPETENCIAS PROFESIONALES PROPIAS DE ESTE MÓDULO PROFESIONAL

o) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias

primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las

instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.

p) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando

materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones

óptimas higiénico-sanitarias.

q) Ejecutar los procesos básicos de pre elaboración y/o regeneración que sea necesario

aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación

a sus posibles aplicaciones.

r) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y

de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.

s) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los

productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.

t) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de

alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.

u) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

v) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPECIFICOS DEL MÓDULO

g) Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.

h) Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los

procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.

i) Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la

maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.

CONTENIDOS BÁSICOS

⌚ Acopio de materiales para servicios de catering:

⌚ Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering:

⌚ Limpieza de materiales y equipos

EVALUACIÓN DEL MÓDULO. ¿QUÉ EVALUARÉ?

Los objetivos del módulo constituirán los puntos de referencia concretos y claros para llevar a cabo las tareas de evaluación. En el diseño de las unidades didácticas buscamos el desarrollo integral de la persona y, por ello, siguiendo su evolución comprobaremos si el proceso se encamina en la dirección deseada: la adquisición de los resultados de aprendizaje del módulo y por tanto el desarrollo de competencias profesionales, personales y sociales, al final de nuestro ciclo formativo.

La evaluación continua se materializará en el seguimiento de los objetivos de la unidad didáctica, que permiten una flexibilidad y una adaptación personalizada a nuestros alumnos. Las experiencias de aprendizaje determinadas para su consecución y que permiten el tratamiento de los conceptos, actitudes y procedimientos constituirán la referencia más específica en torno a la cual organizaremos la evaluación continua.

La respuesta al ¿qué evaluar?, la encontramos en los criterios de evaluación, asociados a cada uno de los resultados de aprendizaje de cada módulo. Estos son los siguientes:

Los resultados de aprendizaje concretan lo que el alumno debe saber, comprender, y saber hacer al término del módulo. Son ponderados por el departamento didáctico en función de su relevancia para la adquisición de las competencias y del número de unidades didácticas con las que se relacione.

Los criterios de evaluación expresan la valoración de los logros respecto a cada resultado de aprendizaje. Son igualmente ponderados para la calificación por el Departamento Didáctico en función de su importancia para la adquisición del resultado de aprendizaje. En síntesis, los criterios de evaluación en relación con los resultados de aprendizaje junto con la ponderación para la calificación del módulo asignada por el departamento son los siguientes:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA)

CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE)

PONDERACIÓN DE LA CALIFICACIÓN (100%)

SECUENCIACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN
(TRIMESTRE)

RA 1 Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones. 33%

CE. a) Se han descrito y caracterizado los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva. 3,3%

b) Se han identificado y analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas. 3,3%

c) Se ha descrito y clasificado el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering. 3,3%

- d) Se han caracterizado las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales. 3,3%
- e) Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una. 3,3%
- f) Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas. 3,3%
- g) Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma. 3,3%
- h) Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos. 3,3%
- i) Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes. 3,3%
- j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental en las zonas de descarga. 3,3%

RA 2 Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución. 33%

- CE.**
- a) Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering. 4,1%
 - b) Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga. 4,1%
 - c) Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución. 4,1%
 - d) Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros. 4,1%
 - e) Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente. 4,1%
 - f) Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma. 4,1%
 - g) Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación. 4,1%
 - h) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de calidad. 4,1%

RA 3 Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado. 34%

- CE**
- a) Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales. 3,4%
 - b) Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado. 3,4%

- c) Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación. 3,4%
- d) Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos. 3,4%
- e) Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma. 3,4%
- f) Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación. 3,4%
- g) Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas. 3,4%
- h) Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento. 3,4%
- i) Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas. 3,4%
- j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales. 3,4%

UNIDADES DIDÁCTICAS DEL MÓDULO PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TEMPORALIZACIÓN

Acopio de materiales para servicios de catering 40 Horas

1º Trimestre

JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se van a conocer las diferentes áreas de montaje de catering así como su estructura organizativa y funcional. Se identificarán los materiales y equipamientos necesarios para el servicio, así como las diferentes fases de preparación, montaje, servicio y aprovisionamiento interno.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN PONDERACIÓN

RA 1. Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones. 33%

- a) Se han descrito y caracterizado los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva. 3,3%
- b) Se han identificado y analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas. 3,3%
- c) Se ha descrito y clasificado el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering. 3,3%

- d) Se han caracterizado las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales. 3,3%
- e) Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una. 3,3%
- f) Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas. 3,3%
- g) Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma. 3,3%
- h) Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos. 3,3%
- i) Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes. 3,3%
- j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental. 3,3%

CONTENIDOS

Acopio de materiales para servicios de catering:

- o Áreas de montaje en establecimientos de catering.
- o Material y equipamientos para los servicios de catering.
- o Aplicaciones, normas de uso y mantenimiento básico.
- o Preparación de montajes.
- u Órdenes de servicio.
- o Procesos de aprovisionamiento interno.
- o Preparación y disposición de las cargas.
- o Control documental.
- o Legislación higiénico-sanitaria.

TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

Sesión 1: Presentación del módulo. Área de montaje en establecimientos de catering (4

Horas)

Como inicio de clases se procederá a la explicación de los contenidos del módulo, de la metodología en el desarrollo de las clases, horario, servicios de restaurante, evaluación (criterios de evaluación, criterios de calificación y recuperación).

Actividad de motivación 1: Vídeo de aprovisionamiento en un restaurante.

<https://www.youtube.com/watch?v=HhNRohP-0qA>

Actividad de indagación 1: Evaluación inicial: Indagación de los conocimientos previos del

alumnado sobre el servicio de catering mediante tipo test y preguntas orales. Se explicará en qué consisten las empresas de catering, así como la categoría que tienen en función de sus servicios.

Actividad 1.1: Las empresas de catering se dividen en función de los servicios que prestan en:

s) Empresas de catering para colectividades.

t) Empresas de catering para actos sociales.

Enumera cinco ejemplos para cada una de ellas.

Actividad 1.2: Realiza un esquema con los criterios que hay que tener presentes para el diseño de las áreas de un establecimiento de catering.

Actividad 1.3: Elabora un organigrama de las áreas de un establecimiento de catering.

Sesión 2: Material y equipamiento para los servicios de catering (4 Horas)

Se explicarán cuáles van a ser los materiales permitidos y utilizados que van a estar en contacto con los alimentos.

Actividad 1.4: Las elaboraciones culinarias se envasan en raciones, de forma que las distintas

partes que conforman el menú conserven su independencia y estén protegidas del ambiente

exterior.

Crea un cuadro con los materiales con los que se montan, envasan y se conservan los alimentos para su transporte y distribución.

Actividad 1.5: Los materiales y equipos destinados al servicio de catering deben reunir una

condición indispensable para su utilización y es que la superficie de contacto con los alimentos ha de estar autorizada para su uso alimentario.

Confecciona un esquema con los materiales permitidos por la autoridad sanitaria.

Sesión 3: Identificación y aplicaciones (4 Horas)

Se explicarán las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento básico de los equipos y materiales de catering así como la maquinaria y equipos más habituales en los procesos de montaje así como sus principales características y funciones.

Actividad 1.6: Identifica y clasifica los equipos y maquinaria para montaje y servicios.

Actividad 1.7: Elabora un listado con los principales equipos de regulación de temperatura.

Actividad 1.8: Redacta las ventajas de utilizar la máquina de envasar al vacío, en la empresa del catering.

Sesión 4: Preparación de montajes de catering (4 Horas)

Se explicará en qué consiste el proceso de preparación de montajes de catering, así como las diferentes fases y sus características.

Actividad 1.9: Describe cuales son las fases de la preparación de montajes de catering.

Actividad 1.10: Realiza la previsión para el montaje de un evento teniendo en cuenta que el menú consiste en:

- Ajo blanco (elaboración fría).
- Solomillo de buey a la parrilla.
- Tiramisú.
- Vino blanco, tinto y café.

Sesión 5: Órdenes de servicio (4 Horas)

Se identificarán y explicarán la descripción de las órdenes de servicio, así como su correcta elaboración.

Actividad 1.11: Enumera los documentos de orden de servicios más utilizados.

Actividad 1.12: Reflexiona sobre la importancia de la correcta elaboración de dichos documentos de cara al servicio y cuáles pueden ser los problemas debidos a una mala realización.

Sesión 6: Procesos de aprovisionamiento interno (4 Horas)

Se explicará en qué consisten los procesos de aprovisionamiento interno, así como las fases y características de las operaciones que forman parte de esta actividad.

Actividad 1.13: Enumera las fases y características de dichas operaciones.

Actividad 1.14: Realiza un esquema con las características de elaboración y funcionalidad de los tipos de documentos de aprovisionamiento interno.

Actividad 1.15: Realiza un esquema de los documentos necesarios para la provisión de materia prima.

Sesión 7: Preparación y disposición de las cargas (4 Horas)

Se explicará en qué consiste la preparación y disposición de las cargas, así como los protocolos de actuación y elementos auxiliares que se deben seguir en el proceso de esta operación.

Actividad 1.16: Enumera cuales son los principales elementos auxiliares de carga, así como sus principales usos.

Actividad 1.17: Realiza un esquema gráfico de la carga necesaria en una empresa de

colectividades para una residencia genérica que dispone de cocina satélite y cuyo menú consiste en:

i) Sopa de picadillo.

j) Filete de rosada a la pancha con verduras hervidas.

k) Yogur o macedonia de frutas.

l) Pan, agua y zumo de naranja.

Sesión 8: Control documental, identificación y formalización de los documentos (4 Horas)

Se explicarán en que consiste los recursos materiales basados en los documentos ha deben manejar los empleados de la empresa con el fin de facilitar el control de la actividad.

Actividad 1.18: El sistema de documentación es el conjunto de documentos y registros necesarios para el funcionamiento de la empresa.

Elabora una relación de los documentos que habitualmente se utilizan en este tipo de empresas.

Actividad 1.19: Redacta un documento que recoja toda la información necesaria para elaborar boquerones en vinagre.

Sesión 9: Legislación higiénico-sanitaria (4 Horas)

Se explicará en que consiste la legislación higiénico-sanitaria de los alimentos, así como la enumeración de diferentes normas internacionales sobre manipulación de alimentos.

Actividad 1.20: Busca en internet información sobre las leyes que aparecen en el libro.

Actividad 1.21: Elabora un listado de las instituciones que redactan normativas sobre higiene alimentaria.

Actividad de refuerzo 1: Realiza el plano de un establecimiento de catering, dibujando las diferentes zonas que lo componen y teniendo en cuenta aspectos como la marcha adelante o la contaminación cruzada. Realiza el test auto evaluable del libro.

Actividad de ampliación 1: Investiga en internet diferentes empresas de catering.

Sesión 10: Realización de modelos de orden de servicio para cocina y sala (4 Horas)

Se elaborarán los esquemas de los modelos de orden de servicio de cocina y sala que se encuentran en el libro, simulando un evento especial que será

elegido por el alumno. Dichos modelos deberán ser rellenados como si de un evento real se tratara.

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Técnicas: Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

Instrumentos: Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: INDICADORES (RÚBRICAS)

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diaria en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

SUMA O RESTA ACTITUDIONALES: Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4 **PUNTUACIÓN:** 5-6 **PUNTUACIÓN:** 7-8

PUNTUACIÓN: 9-10

Comente numerosos errores. Con dificultad

Sin errores significativos

Con alguna ayuda

Con corrección. Casi siempre

Muestra dominio.

Con precisión

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TEMPORALIZACIÓN

Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering 30 Horas

1º Trimestre

JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se va a conocer en qué consiste la recepción de equipos y materiales así como la descripción de las zonas de descarga y la identificación de equipos. Materiales y productos. También se identificarán y formalizarán los documentos de control.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN. PONDERACIÓN

RA 2. Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizan- do los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de des- carga. 33%

- a) Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering. 4,1%
- b) Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga. 4,1%
- c) Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución. 4,1%
- d) Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros. 4,1%
- e) Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente. 4,1%
- f) Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma. 4,1%
- g) Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación. 4,1%
- h) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de calidad. 4,1%

CONTENIDOS

Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering:

- ⌚ Recepción de equipos y materiales.
- ⌚ Zonas de descarga.
- ⌚ Identificación de equipos, materiales y productos. Controles y distribución a otras áreas.
- ⌚ Controles documentales y administrativos.
- ⌚ Identificación y formalización de documentos, funciones de los mismos.

TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

Sesión 1: Recepción de equipos y materiales (2 Horas)

Se explicará en qué consiste la recepción de materiales y equipos, así como los destinados a realizar esta función.

Actividad 2.1: Realiza un organigrama con las normas establecidas en la recepción de materiales y equipos procedentes de los servicios de catering y colectividades.

Sesión 2: Funciones y normas de recepción (4 Horas)

Se explicarán las funciones y normas de recepción que se deben seguir en la recepción de materiales y equipos procedentes de los servicios de catering o colectividades.

Actividad 2.2: Enumera las funciones para la recepción de equipos y materiales.

Actividad 2.3: Enumera las normas para la recepción de equipos y materiales.

Sesión 3: Zonas de descarga (4 Horas)

Se explicarán en qué consisten las zonas de descarga así como las características de las zonas que las conforman.

Actividad 2.4: Enumera las principales zonas de descarga, así como sus características.

Actividad 2.5: Realiza un esquema con al menos seis de los criterios para tener en cuenta en la recepción de materiales y equipos procedentes de los servicios de catering o colectividades.

Sesión 4: Identificación de equipos, materiales y productos (4 Horas)

Se explicará la relación de materiales, equipos y productos transportados hasta la zona de descarga.

Actividad 2.6: Realiza un esquema con la clasificación de equipos, materiales y productos.

Actividad 2.7: Imagina que durante la descarga de útiles procedentes de un servicio de catering encuentras una caja de platos completamente inservibles, ¿Cómo actuarías en semejante situación?

Sesión 5: Zonas de distribución (4 Horas)

Se explicará la relación de las zonas de distribución de la descarga de materiales, equipos y productos de catering y colectividades.

Actividad 2.8: La relación de las zonas de catering que se detallan a continuación tiene unas características determinadas. Razona el motivo por el que dichas zonas deben poseer esas características.

⌚ La zona de basuras ha de ser una zona climatizada.

⌚ La ponge debe ser una zona con extracción de vahos.

⌚ Las zonas de almacenamiento de productos que necesitan frío deben tener unas

temperaturas de entre 3° C y -18° C.

⌚ La zona de almacenes debe estar provista de estanterías.

Sesión 6: Controles documentales y administrativos (4 Horas)

Se explicarán los documentos usados en la ordenación de los procesos de descarga de materiales y equipos con el fin de facilitar el control de la actividad.

Actividad 2.9: Confecciona un esquema con el nombre de al menos cinco de los documentos

necesarios en la zona de descarga de catering o colectividades.

Sesión 7: Documentos. Descargas de residuos de catering (4 Horas)

Se identificarán los diferentes documentos que intervienen en el proceso de descarga de residuos de catering así como su correcta elaboración.

Actividad 2.10: Redacta una definición sobre residuos de cocina procedentes de medios de

transporte internacional.

Actividad de refuerzo 2: Realiza un plan donde se describa la recogida, manipulación, gestión,

transporte y eliminación de residuos de cocina de categoría C1, descargados de los buques o vuelos procedentes de países terceros o que hayan hecho escala en un país diferente de la Unión Europea.

Realiza el test auto evaluable del libro.

Sesión 8: Actividad de Role-Play de recepción de mercancías (4 Horas)

Caso 1: Supón que eres el encargado de recepción de mercancías procedentes de medios de transporte internacional y recibes un contenedor con restos orgánicos. Haz un supuesto con las diferentes opciones que utilizarías para deshacerte de ellos.

Caso 2: Imagina que eres el gerente de una empresa encargada de la gestión de residuos de cocina procedentes de medios de transporte internacional. ¿Crees que se puede realizar la trazabilidad de los residuos de cocina desde que son descargados? Si es así, ¿qué documentos utilizarías para llevar a cabo la trazabilidad?

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Técnicas: Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

Instrumentos: Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN. INDICADORES (RÚBRICAS)

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diario en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

SUMA O RESTA ACTITUDIONALES: Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4 **PUNTUACIÓN:** 5-6 **PUNTUACIÓN:** 7-8

PUNTUACIÓN: 9-10

Comete numerosos errores. Con dificultad

Sin errores significativos

Con alguna ayuda

Con corrección. Casi siempre

Muestra dominio.

Con precisión

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TEMPORALIZACIÓN

Limpieza de materiales y equipos 50 Horas

2º Trimestre

JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se van a conocer los diferentes elementos de maquinaria, equipamiento y productos de limpieza que intervienen en las operaciones de lavado así como la clasificación, uso y ubicación de dichos elementos. Se hará especial hincapié en las normas de prevención de riesgos laborales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

PONDERACIÓN

RA 3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado. 34%

a) Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de

equipos y materiales. 3,4%

b) Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado. 3,4%

- c) Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación. 3,4%
- d) Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos. 3,4%
- e) Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma. 3,4%
- f) Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación. 3,4%
- g) Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas. 3,4%
- h) Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento. 3,4%
- i) Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas. 3,4%
- j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales. 3,4%

CONTENIDOS

Limpieza de materiales y equipos:

- ⌚ Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado.
- ⌚ Productos de limpieza para el lavado de materiales.
- ⌚ Operaciones de lavado.
- ⌚ Clasificación y ubicación previa del material. Caracterización de las operaciones.
- ⌚ Lavado del material. Uso y control de la maquinaria en función del tipo de material.
- ⌚ Disposición, distribución y ubicación de los materiales limpios en las áreas correspondientes.
- ⌚ Normas de prevención de riesgos laborales.

TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

Sesión 1: Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado 1 (2 Horas)

Se explicarán las características de las máquinas y equipos utilizados en las zonas de trabajo así como su correcto uso y mantenimiento.

Actividad 3.1: Realiza un esquema de los departamentos que intervienen en el proceso de lavado.

Sesión 2: Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado 2 (4 Horas)

Se explicarán las características de las máquinas y equipos utilizados en las zonas de trabajo así como su correcto uso y mantenimiento.

Actividad 3.2: Realiza un esquema con la maquinaria más utilizada en el proceso de lavado.

Actividad 3.3: Realiza un esquema con el equipamiento más utilizado en el proceso de lavado.

Sesión 3: Productos de limpieza para el lavado de materiales: Conceptos (4 Horas)

Se identificarán los diferentes conceptos a seguir sobre la limpieza y la higiene con el fin de entender mejor la utilidad de los productos de limpieza destinados a la zona de lavado.

Actividad 3.4: Enumera los diferentes conceptos a conocer sobre la limpieza e higiene con el fin de entender mejor la utilidad de los productos de limpieza destinados a la zona de servicio.

Sesión 4: Productos de limpieza para el lavado de materiales: Tipos (4 Horas)

Se identificarán los diferentes tipos, clasificación y características de los productos de limpieza, así como el uso al que están destinados.

Actividad 3.5: Realiza un esquema con los diferentes tipos de productos de limpieza, así como sus principales funciones y características.

Actividad 3.6: Elabora un cuadro con al menos cuatro tipos de desinfectantes utilizados en el lavado de materiales de catering y colectividades y especifica alguna de sus características.

Sesión 5: Productos de limpieza para el lavado de materiales: Seguridad (4 Horas)

Se identificarán cuáles son las medidas de almacenaje de los productos de limpieza para que no supongan ningún riesgo de contaminación para los alimentos.

Actividad 3.7: Enumera las medidas de seguridad que hay que tener presentes con los productos de limpieza.

Sesión 6: Productos de limpieza para el lavado de materiales: Almacenaje (4 Horas)

Se identificarán cuáles son las medidas de seguridad de los productos de limpieza para que no supongan ningún riesgo de contaminación para los alimentos.

Actividad 3.8: Enumera las normas de almacenaje de los productos de limpieza.

Actividad 3.9: Elabora una tabla con los diferentes pictogramas que se pueden encontrar en las etiquetas de los productos de limpieza.

Sesión 7: Operaciones de lavado (4 Horas)

Se explicarán cuáles son las características de las operaciones de lavado.

Actividad 3.10: Define en qué consisten las operaciones de lavado, así como sus principales objetivos.

Sesión 8: Clasificación y ubicación previa del material (4 Horas)

Se explicará la clasificación y ubicación del material, así como las áreas o departamentos a los que dichos materiales han de ser llevado.

Actividad 3.11: Realiza un esquema con la clasificación de los diferentes tipos de materiales procedentes de la zona de catering.

Sesión 9: Lavado de material. Uso y control de la maquinaria en función del tipo de material (4 Horas)

Se explicarán los métodos para las operaciones de lavado, así como los diferentes tipos de limpieza.

Actividad 3.12: Realiza un esquema donde se indiquen los diferentes tipos de limpieza así como sus principales características funcionales.

Sesión 10: Disposición, distribución y ubicación de los materiales limpios (4 Horas)

Se explicará en qué consisten las fases de disposición, distribución y ubicación de los materiales en sus áreas correspondientes.

Actividad 3.13: Enumera las consideraciones a seguir en el almacenamiento de los materiales limpios.

Actividad 3.14: De la siguiente relación de materiales utilizados en empresas de catering o colectividades, ¿qué zona o almacén destinarías para cada uno de ellos?

- ⌚ Tenedores de acero inoxidable.
- ⌚ Carros isotérmicos.
- ⌚ Espumaderas.
- ⌚ Cazos.
- ⌚ Copas de cristal.
- ⌚ Loza.
- ⌚ Cubetas Gastronorm.

Sesión 11: Normas de prevención de riesgos laborales: Normativa (4 Horas)

Se identificará cuál es la normativa vigente sobre la prevención de riesgos laborales.

Actividad 3.15: Busca en internet información sobre las leyes y normas que vienen en el libro.

Actividad 3.16: Enumera los diferentes conceptos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

Actividad 3.17: Realiza un esquema con los diferentes tipos de factores de prevención.

Sesión 12: Normas de prevención de riesgos laborales: Factores de prevención (4 Horas)

Se explicarán los diferentes factores que hay que tener en cuenta en la prevención de riesgos laborales con el fin de predecir los riesgos y evitar accidentes.

Actividad 3.18: Asocia los posibles accidentes laborales que podrían acarrear las siguientes situaciones:

- k) Limpiar pescado fresco o preelaborar carne sin la protección adecuada.
- l) Manipular objetos pesados.
- m) Derramar líquidos en el suelo.
- n) Salir de casa hacia el lugar de trabajo con el tiempo limitado.
- o) Utilizar recipientes demasiado llenos con líquidos calientes.
- p) Manipular agua cerca de una toma de corriente.
- q) Tener gormas de gas caducadas o en mal estado.

Actividad de refuerzo 3: Imagina un supuesto para limpiar los filtros de la campana extractora de humos, incluyendo los productos de limpieza que vas a utilizar. Realiza el test auto evaluable del libro.

Sesión 13: Recepción de limpieza de materiales (4 Horas)

Realiza la ubicación de la relación de materiales que se detallan a continuación:

h) Materiales sucios que se han utilizado durante el servicio de catering o elaboración de comidas:

- ⌚ Cubertería.
- ⌚ Cristalería.
- ⌚ Mantelería.
- ⌚ Marmitas.
- ⌚ Espátulas.
- ⌚ Cazos.

🕒 Espumaderas.

i) Materiales o equipos limpios embalados que no han sido utilizados:

o Cubertería.

o Cristalería.

o Marmitas.

o Espumaderas.

j) Materiales defectuosos o deteriorados durante el servicio de catering.

k) Elaboraciones que conservan condiciones higiénico-sanitarias y organolépticas adecuadas:

o Fruta fresca.

o Canelones.

l) Elaboraciones culinarias que se deben desechar por haber perdido las condiciones higiénicas:

o Aceite de fritura deteriorado.

m) Contenedores de transporte:

o Contenedores isotérmicos.

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Técnicas: Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

Instrumentos: Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN INDICADORES (RÚBRICAS)

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diario en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

SUMA O RESTA ACTITUDIONALES: Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4 **PUNTUACIÓN:** 5-6 **PUNTUACIÓN:** 7-8

PUNTUACIÓN: 9-10

Comente numerosos errores. Con dificultad

Sin errores significativos

Con alguna ayuda

Con corrección. Casi siempre

Muestra dominio.

Con precisión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TEMPORALIZACIÓN

Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria 36 Horas

3º Trimestre

JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se van a conocer las diferentes técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos, así como las medidas de prevención y protección medioambiental. Finalmente se identificarán los riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos que pueden llegar a producir peligros sanitarios. Se hará especial hincapié en la normativa general de higiene aplicable y en la guía de prácticas correctas de higiene.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN. PONDERACIÓN

**RA 2. Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizan-
do los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de des-
carga. 33%**

- a) Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering. 4,1%
- b) Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga. 4,1%
- c) Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución. 4,1%
- d) Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros. 4,1%
- e) Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente. 4,1%
- f) Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma. 4,1%
- g) Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación. 4,1%
- h) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de calidad. 4,3%

RA 3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado. 34%

- a) Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales. 3,4%
- b) Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado. 3,4%
- c) Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación. 3,4%
- d) Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos. 3,4%
- e) Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma. 3,4%
- f) Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación. 3,4%
- g) Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas. 3,4%
- h) Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento. 3,4%
- i) Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas. 3,4%
- j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales. 3,4%

CONTENIDOS

Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria:

- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Herramientas en la gestión ambiental. Normas ISO.
- Medidas de prevención y protección medioambiental.
- Ahorro hídrico y energético.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos.
- Limpieza y desinfección.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de limpieza y desinfección inadecuadas.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

Sesión 1: Técnicas de recogida, clasificación y eliminación de residuos (4 Horas)

Se explicará cómo tratar los residuos contaminantes generados por la actividad humana, así como la clasificación de los residuos atendiendo a su origen, composición y ubicación donde deben ser vertidos.

Actividad 4.1: Realiza un esquema o tabla para clasificar los residuos según su origen, composición y ubicación.

Actividad 4.2: Realiza un cuadro con la dotación mínima de una zona destinada a la basura, en un establecimiento de catering.

Sesión 2: Herramientas en la gestión ambiental. Normas ISO (4 Horas)

Se explicarán las diferentes herramientas en la gestión ambiental, así como una breve definición de las normas ISO más usadas en la gestión ambiental.

Actividad 4.3: Busca en internet información sobre la serie ISO/9000.

Actividad 4.4: Independientemente de las normas de carácter internacional, existen otras normas de ámbito europeo y nacional que complementan la norma ISO/14001. Identifica las siglas y el significado que tienen.

Sesión 3: Medidas de prevención y protección medioambiental (4 Horas)

Se explicará en que consiste el conjunto de medidas de prevención y protección medioambiental que se deben tomar para cuidar del entorno natural, preservándolo del deterioro y la contaminación.

Actividad 4.5: Realiza un esquema con las principales medidas de prevención y protección medioambiental.

Actividad 4.6: Señala que medidas sueles usar más en tu vida diaria.

Sesión 4: Ahorro hídrico y energético (4 Horas)

Se explicará en qué consisten las medidas de ahorro hídrico y energético, así como los principales protocolos y técnicas que los conforman.

Actividad 4.7: Haz un breve resumen del protocolo de seguimiento y técnicas a seguir en el control de ahorro hídrico.

Actividad 4.8: Haz un breve resumen del protocolo de seguimiento y técnicas a seguir en el control de ahorro energético.

Sesión 5: Limpieza y desinfección. Protocolos de seguridad e higiene alimentaria (4 Horas)

Se explicará en qué consisten los protocolos de seguridad e higiene alimentaria.

Actividad 4.9: Realiza un esquema sobre las características de la limpieza y desinfección.

Actividad 4.10: Realiza un esquema sobre los diferentes métodos de limpieza.

Actividad 4.11: Realiza un esquema sobre los diferentes métodos de desinfección.

Sesión 6: Riesgos para la salud por una incorrecta manipulación de residuos (4 Horas)

Se explicarán los diferentes riesgos para la salud derivados por una incorrecta manipulación de

residuos, así como los diferentes tipos de contaminación y sus características.

Actividad 4.12: Realiza una tabla e indica qué y cuáles son los contaminantes físicos.

Actividad 4.13: Realiza una tabla e indica qué y cuáles son los contaminantes químicos.

Actividad 4.14: Realiza una tabla e indica qué y cuáles son los contaminantes biológicos.

Actividad 4.15: Sugiere tres supuestos diferentes de contaminación de los alimentos en origen y de contaminación cruzada.

Sesión 7: Peligros asociados a prácticas de limpieza, desinfección y manipulación (4 Horas)

Se explicarán los peligros asociados a prácticas de limpieza, desinfección y manipulación inadecuadas.

Actividad 4.16: Realiza un esquema con los principales microorganismos que pueden causar enfermedades alimentarias.

Actividad 4.17: Realiza un esquema con la clasificación de las toxiinfecciones alimentarias.

Sesión 8: Normativa general de higiene aplicable a la actividad (4 Horas)

Se describirá la normativa general de higiene aplicable a la actividad así como la identificación de las normas de obligado conocimiento y cumplimiento en la actividad hotelera.

Actividad 4.18: Realiza un breve resumen sobre las leyes de obligado conocimiento y cumplimiento en la actividad hotelera.

Actividad 4.19: Realiza un esquema sobre el plan de higiene APPCC.

Actividad de refuerzo 4: Desarrolla mediante una representación gráfica un diagrama de flujo relacionado con todos los procesos que intervienen en la elaboración de una tarta de queso con frutos secos y virutas de chocolate.

Realiza el test auto evaluable del libro.

Sesión 9: Enfermedades alimentarias (4 Horas)

Se realizará un supuesto cuadro de una relación de alimentos a los que se asociará un contaminante determinado y la consecuencia que puede tener.

- ⌚ Salmón ahumado.
- ⌚ Fiambre.
- ⌚ Lechuga fresca.
- ⌚ Paté de cerdo.
- ⌚ Atún en conserva.
- ⌚ Tortilla de patatas.
- ⌚ Crema inglesa.
- ⌚ Legumbres frescas.

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Técnicas: Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

Instrumentos: Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN. INDICADORES (RÚBRICAS)

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diaria en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

SUMA O RESTA ACTITUDIONALES: Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4 PUNTUACIÓN: 5-6 PUNTUACIÓN: 7-8

PUNTUACIÓN: 9-10

Comente numerosos errores. Con dificultad

Sin errores significativos

Con alguna ayuda

Con corrección. Casi siempre

Muestra dominio.

Con precisión

11. PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (104 Horas)

COMPETENCIAS PROFESIONALES PROPIAS DE ESTE MÓDULO PROFESIONAL

- **Poner a punto el lugar de trabajo**, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- **Lavar materiales, menaje, utillaje y equipos** para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- **Colaborar en los distintos tipos de servicio** de alimentos y bebidas a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- **Ejecutar las operaciones de pre servicio y/o post servicio** 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.
- **Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente**, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas
- **Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones** efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- **Cumplir las normas de seguridad laboral y medioambiental**, higiene y calidad durante los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y en el medioambiente.
- **Realizar las tareas de su responsabilidad** tanto individualmente como en equipo, con autonomía e iniciativa, adaptándose a las situaciones producidas por cambios tecnológicos u organizativos.
- **Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación** como una herramienta para profundizar en el aprendizaje valorando las posibilidades que nos ofrece en el aprendizaje permanente.
- **Colaborar en los procesos de producción culinaria** a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- **Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución** de materias

primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo a las instrucciones recibidas y normas establecidas.

- **Ejecutar los procesos básicos de pre-elaboración y/o regeneración** que sea necesario

aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.

- **Aplicar técnicas culinarias sencillas** para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.

- **Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina** de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.

- **Colaborar en la realización del servicio en cocina** teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.

- **Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y**

bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPECIFICOS DEL MÓDULO

Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de

aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.

Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.

Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.

Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

CONTENIDOS BÁSICOS

I) Recepción y almacenamiento de materias primas.

J) El establecimiento de bar y cafetería.

K) Servicio y post servicio en bar y cafetería.

L) Bebidas no alcohólicas y bebidas alcohólicas.

M) Realización de elaboraciones sencillas.

N) Utilización de la plancha.

EVALUACIÓN DEL MÓDULO. ¿QUÉ EVALUARÉ?

Los objetivos del módulo constituirán los puntos de referencia concretos y claros para llevar a cabo las tareas de evaluación. En el diseño de las unidades didácticas buscamos el desarrollo integral de la persona y, por ello, siguiendo su evolución comprobaremos si el proceso se encamina en la dirección deseada: la adquisición de los resultados de aprendizaje del módulo y por tanto el desarrollo de competencias profesionales, personales y sociales, al final de nuestro ciclo formativo.

La evaluación continua se materializará en el seguimiento de los objetivos de la unidad didáctica, que permiten una flexibilidad y una adaptación personalizada a nuestros alumnos. Las experiencias de aprendizaje determinadas para su consecución y que permiten el tratamiento de los conceptos, actitudes y procedimientos constituirán la referencia más específica en torno a la cual organizaremos la evaluación continua.

La respuesta al ¿qué evaluar?, la encontramos en los criterios de evaluación, asociados a cada uno de los resultados de aprendizaje de cada módulo. Estos son los siguientes:

Los resultados de aprendizaje concretan lo que el alumno debe saber, comprender, y saber hacer al término del módulo. Son ponderados por el departamento didáctico en función de su relevancia para la adquisición de las competencias y del número de unidades didácticas con las que se relacione.

Los criterios de evaluación expresan la valoración de los logros respecto a cada resultado de aprendizaje. Son igualmente ponderados para la calificación por el Departamento Didáctico en función de su importancia para la adquisición del resultado de aprendizaje. En síntesis, los criterios de evaluación en relación con los resultados de aprendizaje junto con la ponderación para la calificación del módulo asignada por el departamento son los siguientes:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA)

CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE)

PONDERACIÓN DE LA CALIFICACIÓN (100%)

**SECUENCIACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN
(TRIMESTRE)**

RA 1 Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas. 20 %

- CE** a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas. 2,8 %
- b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas. 2,8 %
- c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido. 2,8 %
- d) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos. 2,8 %
- e) Se han distribuido las bebidas y géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación, normas establecidas e instrucciones recibidas. 2,8 %
- f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. 2,8 %
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de protección medioambiental. 3,2 %

RA 2 Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento. 20 %

- CE** a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios del área de bar. 4%
- b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de bar. 4%
- c) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas. 4%
- d) Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de bar, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de preparación y servicio, siguiendo los procedimientos establecidos. 4%
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales, e higiénico-sanitaria. 4%

RA 3 Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas. 20%

- CE** a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. 2,8%
- b) Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas. 2,8%

- c) Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias. 2,8%
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas. 2,8%
- e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica. 2,8%
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos. 2,8%
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. 3,2%

RA 4 Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas. 20%

- CE** a) Se han identificado las elaboraciones más significativas de este tipo de oferta gastronómica. 2,2%
- b) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas culinarias elementales, distinguiendo entre las operaciones previas de manipulación y las de aplicación del calor. 2,2%
 - c) Se han relacionado las diversas técnicas culinarias elementales con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias. 2,2%
 - d) Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de producción culinaria. 2,2%
 - e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas. 2,2%
 - f) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones sencillas de cocina en tiempo y forma, atendiendo a las normas establecidas. 2,2%
 - g) Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en y su uso posterior. 2,2%
 - h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. 2,2%
 - i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. 2,4%

RA 5 Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo. 20%

- CE** a) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de servicio más comunes y significativas. 2,2%

- b) Se han interpretado correctamente los documentos asociados, así como las instrucciones recibidas y normas establecidas. 2,2%
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acuerdos para el desarrollo posterior de la asistencia o realización de las operaciones de servicio. 2,2%
- d) Se han aplicado las diversas operaciones de pre-servicio adecuadas al desarrollo posterior de los servicios, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o normas establecidas 2,2%
- e) Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas. 2,2%
- f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio. 2,2%
- g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio. 2,2%
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. 2,2%
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales. 2,4%

UNIDADES DIDÁCTICAS DEL MÓDULO PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TEMPORALIZACIÓN

Tipos de bares y sus departamentos. Personal del bar 20 Horas

1º Trimestre

JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se van a conocer los diferentes tipos de bares, cafeterías y restaurantes, así como su clasificación en categorías. Además de conocer e identificar los tipos de bares, sus departamentos y el personal que será necesario en ellos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN. PONDERACIÓN

RA 1. Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas. 20%

- a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas. 2,8%
- b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas. 2,8%
- c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido. 2,8%

d) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos. 2,8%

e) Se han distribuido las bebidas y géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación, normas establecidas e instrucciones recibidas. 2,8%

f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. 2,8%

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de protección medioambiental. 3,2%

CONTENIDOS

Acopio y distribución de géneros en el área de bar:

⌚ El área de bar. Descripción y caracterización.

⌚ Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar.

⌚ Legislación higiénico-sanitaria.

TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

Sesión 1: Presentación del módulo. Bares, cafeterías y restaurantes (2 Horas)

Como inicio de clases se procederá a la explicación de los contenidos del módulo, de la metodología en el desarrollo de las clases, horario, servicios de restaurante, evaluación (criterios de evaluación, criterios de calificación y recuperación).

Actividad de motivación 1: En el video se observa la importancia de conocimiento de inglés e ingredientes de los alimentos para informar al cliente.

[https://www.youtube.com/watch?](https://www.youtube.com/watch?v=uUrr9BBjo5k)

v=uUrr9BBjo5k

Actividad de indagación 1: Evaluación inicial: Indagación de los conocimientos previos del alumnado sobre el servicio en bar-cafetería mediante tipo test y preguntas orales.

Se realizará la explicación de la definición de los bares, cafeterías y restaurantes, así como las principales diferencias y funciones que hay entre ellos.

Actividad 1.1: Nombra todas las diferencias que encuentres entre bar, cafetería y restaurante.

Sesión 2: Categorías de los restaurantes (2 Horas)

Se explicará cómo se clasifica la categoría de los restaurantes según la legislación vigente.

Actividad 1.2: Define categoría, nombra las de restaurante.

Actividad 1.3: Busca en internet con la ayuda de tu grupo diferentes tipos de restaurantes según su categoría. Después comparadlas en clase y comentad las características de cada una de ellas.

Sesión 3: Categorías de los bares (2 Horas)

Se explicará cómo se clasifica la categoría de los bares según la legislación vigente.

Actividad 1.4: Define categoría, nombra las de restaurante.

Actividad 1.5: Busca en internet con la ayuda de tu grupo diferentes tipos de cafeterías según su categoría. Después comparadlas en clase y comentad las características de cada una de ellas.

Sesión 4: Tipos de bares (2 Horas)

Se explicarán cuáles son los diferentes tipos de bares además de las principales características que los diferencian unos de otros.

Actividad 1.6: Busca en internet con la ayuda de tu grupo diferentes tipos de bares según sus características y sus diferentes ofertas gastronómicas. Después comparadlos en clase con otros grupos y, entre todos, haced una clasificación.

Sesión 5: Departamentos de bares, cafeterías y restaurantes (2 Horas)

Se explicarán cuáles son los diferentes departamentos que forman parte del bar-cafetería, así como la finalidad que tiene cada uno de ellos.

Actividad 1.7: Realiza con tu grupo una visita por los diferentes departamentos del aula taller.

Actividad 1.8: Define y explica las características de todos los departamentos que debe tener un bar. A continuación, coloca todos los departamentos en un plano.

Sesión 6: Personal del bar o cafetería (2 Horas)

Se explicará en que consiste la brigada como conjunto de personas que trabajan en el establecimiento, así como sus principales funciones.

Actividad 1.9: Define las funciones más características de cada uno de los miembros de la brigada de un bar.

Sesión 7: Actitudes del personal (2 Horas)

Se explicarán cuáles son las formas de actuar que debe tener todo el personal durante su horario laboral.

Actividad 1.10: Enumera y define todas las actitudes que debe tener el personal del bar.

Sesión 8: Normas de aseo personal y seguridad laboral (2 Horas)

Se explicarán las características de trabajo en el bar, así como la manipulación de alimentos y el trato directo con los clientes.

Actividad 1.11: Define y nombra todas las normas de seguridad e higiene que debe tener el personal de la brigada de un bar.

Sesión 9: Organigrama del personal (2 Horas)

Se explicará en que consiste el organigrama del personal, así como realizarlo de forma correcta.

Actividad 1.12: Realiza el organigrama de un bar-cafetería, teniendo en cuenta que el aforo máximo aproximado es de 60 personas.

Actividad 1.13: Realiza el organigrama de un bar-cafetería, teniendo en cuenta que el aforo máximo aproximado es de 120 personas.

Actividad de refuerzo 1: Realiza una plantilla de un bar-cafetería con todos los compañeros de tu clase, y divídelos en las zonas de trabajo, según el organigrama. Realiza el test auto evaluable del libro.

Actividad de ampliación 1: Investiga en internet diferentes tipos de organigrama de bar-cafetería.

Sesión 10: Actividad de Role-Playing de servicio de bar-cafetería (2 Horas)

Representa con tu grupo en el aula taller del bar-cafetería una situación práctica de varias funciones de los diferentes miembros de la brigada de un bar. Rotad hasta practicar varias de ellas.

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Técnicas: Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

Instrumentos: Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN. INDICADORES (RÚBRICAS)

PROCEDIMENTALES. Exámenes prácticos, trabajo diario en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES. Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES. Apuntes y cuaderno de clase.

SUMA O RESTA ACTITUDIONALES. Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4 **PUNTUACIÓN:** 5-6 **PUNTUACIÓN:** 7-8

PUNTUACIÓN: 9-10

Comente numerosos errores. Con dificultad

Sin errores significativos

Con alguna ayuda

Con corrección. Casi siempre

Muestra dominio.

Con precisión

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TEMPORALIZACIÓN

Distribución de géneros y material. La puesta a punto del área del bar-cafetería

20 Horas

1º Trimestre

JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se va a conocer en qué consiste el área del bar-cafetería, así como el proceso de puesta a punto o mise en place que se debe realizar previamente al servicio para no dejar lugar a la improvisación.

Además, se hará hincapié en los procesos de aprovisionamiento interno, reposición y preparación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN. PONDERACIÓN

RA 2. Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y

relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento. 20%

a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios del área de bar. 4%

b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de bar. 4%

c) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas. 4%

d) Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de bar, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de preparación y servicio, siguiendo los procedimientos establecidos. 4%

e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales, e higiénico-sanitaria. 4%

CONTENIDOS

Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de bar:

🕒 Mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.

🕒 Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.

🕒 Normas de prevención de riesgos laborales.

TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

Sesión 1: El área del bar-cafetería (2 Horas)

Se explicará la definición del establecimiento de bar-cafetería, así como las características y funciones que les representan.

Actividad 2.1: Define bar y enumera sus características.

Sesión 2: La puesta a punto o mise en place del bar-cafetería (2 Horas)

Se explicará en qué consiste la puesta a punto así como las diferentes fases que forman parte de ella.

Actividad 2.2: Realiza el organigrama del personal de un bar con capacidad para 120 personas.

Actividad 2.3: Realiza con tu grupo la planificación de la puesta a punto del área de bar-cafetería.

Sesión 3: Planificación de la puesta a punto: Zona de barra y zona de clientes (2 Horas)

Se explicará en qué consiste el proceso de la puesta a punto de la zona de barra y de la zona de clientes, así como su importancia.

Actividad 2.4: Realiza con tu grupo la planificación de la puesta a punto de la zona de barra.

Actividad 2.5: Realiza con tu grupo la planificación de la puesta a punto de la zona de clientes.

Sesión 4: Planificación de la puesta a punto: Departamentos (2 Horas)

Se explicará en qué consiste el proceso de la puesta a punto en los diferentes departamentos del bar-cafetería como son cocina, almacenes y office.

Actividad 2.6: Realiza con tu grupo la planificación de la cocina.

Actividad 2.7: Realiza con tu grupo la planificación de los almacenes.

Actividad 2.8: Realiza con tu grupo la planificación de la zona de office.

Sesión 5: Desarrollo o mecánica de la puesta a punto de la zona de bar-cafetería (2 Horas)

Una vez planificada la puesta a punto y dividido todo el personal en sus correspondientes

departamentos. Se dará paso a al desarrollo de la mecánica de la puesta a punto de la zona de bar-cafetería.

Actividad 2.9: Realiza con tu grupo la limpieza de todas las máquinas del bar.

Actividad 2.10: Realiza con tu grupo la limpieza de toda la zona de bar-cafetería.

Actividad 2.11: Realiza con tu grupo el repaso de todo el material del bar-cafetería.

Sesión 6: Desarrollo o mecánica de la puesta a punto de la zona de cocina y office (2 Horas)

Una vez planificada la puesta a punto y dividido todo el personal en sus correspondientes departamentos. Se dará paso a al desarrollo de la mecánica de la puesta a punto de la zona de cocina y office.

Actividad 2.12: Realiza con tu grupo el encendido y la puesta a punto de las máquinas de la cocina.

Actividad 2.13: Realiza con tu grupo el desarrollo de la puesta a punto de la zona de office.

Sesión 7: Desarrollo o mecánica de la puesta a punto de la zona de clientes (2 Horas)

Una vez planificada la puesta a punto y dividido todo el personal en sus correspondientes departamentos. Se dará paso al desarrollo de la mecánica de la puesta a punto de la zona de clientes.

Actividad 2.14: Realiza con tu grupo el desarrollo de la puesta a punto de la zona de clientes colocando y ubicando todo el mobiliario y maquinaria.

Sesión 8: Supervisión de la puesta a punto o mise en place del bar-cafetería (2 Horas)

Se realizará la explicación de las funciones de supervisión e identificación del personal responsable.

Actividad 2.15: Realiza la supervisión de la puesta a punto.

Sesión 9: Procesos de aprovisionamiento interno, reposición y preparación (2 Horas)

Se explicará esta tarea fundamental a realizar antes del desarrollo del servicio, así como los elementos que forman las diferentes zonas de trabajo.

Actividad 2.16: Realiza con tu grupo el aprovisionamiento de toda la zona del sotabanco.

Actividad 2.17: Realiza con tu grupo la carga de los botelleros de la zona de la barra con todo tipo de bebidas.

Actividad 2.18: Realiza con tu grupo las operaciones necesarias de las últimas cinco máquinas explicadas en apartados anteriores.

Actividad 2.29: Realiza con tu grupo el aprovisionamiento de la zona de clientes.

Actividad de refuerzo 2: Realiza un resumen de todas las fases que tiene una correcta puesta a punto. Realiza el test auto evaluable del libro.

Sesión 10: Actividad de Role-Playing de servicio de bar-cafetería (2 Horas)

Grupo 1: Realiza la puesta a punto de los diferentes departamentos y un recuadro anota las observaciones necesarias y los problemas que hayas podido encontrar durante la práctica.

Grupo 2: Supervisa la puesta a punto realizada con anterioridad y en recuadro anota los aspectos que se han llevado a cabo y aquellos que crees que deben mejorar.

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Técnicas: Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

Instrumentos: Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN. INDICADORES (RÚBRICAS)

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diaria en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

SUMA O RESTA ACTITUDIONALES: Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4 PUNTUACIÓN: 5-6 PUNTUACIÓN: 7-8

PUNTUACIÓN: 9-10

Comente numerosos errores. Con dificultad

Sin errores significativos

Con alguna ayuda

Con corrección. Casi siempre

Muestra dominio.

Con precisión

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TEMPORALIZACIÓN

Preparaciones y elaboraciones sencillas de bebidas no alcohólicas 25 Horas

2° Trimestre

JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se va a conocer la terminología profesional y preparación de bebidas no alcohólicas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN. PONDERACIÓN

RA 3. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas. 20%

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. 2,8%
- b) Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas. 2,8%
- c) Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias. 2,8%
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas. 2,8%
- e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica. 2,8%
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos. 2,8%
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. 3,2%

CONTENIDOS

Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas no alcohólicas:

- ⌚ Terminología profesional.
- ⌚ Identificación, clasificación, características y tipos.
- ⌚ Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.
- ⌚ Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.
- ⌚ Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.
- ⌚ Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.
- ⌚ Legislación higiénico-sanitaria

TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

Sesión 1: Terminología profesional (2 Horas)

Se explicarán los diferentes vocablos que se pueden encontrar y que servirán para comprender el trabajo diario.

Actividad de indagación 2: Lluvia de ideas: Indica que bebidas no alcohólicas conoces y como agruparías.

Actividad 3.1: Nombra y define diez términos profesionales.

Actividad 3.2: Recuerda las definiciones de toda la terminología profesional que hayas aprendido hasta ahora y escríbelas en tu cuaderno de ejercicios.

Sesión 2: Bebidas no alcohólicas (2 Horas)

Se explicará el concepto, así como los diferentes grupos de bebidas fundamentales.

Actividad 3.3: Clasifica y divide todas las bebidas calientes que conozcas en los cinco grupos básicos.

Actividad 3.4: Prepara con tu grupo una relación de todas las bebidas no alcohólicas que conozcas y agrúpalas por familias.

Sesión 3: Bebidas calientes: Café (2 Horas)

Se definirán cuáles son las bebidas que forman parte del grupo de bebidas basadas en el café así como las características más comunes y tipo de servicio de cada una de ellas.

Actividad 3.5: Nombra y define la elaboración de los distintos cafés.

Actividad 3.6: Realiza con tu grupo el servicio de 2 cafés en barra y 2 cafés en mesa.

Actividad 3.7: Prepara 3 cafés, 3 cafés descafeinados de máquina y 3 descafeinados de sobre.

Sesión 4: Bebidas calientes: Té (2 Horas)

Se definirán cuáles son las bebidas que forman parte del grupo del té así como las características más comunes y tipo de servicio de cada una de ellas.

Actividad 3.8: Elabora un té con agua, un té con leche y un té a la americana.

Actividad 3.9: Busca con tu grupo en internet otras infusiones que no hayan sido nombradas hasta ahora y anota todas sus propiedades.

Sesión 5: Bebidas calientes: Chocolate (2 Horas)

Se definirán cuáles son las bebidas que forman parte del grupo de bebidas basadas en el chocolate, así como las características más comunes y tipo de servicio de cada una de ellas.

Actividad 3.10: Prepara con tu grupo 200g de chocolate negro y 200g de chocolate blanco.

Actividad 3.11: Prepara un chocolate a la española y otro a la francesa.

Sesión 6: Bebidas calientes: Leche (2 Horas)

Se definirán cuáles son las bebidas que forman parte del grupo de bebidas basadas en la leche así como las características más comunes y tipo de servicio de cada una de ellas.

Actividad 3.12: Define los conceptos de leche natural, leche UHT y nata.

Actividad 3.13: Elabora una emulsión de leche para preparar un café cappuccino. A continuación, caliente leche para servir un vaso de leche con cacao soluble para desayuno y completa la mezcla para el cliente.

Sesión 7: Bebidas frías: Agua (2 Horas)

Se definirán cuáles son las bebidas que forman parte del grupo de bebidas basadas en el agua así como las características más comunes y tipo de servicio de cada una de ellas.

Actividad 3.14: Busca con tu grupo en internet distintos tipos de agua minerales naturales comercializadas en España y comenta su origen, sus características y sus propiedades.

Sesión 8: Bebidas frías: Refrescos (2 Horas)

Se definirán cuáles son las bebidas que forman parte del grupo de bebidas basadas en los refrescos así como las características más comunes y tipo de servicio de cada una de ellas.

Actividad 3.15: Nombra y define los tipos de refrescos que conoces.

Actividad 3.16: Realiza con tu grupo el servicio de varios refrescos en barra y posteriormente en mesa.

Sesión 9: Bebidas frías: Zumos (2 Horas)

Se definirán cuáles son las bebidas que forman parte del grupo de bebidas basadas en los zumos así como las características más comunes y tipo de servicio de cada una de ellas.

Actividad 3.17: Nombra y define los tipos de zumos que conoces.

Actividad 3.18: Elabora con tu grupo 4 zumos preparados de diferentes frutas naturales.

Sesión 10: Bebidas frías: Batidos (2 Horas)

Se definirán cuáles son las bebidas que forman parte del grupo de bebidas basadas en los batidos así como las características más comunes y tipo de servicio de cada una de ellas.

Actividad 3.19: Nombra y define los tipos de batidos que conoces.

Actividad 3.20: Prepara con tu grupo varios batidos que admitan diferentes formas de elaboración e ingredientes y sírvelos primero en la barra y luego en la mesa.

Sesión 11: Bebidas frías: Otras bebidas (2 Horas)

Se definirán cuáles son las bebidas que forman parte del grupo de bebidas basadas en otros tipos no comentados anteriormente, así como las características más comunes y tipo de servicio de cada una de ellas.

Actividad 3.21: Nombra y define otras bebidas que conozcas.

Actividad 3.22: Prepara con tu grupo otras bebidas que admitan diferentes formas de elaboración e ingredientes y sírvelos primero en la barra y luego en la mesa.

Actividad de refuerzo 3: Realiza un resumen de los principales grupos de bebidas no alcohólicas e incluye en cada grupo tus preferidas. Realiza el test auto evaluable del libro.

Sesión 12: Actividad de Role-Playing de servicio de bar-cafetería (3 Horas)

Se realizará una actividad de servicio en el aula taller en la que la clase elaborará una lista de bebidas no alcohólicas que se pueden encontrar en la nevera de cualquier casa, así como las disponibles en las cámaras del aula taller. Dichas bebidas serán identificadas y clasificadas por grupos de calientes y frías además de incluir una breve reseña sobre la decoración, presentación y forma correcta de servicio.

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Técnicas: Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

Instrumentos: Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN. INDICADORES (RÚBRICAS)

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diario en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

SUMA O RESTA ACTITUDIONALES: Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4 PUNTUACIÓN: 5-6 PUNTUACIÓN: 7-8

PUNTUACIÓN: 9-10

Comente numerosos errores. Con dificultad

Sin errores significativos

Con alguna ayuda

Con corrección. Casi siempre

Muestra dominio.

Con precisión

UNIDAD DIDÁCTICA 4 .TEMPORALIZACIÓN

Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas. Uso de la plancha

25 Horas

2º Trimestre

JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se va a conocer la terminología culinaria más utilizada en la zona de bar-cafetería, así como las técnicas, herramientas, métodos y procedimientos en la preparación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas. Además del conocimiento de la documentación necesaria para la realización de cartas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN PONDERACIÓN

RA 4. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identifican-

do y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas. 20%

a) Se han identificado las elaboraciones más significativas de este tipo de oferta gastronómica. 2,2%

b) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas culinarias elementales, distinguiendo entre las operaciones previas de manipulación y las de aplicación del calor. 2,2%

c) Se han relacionado las diversas técnicas culinarias elementales con las especificaciones de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias. 2,2%

d) Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de producción culinaria. 2,2%

e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas. 2,2%

f) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones sencillas de cocina en tiempo y forma, atendiendo a las normas establecidas. 2,2%

g) Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en y su uso posterior. 2,2%

h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. 2,2%

i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. 2,4%

CONTENIDOS

Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas:

- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, entre otros.

Descripción. Interpretación de la información contenida.

- Técnicas culinarias elementales en la preparación de comidas rápidas.

Identificación y caracterización.

- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas en las elaboraciones.

- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

- Procedimientos de ejecución de las diversas preparaciones.

- Métodos de envasado y conservación de las elaboraciones culinarias que lo precisen.

- Legislación higiénico-sanitaria.

TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

Sesión 1: Terminología culinaria más utilizada en la zona de bar-cafetería (2 Horas)

Se explicarán los términos más utilizados en la cocina haciendo una breve reseña sobre ellos y sus principales funciones dentro de la cocina.

Actividad de motivación 2: Visionado del video de elaboración de crepes suzettes a la vista del cliente:

<https://www.youtube.com/watch?v=oF8kyNEdz2U>

Actividad 4.1: Define los siguientes términos culinarios: a punto, aliñar, amasar, batir, caldo, chino, colar, dados, derretir, edulcorante, empanar, enharinar, ensaladilla, entremés, espolvorear, fondo, guarnición, juliana, ligar, marca, merengue, paella, pasado, picar, pochar, racionar, rallar, rebozar, reducir, saltar, sazonar.

Sesión 2: Técnicas culinarias elementales en la preparación de comidas rápidas (2 Horas)

Se explicarán cuáles son las técnicas elementales en la preparación de comidas rápidas tales como las técnicas de cocinado y sus funciones ejemplificados con elaboraciones que se realizarán más adelante.

Actividad 4.2: Define todos los tipos de cocción que conoces y explica su funcionamiento.

Actividad 4.3: Realiza una pequeña práctica de cada uno de los tipos de cocción.

Sesión 3: Herramientas necesarias para las elaboraciones del bar y tratamiento inicial de los alimentos (2 Horas)

Se identificarán y clasificarán las herramientas más utilizadas y necesarias en las elaboraciones que iremos realizando durante esta unidad didáctica. Para ello tendremos en cuenta las herramientas necesarias tanto para el servicio del bar como para el servicio de cocina.

Actividad 4.4: Identifica y define con tu grupo todos aquellos elementos que sean los más utilizados de la batería, cuchillos y otros utensilios de la cocina del bar.

Actividad 4.5: Recoge con tu grupo todos los instrumentos de cocina que encuentres y límpialos en el office.

Sesión 4: Tratamiento inicial de los alimentos: Lavado, corte, racionado y colocación (2 Horas)

Se explicarán cuáles son las fases básicas de manipulación de los alimentos, así como las nociones básicas de seguridad e higiene que debe tener todo manipulador de alimentos.

Actividad 4.6: Identifica los principales tipos de lavado dependiendo del tipo de alimento que conoces.

Actividad 4.7: Realiza todos los tipos de cortes que has aprendido en este apartado con una o dos patatas.

Sesión 5: Manejo y limpieza de la plancha en el área del bar (2 Horas)

Se explicarán cuáles son las principales normas del uso y limpieza del trabajo con la plancha.

Actividad 4.8: Realiza con tu grupo en la plancha la cocción del alimento que tú elijas hasta dejarlo al punto.

Actividad 4.9: Lleva a cabo la perfecta limpieza de la plancha.

Sesión 6: Métodos de envasado y conservación de las distintas elaboraciones culinarias (2 Horas)

Se definirán cuáles son las formas de conservación más habituales en la cocina del bar-cafetería, así como las principales características de uso y funcionalidad que se debe llevar a cabo con ellas.

Actividad 4.10: Realiza con tu grupo la refrigeración y la congelación de algún alimento durante el tiempo máximo de su conservación.

Actividad 4.11: Lleva a cabo con tu grupo la limpieza y la colocación del refrigerador del bar. Realiza además el cálculo de tiempo durante el que se pueden conservar todos los alimentos que haya dentro.

Sesión 7: Documentos relacionados con la producción en cocina: Las recetas 1 (2 Horas)

Se elaborarán una serie de recetas indicando todos los pasos a seguir tanto en la elaboración como en la ejecución de dichas recetas. Para ello se realizarán unas fichas donde se indicará qué se necesita para realizarlas tanto en género como en maquinaria y mobiliario. Además de los procesos de elaboración necesarias para realizarlas de forma adecuada.

Actividad 4.12: Elabora con tu grupo un pollo al chilindrón para 4 personas.

Actividad 4.13: Prepara con tu grupo unas crepes rellenas de crema para 4 personas

Actividad 4.14: Prepara con tu grupo unas albóndigas para 4 personas.

Sesión 8: Documentos relacionados con la producción en cocina: Las recetas 2 (2 Horas)

Se elaborarán una serie de recetas indicando todos los pasos a seguir tanto en la elaboración como en la ejecución de dichas recetas. Para ello se realizarán unas fichas donde se indicará qué se necesita para realizarlas tanto en género como en maquinaria y mobiliario. Además de los procesos de elaboración necesarias para realizarlas de forma adecuada.

Actividad 4.15: Prepara con tu grupo unos pimientos rellenos para 4 personas.

Actividad 4.16: Prepara con tu grupo una escalibada de verduras para 4 personas.

Actividad 4.17: Prepara con tu grupo unas croquetas de jamón para 4 personas.

Sesión 9: Procedimientos de ejecución de diversas preparaciones 1 (2 Horas)

Se elaborarán y realizarán una serie de recetas relacionadas con las preparaciones más utilizadas en el bar-cafetería como son las tostadas, los sándwiches y los bocadillos.

Actividad 4.18: Prepara con tu grupo unas tostadas con o sin tomate.

Actividad 4.19: Prepara con tu grupo unas tortitas americanas para 4 personas.

Actividad 4.20: Prepara con tu grupo una tortilla de patatas para 4 pinchos.

Sesión 10: Procedimientos de ejecución de diversas preparaciones 2 (2 Horas)

Se elaborarán y realizarán una serie de recetas relacionadas con las preparaciones más utilizadas en el bar-cafetería como son las tostadas, los sándwiches y los bocadillos.

Actividad 4.21: Elabora con tu grupo sándwiches y bocadillos diferentes durante las prácticas de clase, utilizando la maquinaria y las técnicas de elaboración correctamente.

Sesión 11: Detalles que hay que tener en cuenta al elaborar la carta de un bar (2 Horas)

Se explicarán los aspectos y detalles que son importantes a la hora de elaborar la carta de un bar.

Actividad 4.22: Elabora con tu grupo la carta de un bar con la oferta de alimentos y bebidas que más te gusten. Asegúrate de que esté bien diseñada y estructurada.

Actividad de refuerzo 4: Busca 15 definiciones al azar de todos los términos culinarios e identifícalos sin mirar el término en cuestión. Realiza el test auto evaluable del libro.

Sesión 12: Actividad de Role-Play de servicio de bar-cafetería (3 Horas)

Se realizará una carta de desayunos para el aula taller según las características aprendidas. Se incluirán, además de platos, bocadillos y sándwiches, bebidas frías y calientes, etc. Dicha carta estará a color y plastificada.

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Técnicas: Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

Instrumentos: Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN. INDICADORES (RÚBRICAS)

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diario en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

SUMA O RESTA ACTITUDIONALES: Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4 **PUNTUACIÓN:** 5-6 **PUNTUACIÓN:** 7-8

PUNTUACIÓN: 9-10

Comente numerosos errores. Con dificultad

Sin errores significativos

Con alguna ayuda

Con corrección. Casi siempre

Muestra dominio.

Con precisión

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TEMPORALIZACIÓN

Realización del servicio de alimentos y bebidas en el bar 14 Horas

3º Trimestre

JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se va a conocer cómo se realiza el servicio en el bar así como las normas generales y técnicas básicas de atención al cliente.

Además, se hará hincapié en los documentos que intervienen en el proceso de servicio teniendo en cuenta su correcta ejecución y puntos clave de los procesos ejecutados.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN. PONDERACIÓN

RA 5. Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo. 20%

- a) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de servicio más comunes y significativas. 2,2%
- b) Se han interpretado correctamente los documentos asociados, así como las instrucciones recibidas y normas establecidas. 2,2%
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de la asistencia o realización de las operaciones de servicio. 2,2%
- d) Se han aplicado las diversas operaciones de pre-servicio adecuadas al desarrollo posterior de los servicios, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o normas establecidas. 2,2%
- e) Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas. 2,2%

- f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio. 2,2%
- g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio. 2,2%
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. 2,2%
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales. 2,4%

CONTENIDOS

Asistencia o realización en el servicio de alimentos y bebidas en barra:

- i) El servicio en barra. Definición, tipos y caracterización.
- j) Normas generales del servicio en barra y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.
- k) Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio y atención al cliente en barra.
- l) Normativa de prevención de riesgos laborales.

TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

Sesión 1: El servicio en el bar (2 Horas)

Se explicará en que consiste el servicio del bar teniendo en cuenta los diferentes tipos de servicio existentes, así como identificar sus principales características.

Actividad 5.1: Explica las características del servicio en barra y las características del servicio en mesa del bar.

Actividad 5.2: Realiza con tu grupo en el aula taller del bar la simulación de servicio de alimentos y bebidas en barra.

Actividad 5.3: Realiza con tu grupo en el aula taller del bar la simulación de un servicio de alimentos y bebidas en barra.

Sesión 2: Normas generales del servicio y técnicas básicas de atención al cliente (2 Horas)

Se explicarán cuáles son las normas generales del servicio, así como los rasgos y cualidades específicos en el trato con el cliente.

Actividad 5.4: Define las fases y los modos de operar y actuar, además de las normas generales de servicio y las técnicas de atención al cliente.

Actividad 5.5: Realiza en una mesa del bar algunas formas o modos de operar durante el desarrollo de un servicio.

Sesión 3: Documentos que intervienen en los procesos de servicio de barra (2 Horas)

Se definirán cuáles son los principales documentos que intervienen en los procesos de servicio de barra así como sus tipos y formas de elaboración.

Actividad 5.6: Realiza con tu grupo varios tipos de comandas escritas tanto para bar como para cocina.

Actividad 5.7: Elabora con tu grupo la factura de la cuenta de un desayuno completo para 4 personas.

Actividad 5.8: Realiza con tu grupo una lista de precios de los cafés más comunes.

Actividad 5.9: Realiza con tu grupo un modelo de hoja de reclamaciones y simula en el aula taller la reclamación de un cliente.

Sesión 4: Ejecución de operaciones básicas (2 Horas)

Se describirán los pasos que el profesional debe seguir desde el momento en que el cliente llega hasta que se marcha del establecimiento.

Actividad 5.10: Pon en práctica con tu grupo un servicio en barra de alimentos y bebidas.

Actividad 5.11: Practica con tu grupo el servicio en una mesa teniendo en cuenta todos los pasos que hay que seguir. No te olvides de poner en práctica el transporte con una bandeja.

Sesión 5: Puntos clave de los procesos (2 Horas)

Se valorarán los rasgos fundamentales que identifican a los empleados con el objetivo de crear al verdadero profesional.

Actividad 5.12: Nombra los puntos clave que tiene que tener un profesional del bar.

Actividad 5.13: Explica cuáles son las diferencias más importantes que existen entre el profesional y el no profesional. A continuación, identifica las diferencias más importantes que es posible detectar entre los comportamientos adversos al trabajo en equipo y los comportamientos de un buen equipo.

Sesión 6: Refuerzo de servicio de bar-cafetería (2 Horas)

Actividades de refuerzo 5:

🕒 Realiza un servicio en mesa con al menos 4 clientes, combinando bebidas frías y calientes.

🕒 Realiza el servicio de una mesa teniendo en cuenta los puntos clave de los procesos de servicio de la zona del abr/cafetería.

🕒 Realiza el test auto evaluable del libro.

Sesión 7: Actividad de Role-Pla ying de servicio de restaurante (2 Horas)

Se realizará un servicio completo de la zona de clientes de un bar, cambiando grupos a clientes, camareros de sala, camareros de barra y office, y rotando varias veces hasta que se hayan realizado todos los roles. Además, se simulará

una situación entre clientes y camareros en la que los clientes no están de acuerdo con la cuenta y solicitan una hoja de reclamaciones.

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Técnicas: Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

Instrumentos: Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN. INDICADORES (RÚBRICAS)

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diario en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

SUMA O RESTA ACTITUDIONALES: Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4 PUNTUACIÓN: 5-6 PUNTUACIÓN: 7-8

PUNTUACIÓN: 9-10

Comete numerosos errores. Con dificultad

Sin errores significativos

Con alguna ayuda

Con corrección. Casi siempre

Muestra dominio.

Con precisión

12. PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE TÉCNICAS

ELEMENTALES DE SERVICIO. (104 horas)

COMPETENCIAS PROFESIONALES PROPIAS DE ESTE MÓDULO PROFESIONAL:

e) **Poner a punto el lugar de trabajo**, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

f) **Lavar materiales, menaje, utillaje y equipos** para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.

g) **Colaborar en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas** a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.

h) **Ejecutar las operaciones de pre servicio y/o post servicio** 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.

i) **Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente**, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas

j) **Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones** efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.

k) **Cumplir las normas de seguridad laboral y medioambiental, higiene y calidad** durante

los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y en el medioambiente.

l) **Realizar las tareas de su responsabilidad tanto individualmente como en equipo**, con

autonomía e iniciativa, adaptándose a las situaciones producidas por cambios tecnológicos u organizativos.

m) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación como una herramienta para profundizar en el aprendizaje valorando las posibilidades que nos ofrece en el aprendizaje permanente.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPECIFICOS DEL MÓDULO

1. **Conoce y reconoce las normativas de seguridad laboral**, así como las señales de identificación.

2. **Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante**, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento, así como reconoce las funciones de la brigada de sala.

3. **Realiza operaciones de pre servicio, y mise en place identificando y aplicando** los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.

4. **Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas**, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

5. **Realiza operaciones de post servicio, identificando y aplicando** los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.

CONTENIDOS BÁSICOS

1. **Seguridad laboral y metodología** de limpieza.

2. **El restaurante** (definición, características y equipamiento).
3. **Preparación del servicio en el restaurante.**
4. **Servicio de alimentos y bebidas** en sala.
5. **Realización de las operaciones** de post servicio.

EVALUACIÓN DEL MÓDULO. ¿QUÉ EVALUARÉ?

Los objetivos del módulo constituirán los puntos de referencia concretos y claros para llevar a cabo las tareas de evaluación. En el diseño de las unidades didácticas buscamos el desarrollo integral de la persona y, por ello, siguiendo su evolución comprobaremos si el proceso se encamina en la dirección deseada: la adquisición de los resultados de aprendizaje del módulo y por tanto el desarrollo de competencias profesionales, personales y sociales, al final de nuestro ciclo formativo.

La evaluación continua se materializará en el seguimiento de los objetivos de la unidad didáctica, que permiten una flexibilidad y una adaptación personalizada a nuestros alumnos. Las experiencias de aprendizaje determinadas para su consecución y que permiten el tratamiento de los conceptos, actitudes y procedimientos constituirán la referencia más específica en torno a la cual organizaremos la evaluación continua.

La respuesta al ¿qué evaluar?, la encontramos en los criterios de evaluación, asociados a cada uno de los resultados de aprendizaje de cada módulo. Estos son los siguientes:

Los resultados de aprendizaje concretan lo que el alumno debe saber, comprender, y saber hacer al término del módulo. Son ponderados por el departamento didáctico en función de su relevancia para la adquisición de las competencias y del número de unidades didácticas con las que se relacione.

Los criterios de evaluación expresan la valoración de los logros respecto a cada resultado de aprendizaje. Son igualmente ponderados para la calificación por el Departamento Didáctico en función de su importancia para la adquisición del resultado de aprendizaje. En síntesis, los criterios de evaluación en relación con los resultados de aprendizaje junto con la ponderación para la calificación del módulo asignada por el departamento son los siguientes:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA)
CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE)
PONDERACIÓN DE LA CALIFICACIÓN (100%)
SECUENCIACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN
(TRIMESTRE)

RA 1 Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas. 20%

CE a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas. 3,3%

b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas. 3,3%

c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido. 3,3%

d) Se han trasladado los géneros y los materiales a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos. 3,3%

e) Se han distribuido los géneros y materiales en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación y ubicación, atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas. 3,3%

f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. 3,5%

RA 2 Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento. 20%

CE a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios de esta zona de consumos de alimentos y bebidas. 4%

b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante. 4%

c) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas. 4%

d) Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de servicio, siguiendo los procedimientos establecidos. 4%

e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales. 4%

RA 3 Realiza operaciones de pre-servicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio. 20%

- CE a) Se han descrito y caracterizado las diferentes operaciones de pre-servicio más significativas, teniendo en cuenta las diversas tipologías y el ámbito de su ejecución. 3,3%
- b) Se han relacionado las diversas operaciones de pre-servicio con sus especificidades y funcionalidad posterior según el tipo de servicio a desarrollar. 3,3%
- c) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas. 3,3%
- d) Se han identificado las fases y formas de operar para el desarrollo idóneo de los diversos procedimientos de pre-servicio. 3,3%
- e) Se han realizado las diversas operaciones de pre-servicio más significativas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas. 3,3%
- f) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. 3,5%

RA 4 Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo. 20%

- CE a) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio. 20%
- b) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas de servicio básicas y, teniendo en cuenta los tipos de servicio y el ámbito de su ejecución. 20%
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acuerdos para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio. 20%
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas. 20%
- e) Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas establecidas. 20%
- f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. 20%
- g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio. 20%
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. 20%

RA 5 Realiza operaciones de post-servicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio. 20%

- CE a) Se han descrito y caracterizado los procedimientos y etapas habituales que deben realizarse al cierre de las áreas de servicio. 3,3%
- b) Se han identificado y comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio. 3,3%
- c) Se han relacionado las diversas operaciones de post-servicio con sus especificidades y funcionalidad posterior, atendiendo al orden de realización, instrucciones recibidas y/o normas establecidas. 3,3%
- d) Se han realizado las diversas operaciones de post-servicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas. 3,3%
- e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. 3,3%
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales. 3,3%

**UNIDADES DIDÁCTICAS DEL MÓDULO
TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO
UNIDAD DIDÁCTICA 1. TEMPORALIZACIÓN**

Distribución del género y del material del restaurante 20 Horas

1º Trimestre

JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se van a conocer las diferentes áreas y departamentos del restaurante, así como saber identificar y distribuir por todo el comedor el mobiliario, la maquinaria y el material necesarios para así realizar un correcto aprovisionamiento de dicha reposición interna para realizar un servicio correcto.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE
EVALUACIÓN. PONDERACIÓN**

RA 1. Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas. 20%

- a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas. 3,3%
- b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas. 3,3%
- c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido. 3,3%

d) Se han trasladado los géneros y los materiales a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos. 3,3%

e) Se han distribuido los géneros y materiales en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación y ubicación, atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas. 3,3%

f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. 3,5%

CONTENIDOS

Acopio y distribución de géneros y material en la zona de restaurante:

⌚ El área de restaurante. Descripción y caracterización.

⌚ Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de Restaurante.

TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

Sesión 1: Presentación del módulo (2 Horas)

Como inicio de clases se procederá a la explicación de los contenidos del módulo, de la metodología en el desarrollo de las clases, horario, servicios de restaurante, evaluación (criterios de evaluación, criterios de calificación y recuperación).

Actividad de motivación 1: Quien quiere puede. Es más importante la actitud que la aptitud.

<https://www.youtube.com/watch?v=pMoPpoSu0IQ>

Actividad de indagación 1: Evaluación inicial: Indagación de los conocimientos previos del alumnado sobre el servicio en restaurante mediante tipo test y preguntas orales.

Sesión 2: Áreas y departamentos del restaurante (2 Horas)

Se hará una presentación de las aulas prácticas con aplicación a los servicios de restaurante:

cocina, plonge, office, pastelería, restaurante, bar, cámaras, economato y almacenes.

Actividad 1.1: Visita todos los departamentos y áreas de aulas taller de cocina y sala y comenta

sobre cómo están ubicados y qué hay en cada uno de ellos.

Elabora un croquis con las instalaciones prácticas del centro.

Actividad 1.2: Sitúa sobre el croquis las áreas o departamentos que componen dichas instalaciones.

Sesión 3: Mobiliario del restaurante (2 Horas)

Se explicará la definición y características del mobiliario del centro, así como su adecuado uso, limpieza y mantenimiento.

Actividad 1.3: Sitúa sobre el croquis el mobiliario que compone dichas instalaciones.

Sitúa la maquinaria sobre el croquis anterior, así como sus usos, condiciones de limpieza y mantenimiento.

Actividad 1.4: Reflexiona sobre la importancia de una adecuada limpieza y mantenimiento de los equipos en la viabilidad e higiene del establecimiento.

Sesión 4: Maquinaria del restaurante (2 Horas)

Se explicará el funcionamiento de la maquinaria del centro, así como su adecuado uso, limpieza y mantenimiento.

Actividad 1.5: Sitúa la maquinaria sobre el croquis anterior, así como sus usos, condiciones de limpieza y mantenimiento.

Actividad 1.6: Reflexiona sobre la importancia de una adecuada limpieza y mantenimiento de los equipos en la viabilidad e higiene del establecimiento.

Sesión 5: Utensilios del restaurante (2 Horas)

Explicación de los utensilios que se pueden encontrar en un restaurante así como su adecuado uso y almacenamiento.

Actividad 1.7: Elabora un mapa conceptual con los distintos utensilios de un restaurante atendiendo a su naturaleza.

Actividad 1.8: Identifica y clasifica por función los utensilios que disponemos en el restaurante del centro.

Sesión 6: Proceso de aprovisionamiento y distribución de mobiliario (2 Horas)

Se explicará en que consiste el proceso de aprovisionamiento y distribución del mobiliario del

restaurante teniendo en cuenta lo aprendido en sesiones anteriores así como realizar su correcta limpieza y almacenamiento.

Actividad 1.9: Se realizará el aprovisionamiento de mobiliario del aula taller.

Actividad 1.10: Se realizará la limpieza de mobiliario del aula taller.

Sesión 7: Proceso de aprovisionamiento y distribución de maquinaria (2 Horas)

Se explicará en que consiste el proceso de aprovisionamiento y distribución de la maquinaria del restaurante teniendo en cuenta lo aprendido en sesiones anteriores, así como realizar su correcta limpieza y almacenamiento.

Actividad 1.11: Se realizará el aprovisionamiento de maquinaria del aula taller.

Actividad 1.12: Se realizará la limpieza de maquinaria del aula taller.

Sesión 8: Proceso de aprovisionamiento y distribución de utensilios (2 Horas)

Se explicará en que consiste el proceso de aprovisionamiento y distribución de los utensilios del restaurante teniendo en cuenta lo aprendido en sesiones anteriores así como realizar su correcta limpieza y almacenamiento.

Actividad 1.13: Se realizará el aprovisionamiento de utensilios del aula taller.

Actividad 1.14: Se realizará la limpieza de utensilios del aula taller.

Sesión 9: Proceso de aprovisionamiento y distribución (2 Horas)

Teniendo en cuenta lo realizado anteriormente se realizará un mapa conceptual en el que se

indicará todo el equipamiento del aula taller así como una propuesta en conjunto de lo que no se tiene y es necesario para realizar un correcto servicio de restaurante.

Actividad 1.15.: Se realizará el aprovisionamiento de mobiliario, maquinaria y utensilios para el servicio de restaurante.

Actividad de refuerzo 1: Realiza un resumen de las características que deben tener las instalaciones, maquinaria y utensilios de uso en un restaurante.

Realiza el test auto evaluable del libro.

Actividad de ampliación 1: Investiga en internet la maquinaria y materiales que se encuentran

en un establecimiento de restauración a elección.

Sesión 10: Actividad de Role-Playing de servicio de restaurante (2 Horas)

Se realizará la explicación de una actividad de simulación de un montaje de restaurante en el que el alumnado tendrá que realizar un documento con la dotación de mobiliario, maquinaria y utensilios necesarios para dar un servicio.

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Técnicas: Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

Instrumentos: Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN. INDICADORES (RÚBRICAS)

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diario en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

SUMA O RESTA ACTITUDIONALES: Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4 **PUNTUACIÓN:** 5-6 **PUNTUACIÓN:** 7-8

PUNTUACIÓN: 9-10

Comete numerosos errores. Con dificultad

Sin errores significativos

Con alguna ayuda

Con corrección. Casi siempre

Muestra dominio.

Con precisión

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TEMPORALIZACIÓN

Equipos, útiles y menaje de la zona del restaurante 20 Horas

1º Trimestre

JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se va a conocer la definición de restaurante, así como las categorías y ubicación de estos. Además, se va a profundizar en los elementos que forman parte del mobiliario, maquinaria y utensilios necesarios para realizar un servicio correcto. Finalmente se definirá el personal del restaurante.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN. PONDERACIÓN

RA 2. Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento. 20%

a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios de esta zona de consumos de alimentos y bebidas. 4%

b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante. 4%

c) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas. 4%

d) Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de servicio, siguiendo los procedimientos establecidos. 4%

e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales. 4%

CONTENIDOS

Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante:

⌚ Mobiliario y equipos de para el servicio de alimentos y bebidas.

Descripciones y clasificaciones.

⌚ Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.

⌚ Legislación higiénico-sanitaria.

TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

Sesión 1: Definición, categoría y ubicación de los restaurantes (2Horas)

Se explicará la definición y categorías de los restaurantes, así como la ubicación y montaje dentro del local de los elementos tratados en la unidad didáctica anterior.

Actividad 2.1: Define lo que es un restaurante y enumera sus características.

Actividad 2.2: Busca los restaurantes que hay en tu localidad y averigua la categoría que tienen.

Sesión 2: Mobiliario del restaurante (2 Horas)

Teniendo en cuenta lo aprendido en la unidad didáctica anterior, se profundizará en los elementos que forman parte del restaurante tanto de forma genérica como de forma puntual teniendo en cuenta sus existencias en el aula taller así como sus definiciones y características sin olvidar su adecuado uso, limpieza y mantenimiento.

Actividad 2.3: Identifica y describe el mobiliario más habitual del restaurante en relación con la disponible en el aula taller.

Actividad 2.4: Limpia con la ayuda de tu grupo todo el mobiliario del aula taller del restaurante de todos los departamentos y describe cómo lo habéis hecho.

Sesión 3: Maquinaria del restaurante (2 Horas)

Teniendo en cuenta lo aprendido en la Unidad Didáctica anterior, se profundizará en los elementos que forman parte de la maquinaria del restaurante tanto de forma genérica como de forma puntual teniendo en cuenta sus existencias en el aula taller así como sus definiciones y características sin olvidar su adecuado uso, limpieza y mantenimiento.

Actividad 2.5: Identifica y describe la maquinaria más habitual del restaurante en relación con la disponible en el aula taller.

Actividad 2.6: Limpia con la ayuda de tu grupo toda la maquinaria del aula taller del restaurante de todos los departamentos y describe cómo lo habéis hecho.

Sesión 4: Material del restaurante (2 Horas)

Teniendo en cuenta lo aprendido en la unidad didáctica anterior, se profundizará en los elementos que forman parte del material del restaurante tanto de forma genérica como de forma puntual teniendo en cuenta sus existencias en el aula taller así como sus definiciones y características sin olvidar su adecuado uso, limpieza y mantenimiento.

Actividad 2.7: Identifica y describe el material más habitual del restaurante en relación con la disponible en el aula taller.

Actividad 2.8: Coloca con tu grupo, el material del aula taller por tipos en una zona del almacén dedicado a ello. Pon etiquetas en cada balda y detalla qué tipo de material hay en cada una de ella.

Recuerda que las estanterías deben haberse limpiado perfectamente antes de realizar esta actividad.

Sesión 5: Loza del restaurante (2 Horas)

Teniendo en cuenta lo aprendido en la unidad didáctica anterior, se profundizará en los elementos que forman parte de la loza del restaurante tanto de forma genérica como de forma puntual teniendo en cuenta sus existencias en el aula taller, así como sus definiciones y características sin olvidar su adecuado uso, limpieza y mantenimiento.

Actividad 2.9: Identifica y describe la loza más habitual del restaurante en relación con la disponible en el aula taller.

Actividad 2.10: Coloca con tu grupo, la loza del aula taller por tipos en una zona del almacén dedicado a ello. Pon etiquetas en cada balda y detalla qué tipo de material hay en cada una de ella.

Recuerda que las estanterías deben haberse limpiado perfectamente antes de realizar esta

actividad.

Sesión 6: Cubertería del restaurante (2 Horas)

Teniendo en cuenta lo aprendido en la unidad didáctica anterior, se profundizará en los elementos que forman parte de la cubertería del restaurante tanto de forma genérica como de forma puntual teniendo en cuenta sus existencias en el aula taller, así como sus definiciones y características sin olvidar su adecuado uso, limpieza y mantenimiento.

Actividad 2.11: Identifica y describe la cubertería más habitual del restaurante en relación con la disponible en el aula taller.

Actividad 2.12: Coloca con tu grupo, la cubertería del aula taller por tipos en una zona del almacén dedicado a ello. Pon etiquetas en cada balda y detalla qué tipo de material hay en cada una de ella. Recuerda que las estanterías deben haberse limpiado perfectamente antes de realizar esta actividad.

Sesión 7: Cristalería del restaurante (2 Horas)

Teniendo en cuenta lo aprendido en la unidad didáctica anterior, se profundizará en los elementos que forman parte de la cristalería del restaurante tanto de forma genérica como de forma puntual teniendo en cuenta sus existencias en el aula taller así como sus definiciones y características sin olvidar su adecuado uso, limpieza y mantenimiento.

Actividad 2.13: Identifica y describe la cristalería más habitual del restaurante en relación con la disponible en el aula taller.

Actividad 2.14: Coloca con tu grupo, la cristalería del aula taller por tipos en una zona del almacén dedicado a ello. Pon etiquetas en cada balda y detalla qué tipo de material hay en cada una de ella.

Recuerda que las estanterías deben haberse limpiado perfectamente antes de realizar esta actividad.

Sesión 8: Utillaje del restaurante (2 Horas)

Teniendo en cuenta lo aprendido en la unidad didáctica anterior, se profundizará en los elementos que forman parte del utillaje del restaurante tanto de forma genérica como de forma puntual teniendo en cuenta sus existencias en el aula taller, así como sus definiciones y características sin olvidar su adecuado uso, limpieza y mantenimiento.

Actividad 2.15: Identifica y describe el utillaje más habitual del restaurante en relación con la disponible en el aula taller.

Actividad 2.16: Coloca con tu grupo, el utillaje del aula taller por tipos en una zona del almacén dedicado a ello. Pon etiquetas en cada balda y detalla qué tipo de material hay en cada una de ella.

Recuerda que las estanterías deben haberse limpiado perfectamente antes de realizar esta actividad.

Sesión 9: Personal del restaurante (2 Horas)

Se realizará una explicación de en qué consiste la brigada de restaurante, así como en la realización de su organigrama además de prestar especial hincapié en la correcta imagen y vestimenta de dicho personal.

Actividad 2.17: Realiza el organigrama de la brigada del restaurante.

Actividad 2.18: Realiza con tu grupo, una función de cada uno de los miembros de la brigada de un restaurante, rotando sucesivamente entre vosotros hasta que hayáis hecho todas las funciones de todos los miembros de la brigada.

Actividad de refuerzo 2: Realiza un resumen de las características que deben tener las instalaciones, maquinaria y utensilios de uso en un restaurante. Realiza el test auto evaluable del libro.

Sesión 10: Actividad de Role-Playing de servicio de restaurante (2 Horas)

Se realizará la explicación de una actividad de simulación de un montaje de restaurante en el que el alumnado tendrá que realizar, teniendo en cuenta el documento realizado en la Unidad Didáctica anterior, un documento con la dotación de mobiliario, maquinaria y utensilios necesarios para dar un correcto servicio así como el personal necesario.

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Técnicas: Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

Instrumentos: Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN. INDICADORES (RÚBRICAS)

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diario en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

SUMA O RESTA ACTITUDIONALES: Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4 **PUNTUACIÓN:** 5-6 **PUNTUACIÓN:** 7-8

PUNTUACIÓN: 9-10

Comente numerosos errores. Con dificultad

Sin errores significativos

Con alguna ayuda

Con corrección. Casi siempre

Muestra dominio.

Con precisión

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TEMPORALIZACIÓN

Operaciones básicas de pre-servicio: la puesta a punto o mise en place

25 Horas

2º Trimestre

JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se van a conocer las diferentes operaciones de pre-servicio así como la puesta a punto o mise en place que se debe realizar previamente al servicio para no dejar lugar a la improvisación. Además, se hará hincapié en los puntos clave de las diversas fases.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN. PONDERACIÓN

RA 3. Realiza operaciones de pre-servicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio. 20%

- a) Se han descrito y caracterizado las diferentes operaciones de pre-servicio más significativas, teniendo en cuenta las diversas tipologías y el ámbito de su ejecución. 3,3%
- b) Se han relacionado las diversas operaciones de pre-servicio con sus especificidades y funcionalidad posterior según el tipo de servicio a desarrollar. 3,3%
- c) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas. 3,3%
- d) Se han identificado las fases y formas de operar para el desarrollo idóneo de los diversos procedimientos de pre-servicio. 3,3%

e) Se han realizado las diversas operaciones de pre-servicio más significativas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas. 3,3%

f) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. 3,3%

CONTENIDOS

Realización de las operaciones de pre-servicio:

⌚ Operaciones de pre-servicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.

⌚ Procedimientos de preparación y montaje de mobiliario, equipos y material.

TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

Sesión 1: Operaciones de pre-servicio (2 Horas)

Se explicará en qué consisten las operaciones de pre servicio, así como la gran importancia que tiene preparar un buen pre servicio para dar un buen servicio.

Actividad de indagación 2: Lluvia de ideas: Indica que se debe hacer en las operaciones de pre servicio de un restaurante.

Explicación de las operaciones de pre servicio de en un restaurante indicando la importancia del análisis de verificación de una adecuada puesta a punto. Se realizarán varias ejemplificaciones prácticas en el aula.

Actividad 3.1: Enumera las principales fases de las operaciones de pre servicio.

Actividad 3.2: Reflexiona por qué es importante llevar a cabo un buen pre servicio.

Sesión 2: Puesta a punto: Planificación (2 Horas)

Se explicará en qué consiste la puesta a punto, así como las diferentes fases que forman parte de ella.

Actividad 3.3: Establece un diagrama de flujo del proceso de puesta a punto general en un restaurante.

Actividad 3.4: Diferencia la puesta a punto mecánica y supervisora de la puesta a punto.

Sesión 3: Puesta a punto: Cálculo de personal (2 Horas)

En esta fase de la puesta a punto se hará hincapié en conocer y calcular cuánto personal es necesario para el trabajo del día.

Actividad 3.5: Calcula los rangos de un restaurante con 180 personas de aforo máximo. A continuación dibuja la plantilla del salón de un restaurante y divídelos en celdas cuadradas, para una buena planificación del metro y una buena realización de la puesta a punto.

Actividad 3.6: Calcula el personal que sería necesario en un restaurante de categoría media para un restaurante con un aforo máximo de 160 personas.

Sesión 4: Puesta a punto: Cálculo de material (2 Horas)

En esta fase de la puesta a punto se hará hincapié en conocer y calcular cuánto material es necesario para el trabajo del día.

Actividad 3.7: Calcula el material necesario para un menú pensado para 40 comensales.

Actividad 3.8: Calcula la brigada de un restaurante de categoría media si las reservas son las siguientes: 1 mesa de 8, 2 mesas de 6, 1 mesa de 4, 2 mesas de 5, 2 mesas de 3 y 1 mesa de 2.

Sesión 5: Puesta a punto: Limpieza y repaso del material (2 Horas)

En esta fase de la puesta a punto se hará hincapié en conocer y saber preparar el material necesario ya calculado anteriormente, así como su correcta limpieza.

Actividad 3.9: Pon en práctica la limpieza de todos los departamentos del restaurante y de sus instalaciones con los productos de limpieza necesarios para cada lugar y material.

Actividad 3.10: Realiza con tu grupo el repaso de todas las familias del material del restaurante

(cristalería, loza, cubertería y utensilios): cita los nombres y realizad una pequeña descripción de todos los aspectos importantes que hagan relación a ellas.

Sesión 6: Puesta a punto: Montaje de mesas (2 Horas)

En esta fase de la puesta a punto se hará hincapié en conocer y saber preparar el montaje de mesas adecuado teniendo en cuenta el tipo de menú que se ofertará así como el número de personas.

Actividad 3.11: Monta con tu grupo una mesa tipo menú para ocho personas.

Actividad 3.12: Monta con tu grupo una mesa tipo carta para cuatro personas.

Sesión 7: Puesta a punto: Montaje de aparadores y gueridones (2 Horas)

En esta fase de la puesta a punto se hará hincapié en conocer y saber preparar el montaje de aparadores y gueridones adecuados teniendo en cuenta el tipo de menú que se ofertará así como el número de personas y capacidad del local.

Actividad 3.13: Monta con tu grupo un gueridón para una mesa de cuatro personas que van a comer menú del día.

Actividad 3.14: Monta, repasa y coloca con tu grupo un aparador completo para un rango del comedor.

Sesión 8: Puesta a punto: Colocación de utensilios (2 Horas)

En esta fase de la puesta a punto se hará hincapié en conocer y saber preparar la colocación de

utensilios adecuados teniendo en cuenta el tipo de menú que se ofertará así como el número de personas y capacidad del local.

Actividad 3.15: Monta, repasa y coloca con tu grupo las champaneras y pies de champaneras para un rango del comedor.

Sesión 9: Puesta a punto: Decoración de las mesas y del local (2 Horas)

En esta fase de la puesta a punto se hará hincapié en conocer y saber preparar la decoración de las mesas y del local adecuados teniendo en cuenta el tipo de menú que se ofertará, así como el número de personas y capacidad del local.

Actividad 3.16: Monta, repasa y coloca con tu grupo la decoración completa para un rango del comedor.

Sesión 10: Puesta a punto: Supervisión (2 Horas)

En esta fase de la puesta a punto se hará hincapié en conocer y valorar la supervisión de la puesta a

punto ya que será el último paso del pre servicio de cara al servicio.

Actividad 3.17: Realiza la supervisión de las actividades anteriores.

Sesión 11: Puntos clave de las diversas fases (2 Horas)

Se explicará cuáles son los puntos clave de cada fase de la puesta a punto ya que éxito de una

óptima planificación se construye desde el principio.

Actividad 3.18: Realiza un resumen de cuáles son los puntos clave de las diversas fases de la

puesta a punto y por qué son fundamentales.

Actividad de refuerzo 3: Realiza un resumen de las características que debe tener una buena

planificación de un buen pre servicio, así como la brigada de este. Realiza el test auto evaluable del libro.

Sesión 12: Actividad de Role-Play de servicio de restaurante (3 Horas)

Realiza con tu clase varios servicios en el aula taller, dividiendo el comedor en rangos, mesas y

aplicando todas las técnicas de trabajo aprendidas hasta ahora, con una buena puesta a punto

previa y un desarrollo de servicios completo.

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Técnicas: Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

Instrumentos: Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: INDICADORES (RÚBRICAS)

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diario en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

SUMA O RESTA ACTITUDIONALES: Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4 **PUNTUACIÓN:** 5-6 **PUNTUACIÓN:** 7-8

PUNTUACIÓN: 9-10

Comente numerosos errores. Con dificultad

Sin errores significativos

Con alguna ayuda

Con corrección. Casi siempre

Muestra dominio.

Con precisión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TEMPORALIZACIÓN

Operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas 25 Horas

2º Trimestre

JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se van a conocer los diferentes tipos de servicio, así como sus definiciones y sus características más importantes. Además, se conocerán las diferentes normas generales y fases que forman parte del servicio de sala así como los documentos que intervienen en dicho servicio. Finalmente se explicarán los diferentes tipos de montaje de servicios especiales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN. PONDERACIÓN

RA 4. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas,

propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas

de organización y servicio de esta área de consumo. 20%

- a) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio. 2,5%
- b) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas de servicio básicas y, teniendo en cuenta los tipos de servicio y el ámbito de su ejecución. 2,5%
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acuerdos para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio. 2,5%
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas. 2,5%
- e) Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas establecidas. 2,5%
- f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. 2,5%
- g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio. 2,5%
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. 2,5%

CONTENIDOS

Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante:

- ⌚ El servicio en sala. Definición, tipos y caracterización.
- ⌚ Normas generales del servicio en sala y técnicas básicas de atención al cliente.
- ⌚ Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio en sala.
- ⌚ Procedimientos de ejecución en servicios especiales, como buffet, habitaciones, colectividades, entre otros.
- ⌚ Normativa higiénico-sanitaria.

TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

Sesión 1: El servicio en sala: Definición (2 Horas)

Se explicará en qué consiste el servicio en sala y cuáles son sus tipos y características, además de conocer las ofertas básicas que existen.

Actividad de motivación 2: En el video se observa la importancia de conocimiento de inglés e

ingredientes de los alimentos para informar al cliente.

[https://www.youtube.com/watch?](https://www.youtube.com/watch?v=uUrr9BBjo5k)

[v=uUrr9BBjo5k](https://www.youtube.com/watch?v=uUrr9BBjo5k)

Actividad 4.1: Define los siguientes conceptos: servicio, tipos, características y ofertas

gastronómicas básicas en sala.

Sesión 2: El servicio en sala: Tipos de servicio (2 Horas)

Se explicarán los tipos de servicio más utilizados en sala, así como sus principales características distintivas.

Actividad 4.2: Explica en qué consisten los siguientes tipos de servicio: emplatado, francés y americano e inglés. A continuación, prepara todo el material necesario para una mesa de 4 comensales para dichos servicios.

Sesión 3: El servicio en sala: Ofertas gastronómicas (2 Horas)

Se explicarán las diferentes variedades de ofertas gastronómicas también conocidas como carta y menú, así como sus principales características y grupos que las forman.

Actividad 4.3: Realiza el montaje de una mesa para menú del día, eligiendo tú los platos.

Actividad 4.4: Realiza el montaje de una mesa tipo menú carta y elige tú los platos.

Sesión 4: Normas generales del servicio en sala (2 Horas)

Se hará hincapié tanto de forma teórica como práctica de las diferentes normas de trato con el cliente que hay que seguir para realizar un correcto servicio en sala.

Actividad 4.5: Realiza y ponte en situación con tu grupo en el aula taller; pon en práctica todas las normas generales del servicio en sala.

Actividad 4.6: Realiza y ponte en situación con tu grupo en el aula taller; pon en práctica todas las técnicas básicas de atención al cliente.

Sesión 5: Fases, modos de operar y actuar (2 Horas)

Se hará hincapié tanto de forma teórica como práctica de las diferentes funciones que deben realizarse durante el servicio.

Actividad 4.7: Cita y explica todas las normas generales que hayas aprendido para dar un servicio en sala.

Actividad 4.8: Dramatiza con tu grupo una situación en el restaurante en la que tengas que poner en práctica las técnicas, fases y los modos necesarios para operar y actuar con el cliente.

Sesión 6: Transporte, servicio y desbarasado (2 Horas)

Se explicará en qué consisten las diferentes técnicas de transporte y desbarasado de platos.

Actividad 4.9: Coge dos platos de postre y dos platos trincheros con la mano izquierda mediante el sistema de pinza y el sistema de muñeca.

Actividad 4.10: Realiza el desbarasado de platos trincheros y cubiertos de una mesa de cuatro comensales con algún despojo en cada uno de ellos.

Sesión 7: Servicio de sala y sus tipos (2 Horas)

Se explicará en que consiste el proceso del servicio en sala así como sus diferentes pasos a seguir teniendo en cuenta sus diferentes tipos.

Actividad 4.11: Nombra, razona y explica todos los puntos del glosario del comedor.

Actividad 4.12: Nombra todos los pasos a seguir en el servicio de un menú en el comedor.

Sesión 8: Documentos que intervienen en el servicio (2 Horas)

Se explicarán los diferentes documentos que intervienen en el servicio haciendo especial hincapié en la correcta elaboración de la comanda.

Actividad 4.13: Realiza con tu grupo, en una mesa del aula taller, una comanda de bebidas.

Actividad 4.14: Realiza con tu grupo, en una mesa del aula taller, una comanda de vinos.

Actividad 4.15: Realiza con tu grupo, en una mesa del aula taller, una comanda de cafés.

Sesión 9: Tipos de menú (2 Horas)

Se explicarán los diferentes tipos de menús, así como el proceso de diseño de estos.

Actividad 4.16: Realiza un menú fijo de tu restaurante.

Actividad 4.17: Realiza un menú carta de tu restaurante.

Sesión 10: Documentación de facturación (2 Horas)

Se explicarán los diferentes tipos de documentos de facturación, así como el proceso de diseño de estos.

Actividad 4.18: Enumera los diferentes tipos de sistema de pago.

Actividad 4.19: Elabora una factura de suma de comandas con todos sus apartados.

Sesión 11: Procedimientos de montaje de servicios especiales (2 Horas)

Se explicarán en qué consisten los servicios especiales, así como la correcta organización, planificación y puesta a punto necesarios para el evento

Actividad 4.20: Organiza con tu grupo una mesa tipo buffet.

Actividad 4.21: Organiza con tu grupo una mesa tipo banquete.

Actividad 4.22: Organiza con tu grupo una mesa tipo cóctel.

Actividad de refuerzo 4: Explica las formas fundamentales de transporte de platos, bandejas, copas y cubiertos en el comedor de un restaurante. Realiza el test auto evaluable del libro.

Sesión 12: Actividad de Role-Playing de servicio de restaurante (3 Horas)

Ponte en situación con tu grupo y pon en práctica todos los pasos necesarios para el servicio de una mesa a la carta, teniendo en cuenta solamente las funciones del auxiliar o ayudante de camarero teniendo en cuenta las siguientes pautas:

- Monta una mesa para cuatro personas
- Realiza un circuito tipo banquete con sus guerdón, repasando todo el material de transporte de platos vacíos y llenos por toda el área de comedor del restaurante.
- Realiza un circuito de transporte de copas llenas y vacías por toda el área de comedor del restaurante.

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Técnicas: Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

Instrumentos: Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: INDICADORES (RÚBRICAS)

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diaria en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

SUMA O RESTA ACTITUDIONALES: Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4 PUNTUACIÓN: 5-6 PUNTUACIÓN: 7-8

PUNTUACIÓN: 9-10

Comente numerosos errores. Con dificultad

Sin errores significativos

Con alguna ayuda

Con corrección. Casi siempre

Muestra dominio.

Con precisión

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TEMPORALIZACIÓN

Operaciones de post servicio en el restaurante 14 Horas

3º Trimestre

JUSTIFICACIÓN

En esta unidad didáctica se van a conocer las operaciones de post servicio en las cuales se incluye el procedimiento de recogida, adecuación a servicios posteriores y cierre. Además de definir los puntos clave en la ejecución de las diversas fases.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN. PONDERACIÓN

RA 5. Realiza operaciones de post-servicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio. 20%

- a) Se han descrito y caracterizado los procedimientos y etapas habituales que deben realizarse al cierre de las áreas de servicio. 3,3%
- b) Se han identificado y comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio. 3,3%
- c) Se han relacionado las diversas operaciones de post-servicio con sus especificidades y funcionalidad posterior, atendiendo al orden de realización, instrucciones recibidas y/o normas establecidas. 3,3%
- d) Se han realizado las diversas operaciones de post-servicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas. 3,3%
- e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. 3,3%
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales. 3,5%

CONTENIDOS

Realización de las operaciones de postservicio:

- ⌚ Operaciones de postservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.
- ⌚ Procedimientos de recogida, adecuación a servicios posteriores y cierre.
- ⌚ Medidas de prevención de riesgos laborales.
- ⌚ Legislación higiénico-sanitaria.

TRANSPOSICIÓN DIDÁCTICA

Sesión 1: Operaciones de postservicio (2 Horas)

Se explicará en qué consisten las operaciones de postservicio, así como sus fases y procesos más significativos.

Actividad 5.1: Nombra y define las fases más significativas de las operaciones de postservicio.

Actividad 5.2: Nombra y explica todas las fases y procesos más significativos en las operaciones de postservicio.

Sesión 2: Procedimiento de recogida de material (2 Horas)

Se explicará en qué consiste el procedimiento de recogida de material, así como sus fases y procesos más significativos.

Actividad 5.3: Realiza con tu grupo la recogida de la zona del bar después de montarlo completamente.

Actividad 5.4: Realiza con tu grupo varios lavados de material y recogidas del office después para simular y perfeccionar el trabajo de recogida de esta zona. ¿Qué notas que has mejorado y qué crees que puedes mejorar para llevar a cabo este trabajo de forma correcta y profesional?

Sesión 3: Procedimiento de recogida de departamentos (2 Horas)

Se explicará en qué consiste el procedimiento de recogida de departamentos, así como sus fases y procesos más significativos.

Actividad 5.5: Realiza con tu grupo el inventario y la hoja de pedido del material, los productos y las bebidas del almacén, del economato y la bodega.

Sesión 4: Procedimiento de adecuación a servicios posteriores (2 Horas)

Se explicará en qué consiste el procedimiento de adecuación a servicios posteriores así como sus fases y procesos más significativos.

Actividad 5.6: Realiza con tu grupo el montaje de un salón tipo menú para 40 personas, para un servicio posterior.

Sesión 5: Puntos clave en la ejecución de las diversas fases (2 Horas)

Se explicará en qué consisten los puntos clave en la ejecución de las operaciones de postservicio.

Actividad 5.7: Nombra, explica y realiza los puntos clave de las diversas operaciones de postservicio.

Sesión 6: Refuerzo de servicio de restaurante (2 Horas)

Actividades de refuerzo 5:

🕒 Explica las formas fundamentales de transporte de platos, bandejas, copas y cubiertos en el comedor de un restaurante.

🕒 Nombra y explica cómo se realizan las tareas de postservicio del comedor y de la zona de bar.

🕒 Realiza el test auto evaluable del libro.

Sesión 7: Actividad de Role-Play de servicio de restaurante (2 Horas)

Pon en práctica todas las operaciones de postservicio del office. Realiza todas las operaciones de postservicio del comedor del restaurante. Realiza todas las operaciones de postservicio de la zona del bar del restaurante. Realiza todas las operaciones de postservicio del almacén, del economato y de la bodega.

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Técnicas: Observación sistemática, corrección de tareas, pruebas orales y escritas, autoevaluación, coevaluación.

Instrumentos: Escala de observación, rúbrica, portfolio, fichas de trabajo, prácticas de taller.

En caso de confinamiento, los procedimientos de evaluación se realizarán de forma telemática a través de la plataforma CLASSROOM además de las siguientes formas de comunicación: Videoconferencia, Google Drive, IPasen.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: INDICADORES (RÚBRICAS)

PROCEDIMENTALES: Exámenes prácticos, trabajo diaria en el restaurante escuela, cafetería y servicios especiales.

CONCEPTUALES: Exámenes teóricos, trabajos de investigación, prueba de exposición oral.

ACTIVIDADES: Apuntes y cuaderno de clase.

SUMA O RESTA ACTITUDIONALES: Uniformidad, higiene personal, puntualidad y asistencia, compañerismo en clase.

En caso de confinamiento los criterios de calificación podrán ser evaluados de forma diferente adaptándolos a la situación.

PUNTUACIÓN: 1-4 PUNTUACIÓN: 5-6 PUNTUACIÓN: 7-8

PUNTUACIÓN: 9-10

Comente numerosos errores. Con dificultad

Sin errores significativos

Con alguna ayuda

Con corrección. Casi siempre

Muestra dominio.

Con precisión

13. PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO. (260 horas)

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias y objetivos generales, propios de este título, que se han alcanzado en el centro educativo o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

RA1. Realiza operaciones básicas de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.
- b) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.
- c) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.
- d) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.
- e) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.
- f) Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.

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

RA2. Ejecuta operaciones básicas de preelaboración, interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas con la aplicación de procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.
- b) Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.
- c) Se han trasladado y distribuido adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.
- d) Se han ejecutado los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas.
- e) Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.

f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

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

RA3. Realiza elaboraciones culinarias sencillas, interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias sencillas.

b) Se han identificado y relacionado, fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias sencillas, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.

e) Se ha asistido durante el desarrollo del servicio en cocina en la realización, terminación y presentación de las elaboraciones culinarias siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos.

f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

g) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.

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

RA4. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas propias del área de bar- cafetería, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas.

b) Se han identificado y relacionado fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y/o normas establecidas.

c) Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas.

- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas, tanto de equipos, útiles y/o herramientas, como de géneros.
- e) Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a instrucciones recibidas.
- f) Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- g) Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio propias de esta área de consumo, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
- h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

RA5. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante y/o de servicios de catering, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa relacionados con los requerimientos del servicio.
- b) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio, distinguiendo si se trata de un servicio en sala, en bar-cafetería o de tipo catering.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.
- d) Se han realizado las diversas operaciones de preservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.
- e) Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas o requerimientos de la empresa.
- f) Se ha atendido a los clientes con cortesía y eficacia en el ámbito de las responsabilidades que le competen, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

g) Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.

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

RA6. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento

relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa.

b) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

c) Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

d) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.

e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

f) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.

g) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

h) Se han utilizado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

RA7. Mantiene relaciones profesionales adecuadas actuando de forma responsable y respetuosa, tanto con los procedimientos y normas de la empresa como con el resto de miembros del equipo.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido e interpretado los procedimientos y normas de la empresa relacionados con el comportamiento interno en la misma.

b) Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo y no lo ha abandonado antes de lo establecido sin justificación.

c) Se ha actuado con diligencia y responsabilidad ante las instrucciones recibidas.

d) Se ha mantenido una comunicación eficaz y respetuosa con el resto de miembros del equipo.

- e) Se ha actuado manteniendo una actitud de colaboración y de coordinación con el resto de miembros del equipo.
- f) Se ha mantenido una actitud de aprendizaje y actualización ante observaciones realizadas sobre el desempeño de nuestras funciones.