

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO
PROFESIONAL: 0150**

OPERACIONES BÁSICAS EN BAR-CAFETERÍA

CURSO: 1º; CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:

TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN.

Índice.

1. Introducción, contexto y marco normativo

Introducción

Contexto

Marco normativo

2. Competencia general del título

3. Competencias profesionales, personales y sociales

4. Objetivos generales

5. Unidades de competencia vinculadas al módulo

6. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados

7. Relación secuenciada de unidades de trabajo

Temporalización de las unidades de trabajo. Relación CPPS, OG y RA

8. Fase de formación en empresa u organismo equiparado (FFEOE)

9. Contenidos transversales

10. Orientaciones pedagógicas del módulo profesional

11. Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje

12. Metodología

13. Actividades extraescolares

14. Actividades complementarias

15. Evaluación

Sesiones de evaluación

Instrumentos de evaluación

Criterios de calificación

Medidas de recuperación

Incorporación tardía al curso escolar por cuestiones ajenas a la voluntad del alumno

Criterios de evaluación

16. Atención a la diversidad

17. Planes y programas

1. Introducción, contexto y marco normativo.

1.1. Introducción.

El módulo profesional **Operaciones Básicas en Bar Cafetería** (OPBBC en adelante) se va a impartir en el primer **curso del ciclo formativo de grado medio Servicios en Restauración en el I.E.S. Rey Alabez de Mojácar**, en modalidad presencial, horario de mañana (formación inicial) y oferta **dual**. El ciclo formativo, junto con el de grado medio Cocina y Gastronomía, constituye la oferta de **Formación Profesional (FP)** del I.E.S., centrada en la familia profesional **Hostelería y Turismo**, principal actividad económica e importante pilar de empleo en el municipio y la comarca.

Identificación del Módulo:

Denominación:	Servicios en Restauración
Nivel:	Formación Profesional de Grado Medio
Duración:	2.000 horas.
Familia Profesional:	Hostelería y Turismo.
Referente europeo:	CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).
Identificación del MÓDULO	Operaciones Básicas en Bar Cafetería Cod. 0150
Curso en el que se imparte:	Primer curso del Ciclo Formativo de Técnico de Servicios en Restauración
Duración:	256 horas

1.2. Contexto.

El centro, ubicado en una zona residencial de Mojácar-playa (calle Albardinar), asiste a alumnado de Educación Secundaria Obligatoria (fundamentalmente con domicilio en Mojácar o Turre) y de FP. La FP del I.E.S. atiende en sus instalaciones (aulas-taller cocina, cafetería y restaurante, en edificio secundario, y aula ATECA en edificio principal) a alumnado diverso, no solo en edad, procedencia geográfica, municipio de residencia o forma de acceso al ciclo formativo, sino también en motivación, intereses y perspectivas laborales y profesionales.

La oferta de FP y el vínculo con el sector productivo adquieren todo su sentido en una localidad con 5.386 ¹plazas hoteleras, 2.416 plazas de restaurante, 570 cafeterías² y una evidente vocación turística, lo que tiene su reflejo en la estrecha relación entre el centro y las empresas locales-comarcales, que no solo acogen al alumnado en la FFEOE, sino que no en pocas ocasiones facilitan empleo a los estudiantes durante y/o tras la formación.

Cabe señalar el deficiente transporte público tanto dentro del municipio como entre localidades vecinas, lo que incrementa la dificultad de asignación de empresas para la FFEOE considerando que un elevado porcentaje de alumnado es menor de edad y reside en municipios próximos.

¹ Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía. Datos 2022

² Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía. Datos 2003

1.3. Marco normativo.

La normativa de referencia, entre otra, es:

- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de FP.
- Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados títulos de FP de grado medio y se adaptan al nuevo marco competencial.
- Orden de 9 de octubre de 2008 (BOJA 233), por la que se desarrolla el currículo del título de Técnico en Servicios en Restauración en Andalucía.
- Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado de los grados D y E del sistema de FP en Andalucía.
- Orden de 26 de septiembre de 2025, reguladora de la fase de formación en empresa en la FP Dual andaluza.
- Resolución de 20 de febrero de 2025, sobre diseño y autorización de módulos optativos.
- Resolución de 28 de julio de 2025, que publica los módulos optativos autorizados para el curso 2025–26.
- Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la FP.
- Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.
- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de FP.
- Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Orden EDU/2216/2009, de 3 de julio, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración.
- Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.

2. Competencia general del título.

De acuerdo con el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas, la competencia general de este título consiste en:

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

3. Competencias profesionales, personales y sociales.

Las orientaciones pedagógicas del Real Decreto del Título establecen que el módulo de Operaciones Básicas en Bar Cafetería contribuye a alcanzar las siguientes competencias del título: b), c), d), h), i):

- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior.
- c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.
- d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o 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.

- h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- i) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.

4. Objetivos generales que permiten alcanzar el módulo (Orden)

El Real Decreto de Título establece en las orientaciones pedagógicas que el módulo de Operaciones Básicas en bar cafetería contiene la formación necesaria para que el alumno pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector de la restauración.

Estableciendo también que la formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales: a), b), c), d), e), h) e i):

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

Relación de los RAs con los Criterios y los Obj. Generales:

RA's	CRITERIOS	OBJ. GENERALES	CPPS
RA 1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.	a), b), c), d), e), f), g), h), i)	a), b), h)	b), c)
RA 2. Acopia materias primas analizando la documentación asociada a los servicios previstos.	a), b), c), d), e), f), g), h),	a), b), h)	b), c)
RA 3. Prepara equipos, útiles y materiales, reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.	a), b), c), d), e), f), g)	c), d), h), i)	b), c)
RA 4. Realiza las actividades de montaje relacionándolas con el tipo	a), b), c), d), e), f)	c), d), h), i)	b), c)

de servicio que se debe desarrollar.			
RA 5. Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio, justificando las técnicas y procedimientos seleccionados.	a), b), c), d), e), f), g)	a), b), c), d), e), h), i)	b), c), d), h), i)
RA 6. Prepara batidos, zumos, refrescos, aguas y otros para su servicio, aplicando las técnicas y procedimientos asociados.	a), b), c), d), e), f), g), h), i), j)	a), b), c), d), e), h), i)	b), c), d), h), i)
RA 7. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando las técnicas y procedimientos de servicio con cada tipo de bebida.	a), b), c), d), e), f), g), h), i), j)	a), b), c), d), e), h), i)	b), c), d), h), i)
RA 8. Efectúa las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de bar y cafetería, identificando y determinando las necesidades de reposición y adecuación del área al siguiente servicio.	a), b), c), d), e), f), g), h)	c), d), h), i)	d), h), i)

5. Unidades de competencia vinculadas al módulo

SEGÚN LAS CUALIFICACIONES PROFESIONALES DEL CATÁLOGO NACIONAL HOT679_2 (Real Decreto 100/2019, de 1 de marzo, por el que se establecen dos cualificaciones profesionales de la familia profesional Hostelería y Turismo, que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, y se modifica el Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre)

UC2298_2: Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.

UC2299_2: Preparar y servir bebidas distintas a vinos.

UC2300_2: Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.

5.1. Cuadro de unidades de competencia vinculadas al ciclo formativo.

Unidades de competencia	Módulos profesionales
<p>UC2298_2: Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.</p> <p>UC2300_2: Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.</p> <p>UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.</p>	<p>0151. Operaciones básicas en restaurante.</p> <p>0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.</p>
<p>UC2298_2: Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.</p> <p>UC2299_2: Preparar y servir bebidas distintas a vinos.</p> <p>UC2300_2: Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.</p>	<p>0150. Operaciones básicas en bar-cafetería.</p> <p>0152. Servicios en bar-cafetería.</p>

UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.	0154. El vino y su servicio.
UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	0045. Ofertas gastronómicas.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC9998_2: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	0156. Inglés profesional (GM).

6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA 1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- Se ha comprobado el estado del área de bar y cafetería para las actividades posteriores.
- Se han caracterizado los equipos, útiles y materiales de esta área.
- Se han relacionado los equipos útiles y materiales con sus aplicaciones posteriores.
- Se han preparado equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso.

- e) Se han ejecutado los procedimientos de manejo y mantenimiento de maquinaria, útiles y herramientas de acuerdo a las normas establecidas.
- f) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- g) Se ha analizado la disposición de los equipos del área desde el punto de vista funcional y de seguridad alimentaria.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se ha descrito y clasificado la tipología de refrescos, zumos, batidos y aguas de consumo habitual.
- c) Se han identificado y caracterizado las diversas técnicas de preparación y servicio adecuadas a la tipología de bebidas.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de este tipo de bebidas siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
- f) Se han realizado las preparaciones respetando proporciones, ingredientes, fases y técnicas.
- g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.

- h) Se ha realizado el servicio de estas bebidas aplicando las técnicas adecuadas.
- i) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso de preparación y servicio.
- j) Se han manipulado los productos asegurando sus condiciones higiénicas, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA 7. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando las técnicas y procedimientos de servicio con cada tipo de bebida.

Criterios de evaluación:

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

RA 8. Efectúa las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de bar y cafetería, identificando y determinando las necesidades de reposición y adecuación del área al siguiente servicio.

Criterios de evaluación:

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

7. RELACIÓN SECUENCIADA DE UNIDADES DE TRABAJO

1.	Recepción y acopio de materias primas.
2.	Puesta a punto de las áreas de bar-cafetería

3.	Preparación de bebidas calientes sencillas
4.	Preparación de batidos, zumos, refrescos, aguas y otros
5.	Servicio de bebidas alcohólicas simples
6.	Realización de las operaciones de post-servicio en bar-cafetería

Horas anuales y semanales del módulo

- Horas anuales: 256 horas.
- Horas semanales: 8 horas.

7.1. Cronograma de todas las unidades de trabajo con sus contenidos básicos y temporalización prevista para cada trimestre

<u>TEMPORALIZACIÓN</u>			
<u>TRIMESTRE</u>	<u>UNIDADES DE TRABAJO</u>	<u>TÍTULO DE LA UNIDAD</u>	<u>SESIONES</u>
1º, 2º y 3º	1	Recepción y acopio de materias primas.	20
	2	Puesta a punto de las áreas de bar-cafetería	47
	3	Preparación de bebidas calientes sencillas	51
	4	Preparación de batidos, zumos, refrescos, aguas y otros	20
	5	Servicio de bebidas alcohólicas simples	20
	6	Realización de las operaciones de post-servicio en bar-cafetería	47
SUBTOTAL			205
FFEOE (tercer trimestre)			51
N.º TOTAL DE SESIONES CURSO			256

Unidad de Trabajo 1. Recepción y acopio de materias primas.

1.1. Recepción de materias primas:

- Materias primas. Descripción, variedades, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Presentaciones comerciales.
- Descripción y características del economato y bodega.
- Operaciones en la recepción de géneros.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción.
- Aplicaciones informáticas.
- Relaciones interdepartamentales.

1.2. Acopio de materias primas:

- Aprovisionamiento interno. Descripción y características de las operaciones de aprovisionamiento y distribución interna de materias primas.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Formalización de formularios.
- Procedimientos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas.

Unidad de Trabajo 2. Puesta a punto de las áreas de bar-cafetería

2.1. Preparación de equipos, útiles y materiales:

- Maquinaria, material y mobiliario propio de las áreas de bar. Descripción, clasificación y características.
- Ubicación y distribución.
- Puesta a punto, uso, limpieza, mantenimiento y control de la maquinaria.

2.2. Realización de actividades de montaje:

- Tipología de servicios en las áreas de bar- cafetería. Descripción y características.
- Tipos de montaje. Características.
- Operaciones de preservicio. Características. Fases y técnicas asociadas.
- Ejecución de las operaciones de montaje. Control y valoración de resultados.

Unidad de Trabajo 3. Preparación de bebidas calientes sencillas

- Cafés, chocolates, infusiones y otros. Definiciones, clasificaciones, tipos y características. Ubicación y conservación.
- Presentaciones comerciales y etiquetados.
- Fases y técnicas de preparación, presentación y servicio.
- Procedimientos de ejecución y servicio. Control y valoración de resultados.

Unidad de Trabajo 4. Preparación de batidos, zumos, refrescos, aguas y otros -

Batidos, zumos, refrescos, aguas y otros. Características y tipos.

- Presentaciones comerciales y etiquetados.
- Ubicación y conservación.
- Técnicas de preparación y presentación de zumos y batidos. Conservación.
- Procedimientos de ejecución y servicio. Control y valoración de resultados.

Unidad de Trabajo 5. Servicio de bebidas alcohólicas simples -

Aperitivos y cervezas. Clasificación, tipología y características.

- Presentaciones comerciales y etiquetados.
- Ubicación y conservación.
- Técnicas de servicio de aperitivos y cervezas. Procedimientos de ejecución, control y valoración de resultados.
- Vinos. Operaciones elementales de servicio.

Unidad de Trabajo 6. Realización de las operaciones de post-servicio en bar-cafetería -

Operaciones de post-servicio en áreas de bar-cafetería. Descripción y caracterización.

- Secuenciación de fases y aplicación de técnicas.

- Control y reposición de materiales y materias primas. Documentos asociados.
- Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control.
- Procedimientos de ejecución de las operaciones de post-servicio.
- Control y valoración de resultados.

7.2. Temporalización

Relación de las unidades de trabajo (UT), los criterios de evaluación (CE) y la temporalización prevista.

UT	CE	TRIMESTRE
1. Recepción y acopio de materias primas.	RA 1: a), b), c), d), e), f), g), h), i). RA 2: a), b), c), d), e), f), g), h). RA 3: a), b), c), d), e), f), g).	1º, 2º,
2. Puesta a punto de las áreas de bar-cafetería	RA 3: a), b), c), d), e), f), g). RA 4: a), b), c), d), e), f).	1º, 2º
3. Preparación de bebidas calientes sencillas	RA 5: a), b), c), d), e), f), g). RA 3: a), b), c), d), e), f), g).	1º, 2º
4. Preparación de batidos, zumos, refrescos, aguas y otros	RA 6: a), b), c), d), e), f), g), h), i), j) RA 3: a), b), c), d), e), f), g).	1º y 2º
5. Servicio de bebidas alcohólicas simples	RA 7: a), b), c), d), e), f), g), h), i), j). RA 3: a), b), c), d), e), f), g).	1º y 2º
6. Realización de las operaciones de post-servicio en bar-cafetería	RA 8: a), b), c), d), e), f), g), h). RA 3: a), b), c), d), e), f), g).	1º y 2º

8. Fase de formación en empresa u organismo equiparado (FFEOE)

El módulo profesional formará parte de la FFEOE al igual que el resto de los módulos del ciclo, a excepción del proyecto intermodular.

Es **condición** para acceder a la FFEOE haber desarrollado y superado los resultados de aprendizaje relativos a la **prevención de riesgos laborales**, así como los del módulo profesional Itinerario para la Empleabilidad I del primer curso del ciclo formativo.

El procedimiento de evaluación establecido para la adquisición del resultado de aprendizaje y los criterios de evaluación que se desarrollan durante la FFEOE correspondientes al módulo, se sustentará, como se explica en el punto Evaluación de la presente programación, en la apreciación de la **persona que ejerza la tutoría dual de empresa u organismo equiparado**, que **informará y valorará la adquisición o no del resultado de aprendizaje** previsto durante la estancia de cada alumno a partir de la ejecución de la **actividad formativa programada**, y lo **trasladará** al instituto a través del tutor dual del centro educativo, para que el **profesor del módulo profesional ajuste su calificación**.

En el caso de que un estudiante vea **interrumpida** su FFEOE por **incumplimiento de los compromisos establecidos**, se contempla la posibilidad de reincorporarse al centro educativo y asistir a clase para continuar la formación y alcanzar el resultado de aprendizaje en el aula mediante la propuesta de actividades diversas que a través de múltiples instrumentos de evaluación permitan determinar su adquisición y calificación, siempre considerando los criterios de evaluación del resultado de aprendizaje y en los términos que figuran en el apartado Evaluación de esta programación

Temporalización de la FFEOE:

CURSO 25-26: 1º SERVICIOS				
INICIO	FIN	DÍAS SEMANA	HORAS DIARIAS	HORAS TOTALES
8 ABRIL (miércoles)	26 MAYO (martes)	5 DÍAS A LA SEMANA	6 h	200 h

RA y CE desarrollados en la fase FFEOE:

RA 3. Prepara equipos, útiles y materiales, reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.
CE: a), b), c), d), e), f), g).

Horas en empresa	Horas en centro	RA	CE	Actividad formativa
8	0	RA 3. Prepara equipos, útiles y materiales, reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.	a), b), c), d), e), f), g)	Preparar equipos, útiles y materiales, reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.

9. Contenidos transversales.

La FP contribuye a que los estudiantes consigan ampliar las competencias de la enseñanza, adaptándolas al sector profesional, permitiendo el aprendizaje a lo largo de la vida, progresar en el sistema educativo e incorporarse a la vida activa con responsabilidad y autonomía. Se trabajará la educación en valores y en prevención de riesgos laborales y salud, así como, la atención a la cultura andaluza, y se potenciará el uso correcto, responsable y cotidiano de las TIC para todo tipo de actividades. Además, se fomentará la cultura emprendedora, los buenos hábitos de consumo responsable, la inteligencia emocional y el respeto al medio ambiente. Además de reforzar la Competencia Lectora.

Este curso abordaremos los contenidos a través de proyectos colaborativos del centro y departamento, como la creación de platos de cocina andaluza, la implementación del programa CIMA (Programa para la Innovación y la Mejora del Aprendizaje) y el Plan de Cooperación Territorial para reforzar la competencia lectora y matemática.

Los temas transversales serán tratados a medida que se expongan y estudien el resto de los contenidos específicos del ciclo formativo, estando presente en todos los módulos y de forma continua en los intercambios comunicativos y en los trabajos realizados en la ejecución de las prácticas y en los talleres.

1. Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
2. Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
3. Educación para la igualdad en ambos sexos.

4. Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
5. Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
6. Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
7. Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
8. Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
9. Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.

10. Orientaciones pedagógicas del módulo profesional. (Orden)

Este Módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de producción, servicios y atención al cliente y algunas subfunciones relacionadas con la calidad y la administración en el ámbito de los servicios en mesa y servicios especiales.

Las funciones de producción, servicios, calidad y administración, incluyen aspectos como:

- El tratamiento y consideración al cliente durante la acogida, estancia y despedida de este en estas áreas de servicio, así como el tratamiento de posibles quejas y/o reclamaciones.
- La preparación, presentación y/o servicio de platos y productos culinarios a la vista del cliente.
- El servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias.

11. Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje. (Orden)

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del Módulo, versarán sobre:

- La caracterización de los protocolos de actuación ante el cliente y la adecuación del servicio a las expectativas y necesidades demandadas por estos.
- Las aplicaciones de las diversas técnicas y procedimientos de servicio en mesa adecuadas a sus distintos ámbitos de ejecución.
- La realización de procedimientos de manipulación de productos y elaboraciones culinarias a la vista del cliente.

12. Metodología.

Se priorizará un enfoque **competencial y activo**, basado en **situaciones de aprendizaje** contextualizadas en entornos reales del bar-cafetería.

Se aplicarán metodologías como el **aprendizaje basado en proyectos (ABP)**, **aprendizaje cooperativo**, **aprendizaje-servicio** y simulaciones en el aula-taller.

La programación incorporará el **Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA)** (art. 5 RD 659/2023), garantizando la accesibilidad, flexibilidad y equidad en todas las actividades.

Se integrará el uso de recursos digitales (Cuaderno Séneca, Moodle Centros, herramientas colaborativas) en coherencia con el **Plan Digital de Centro**.

La motivación del alumnado será el eje vertebrador de la metodología didáctica y el estilo docente. Será importante el feedback con los estudiantes para conseguir los objetivos de la manera más eficaz posible, desarrollando al mismo tiempo un clima de interacción positivo alumnado-docente-alumnado.

La metodología se caracterizará por ser coherente, flexible, realista, activa, teórico-práctica, positiva y participativa, y se ajustará al diseño universal para el aprendizaje.

Las tareas y actividades a desarrollar seguirán las siguientes fases: introductorias, de motivación y de iniciación; de diagnóstico o de revisión de conocimientos previos; de desarrollo (actividades graduales); de síntesis; para el fomento de la lectura; que fomenten la igualdad entre hombres y mujeres y actividades que favorezcan la convivencia; de refuerzo y ampliación, de recuperación y formativas (tanto en el centro, como en la empresa).

Todas estas actividades tendrán como referentes los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación.

12. 1. Innovación Metodológica

Aplicaremos metodologías activas, (conjunto de estrategias educativas que rompen con el método tradicional de la enseñanza), que dan protagonismo al alumno, por medio de la actividad de todos los sentidos.

Existen varios tipos de metodologías activas. En la medida de lo posible, y de un modo paulatino, se intentarán implementar una o varias de las siguientes metodologías activas en el módulo:

- 1.- Aprendizaje basado en problemas (ABP): Su propósito es forjar personas con la capacidad de analizar y hacer frente a problemas dentro de del centro, de la misma forma en que lo van a hacer durante su desarrollo como profesional.
- 2.- Aprendizaje basado en Proyectos: permite que el alumnado adquiera conocimientos educativos mediante la elaboración de proyectos que aporten una solución a problemas concretos. Este modelo abre las puertas del centro a la comunidad, pues el proceso de aprendizaje irá relacionado a mejorar el entorno.
- 3.- Aprendizaje basado en tareas / retos: es un enfoque centrado en el uso de tareas / retos como núcleo central del proceso de enseñanza y aprendizaje.
- 4.- Aula invertida (*Flipped Classroom*): el alumnado gestiona su aprendizaje con el uso de las TIC. El proceso de aprendizaje se divide en tres fases: antes, en casa, donde cada alumno desarrolla el contenido con material de apoyo; durante, en el aula, con debates e intercambios de ideas; después, al finalizar las sesiones, con análisis y conclusiones.
- 5.- Aprendizaje híbrido (*Blended Learning*) que conlleva un sistema de enseñanza y aprendizaje basado en la utilización de las TIC. El objetivo es buscar armonía y equilibrio entre el acceso online al conocimiento y la interacción humana de la enseñanza cara a cara.
- 6.- Aprendizaje cooperativo: fundamentado en el estímulo de las relaciones interpersonales y el trabajo en equipo.
- 7.- Aprendizaje basado en el juego: dotan al docente de estrategias metodológicas de organización, planificación y gestión apoyadas en herramientas y Apps que facilitan al alumnado ser el eje de su propio aprendizaje convirtiéndose en agentes activos y responsables.
- 8.- Aprendizaje-servicio: es un método para unir el aprendizaje con el compromiso social. Es aprender haciendo un servicio a la comunidad.

12. 2. Metodología aplicada

Como se indica, tendrá un carácter eminentemente práctico.

Dependiendo del tipo de aprendizaje que persigamos, deberemos elegir la metodología más adecuada:

- Para **saber**: Mediante la transmisión de información por parte del profesorado o del alumnado propiamente dicho, búsqueda de información por parte del alumnado, etc.

- Para **saber hacer**: Mediante demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos, realización de funciones en trabajos cooperativos, etc.
- Para **saber ser o estar**: Mediante pautas relacionadas con las actitudes como la responsabilidad, la participación, la dedicación, la iniciativa, el esfuerzo, la dedicación, etc.

La Formación Profesional requiere de una metodología didáctica capaz de lograr la adquisición de capacidades y competencias, capaz de adaptarse a las características del alumnado para lograr ese enlace en el perfil profesional.

12. 3. Herramientas y recursos tecnológicos aplicados como fuentes de aprendizaje

Aula ATECA, espacio de tecnología aplicada que se aproxima a entornos de trabajo, con incorporación de recursos propios del sector productivo, mediante simuladores y otros elementos tecnológicos, es donde se podrá:

1. Promover el uso de metodologías activas y colaborativas.
2. Fomentar la innovación, el emprendimiento, la creatividad y la digitalización.
3. Potenciar la formación y el aprendizaje.
4. Apoyar y complementar la enseñanza presencial mediante el uso de plataformas virtuales.
5. Mejorar la inclusión, la autonomía y la autoestima del alumnado, así como la igualdad efectiva de oportunidades entre hombres y mujeres.
6. Promover la incorporación de contenidos digitales en los distintos módulos.
7. Potenciar la competencia digital del alumnado.
8. Desarrollar retos compartidos medioambientalmente sostenibles.

Los recursos TIC consistirán:

- Presentaciones realizadas en PowerPoint, Canva, para el apoyo de exposiciones.
- Consulta de páginas web relacionadas con el módulo
- Aplicaciones informáticas: Edpuzzle, Kahoot y Quizlet...
- Portales de educación, etc.

El empleo sistemático de las TIC en todas sus formas y la participación en la transformación digital educativa serán también una constante para la consecución de los objetivos y la familiarización del alumnado con estas herramientas, que formarán parte del día a día en el aula, en combinación con materiales didácticos tradicionales.

Recursos digitales: aula virtual, Moodle Centros, webs, Canva, apps, simuladores, portales educativos de tareas on-line (Educaplay, Kahoot, Quizziz...), almacenamiento de datos, correo electrónico, RR.SS., etcétera.

Recursos tradicionales: revistas, periódicos, material de laboratorio, etcétera.

- Libro de texto de referencia: elaboración propia.

13. Actividades extraescolares.

Se realizarán aquellas que se consideren por el Departamento y/o el docente, tanto con un grupo solo como con otros grupos de FP o del centro, de tal modo que faciliten la asimilación de contenidos, la experiencia práctica y el contacto con la actividad profesional. Se podrán proponer bajo diferentes formulaciones, incluyendo actividades con pernoctación en destino.

Propuestas del Departamento

- Apertura del aula- taller de restaurante al público siempre que se den unas circunstancias óptimas para su buen desarrollo.
- Día de Andalucía: elaborar un desayuno mediterráneo saludable.
- Master Class de profesionales del sector para demostraciones monográficas sobre un determinado tema.
- Visita a empresas del sector de la zona (Paradores de Turismo)
- Organización de desayunos saludables para las visitas de colegios de la zona que tienen lugar durante el curso.
- Asistencia a talleres y jornadas gastronómicas
- Participación en actividades organizadas por el IES Rey Alabez
- Viaje a una capital europea como parte del módulo asociado al proyecto de Aula ATECA (para 2º curso)

14. Evaluación

El proceso de evaluación se rige por la Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

La evaluación de los aprendizajes del alumnado será **objetiva, continua, formativa e integradora de las competencias adquiridas en el centro y en la empresa u organismo equiparado.**

Debe permitir **verificar adquisición de las competencias profesionales y para la empleabilidad**, tomando como **referencia los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación**. Asimismo, se tendrá en cuenta la diferente contribución de los resultados de aprendizaje y de los criterios de evaluación en la adquisición de las competencias de cada título.

Se centrará en la valoración de los resultados de aprendizaje, mediante evidencias recogidas en el aula-taller y registradas en Séneca y Cuaderno Séneca.

Se emplearán instrumentos variados: rúbricas, observaciones directas, listas de cotejo, pruebas prácticas y teóricas, autoevaluaciones y coevaluaciones.

El alumnado recibirá informes individualizados sobre su progreso competencial y desarrollo profesional.

En la FFEOE, la evaluación se coordinará con el tutor o tutora laboral de la empresa, según la Orden de 26 de septiembre de 2025.

La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación activa en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo. De acuerdo con la normativa vigente, para poder aplicar la evaluación continua, el alumnado deberá asistir, al menos, al 80 % de las horas lectivas programadas en cada módulo profesional. En el caso de este módulo, con una duración total de 256 horas, el alumnado deberá haber asistido como mínimo a 205 horas, pudiendo ausentarse un máximo de 51 horas.

Por lo tanto, la propuesta de evaluación de esta programación se adapta al **Proyecto Educativo de Centro** correspondiente, y a lo acordado por el **Departamento**.

Evaluación en la FFEOE

Evaluación de la fase de formación en empresa u organismo equiparado.

1. **El seguimiento de aquellos resultados de aprendizaje que se desarrollen tanto en el centro docente como durante la formación en empresa u organismo equiparado será responsabilidad de la persona que ejerza la tutoría dual docente. La persona responsable de la tutoría dual de empresa colaborará en la evaluación de los resultados de aprendizaje trabajados conjuntamente entre centro de formación y la empresa u organismo equiparado y esta valoración será recogida por la persona que ejerza la tutoría dual docente, de conformidad con el artículo 27.3 del Decreto 147/2025, de 17 de septiembre.**
2. **Cada docente ajustará en su correspondiente módulo la evaluación y posterior calificación en consonancia con el informe** al que se refiere el apartado anterior, según se indique en la correspondiente programación didáctica. Educativo. La calificación del módulo integrará la valoración del centro y de la empresa conforme a lo recogido en la programación didáctica y será responsabilidad final del equipo docente y del centro. **La calificación del módulo será el resultado de la observación a través de una Hoja de Cotejo y la entrevista con la persona responsable de la tutoría dual de empresa sobre las actividades, criterios y resultados de evaluación asignados a la FFEOE y la valoración del tutor dual docente.**
3. Las personas que ejerzan la tutoría dual de empresa realizarán un informe cualitativo, conforme el Anexo XIV, en el que valorarán cada resultado de aprendizaje en los términos de «Superado» o «No superado». Cuando la valoración sea «No superado», se motivará expresamente el sentido de tal decisión. Además, como hemos comentado anteriormente **la persona responsable de la tutoría dual de empresa** participará e informará de su valoración en la sesión de evaluación correspondiente **a través de una Hoja de Cotejo y la entrevista con la persona responsable de la tutoría dual docente**, según lo establecido en el proyecto educativo del centro.
4. **El refuerzo de los resultados de aprendizaje**, si así fuera necesario para alcanzar una evaluación positiva del módulo, se realizará en el centro docente conforme a lo que establezca la programación didáctica correspondiente. **Apartado de refuerzo y recuperaciones.**

Resultados de Aprendizaje en la FFEOE

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

Se incluyen todos los criterios de evaluación.

15.1. Sesiones de evaluación

Se desarrollarán en los diferentes parciales (**dos parciales, dos finales y una extraordinaria**). Hay también una sesión de evaluación inicial (realizada al comienzo del curso, permitirá saber el nivel de conocimientos de los que parte el alumnado, así como identificar cualquier medida de atención a la diversidad o adaptación requerida. No implica una calificación numérica y tiene carácter diagnóstico), y otra de evaluación final.

15.2. Instrumentos de evaluación

El procedimiento de evaluación y calificación **se sustentará** en la evaluación continua de los aprendizajes, que será integradora de las competencias adquiridas en el centro y en la empresa, **y en la observación de las actividades formativas** del alumnado, **así como en las pruebas de evaluación final** que se realizarán siempre de manera presencial.

La evaluación de los procesos de aprendizaje de las personas en formación profesional se basará en **la observación sistemática y en la recogida continua de evidencias.**

La **Orden de 18 de septiembre de 2025**, especifica que las técnicas e **instrumentos de evaluación** serán **variados, flexibles, accesibles, diversos y se adaptarán a las competencias profesionales** contenidas en los diferentes resultados de aprendizaje, cuya adquisición se quiera evidenciar, haciendo uso de los correspondientes **soportes para su corrección y calificación**.

Para atender a la diversidad del alumnado y adaptarse a los recursos materiales disponibles, se contemplan diferentes **tipos de pruebas e instrumentos de evaluación**, que podrán combinarse según el momento formativo:

a) Actividades de enseñanza-aprendizaje: Todas las actividades formativas anteriormente mencionadas se usarán como instrumentos de evaluación, proporcionando evidencias sobre el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje y las competencias asociadas.

b) Pruebas objetivas teóricas - prácticas

- Pruebas prácticas individuales.
- Realización de proyectos grupales.
- Pruebas teóricas de respuesta escrita o tipo test. Realización de fichas.
- Pruebas orales.
- Pruebas que combinen diferentes formas de expresión (oral, escrita, dibujos, esquemas u otro producto final...)
- Realización y/o exposiciones de trabajos usando distintos soportes (digital, cartulinas etc)
- Pruebas digitales u online (Moodle u otras plataformas).

La selección de los instrumentos se hará en función de las **características del alumnado, los recursos disponibles y la fase del proceso de aprendizaje**. Se adecuarán las pruebas objetivas cuando el módulo vaya a ser cursado por alumnado que presente discapacidad o cualquier otra **necesidad específica de apoyo educativo o formativo**.

Se evaluará cada CE con **más de un instrumento**. Un instrumento de evaluación puede usarse para evaluar más de un CE pero cada CE llevará su nota de forma diferenciada.

No se ponderan los instrumentos.

c) Registros de seguimiento y rúbricas. Recogida de evidencias.

El seguimiento del proceso de evaluación se realizará mediante:

- **Fichas de observación o cotejo,**
- **Rúbricas de evaluación,**
- **Cuaderno de observaciones y**
- **Registro de calificaciones en Séneca,** que servirá de soporte oficial para la documentación de los progresos individuales.

Estos instrumentos permitirán valorar el proceso de aprendizaje del alumnado garantizando la objetividad y la trazabilidad de la información registrada

La Evaluación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo se realizará conforme a los principios del **Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA)** y **priorizará la dimensión práctica** de los resultados de aprendizaje. Se aplicarán las medidas necesarias de **accesibilidad y flexibilidad en los instrumentos**, tiempos y contextos de evaluación, garantizando siempre la consecución de los resultados de aprendizaje esenciales.

La evaluación respetará las necesidades de adaptación metodológica, de ampliación de tiempos y de recursos. **Estas adaptaciones en ningún caso, estas adaptaciones se tendrán en cuenta para minorar las calificaciones obtenidas.**

Instrumentos de evaluación destinados al alumnado que haya perdido el derecho a evaluación continua.

La **evaluación continua** requerirá la **asistencia regular y obligatoria** a las actividades formativas, tanto en el centro docente como, en su caso, en la fase de formación en empresa u organismo

equiparado, con una asistencia mínima del **80 % de la duración total del módulo** desde la fecha de matriculación.

El **alumnado que pierda el derecho a la evaluación continua** tendrá derecho a realizar las **pruebas objetivas** que el equipo docente determine, de acuerdo con los **criterios de evaluación asociados a los resultados de aprendizaje no superados** y con lo dispuesto en la **presente programación didáctica** y en el **proyecto educativo del centro**.

15.3. Criterios de calificación.

La calificación del módulo **se llevará a cabo en función de la consecución de los resultados de aprendizaje**, se expresará en valores numéricos entre 1 y 10 sin decimales y será positiva cuando su puntuación sea igual o superior a 5 puntos y negativas las restantes.

la superación del módulo requiere la superación de la totalidad de los resultados de aprendizaje.

La nota de la evaluación final será la media aritmética de todos los RAs del módulo (calculado por la plataforma Séneca).

No se exige superar todos los Criterios de evaluación, pero es necesario que la media de los CE de cada RA alcance el 5 para darlos por superados.

Calificación de los criterios que se comparten con la empresa (FFEOE):

Las personas que ejerzan la **tutoría dual de empresa realizarán un informe cualitativo** en el que valorarán cada resultado de aprendizaje en los términos de «**Superado**» o «**No superado**». Cuando la valoración sea «No superado», se motivará expresamente el sentido de tal decisión.

Se ajustará la correspondiente evaluación y posterior calificación en consonancia con el informe al que se refiere el apartado anterior, considerando también las observaciones obtenidas en las visitas de seguimiento y traspasadas a una rúbrica según se indica en la programación de departamento y en la correspondiente programación

La calificación final del módulo integrará la valoración realizada por el centro docente y por la empresa u organismo equiparado, considerando los criterios de evaluación trabajados en la empresa del mismo modo que los desarrollados en el centro.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL MÓDULO
1º y 2º TRIMESTRE
<p>La calificación final del trimestre será la media aritmética de la nota de todos los RAs trabajados hasta ese momento.</p> <p>Para cada trimestre, la nota individual de cada RA será la media aritmética de las notas obtenidas en cada uno de los Criterios de Evaluación asociados a ese Resultados de Aprendizaje y trabajados hasta ese momento mediante todas las actividades evaluables realizadas. .A su vez, un criterio puede haber sido evaluado en más de una ocasión, en este caso, la nota individual de cada criterio es la media de todas las notas obtenidas para ese criterio.</p> <p>La calificación será un número entero entre 1 y 10.</p>
1ª FINAL

Se considerará aprobado el módulo si la media de sus RAs es de 5 o superior y si todos los RAs están superados (tienen un 5 de media).

La nota de la 1ª final será la media aritmética de la nota de todos los RAs del módulo. A su vez, la nota obtenida de cada RA será la media de las notas obtenidas en todos y cada uno de los Criterios de Evaluación asociados a ese Resultado de Aprendizaje. Un criterio de evaluación puede haber sido evaluado en más de una ocasión, en este caso, la nota individual de cada criterio es la media de todas las notas obtenidas para ese criterio.

Las notas asignadas a los criterios de evaluación trabajados en empresa se integrarán en la media de los criterios del RA.

Un RA se considera superado si la media de todos sus CE es de 5 o superior. Es necesario superar todos los RA del módulo, pero no es preciso superar todos los CE de un RA.

Se podrá ajustar el redondeo de la nota obtenida en Séneca teniendo en cuenta la asistencia, implicación y evolución académica a lo largo del curso, y siempre siguiendo criterios objetivos.

La calificación final será un número entero entre 1 y 10

2ª FINAL

Se considerará aprobado el módulo si la media de sus RAs es de 5 o superior y si todos los RAs están superados (tienen un 5 de media).

La calificación de la segunda evaluación Final del módulo será la media de las notas de todos los RAs del módulo. A su vez, la nota obtenida de cada RA será la media de las notas obtenidas en todos y cada uno de los criterios de evaluación asociados a ese Resultado de Aprendizaje incluidos los criterios valorados en la FFEOE. Un criterio de evaluación puede haber sido evaluado en más de una ocasión, en este caso, la nota individual de cada criterio es la media de todas las notas obtenidas para ese criterio.

- La nota de todos los RAs y criterios superados en **fase de recuperación** sustituirán a la nota de los criterios de la primera evaluación final.
- La nota de todos los RAs y criterios superados en **fase de mejora** solo sustituirán a la nota de los criterios de la primera evaluación final si la nota obtenida es superior, en caso contrario se conserva la nota de la primera final.

Un RA se considera superado si la media de todos sus CE es de 5 o superior Es necesario superar todos los RA del módulo, pero no es preciso superar todos los CE de un RA.

Se considerará aprobado un módulo si la media de sus RAs es de 5 o superior y si todos los RAs están superados (tienen un 5 de media).

Se podrá ajustar el redondeo de la nota obtenida en Séneca teniendo en cuenta la asistencia, implicación y evolución académica a lo largo del curso, y siempre siguiendo criterios objetivos.

La calificación final será un número entero entre 1 y 10

15.4. MEDIDAS DE RECUPERACIÓN Y MEJORA

El plan de refuerzo está dirigido a la consecución de aquellos resultados de aprendizaje no superados durante el curso, con independencia de que su desarrollo se haya producido en el centro docente o en la fase de formación en empresa u organismo equiparado será el siguiente:

Los alumnos con **calificación inferior a 5 en la primera final** tendrán la 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.

Durante este periodo se realizarán actividades de refuerzo y recuperación para llegar a los Resultados de Aprendizaje no alcanzados.

Plan de refuerzo.

El plan de refuerzo estará dirigido a la consecución de aquellos resultados de aprendizaje no superados durante el curso, **con independencia de que su desarrollo se haya producido en el centro docente o en la fase de formación en empresa u organismo equiparado.**

El refuerzo de los resultados de aprendizaje para alcanzar una evaluación positiva del módulo, **se realizará en el centro docente y se centrará en los RAs no superados.**

Las actividades de refuerzo y recuperación consistirán en:

- Actividades prácticas en el aula taller
- Repaso de contenidos.
- Realización y exposición de trabajos
- Realización y entrega de ejercicios escritos, resúmenes y esquemas.
- Elaboración de diagramas de procesos y fichas técnicas

Estas actividades y trabajos propuestos servirán también de instrumentos de evaluación, junto con las pruebas objetivas escritas y prácticas específicas que se programen para este periodo. También se evaluará la entrega de cualquier trabajo que se haya solicitado y que todavía no se hubiera entregado.

En caso de que **el alumnado no pueda desarrollar alguno de los resultados de aprendizaje previstos en su plan de formación individual**, durante la fase de formación en empresa u organismo equiparado, se podrán incluir actividades específicas orientadas a garantizar la adquisición de dichos resultados de aprendizaje fuera del periodo de realización de esta fase. En este caso el alumnado tendrá que asistir a clase hasta final de curso y se realizarán las actividades relacionadas con los RA. no superados en la FFEOE. comprobando los CE por medio de los instrumentos de evaluación en el centro formativo.

Plan de mejora

Está orientada a la profundización de los aprendizajes y la mejora de la calificación del módulo ya superado. Consistirá en una prueba teórico-práctica. La nota final será la obtenida tras ajustar la nueva nota si esta superior a la obtenida anteriormente. En caso de nota inferior se mantendrá la nota de la 1ª Final.

En el caso de mejora de la calificación la asistencia al centro será obligatoria solo para las actividades que se propongan para ello.

Alumnos con pérdida al derecho de evaluación continua

En caso de pérdida de derecho de evaluación continua, el alumnado tendrá derecho a la realización de las pruebas objetivas, conforme a los criterios de evaluación que estén asociados a los resultados de aprendizaje no superados, a lo incluido en la correspondiente programación didáctica y en el proyecto educativo del centro. En todo caso, este alumnado no podrá realizar aquellas actividades prácticas o pruebas objetivas que, a criterio del equipo docente, impliquen algún tipo de riesgo para sí mismos, para el resto del grupo o para las instalaciones del centro.

Tras la pérdida del derecho a la evaluación continua, el alumnado tiene que presentarse a todas las actividades evaluables que se programen durante el periodo correspondiente y a la presentación de fichas técnicas. Se conservará la nota si tiene algún RA. aprobado.

15.5. Incorporación tardía al curso escolar por cuestiones ajenas a la voluntad del alumno.

Para aquel alumnado que se incorpora más tarde al curso escolar por cuestiones ajenas a su voluntad, y con objeto de que este se adapte al módulo profesional con garantías de éxito, se facilitarán actividades de inicio e introducción al módulo profesional no evaluables y se proporcionará información de los resultados de aprendizaje y/o criterios de evaluación ya calificados para ser evaluados lo antes posible.

15.6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Según indica la normativa vigente, se establecen claramente que los **criterios de evaluación** deben derivarse **directamente de los Resultados de Aprendizaje (RA)**, y estos, a su vez, **de las competencias profesionales, personales y sociales** del título.

Los criterios de calificación, determinan que el estudiante ha alcanzado un resultado de aprendizaje. Lo que se cuantifica son los criterios de evaluación y no los contenidos o los instrumentos de evaluación.

Empleándose los siguientes Criterios de Evaluación para valorar el desarrollo de los Resultados de Aprendizaje (ORDEN de 9 de octubre de 2008)

Tabla 5. Relación de los resultados de aprendizaje (RA), con su valoración y valoración de los criterios de evaluación (CE) individualmente e indicadores de las unidades de trabajo (UT), la formación inicial (FI), la fase de formación en empresas u organismo equiparado (FFE OE).

RA 1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	12,5 %	UT	FI	FFE OE
a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.	1.38	1	X	
b) Se han reconocido las materias primas y sus características.	1.38	1	X	
c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.	1.38	1	X	
d) Se ha comprobado la coincidencia de la cantidad y la calidad de lo solicitado con lo recibido.	1.38	1	X	
e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.	1.38	1	X	
f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.	1.38	1	X	
g) Se ha asegurado el orden de las materias primas en función de su consumo, teniendo en cuenta la rotación de stock.	1.38	1	X	
h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.	1.38	1	X	

i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1,38	1	X	
RA 2. Acopia materias primas analizando la documentación asociada a los servicios previstos.				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	12,5 %	UT	FI	FFE OE
a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.	1,56	1	X	
b) Se ha interpretado la información.	1,56	1	X	
c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.	1,56	1	X	
d) Se ha tenido en cuenta la rotación de stocks.	1,56	1	X	
e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	1,56	1	X	
f) Se han trasladado o distribuido las materias primas a los lugares de trabajo.	1,56	1	X	
g) Se han ubicado y conservado correctamente las materias primas hasta su consumo y/o manipulación.	1,56	1	X	
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1,56	1	X	
RA 3. Prepara equipos, útiles y materiales, reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	12,5 %	UT	FI	FFE OE
a) Se ha comprobado el estado del área de bar y cafetería para las actividades posteriores.	1,78	2	X	X
b) Se han caracterizado los equipos, útiles y materiales de esta área.	1,78	2	X	X
c) Se han relacionado los equipos útiles y materiales con sus aplicaciones posteriores.	1,78	2	X	X
d) Se han preparado equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso.	1,78	2	X	X
e) Se han ejecutado los procedimientos de manejo y mantenimiento de maquinaria, útiles y herramientas de acuerdo a las normas establecidas.	1,78	2	X	X
f) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1,78	2	X	X
g) Se ha analizado la disposición de los equipos del área desde el punto de vista funcional y de seguridad alimentaria.	1,78	2	X	X

RA 4. Realiza las actividades de montaje relacionándolas con el tipo de servicio que se debe desarrollar.				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	12,5 %	UT	FI	FFE OE
a) Se han identificado y caracterizado los diversos tipos de servicio relacionados con estas áreas.	2,08	2	X	
b) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje asociados a los servicios en estas áreas y las técnicas apropiadas para cada uno.	2,08	2	X	
c) Se han preparado los equipos y materiales acordes al tipo de servicio posterior asociado.	2,08	2	X	
d) Se ha comprobado la adecuación previa del área de bar y cafetería para las actividades de servicio y atención al cliente.	2,08	2	X	
e) Se han ejecutado las operaciones de montaje, aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento.	2,08	2	X	
f) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	2,08	2	X	
RA 5. Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio, justificando las técnicas y procedimientos seleccionados.				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	12,5 %	UT	FI	FFE OE
a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada	1,78	3	X	
b) Se han descrito y clasificado los diferentes tipos de bebidas calientes sencillas.	1,78	3	X	
c) Se han caracterizado las cualidades organolépticas y aplicaciones habituales de cafés, infusiones y otros productos utilizados en la elaboración de bebidas calientes sencillas.	1,78	3	X	
d) Se han determinado las distintas fases para desarrollar correctamente las técnicas y procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas.	1,78	3	X	
e) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas siguiendo las instrucciones y/o normas establecidas.	1,78	3	X	
f) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.	1,78	3	X	
g) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1,78	3	X	
RA 6. Prepara batidos, zumos, refrescos, aguas y otros para su servicio, aplicando las técnicas y procedimientos asociados.				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	12,5 %	UT	FI	FFE OE

a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada	1,25	4	X	
b) Se ha descrito y clasificado la tipología de refrescos, zumos, batidos y aguas de consumo habitual.	1,25	4	X	
c) Se han identificado y caracterizado las diversas técnicas de preparación y servicio adecuadas a la tipología de bebidas.	1,25	4	X	
d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	1,25	4	X	
e) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de este tipo de bebidas siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.	1,25	4	X	
f) Se han realizado las preparaciones respetando proporciones, ingredientes, fases y técnicas.	1,25	4	X	
g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.	1,25	4	X	
h) Se ha realizado el servicio de estas bebidas aplicando las técnicas adecuadas.	1,25	4	X	
i) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso de preparación y servicio.	1,25	4	X	
j) Se han manipulado los productos asegurando sus condiciones higiénicas, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1,25	4	X	
RA 7. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando las técnicas y procedimientos de servicio con cada tipo de bebida.				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	12,5 %	UT	FI	FFE OE
a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	1,25	5	X	
b) Se han descrito y clasificado de forma ordenada los distintos tipos de bebidas alcohólicas simples.	1,25	5	X	
c) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas y procedimientos de servicio asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.	1,25	5	X	
d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las operaciones de servicio.	1,25	5	X	
e) Se han utilizado de forma adecuada los equipos de frío para el servicio de cervezas.	1,25	5	X	
f) Se han ejecutado los diversos procedimientos y técnicas de servicio de las bebidas alcohólicas simples siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.	1,25	5	X	
g) Se ha realizado el servicio de vinos y vinos generosos en los recipientes adecuados y respetando las temperaturas de servicio.	1,25	5	X	
h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones.	1,25	5	X	
i) Se ha procedido a la recogida del material utilizado de forma ordenada y limpia.	1,25	5	X	

j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1,25	5	X	
RA 8. Efectúa las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de bar y cafetería, identificando y determinando las necesidades de reposición y adecuación del área al siguiente servicio.				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	12,5 %	UT	FI	FFE OE
a) Se han caracterizado las operaciones de post-servicio habituales en estas áreas de preparación y servicio.	1,56	6	X	
b) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, útiles y materiales de preparación y servicio.	1,56	6	X	
c) Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas, teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.	1,56	6	X	
d) Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.	1,56	6	X	
e) Se han identificado y determinado las necesidades de conservación de los productos que lo requieran para su adecuación a usos posteriores.	1,56	6	X	
f) Se han ejecutado las diversas operaciones de post-servicio, incluyendo la conservación de alimentos, cumpliendo las instrucciones y/o protocolos establecidos.	1,56	6	X	
g) Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.	1,56	6	X	
h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1,56	6	X	

Para superar el módulo profesional, cada estudiante deberá alcanzar todos los resultados de aprendizaje, cada uno con una calificación igual o superior a 5, lo que evidencia la adquisición de los resultados de aprendizaje, por lo tanto, las competencias.

Al tener en cuenta la progresión de los estudiantes y su grado de involucración con las enseñanzas del módulo profesional, **la calificación final podrá verse incrementada en un punto en atención a esos dos factores en cada estudiante: progresión e involucración con las enseñanzas del ciclo formativo** (actitud positiva, participativa, interesada, motivadora, respetuosa, responsable y profesional en las actividades, trabajos y, en general, en la vida que se crea en el aula durante el curso y en la empresa), además de las **valoraciones cualitativas en la consecución de las competencias profesionales, personales y sociales.**

Evaluación de la práctica docente.

Además de evaluar el proceso de enseñanza-aprendizaje del alumnado, se hace necesario evaluar la labor docente, para lo cual:

- Se recurrirá al Departamento de Orientación del centro.
- Se intercambiarán impresiones acerca de la práctica docente con el resto de profesores/as del Departamento y/o del equipo educativo.

- Se entablarán debates con el alumnado en el aula para captar el feedback con respecto al módulo profesional y al interés que despierta la metodología empleada. Se recabará cualquier opinión del alumnado para evaluar lo qué se hace y cómo se hace.
- Se facilitará un test final al alumnado para evaluar la práctica docente.

Evaluación de la programación.

La presente programación será evaluada anualmente para introducir aquellas modificaciones pertinentes en función del grupo, de la propia evaluación de la práctica docente, del proyecto dual o de otros aspectos vinculantes.

16. Atención a la diversidad.

Para el alumnado que presente discapacidad o cualquier otra necesidad específica de apoyo educativo o formativo **se garantizará el acceso al currículo y a las pruebas de evaluación** disponiendo de los medios necesarios para que puedan alcanzar los objetivos establecidos en términos de resultados de aprendizaje y adquirir las competencias profesionales correspondientes.

Adecuación de las actividades formativas y de los procedimientos de evaluación

Se adaptarán las técnicas, procedimientos e instrumentos de evaluación a las características del alumnado, con especial atención a las necesidades de quienes presenten una discapacidad o cualquier otra necesidad específica de apoyo educativo o formativo y teniendo en cuenta las posibilidades formativas del entorno productivo.

Para la incorporación de estos ajustes específicos **se aplicarán las pautas DUA y se priorizará la dimensión práctica de los aprendizajes** haciendo uso de las correspondientes adaptaciones metodológicas, tecnológicas, organizativas y de comunicación que sean razonables. Estas adaptaciones **en ningún caso supondrán la modificación o supresión de las competencias** contempladas de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del grado ni a la adquisición de la competencia general del título.

La evaluación respetará las necesidades de adaptación metodológica, de ampliación de tiempos y de recursos. **Estas adaptaciones en ningún caso, estas adaptaciones se tendrán en cuenta para minorar las calificaciones obtenidas.**

Incorporación de ajustes razonables específicos en relación con el acceso al currículo

Para garantizar el acceso equitativo, se podrán implementar, entre otras, las siguientes medidas:

<p>MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La adaptación o el ajuste de los materiales curriculares, a través de la accesibilidad cognitiva, lectura fácil, apoyos visuales y enfoques metodológicos. • El acceso a recursos tecnológicos y materiales accesibles que faciliten la participación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo que requieran ajustes o adaptaciones. • La formación del profesorado en atención a la diversidad, a través de herramientas y metodologías inclusivas, que permitan una respuesta educativa de calidad a todo el alumnado. • El acercamiento de los centros docentes que imparten formación profesional a las instituciones vinculadas al ámbito de la discapacidad para impulsar la fase de formación en empresa u
--	--

	organismo equiparado del alumnado con necesidad específica de apoyo educativo o formativo.
--	--

Para las pautas DUA generales de aplicación se remite a la programación de departamento.

17. Planes y programas.

Desde el ámbito de este módulo se colabora con el Programa de Bienestar emocional en el ámbito educativo, con el Plan de transformación digital educativa, y con el Plan de igualdad de género.

AULA ATECA

El aula ATECA debe entenderse como un proceso de aprendizaje basado en la generación de conocimiento colectivo desde un espacio común hacia un entorno de aprendizaje individual.

Las actividades programadas tendrán los siguientes objetivos desde el punto de vista del presente módulo:

- Mejorar competencias profesionales, personales y sociales que se recojan en el currículo.
- Fomentar la autonomía del alumnado y mejorar su inclusión y su autoestima
- Fomentar la coeducación, innovación y sostenibilidad.
- Potenciar la competencia digital del alumnado.

