

2º Curso del CFGB Cocina y Restauración
Módulo profesional: Formación en Centros de Trabajo.
Código: 3041.
Duración: 120 horas.

CONTENIDOS MÍNIMOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN :

Contenidos:

1.-Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas propias del área de bar-cafetería:

- Procedimientos y fases de elaboración de comidas y bebidas rápidas propias del bar-cafetería.
- Proceso de preparación de maquinaria y utillaje
- Operaciones de pre-servicio.
- Realización de servicios sencillos según instrucciones.
- Aplicación de técnicas y protocolos de atención al cliente propios del sector y de la empresa.
- Operaciones de post-servicio.
- Normativa aplicable

2.-Asistencia en la realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante:

- Procedimientos y fases del servicio básico de comidas y bebidas en restaurante.
- Proceso de preparación de maquinaria y utillaje
- Operaciones de pre-servicio.
- Realización de servicios sencillos según instrucciones.
- Aplicación de técnicas y protocolos de atención al cliente propios del sector y de la empresa.
- Operaciones de post-servicio.
- Normativa aplicable.

3.-Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

- Regulación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.
- Factores y situaciones de riesgo en la empresa.
- Actitudes del trabajador para minimizar los riesgos.
- Equipos individuales y dispositivos de prevención en la empresa.
- Plan de prevención de la empresa.
- Técnicas de organización del trabajo personal con orden, limpieza, minimización de consumo de energía y producción de residuos.

4.-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.

- Jerarquía en la empresa. Instrucciones y comunicación en el equipo de trabajo.
- Actitudes profesionales: orden, limpieza, responsabilidad y seguridad.
- Puntualidad e imagen personal en la empresa.
- Reconocimiento y aplicación de las normas internas, procedimientos normalizados de trabajo y otros, de la empresa.

Criterios de evaluación :

RA-4. 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.

RA-5. 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.

RA-6. 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.

RA-7. 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.

Se valorará la evaluación del módulo de FCT como en cualquier de los otros módulos de 2º curso del ciclo formativo. Se realizará a partir de los Criterios de Evaluación para poder valorar los Resultados de Aprendizaje y si está el alumno APTO o NO APTO.

Quedando el módulo en el boletín de notas como sin valor numérico y con un APTO si el resultado es satisfactorio; y como NO APTO si no superara el módulo.

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.

CFGB: COCINA Y RESTAURACIÓN

2º CURSO. Año académico 2023/24

MÓDULO 3038: PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (PBPAB)

PROFESOR: Pablo Baldó López

CONTENIDOS MÍNIMOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

LOS CONTENIDOS MÍNIMOS se agrupan en 7 grandes bloques:

1.-Acopio y distribución de géneros en el área de bar:

- El área de bar. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competenciales básicas.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Caracterización y formalización de formularios.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar.
- Legislación higiénico-sanitaria

2.-Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de bar:

- Mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.
- Útiles. Conservación y ubicación en el área de bar.
- Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.
- Normas de prevención de riesgos laborales.

3.-Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas:

- Terminología profesional.
- Presentación comercial. Clasificación y características...
- Procedimientos de ejecución. Fases y técnicas de preparación, decoración/presentación y servicio.
- Legislación higiénico-sanitaria.

4.-Bebidas no alcohólicas:

- Bebidas no alcohólicas. 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.

5.-Bebidas alcohólicas:

- 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.

6.-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.
- Elaboración y servicio de productos culinarios básicos propios del bar-cafetería.
- Acabados y presentaciones de las elaboraciones. Normas básicas.
- Métodos de envasado y conservación de las elaboraciones culinarias que lo precisen.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultados.
- Legislación higiénico-sanitaria.

7.-Asistencia o realización en el servicio de alimentos y bebidas en barra:

- El servicio en barra. Definición, tipos y caracterización.

- Normas generales del servicio en barra y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.
- Documentos que intervienen en los procesos de servicio en barra. Identificación, características e interpretación.
- Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio y atención al cliente en barra.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de los procesos, alternativas y valoración de resultados.
- Normativa de prevención de riesgos laborales.

Por otro lado, los **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** son indicadores del grado de consecución del proceso educativo de la enseñanza y el aprendizaje, a través del logro de los resultados de aprendizaje (RA).

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.
- b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
- c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.
- d) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han distribuido las bebidas y géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación, normas establecidas e instrucciones recibidas.
- f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de protección medioambiental.

2. Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios del área de bar.
- b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de bar.
- 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.
- 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.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales, e higiénico-sanitaria.

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.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas.
- 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 necesarios.
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.
- e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

4. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las elaboraciones más significativas de este tipo de oferta gastronómica.

b) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas culinarias elementales, distinguiendo entre las operaciones previas de manipulación y las de aplicación del calor.

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 necesarios.

d) Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de producción culinaria.

e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.

f) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones sencillas de cocina en tiempo y forma, atendiendo a las normas establecidas.

g) Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

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.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de servicio más comunes y significativas.

b) Se han interpretado correctamente los documentos asociados, así como las instrucciones recibidas y normas establecidas.

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.

d) Se han aplicado las diversas operaciones de preservicio adecuadas al desarrollo posterior de los servicios, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o normas establecidas.

e) Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.

f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio.

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.

h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales.

Por último, las líneas pedagógicas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La descripción, preparación y utilización del mobiliario, útiles, herramientas y materiales propios del restaurante.
- La preparación de elaboraciones culinarias y bebidas sencillas siguiendo las instrucciones recibidas y los procedimientos establecidos.
- La terminación y decoración de platos y bebidas sencillas.
- Las fases de ejecución y/o asistencia de los procedimientos elementales de servicio y atención al cliente.
- La ejecución de procesos de postservicio.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

Aspectos a evaluar	Puntuaciones máximas
(0-10)	%
Exámenes teóricos escritos	35
Prácticas y trabajos obligatorios	35
Trabajo diario y actitud	30
Total:	100

Procesos Básicos de preparación en alimentos y bebidas (PBPAB) es un módulo en el que se han dotado de valor a los conocimientos conceptuales, procedimentales y trabajo diario o actitudinales.

Por un lado, la asimilación de contenidos conceptuales supone un 35% de la nota final y, en ella, se evaluará a través de pruebas escritas tipo control, examen tipo test, definiciones cortas, o de desarrollo la adquisición de los mismos.

Las pruebas se realizan por bloques de unidades dependiendo de la carga de contenidos de las unidades didácticas.

Normalmente se realizarán una, dos o tres pruebas escritas a lo largo de cada trimestre.

Por otro lado, la aplicación de contenidos procedimentales también supone el 35% de la nota final, y se evalúan a través de los servicios realizados en el aula taller de cafetería y/o mediante pruebas prácticas con ejercicios prácticos y teóricos.

Al igual que los contenidos anteriores, el desarrollo del trabajo diario y/o actitudes del alumnado supone el 30% de la nota final y para ello se evaluará la uniformidad y el material, la asistencia y puntualidad, la cooperación, compañerismo y el respeto, así como el cumplimiento de las normas de seguridad e higiene.

Es necesario aprobar los tres criterios de calificación para obtener una nota positiva. Sólo se realizará media a partir de 4.

Al final del curso se hará una recuperación a través de pruebas escritas y prácticas que permitirán al alumnado recuperar las pruebas suspendidas.

A todo aquel alumnado que se le haya notificado la pérdida de evaluación continua se presentará en evaluación final a dos exámenes:

- Un examen teórico de todo el curso.
- Un examen práctico de todo el curso dividido en varias pruebas.

Para obtener una calificación final positiva del módulo, se deberá superar ambas pruebas. Se obtendrá como nota máxima un cinco después de cada recuperación.

Aquellos alumnos que hayan perdido la evaluación continua por tener más de un 15% de faltas tanto no justificadas como justificadas deberán examinarse de todo el curso en la evaluación final tanto de conocimientos teóricos como prácticos. Este examen se calificará de 0 a 10 y será necesario tener al menos un 5 para superarlo.

CONTENIDOS INSTRUMENTOS CRITERIOS CALIFICACIÓN

Conceptuales Pruebas escritas tipo examen 35%

Procedimentales Pruebas prácticas, ejercicios teóricos y prácticos, realización de trabajos, uniformidad y material. 35%

Actitudinales Uniformidad, asistencia y puntualidad, cooperación y compañerismo y el cumplimiento de la normativa higiénico sanitaria. 30%

Programa de recuperación del módulo tras la evaluación final ordinaria (3r trimestre).

Cuando el alumnado no ha superado el módulo en la evaluación final y por ello no pueda incorporarse en el tercer trimestre a realizar el módulo de FCT'S en las empresas. Se realizará un programa de recuperación del módulo con docencia directa, donde el alumnado asistirá a clase (horario que determinará el equipo directivo).

En este periodo se llevará a cabo un repaso específico (atendiendo a las necesidades concretas del alumnado que no hayan superado el módulo), sobre todos los contenidos impartidos durante el curso, donde se incluirán contenidos teóricos y prácticos en el aula taller de restaurante y realizando los exámenes en la evaluación extraordinaria.

Evaluación extraordinaria.

En el mes de junio realizará una **evaluación extraordinaria** para aquel alumnado que no haya aprobado en la evaluación final.

En la evaluación extraordinaria se evaluarán todos los contenidos teóricos y prácticos desarrollados durante todo el curso y será necesario obtener una calificación mínima de un 5 sobre 10 para superarlo quedando como nota máxima 5.



PROGRAMACIÓ DIDÀCTICA

CONTINGUTS MÍNIMS I CRITERIS D'AVUACIÓ

IES ENGUERA

FAMÍLIA PROFESSIONAL: HOSTALERIA I TURISME

2ºn CURS FORMACIÓ PROFESSIONAL BÀSICA

MÒDUL PROFESSIONAL 3039:

PREPARACIÓ I MUNTATGE DE MATERIALS PER A

COL·LECTIVITATS I CÀTERING

CURS: 2023-2024

PROFESSOR: PABLO BALDÓ LÓPEZ

1.- CONTINGUTS MÍNIMS I CRITERIS D'AVUACIÓ

Aquest mòdul té una càrrega lectiva de 135 hores, 5 hores setmanals. S'imparteix durant els dos primers trimestres de segon curs.

Els continguts mínims associats als criteris d'avaluació corresponents d'aquest mòdul professional s'han agrupat en 4 unitats didàctiques de treball programades amb el següent ordre:

CONTINGUTS MÍNIMS

UD 1: Aplega materials per a serveis de càtering, identificant les seues característiques i aplicacions (primer trimestre, 33 hores aprox.).

- Àrees de muntatge en establiments de càtering.
- Materials i equipaments per als serveis de càtering.
- Aplicacions, normes d'us i manteniment bàsic.
- Ordres de servei.
- Processos d'aprovisionament intern.
- Preparació i disposició de les càrregues.
- Control documental.
- Legislació higiènic-sanitària.

CRITERIS D'AVUACIÓ

- a) S'han descrit i caracteritzat els establiments de càtering a l'entorn de la restauració col·lectiva.
- b) S'han identificat i analitzat les estructures organitzatives i funcionals bàsiques d'aquest tipus d'empreses.
- c) S'ha descrit i classificat el material i equipament que conforma la dotació per al muntatge de serveis de càtering.
- d) S'han caracteritzat les aplicacions, normes d'us i manteniment de primer nivell d'equips i materials.
- e) S'han descrit les operacions de preparació de muntatges, fases característiques i peculiaritats de cadascuna.
- f) S'han interpretat correctament les ordres de servei o instruccions rebudes.
- g) S'han executat les operacions d'aprovisionament intern en temps i forma.
- h) S'han preparat i disposat els materials a les zones de càrrega d'acord a normes i/o protocols d'actuació establerts.

- i) S'ha realitzat la formalització de documents associats al aplec i la preparació de muntatges.
- j) S'han reconegut i aplicat les normes higiènic-sanitàries, de qualitat, seguretat laboral i protecció ambiental.

CONTINGUTS MÍNIMS

UD 2: Rep mercaderies procedents de serveis de càtering , caracteritzant els procediments de control, classificació i distribució a les zones de descàrrega (primer trimestre, 34 hores aprox.).

- Recepció d'equips i materials.
- Zones de descàrrega.
- Identificació d'equips, materials i productes.
- Control i distribució a altres àrees.
- Controls documentals i administratius.
- Identificació i formalització de documents, funcions d'ells mateixos.

CRITERIS D'AVUACIÓ.

- a) S'han identificat les zones de descàrrega de materials i equipaments procedents de serveis de càtering.
- b) S'han descrit i caracteritzat les operacions de recepció de mercaderies a les zones de descàrrega.
- c) S'han identificat i ubicat materials, equips i productes a la zona de descàrrega per al seu posterior control i distribució.
- d) S'ha comprovat l'estat dels materials i equips controlant documentalment totes les incidències de trencaments, deterioraments i altres.
- e) S'ha comprovat l'etiquetat dels productes envasats per al seu trasllat al departament corresponent.
- f) S'han traslladat i distribuït els materials i equips de les zones de descàrrega a les àrees de rentat en temps i forma.
- g) S'han aplicat els mètodes de neteja i d'ordre a les zones de descàrrega, segons normes i/o protocols d'actuació.
- h) S'han reconegut i aplicat les normes higiènica-sanitàries i de qualitat.

CONTINGUTS MÍNIMS

UD 3: Neteja materials i equips, reconeixent i relacionant les característiques de la maquinària i equipament per al rentat (segon trimestre, 34 hores aprox.).

- Maquinària i equipament específic a les àrees de rentat.
- Productes de neteja per al rentat de materials.
- Operacions de rentat.
- Classificació i ubicació prèvia del material.
- Caracterització de les operacions.
- Rentat del material. Us i control de maquinària en funció del tipus de material.
- Disposició, distribució i ubicació dels materials nets a les àrees corresponents.
- -Normes de prevenció de riscos laborals.

CRITERIS D'AVUACIÓ.

- a) S'han identificat els diversos productes de neteja per al rentat de materials, així com les normes i cura en la seua manipulació.
- b) S'han descrit les diverses operacions de rentat de materials i equips caracteritzant fases i procediments.
- c) S'ha classificat el material prèviament al seu rentat en temps i forma.
- d) S'han desenvolupat les operacions de rentat d'equips i materials segons normes i/o protocols d'actuació.
- e) S'han controlat els resultats finals avaluant la seua qualitat final conforme a normes o instruccions preestablertes.
- f) S'ha disposat, distribuït i ubicat els equips i materials nets a les àrees destinades al seu emmagatzement.
- g) S'ha formalitzat la documentació associada conforme a instruccions o normes preestablertes.
- h) S'han reconegut i aplicat les normes higiènic-sanitàries i de prevenció de riscos laborals.

CONTINGUTS MÍNIMS

UD 4: Aplica protocols de seguretat i higiene alimentària, identificant i valorant els perills associats a unes pràctiques inadequades (segon trimestre, 34 hores aprox.).

- Tècniques de recollida, classificació i eliminació o abocament de residus.
- Eines en la gestió ambiental. Normes ISO.
- Mesures de prevenció i protecció mediambiental.
- Estalvi hídric i energètic.
- Riscos per a la salut derivats d'una incorrecta manipulació de residus.
- Neteja i desinfecció.
- Perills sanitaris associats a pràctiques de neteja i desinfecció inadequades.

- Perills sanitaris associats a pràctiques de manipulació inadequades.
- Normativa general de higiene aplicable a l'activitat.
- Guies de Pràctiques Correctes d'Higiene (GPCH).

CRITERIS D'AVALUACIÓ.

- S'han identificat i classificat els distints tipus de residus generats d'acord al seu origen, estat i necessitat de reciclatge, depuració o tractament.
- S'han descrit les tècniques de recollida, selecció, classificació i eliminació o abocament de residus.
- S'han identificat els riscos derivats per a la salut per una incorrecta manipulació dels residus i el possible impacte ambiental.
- S'han descrit els paràmetres objecte de control associats al nivell de neteja o desinfecció requerits.
- S'ha avaluat els perills associats a la manipulació de productes de neteja i desinfecció.
- S'han identificat les mesures d'higiene personal associades a la manipulació d'aliments.
- S'han reconegut les normes higiènic-sanitàries d'obligat compliment relacionades amb les Pràctiques de Manipulació.
- S'han classificat i descrit els principals riscos i toxiinfeccions d'origen alimentari relacionant-les amb els agents causants.

2.- AVALUACIÓ.

L'avaluació de l'alumnat serà realitzada pel professor que imparteix el Mòdul, d'acord amb els resultats d'aprenentatge, els criteris d'avaluació i continguts, així com les competències i objectius generals del cicle formatiu associats al Mòdul.

L'avaluació es compondrà de:

- Proves teòriques.
- Proves pràctiques.
- Tasques quotidianes a l'aula.

Ocasionalment: Adaptació en els casos necessaris del sistema d'examen per a l'alumnat que presente algun tipus de dificultat i siga necessari realitzar proves orals de tipus teòric. Elaboració de treballs escrits. Exposicions.

Els instruments d'avaluació seran:

- Plantilles de correcció de proves teòriques, test.
- Fitxes d'observació de proves pràctiques.
- Treballs escrits.

La uniformitat serà obligatòria per a les classes pràctiques i per a les proves de continguts procedimentals.

Per avaluar la part actitudinal es tindrà en compte els següents criteris:

- ✓ Assistència a classe. Amb un màxim de faltes del 15%
- ✓ Puntualitat.
- ✓ Responsabilitat.
- ✓ Ganes d'aprendre..
- ✓ Companyonia.
- ✓ Uniformitat.
- ✓ Iniciativa.
- ✓ Higiene personal y en el treball.

Apunts sobre la uniformitat i la higiene personal per a poder assistir a classe:

- Estricta higiene personal, una de les parts més importants son les mans, ja que estan permanentment en contacte amb els aliments.
- L'alumnat deu assistir completament equipat per a la pràctica que es va a realitzar, tant en la uniformitat com en el material i equipament personal.
- Les ungles son una font de transmissió de malalties, per tant deuen mantenir-se netes i curtes.
- És imprescindible no portat joies o altres adornaments, ja que poden ser focus de microorganismes i poden provocar accidents.
- En cas de cabells curts, s'haurà de dur de forma acurada pels mateixos motius que al punt anterior.
- Els alumnes que es deixen barba hauran de portar-la ben retallada i perfilada, no massa llarga i en tot moment ben neta.

Tenim que pensar que estem parlant amb el client cara a cara i de vegades pràcticament damunt del menjar, el asseu de la barba es indispensable.

2.1.-CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

Els criteris de qualificació seran els següents:

- Les proves teòriques equivalen al **40%** de la nota.
- Les proves pràctiques equivalen al **40%** de la nota.
- Els treballs encomanats i les tasques a les classes, estaran dins de la part teòrica i serà necessari realitzar-les totes abans de la data marcada.

- L'actitud i l'assistència equivalen al **10%** de la nota a parts iguals, sempre i quan no s'haja perdut el dret a l'avaluació continua per faltes d'assistència.
- L'alumnat haurà de treure un mínim del 50% en l'apartat teòric i un 50% el l'apartat procedimental per què se li puga fer la nota mitjana.
- En les proves pràctiques es valorarà l'acompliment de les normes professionals i higiene personal establertes en la normativa de seguretat i manipulació d'aliments.

Per a l'alumnat que haja perdut el dret a l'avaluació continua la recuperació constarà de dues proves, una teòrica i un altra pràctica. Valdran el 50% de la nota cadascuna. Per a recuperar s'ha de traure un 50% mínim en cada prova.

L'avaluació serà continua. L'assistència serà indispensable per a que l'alumnat tinga dret a l'avaluació continua. Per tant, l'alumnat que acumule un nombre superior al 15% de faltes en cada Mòdul, justificades i no justificades, de les totals assignades en el Mòdul, podrà perdre el dret a l'avaluació continua i, en eixe cas, deurà examinar-se en l'avaluació extraordinària de Juny.

3.-REFORÇ I RECUPERACIÓ.

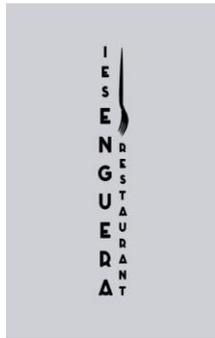
Com a mesures de recuperació s'utilitzaran:

- Proves teòriques.
- Proves pràctiques.
- Adaptació en els casos necessaris del sistema d'examen, per als/ a les alumnes que presenten algun tipus de dificultat, i siga necessari realitzar proves orals de caràcter teòric.
- Elaboració de treballs escrits.
- Exposicions orals.

Es realitzaran durant la segona avaluació i al llarg del tercer trimestre, el qual es dedicarà (en part) a recuperar, tenint en compte que pot ser que l'alumnat durant el tercer trimestre pot estar realitzant les FCT, o també pot ser que no hi hagen pogut realitzar-les per que han suspès un número d'hores que-l-s ho impedisca.

Per a l'alumnat que haja perdut el dret a l'avaluació continua la recuperació constarà de dues proves. Una teòrica i un altra de pràctica. Valdran el 50% cadascuna. Per a recuperar s'ha de obtenir un mínim del 50% en cada prova.

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA DE ENGUERA



DEPARTAMENTO DE

HOSTELERÍA Y TURISMO

Ciclo de Formación Profesional Básica:

COCINA Y RESTAURACIÓN

Programación didáctica del módulo: 3037

Duración del módulo: 160 horas

Duración del ciclo formativo: 2000 horas

TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO

FPB

2º CURSO

CURSO 2023/2024

Profesora: Noelia Belles Muria

7. EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.

a) Criterios de evaluación.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

Se evaluarán los **resultados de aprendizaje** del módulo, considerando éstos como los resultados que deben ser alcanzados por los alumnos/as y los **criterios de evaluación** recogidos en la normativa vigente, como indicadores del nivel aceptable de esos resultados. Estos criterios de evaluación por bloque de contenidos son los siguientes:

Bloque 1. Resultado de Aprendizaje:

Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.
- b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
- c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.
- d) Se han trasladado los géneros y los materiales a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- 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.
- f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria

Bloque 2. Resultado de Aprendizaje:

Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios de esta zona de consumos de alimentos y bebidas.
- b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.

- 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.
- 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.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales.

Bloque 3. Resultado de Aprendizaje:

Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado las diferentes operaciones de preservicio más significativas, teniendo en cuenta las diversas tipologías y el ámbito de su ejecución.
- b) Se han relacionado las diversas operaciones de preservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior según el tipo de servicio a desarrollar.
- c) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.
- d) Se han identificado las fases y formas de operar para el desarrollo idóneo de los diversos procedimientos de preservicio.
- e) Se han realizado las diversas operaciones de preservicio más significativas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.
- f) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

Bloque 4. Resultado de Aprendizaje:

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.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.

- 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.
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acuerdos para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.
- 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.
- f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- 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.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

Bloque 5. Resultado de Aprendizaje:

Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado los procedimientos y etapas habituales que deben realizarse al cierre de las áreas de servicio.
- b) Se han identificado y comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio.
- c) Se han relacionado las diversas operaciones de postservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior, atendiendo al orden de realización, instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
- d) Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.
- e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.

b) Instrumentos de evaluación.

Los instrumentos de evaluación, nos permiten evidenciar si el alumnado ha alcanzado, o no, los resultados de aprendizaje propuestos para el módulo. En cualquier caso, deben ser:

- Objetivos.
- Fiables.
- Sensibles.
- Realizables.

Para cada U.T. se han diseñado instrumentos de evaluación concretos, pero algunos de ellos se pueden utilizar con carácter general y ser completados con otros específicos en cada U.T.

Utilizaremos con carácter general los siguientes instrumentos en todas las U.T:

-Ejercicios escritos que combinarán preguntas de tipo test y preguntas a desarrollar. Salvo que se indique lo contrario detalladamente en cada U.T., por norma general, el peso específico de este instrumento será de un **25% del total de la valoración de la U.T.**

-Ejercicios prácticos o resolución de supuestos prácticos, en los que se evidencie la adquisición de los contenidos organizadores. Como norma general, el peso específico de este instrumento será de un **25% del total de la valoración de la U.T.**

-Exposiciones, tareas y realización de un cuaderno de clase individual de cada alumno, en el que se exprese de manera clara, ordenada, correcta y limpia, la realización de los ejercicios y actividades que se solicitan durante la unidad, así como un resumen de los contenidos de la unidad de trabajo una vez culminada su exposición y realizados los ejercicios a ella correspondientes. El peso específico de este instrumento será de un **25% del total de la valoración de la U.T.**

-La predisposición, actitud, respeto a las normas, motivación y participación, mostrada en el desarrollo del día a día de las clases, así como la correcta indumentaria de trabajo cuando proceda, el buen estado de la misma y el de los elementos individuales de cada alumno necesarios para la prestación del servicio. **El peso de este instrumento será del 25% del total de la unidad.**

c) Criterios de calificación.

-Ejercicios escritos. 25% de la valoración de la nota.

-Ejercicios prácticos o resolución de supuestos prácticos. 25% de la valoración de la nota.

-Exposiciones, tareas y realización de un cuaderno de clase individual de cada alumno. 25% de la valoración de la nota.

-La predisposición, actitud, respeto a las normas, motivación y participación así como cumplir con cualquier otra actividad establecida en clase, incluyendo las actividades complementarias y extraescolares previstas, al ser éstas consideradas parte de los contenidos del presente módulo. 25% del total de la nota.

Como norma general, para la superación del módulo será imprescindible:

Haber superado los distintos ejercicios escritos, orales o prácticos que permitan comprobar que el alumnado domina y aplica los contenidos básicos del presente módulo.

Será necesaria la obtención de una calificación igual o superior a 5 puntos en la valoración de cada uno de los instrumentos de evaluación descritos y previstos para cada U.T. para poder ser evaluado, debiendo ser la nota media global de todos ellos para cada U.T. igual o superior a 5 puntos sobre 10, para considerarse que se han alcanzado los mínimos exigibles.

d) Actividades de refuerzo y ampliación.

Se establecerán actividades de ampliación que permitirán a los alumnos con un ritmo mayor de aprendizaje superior al de la media de la clase, adquirir nuevos contenidos relacionados con los de la U.T. mediante trabajos de investigación y profundización en contenidos tratados en la U.T o relacionados con ella.

Se establecerán actividades de refuerzo que también permitirán, mediante otro tipo de trabajos dirigidos hacia los contenidos elementales de la unidad, resúmenes y síntesis, reforzar la adquisición de los contenidos imprescindibles de la misma para los alumnos con un ritmo de aprendizaje menor, suponiendo una herramienta clave en la adaptación de los contenidos a la diversidad del alumnado.