



**CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**

**CURSO: 2º**

**MÓDULO: FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.**

**TUTORA: ARACELI PÉREZ MAS**

**FCT  
CURS 2023-24**

**SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**

### 1. QUÉ VEREMOS

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
		FCT Formación en centros de trabajo.

### 2. CÓMO SE EVALUARÁ

<b>SESIONES PRÉVIAS</b>	<p>Al finalizar el periodo correspondiente a los módulos profesionales impartidos en el centro educativo, y con antelación al inicio de la FCT y, tendrá lugar una sesión de evaluación en la que se decidirá la calificación final de los distintos módulos profesionales cursados. El equipo docente determinará el acceso al módulo profesional de FCT.</p> <p>A partir del mes de septiembre/marzo comenzarán las prácticas en empresa para todos aquellos alumnos que hayan superado todos los módulos del ciclo. Solamente y en función de la decisión del equipo docente podrán acceder a las FCTs aquellos alumnos que tengan pendiente de superación de uno o más módulos cuya suma horaria sea igual o inferior a 240 horas.</p>
<b>CALIFICACIÓN FINAL</b>	<p>Al final del proceso se emite un informe individualizado alumnado. Si el módulo de FCT se hubiera realizado en varias empresas, se recabará informe valorativo del instructor de cada una de ellas. Para efectuar la evaluación se contará con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ El informe valorativo del instructor.</li> <li>✓ Las hojas semanales de seguimiento elaboradas por alumno o alumna.</li> <li>✓ Aquellos que requiera el profesor-tutor para realizar una evaluación sistemática y objetiva.</li> </ul> <p>El acta de evaluación del módulo de FCT será formalizada por el tutor y el equipodocente y complementará la evaluación del resto de módulos del ciclo formativo cuando dicha evaluación se haya realizado con resultado positivo en todos ellos. La calificación será APTA o NO APTA.</p>





**GENERALITAT  
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,  
Cultura i Esport

**I E S  
ENGUERA**



Plaça Manuel Tolsá, S/N  
46810-Enguera (Valencia)

Tel.: 962249085

Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es

<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

**RECUPERACIÓN  
PENDIENTE (si se  
tiene el modulo FCT  
suspendido)**

En el supuesto de que el alumno/a obtenga la calificación de NO APTO, deberá cursarlo de nuevo, en la misma empresa u otra empresa, repitiendo parte o la totalidad de las actividades del Módulo. En todo caso, cada alumno/a podrá ser evaluado y calificado del módulo de F.C.T. dos veces como máximo, entre convocatorias ordinarias y extraordinarias.



**Unió Europea**

Fons Social Europeu  
El FSE inverteix en el teu futur



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,  
Cultura i Esport



Plaça Manuel Tolsá, S/N  
46810-Enguera (Valencia)  
Tel.: 962249085

Correu Electrònic: [46020297@edu.gva.es](mailto:46020297@edu.gva.es)  
<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

### **3. QUÉ MATERIAL ES NECESARIO**

El alumno dispondrá de los materiales de los que esté dotado el centro de trabajo y encunto a recursos dispondrá de los humanos, tanto por parte del instructor como por el resto de compañeros de trabajo. Además del diario de actividades a realizar diariamente.

En el centro de Trabajo deberá llevar: Uniformidad y material de utillaje personal.



**Unió Europea**

Fons Social Europeu  
El FSE inverteix en el teu futur



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,  
Cultura i Esport



Plaça Manuel Tolsá, S/N  
46810-Enguera (Valencia)  
Tel.: 962249085 Fax.: 962249086  
Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es  
<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

**CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**

**CURSO: 2º**

**MÓDULO: 0045, OFERTAS GASTRONÓMICAS**

**PROFESOR: ALEJANDRO LLINARES AVARIA**

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p>1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.</p>	<p>a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos. b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración. c) Se han identificado las tendencias actuales en restauración. d) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos. e) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales. f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.</p>
<p>2. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.</p>	<p>a) Se han caracterizado los grupos de alimentos. b) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes. c) Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano. d) Se han descrito las dietas tipo. e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea. f) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.</p>
<p>3. Determina ofertas gastronómicas</p>	<p>a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración. b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.</p>

<p>caracterizando sus especificidades.</p>	<p>c) Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela.</p> <p>d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.</p> <p>e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.</p> <p>f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.</p> <p>g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.</p> <p>h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.</p> <p>i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.</p>
<p>4. Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.</p>	<p>a) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.</p> <p>b) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.</p> <p>c) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.</p> <p>d) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.</p> <p>e) Se ha cumplimentado la documentación específica.</p> <p>f) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.</p> <p>g) Se han distinguido los costes fijos de los variables.</p> <p>h) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.</p> <p>i) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.</p>

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALOR
Conceptuales	<p align="center"><b><u>Pruebas objetivas</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se hará media a los exámenes cuya puntuación sea superior a 4.</li> <li>- La nota será sobre 10, debiendo informar al alumnado de la ponderación de cada pregunta.</li> </ul>	70%
Procedimentales	<p align="center"><b><u>Actividades, prácticas y trabajos</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se evaluarán en base a unas rúbricas diseñadas por el docente, el cual pondrá en pleno conocimiento de estas a su alumnado.</li> <li>- Su puntuación será obtenida mediante la media aritmética de la suma de la valoración de cada uno de los ítems en las rúbricas.</li> <li>- Se informará al alumnado de las actividades evaluables y su peso en la ponderación.</li> <li>- Aquellas actividades que se entreguen fuera del plazo establecido por el docente no tendrán valor en las calificaciones.</li> </ul>	30%

Además, se tendrán en cuenta las siguientes observaciones correspondientes a los criterios de calificación:

<b>CRITERIOS DE CALIFICACION: OBSERVACIONES</b>	
Conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las preguntas o cuestiones podrán ser cerradas y/o abiertas.</li> <li>- La no asistencia a un examen deberá ser por causa justificada para que el/la alumno/a tenga derecho a realizar la prueba en otro momento. No serán válidos aquellos justificantes firmados por la empresa, familiares u otros, y sí se admiten los justificantes médicos y oficiales o llamamientos legales.</li> </ul>
Procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puntuados de acuerdo con cada una de las especificaciones descritas por el profesorado para el buen desarrollo de estas, considerando los siguientes aspectos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selecciona la información adecuada en cada situación de trabajo.</li> <li>• Planifica las tareas, ordena y clasifica los materiales.</li> <li>• Presenta la información de forma organizada.</li> </ul> </li> </ul>
Evaluaciones	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El alumnado tiene derecho en total a 4 evaluaciones ordinarias y una extraordinaria por causa justificada. La no superación del módulo en la convocatoria ordinaria supondrá que deberá examinarse de todos los contenidos del módulo en la extraordinaria y a que se tenga derecho a la presentación de los trabajos pendientes o no superados.</li> <li>- El redondeo de la nota se realizará hacia arriba a partir del decimal 5.</li> </ul>
Recuperaciones	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se realizará una única prueba final de la evaluación no superada, similar a las anteriormente realizadas, que se evaluará junto con los trabajos solicitados en el mismo, de no haber sido presentados o superados.</li> <li>- Se creará un programa de recuperación para el/la alumno/a en cuestión, que se diseñará de forma diferenciada, según los periodos, que podrán ser: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Programa de recuperación del módulo en cuestión y otros módulos profesionales de segundo curso no superados, cuando el/la</u></li> </ul> </li> </ul>

alumno/a no realitza a la vegada la Formació en Centres de Treball. Aquest programa incorporarà les activitats que el alumnat realitzarà en el tercer trimestre de l'any acadèmic, amb docència directa per part del professorat responsable de cada mòdul professional.

- Programa de recuperació de mòduls no superats compatible amb la realització del mòdul de Formació en Centres de Treball. Se dissenyarà per a que el alumnat ho realitzi simultàniament, compatible amb la assistència a classes i/o comptant amb tutorias i orientació del professorat corresponent.

# PROGRAMACIÓ DIDÀCTICA 2023-2024

## IDENTIFICACIÓ DEL TÍTOL

El títol de **Tècnic en Serveis de Restauració** queda identificat pels següents elements:

**Denominació:** Serveis en restauració.

**Nivell:** Formació professional de grau mitjà.

**Duració:** 2000 hores.

**Família professional:** Hostaleria i Turisme.

**Referent europeu:** CINE-3 (Classificació Internacional Normalitzada de l'Educació)

**MÒDUL: 0152**

**SERVEIS EN BAR-CAFETERIA**

CURS: 2n

PROFESSORA: NOELIA BELLES MURIA



## 12.-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.
- L'actitud

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.
- Fitxes de tasques quotidianes.

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 portar joies o altres adornaments, ja que poden ser focus de microorganismes i poden provocar accidents.
- Per evitar que els cabells caiguen al menjar, s'han de dur recollits i coberts..

## **12.1.-CRITERIS DE QUALIFICACIÓ**

Els criteris de qualificació seran els següents:

- Les proves teòriques equivalen al 25% de la nota.
- Les proves pràctiques equivalen al 25% de la nota.
- Les tasques quotidianes com fitxes, exercicis equivalen al 25% de la nota.
- L'actitud i l'assistència equivalen al 25% 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 cada apartat per què se li pugui 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 una altra pràctica. Valdran el 50% de la nota cadascuna. Per a recuperar s'ha de traure un 50% mínim en cada prova, i la mitjana de les dues ha de ser superior al 50%.

L'avaluació serà continua. L'assistència serà indispensable per a que l'alumnat tinga dret a l'avaluació continua. Per tant, l'alumnat que acumuli 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.

## **12.2.-CRITERIS D'AVUACIÓ.**

- a) S'han identificat les principals funcions del personal de servei de bar-cafeteria.
- b) S'ha identificat el vocabulari bàsic de l'atenció al client al servei de bar-cafeteria.
- c) S'ha acollit al client a la seua arribada al establiment aplicant el protocol empresarial.
- d) S'han relacionat els productes de serveis del establiment amb les peticions i necessitats de cada tipus de client.
- e) S'han identificat demandes implícites dels clients, en relació amb les tècniques de venda, suggerint productes propis de l'establiment i explicant les seues característiques bàsiques si fos necessari.
- f) S'ha adequat la resposta i el servei a les demandes i tipologia dels clients, de forma que queden cobertes les expectatives d'aquests.
- g) S'ha treballat en equip desenvolupant les tasques seguint els protocols o normes preestablertes.

- h) S'han seguit les pautes marcades respecte a la qualitat que es pretén oferir al client.
- i) S'han mantingut en tot moment les aptituds apropiades.
- j) S'han identificat protocols d'actuació front a diferents tipus de reclamacions, queixes o suggeriments.
- k) S'han caracteritzat i classificat les diferents begudes alcohòliques fermentades, fermentades-destil·lades i derivats, excepte vi.
- l) S'han descrit els diferents processos d'elaboració de begudes alcohòliques excepte vi, identificant les marques de begudes més usuals, excepte vi, la seua presentació i característiques comercials.
- m) S'ha utilitzat el material de servei adequat per a la preparació i servei de begudes alcohòliques, excepte vi.
- n) S'ha respectat la ubicació per al servei de les begudes per grups homogenis.
- o) S'han respectat les proporcions adequades de licor segons el tipus.
- p) S'ha recollit el material utilitzat de forma ordenada i neta.
- q) S'han realitzat les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària de seguretat laboral i de protecció ambiental.
- r) S'ha identificat el material i parament associats a la cocteleria, definint les seues característiques.
- s) S'han realitzat les funcions de posta a punt de l'estació central per a l'elaboració de còctels.
- t) S'han identificat els diferents productes utilitzats en la decoració de còctels.
- u) S'han identificat les característiques de les famílies de còctels.
- v) S'han reconegut els principals còctels internacionals.
- w) S'han gestionat de manera elegant les eines per a l'elaboració de còctels.
- x) S'han elaborat diferents còctels respectant la seua formulació i utilitzant de forma adequada el parament necessari.
- y) S'han creat còctels d'elaboració pròpia.
- z) S'han aplicat les tècniques de decoració i acabament de còctels.
- aa) S'han realitzat les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
- bb) S'han definit les elaboracions culinàries tipus del servei de bar-cafeteria.
- cc) S'han caracteritzat les tècniques de cuina associades a aquest tipus d'elaboracions.
- dd) S'ha realitzat l'aplec dem matèries primeres per a l'elaboració de plats i aperitius.
- ee) S'ha preparat la maquinària i parament per a realitzar les elaboracions.
- ff) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.
- gg) S'han executat les tasques d'obtenció de les elaboracions culinàries seguint els procediments establerts.
- hh) S'ha respectat la temperatura de servei, coordinant l'elaboració amb el servei.

- ii) S'han presentat les elaboracions de forma atractiva seguint criteris estètics.
- jj) S'han realitzat les operacions de regeneració i conservació d'aliments respectant temperatures i utilitzant els recipients adequats.
- kk) S'han realitzat les operacions tenint en compte la normativa higiènico-sanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
- ll) S'han identificat les diferents formes de cobrament al client.
- mm) S'han caracteritzat els processos de facturació i cobrament en aquestes àrees de servei.
- nn) S'ha realitzat el cobrament de la factura utilitzant les diferents fórmules o formes de pagament.
- oo) S'ha relacionat la facturació amb els sistemes de gestió integrada.
- pp) S'ha verificat la coincidència del facturat i el servit.
- qq) S'han realitzat les operacions de devolució o canvi de diners, presentant aquests de forma correcta.

### **12.3.-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. Tot l'anterior no servirà sols que per a recuperar, sinó també per a millorar la nota obtinguda.

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 i la mitjana de les dues ha de ser superior al 50%.



## **CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL MÓDULO: SERVICIOS EN RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES (0153)**

**2º GM SERVICIOS EN RESTURACIÓN**

**PROFESOR: SONIA RUIZ COMPANY**

**(CURSO 2023-24)**

### **1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

**(Resolución instrucciones de inicio de curso, 6 de julio de 2023)**

#### **Artículo 11. Evaluación**

##### **11.1. Proceso de evaluación**

1. Las competencias profesionales y personales del alumnado serán evaluados de forma continua y atendiendo a los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de los módulos profesionales del ciclo formativo.
2. El proceso de evaluación implica, al menos, las actuaciones siguientes:
  - a) Evaluación de cada módulo profesional.
  - b) Evaluación conjunta de adquisición de objetivos generales y específicos de todos los módulos profesionales realizados en el centro educativo.
  - c) Evaluación del módulo de FCT y, en su caso, del módulo de Proyecto.
  - d) Calificación final del ciclo formativo.

En las sesiones de evaluación, que presidirá el tutor o la tutora del grupo, estará presente el equipo docente y el profesorado especialista del ciclo.

3. Al finalizar el periodo correspondiente a los módulos profesionales impartidos en el centro educativo, tendrá lugar una sesión de evaluación en la que se decidirá, de forma colegiada, la calificación final de los diferentes módulos profesionales cursados.
4. Se celebrará, al menos, una sesión de evaluación cada trimestre lectivo, para analizar el proceso de aprendizaje del alumnado, además se podrá calificar el módulo de FCT del alumnado que lo haya finalizado.

## 11.2. Calificaciones

1. La expresión de la evaluación final de cada uno de los módulos profesionales que componen el ciclo se realizará en forma de calificaciones numéricas comprendidas entre 1 y 10, sin decimales.

En la evaluación de los módulos se podrán expresar las siguientes abreviaturas:

- a) Convalidación sin nota: (CO)
- b) Convalidación con nota: (CO con la calificación numérica)
- c) Exención: (EX)
- d) Renuncia a la convocatoria: (RC)
- e) No evaluado o evaluada: (NE)
- f) Incompatible: (IC)

Además de las anteriores, para la calificación del módulo de FCT se expresará en términos de «apto/apta» o «no apto/no apta».

Tal como establece el Real decreto 1085/2020, de 9 de diciembre los módulos profesionales convalidados con unidades de competencia certificadas después de un proceso de acreditación de competencias o por formación no reglada, titulación universitaria, enseñanzas profesionales anteriores a la LOGSE, u otras titulaciones diferentes a ciclos de FP LOGSE o LOE, no tendrán calificación numérica y no computarán en el cálculo de la nota media final de ciclo; mientras que los módulos profesionales convalidados aportante módulos profesionales LOE o LOGSE, se calificarán con la nota numérica de los módulos aportados o media aritmética en caso de que se aportan más de un módulo.

2. Calificación final del ciclo.

La calificación final del ciclo se determinará una vez superados todos los módulos profesionales que lo constituyen. Para ello, se calculará la media aritmética simple de las calificaciones de los módulos profesionales que tienen valoración numérica; del resultado se tomará la parte entera y las dos primeras cifras decimales, redondeando por exceso la cifra de las centésimas si la de las milésimas resulta ser igual o superior a 5.

En este cálculo, por lo tanto, no se tendrán en cuenta las calificaciones de «apto», «apta» y «exento», «exenta», ni los convalidados sin calificación numérica.

3. Calificación de las unidades formativas en grado básico

- a) En el supuesto de que algún módulo asociado a los bloques comunes se establezca en diferentes unidades formativas diferenciadas en función de la acreditación de la competencia lingüística del profesorado que imparta el ciclo, se considerará como nota final la media numérica ponderada de las unidades formativas que componen los módulos profesionales afectados.

b) En el supuesto de que el módulo de FCT se organice en dos unidades formativas, el alumno o la alumna tendrá que obtener la calificación de apto en las dos unidades formativas.

### 11.3. Reclamación de calificaciones

1. De acuerdo con lo que disponen el artículo 9 de la Orden 32/2011, de 20 de diciembre, de la Conselleria de Educación, Formación y Empleo, por la que se regula el derecho del alumnado a la objetividad en la evaluación, y se establece el procedimiento de reclamación de calificaciones obtenidas y de las decisiones de promoción, de certificación o de obtención del título académico que corresponda ([https://dogv.gva.es/datos/2011/12/28/pdf/2011\\_13033.pdf](https://dogv.gva.es/datos/2011/12/28/pdf/2011_13033.pdf)), y el artículo 14 de la Orden 79/2010, de 27 de agosto, de la Conselleria de Educación, que regula la evaluación del alumnado de Formación Profesional, se dispone lo siguiente:
  - a. El alumnado tiene derecho a ser informado, al inicio de cada curso, del proceso de aprendizaje y los criterios de evaluación, de calificación, así como, el tipo las pruebas a las que será sometido, de acuerdo con los objetivos generales, específicos del título, así como, resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de cada módulo del ciclo formativo.
  - b. Los alumnos y las alumnas, o sus representantes legales, podrán solicitar las aclaraciones que consideren necesarias sobre las valoraciones que se realicen sobre su proceso de aprendizaje, así como sobre las cualificaciones o decisiones de promoción o de titulación que se adopten como resultado de este proceso.
  - c. El alumnado podrá solicitar revisiones respecto a las calificaciones de actividades académicas o de evaluación tanto parciales como al final de cada curso, y podrán reclamar contra las calificaciones obtenidas y las decisiones de promoción u obtención del título académico que corresponda.
2. El procedimiento para hacer efectivo este derecho será el siguiente:
  - 2.1. Para la revisión de calificaciones parciales:
    - a. Solicitud de aclaraciones al profesorado del módulo formativo correspondiente.
    - b. Revisión, por parte del profesorado y de la persona interesada, de los elementos de evaluación que hayan servido para calificar, al alumnado.
    - c. Si persiste la discrepancia, reclamación mediante un escrito dirigido a la dirección del centro docente en un plazo de tres días hábiles siguientes al de la notificación de la calificación.
    - d. Revisión de las pruebas, ejercicios y otros elementos que dieron lugar a la calificación reclamada y los criterios utilizados para evaluarlos por una comisión formada por profesorado del ciclo formativo, el tutor o la tutora y la dirección de estudios, en un plazo máximo de tres días hábiles posteriores a la recepción de la reclamación escrita.
    - e. Dictamen emitido por la dirección de estudios, tomando en consideración las conclusiones de la comisión.

- f. La dirección del centro notificará por escrito a la persona interesada el resultado de la revisión, en el que confirme o rectifique la calificación reclamada, en el plazo máximo de dos días hábiles posteriores a la recepción del dictamen.

## 2.2. Reclamación contra las calificaciones finales, de promoción o titulación:

- a. Una vez efectuado el mismo procedimiento que el previsto para las calificaciones parciales, si se mantiene la discrepancia o se ha producido silencio administrativo, que tendrá carácter desestimatorio, se podrá interponer un recurso de alzada ante la dirección territorial, en el plazo de un mes a contar del día siguiente al de la notificación o de aquel en el que se produzcan los efectos del silencio.
- b. La persona titular de la dirección territorial de Educación, Cultura y Deporte resolverá en el plazo máximo de tres meses, una vez que la Inspección de Educación haya revisado el expediente e informado sobre este, y después de efectuar las consultas que estime oportunas. Esta resolución pondrá fin a la vía administrativa.

## **2. DEFINIR LA ESTRUCTURA DE LA EVALUACIÓN INICIAL Y EL MODELO DE EVALUACIÓN CONTINUA.**

La evaluación inicial es la que se realiza antes de empezar el proceso de enseñanza-aprendizaje, con el propósito de verificar el nivel de preparación de los alumnos para enfrentarse a los objetivos que se espera que logren. La verdadera evaluación exige el conocimiento en detalle del alumno, protagonista principal del proceso, con el propósito de adecuar la actividad del docente (métodos, técnicas, motivación), el diseño pedagógico (objetivos, actividades, sistema de enseñanza), el nivel de exigencia e incluso el proyecto educativo a cada persona como consecuencia de su individualidad. El proceso de Enseñanza Aprendizaje requiere de la evaluación diagnóstica para la realización de pronósticos que permitan una actuación preventiva y que faciliten los juicios de valor de referencia personalizada. La actuación preventiva está ligada a los pronósticos sobre la actuación futura de los alumnos.

Fines o propósitos de la evaluación diagnóstica o inicial:

- Establecer el nivel real del alumno antes de iniciar una etapa del proceso de enseñanza aprendizaje dependiendo de su historia académica.
- Identificar aprendizajes previos que marcan el punto de partida para el nuevo aprendizaje.
- Detectar carencias, lagunas o errores que puedan dificultar el logro de los objetivos planteados.
- Diseñar actividades remediales orientadas a la nivelación de los aprendizajes.
- Detectar objetivos que ya han sido dominados, a fin de evitar su repetición.



- Otorgar elementos que permitan plantear objetivamente ajustes o modificaciones en el programa.
- Establecer metas razonables a fin de emitir juicios de valor sobre los logros escolares y con todo ello adecuar el tratamiento pedagógico a las características y peculiaridades de los alumnos.

La evaluación del aprendizaje del alumnado que cursa ciclos formativos se realizará por módulos profesionales, tomando como referencia los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo. Los criterios de evaluación están referidos a los objetivos y contenidos tanto conceptuales (contenidos del tema) Procedimental (como interpreta, analiza o desarrollar esos contenidos) y actitudinal (predisposición, interés limpieza y orden que desempeña esos procedimientos). Se establecen en cada uno de los resultados de aprendizaje establecidos en el R.D. 1690/2007. Estos se evaluarán, antes, durante y después de cada uno de los temas, pudiendo averiguar los conocimientos previos que se tiene del tema a tratar. Conforme se desarrolle el tema si va encauzado correctamente y al final la comprensión correcta de los temas. Lo que está claro es que para un aprendizaje correcto se deben superar los tres objetivos de aprendizaje tanto el conceptual, procedimental y actitudinal.

### **3. DETERMINAR LOS INSTRUMENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN.**

Los aprendizajes del alumnado serán evaluados de forma continua. Para ello, en régimen presencial, será necesaria la asistencia al menos al 85% de las clases y actividades previstas en cada módulo. La aplicación del proceso de evaluación continuada del alumnado requiere su asistencia regular a las clases y actividades programadas para los distintos módulos profesionales de este ciclo formativo. El incumplimiento de dicho requisito supondrá la pérdida del derecho a la evaluación continua en el módulo donde no se haya alcanzado la asistencia mínima y podrá suponer la anulación de matrícula por inasistencia en aplicación de lo dispuesto en el apartado duodécimo de la Resolución de 9 de junio de 2011 de la Conselleria de Educación (DOCV 17-06-2011).

La anulación de matrícula a instancia del interesado y por inasistencia del alumnado, de conformidad con el procedimiento previsto en la normativa que regula la ordenación y organización académica de los ciclos formativos de Formación Profesional del sistema educativo, no dará derecho al alumnado a presentarse a la evaluación final a excepción de los supuestos que en ella se determinan. La no asistencia a clase durante el trimestre causa la pérdida de la evaluación continua, pero no a la evaluación final. Como medida excepcional se realizarán las pruebas teóricas, prácticas y trabajos indicados por el profesor.

**3.1. Criterios de calificación.** Los criterios de calificación vendrán determinados por la superación de todos los objetivos y contenidos siendo valorados de la siguiente forma:

– **Conocimientos teóricos** (33% nota): ▪ Realización de pruebas escritas donde se evalúen los conocimientos teóricos explicados y desarrollados en clase. Estos ejercicios tendrán preguntas tipo test (marcar una o varias preguntas entre varias opciones, señalar con flechas, contestar verdadero o falso, contestar con una palabra, definición dibujo o breve explicación), y también podrán tener respuestas a desarrollar. Las preguntas tipo test de una sola respuesta, contestadas incorrectamente, restan. Las respuestas sólo serán válidas si están contestadas correctamente en su totalidad, por lo tanto, una respuesta incompleta no puntúa.

- Elaboración de un trabajo de investigación sobre cualquier unidad didáctica de la programación, en grupos, con el fin de fomentar y desarrollar el trabajo en equipo y de forma individual para desarrollar sus capacidades personales, siempre mediante un índice facilitado por el profesor y firmado por el alumno. Solo será válido si es entregado en la fecha marcada por el profesor.
- Elaboración de un cuaderno de apuntes y fichas de servicio, de los contenidos de los temas impartidos en clase (correctamente distribuidos, limpios sin tachones ni borrones) y encuadernados
- Elaboración de un cuaderno de fichas, recetario de platos elaborados a la vista del cliente encuadernado y limpio.

– **Conocimientos prácticos** (33 % de la nota). ▪ Realización de las pruebas prácticas donde se tendrán en cuenta las técnicas y procedimientos realizados en el comedor del centro, así como los servicios con los clientes reales en el aula-taller de restaurante, figurando en el horario oficial del centro. Dos faltas al servicio del restaurante sin justificar, supondrá el suspenso en este apartado, ya que los servicios son obligatorios por tratarse de horas lectivas.

- Exámenes prácticos donde el alumno demuestre de forma individual las prácticas realizadas a lo largo del curso. Estos exámenes prácticos constarán de varias pruebas: montaje de una mesa y marcaje para un menú, servicio y descorche de un vino, montaje de un buffet, servicio y desbarasado de platos, elaboración de platos a la vista del cliente, y alguna otra prueba similar de las unidades trabajadas en clase. Estas pruebas se organizarán todas por tiempo a criterio del profesor, similar a cuando se han realizado en el aula.
- La participación activa en concursos y otras actividades que se realicen dentro del programa escolar. Estas actividades pueden ser adicionales a la calificación de la evaluación.

- **Actitudes** (33 % de la nota). Este apartado se realizará diariamente tras la observación sistemática por parte del profesor de diferentes puntos que el alumno debe de seguir en

clase como:

- Asistencia a clase\*.
- Puntualidad.
- Responsabilidad.
- Ganas de aprender.
- Compañerismo.
- Iniciativa.
- Higiene personal.
- Limpieza y organización en el trabajo.
- Uniformidad:
- Estricta higiene personal.
- Uniforme total de pies a cabeza, limpio, planchado y correctamente usado.
- El alumnado deberá acceder a los talleres prácticos con el uniforme correspondiente. En caso contrario no podrá participar en las clases y constará como una falta injustificada.
- Las uñas son un nido de microorganismos, y por lo tanto deben de mantenerse cortas, sin pinturas (excepto esmaltes incoloros)
- No se deben de llevar no joyas, relojes u otros adornos, ya que pueden ser focos de suciedad y pueden provocar accidentes.
- Para evitar que los cabellos caigan en la comida o centro de trabajo, deben de llevarse recogidos en la sala, así como limpios y guardando una estética e imagen adecuada al perfil profesional.

\*La asistencia a clase es de carácter obligatorio para los ciclos formativos en régimen presencial. Las faltas de asistencia deberán ser justificadas mediante: certificado médico, certificado del medio de transporte en caso de retraso, parte policial en caso de accidente o cualquier otro tipo de justificante oficial.

Los justificantes deberán ser entregados en el plazo máximo de una semana desde que se ha producido el reingreso normal a las clases.

El 15% de faltas injustificadas supondrá el suspenso de la evaluación correspondiente.

La puntualidad al comienzo de las clases es un requisito básico para la normalidad de la docencia. Una vez el profesor/a haya entrado en la clase y cerrado la puerta, quedará a su arbitrio permitir la entrada del alumnado que llegue con retraso. Las faltas de

puntualidad se computarán, cada dos, como una falta de asistencia. Dado que las clases prácticas se organizan en un bloque de clases seguidas y se distribuye el trabajo de todo el día en función de los alumnos asistentes, no es conveniente cambiar la organización de la clase porque los alumnos se incorporen tarde, a menos que se haya avisado con antelación del retraso y el profesor lo pueda tener en cuenta. Por esto los bloques horarios en las actividades prácticas se conforman por días, por lo tanto una falta de asistencia se entenderá por bloque completo.

El uso de aparatos electrónicos (móviles, mp3, etc.) está totalmente prohibido en las aulas y talleres. En caso de incumplimiento de esta norma serán requisados por el profesor/a y se dejarán en conserjería.

Al finalizar el temario el alumnado deberá demostrar en unas pruebas prácticas y teóricas los conocimientos obtenidos durante el curso en los distintos apartados. Esta valoración vendrá a incorporarse a la suma de los apartados anteriormente citados. Los alumnos/alumnas tendrán derecho a consultar los exámenes corregidos.

El profesorado expondrá, siempre que sea posible, las soluciones a las cuestiones del examen. El profesorado razonará y expondrá siempre la nota de las pruebas y exámenes prácticos.

La reclamación de calificaciones por parte del alumnado se realizará conforme lo dispuesto en el artículo 16 del Decreto 39/2008, de 4 de abril sobre el derecho a la objetividad en la evaluación del alumnado.

La calificación del módulo profesional de formación en el centro educativo se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes.

Al alumnado que obtenga en el módulo profesional la calificación de 10 podrá otorgarse una «Mención Honorífica», siempre que el resultado obtenido sea consecuencia de un excelente aprovechamiento académico unido a un esfuerzo e interés por el módulo especialmente destacable. Las menciones honoríficas serán otorgadas por el profesor o profesora que imparta el módulo profesional correspondiente. El número de menciones honoríficas que se podrá conceder será como máximo igual al 10 por 100 del alumnado matriculado en el módulo profesional en cada grupo. La atribución de mención honorífica se consignará en los documentos de evaluación del alumno o alumna con la expresión «MH».

Con el fin de no agotar el límite de las convocatorias establecidas para el módulo profesional, el alumnado o sus representantes legales podrán renunciar a la evaluación y calificación de una o las dos convocatorias del curso académico de todos o alguno de los módulos, siempre que concurra alguna de las siguientes circunstancias,

- a) Enfermedad prolongada o accidente del alumno o alumna.
- b) Obligaciones de tipo personal o familiar apreciadas por el equipo directivo del centro

que condicionen o impidan la normal dedicación al estudio.

- c) Desempeño de un puesto de trabajo.
- d) Maternidad o paternidad, adopción o acogimiento.
- e) Otras circunstancias, debidamente justificadas, que revistan carácter excepcional.

**3.2. Criterios de recuperación.** Cuando un alumno o una alumna no superen el módulo profesional en la evaluación final ordinaria del curso, deberá realizar unas pruebas de recuperación, independientemente de la duración del módulo o módulos no superados. El profesor o la profesora del módulo profesional, organizará un programa de recuperación que contendrá las actividades, el momento de su realización y su evaluación.

Las actividades que deberá realizar el alumno o la alumna para superar las dificultades que ocasionaron la calificación negativa del módulo correspondiente podrán consistir en ejercicios escritos u orales, realización de trabajos y prácticas, presentación de tareas incluidas en el programa de recuperación u otras que estime convenientes siguiendo los criterios establecidos por el equipo docente en la concreción curricular de cada ciclo formativo incluida en el Proyecto educativo o, en su caso, en la Programación General Anual (PGA) del centro y en las respectivas programaciones docentes.

El programa de recuperación se diseñará de forma diferenciada según los periodos o momentos de aplicación, que podrán ser los siguientes:

- a. Programa de recuperación del módulo profesional de segundo curso, no superado tras la evaluación final que se celebre previamente al inicio del primer período de realización del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo. Este programa incorporará las actividades que el alumnado realizará durante el tercer trimestre del año académico, con docencia directa por parte del profesorado responsable de cada módulo profesional.
- b. Programa de recuperación del módulo no superado compatibilizándolo con la realización del módulo de Formación en Centros de Trabajo. Se diseñará para que el alumnado lo realice simultáneamente, compatibilizando la asistencia a clases y/o contando con tutorías y orientación del profesorado correspondiente. Las actividades de recuperación serán elaboradas y calificadas por el profesor o la profesora que imparte el módulo, o en su defecto por los órganos de coordinación docente responsables del módulo profesional, de acuerdo con los criterios que se establezcan en su programación docente, y versarán sobre los aprendizajes mínimos exigibles para obtener una evaluación positiva y que el alumno o la alumna no hubiera alcanzado.

**3.3. Temporalización de las pruebas de evaluación y de recuperación.** La temporalización de las pruebas de evaluación vendrá determinada por la normativa

del inicio del curso, así como el calendario escolar que nos asignen. Para el módulo Servicio en Restaurante y Eventos Especiales se realizarán las siguientes sesiones de evaluación: Una sesión de evaluación inicial, antes de la finalización del primer mes lectivo del curso. Una sesión de evaluación parcial al término del primer trimestre. Una sesión de evaluación final ordinaria previamente al inicio del primer período anual de realización del módulo de Formación en Centros de Trabajo.

Una sesión de evaluación final extraordinaria al término del tercer trimestre. Excepcionalmente, podrá realizarse una sesión de evaluación final de ciclo formativo previa al inicio del primer período anual de realización del módulo de Formación en Centros de Trabajo para el alumnado que hubiera obtenido la exención en dicho módulo y los restantes módulos que cursa sean evaluados en ese momento con carácter final. El módulo profesional, independientemente de su duración total, será objeto de un máximo de dos evaluaciones de carácter final por año académico.

La duración de cada una de las pruebas vendrá determinada por los contenidos y las pruebas a realizar por el alumnado, teniendo sobradamente tiempo suficiente para poder desarrollarlas. De acuerdo con lo establecido en el artículo 15 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, se podrá solicitar una convocatoria extraordinaria o de gracia cuando haya agotado las convocatorias de que dispone, por motivos de enfermedad, discapacidad u otros que condicionen o impidan el desarrollo ordinario de los estudios ante la Dirección Territorial de Educación correspondiente. La convocatoria extraordinaria o de gracia se concederá, si procede, a título personal y por una sola vez por módulo. El interesado o la interesada presentarán junto a la solicitud, una certificación académica que permita comprobar que se han agotado las convocatorias establecidas sin haber superado el módulo.

**CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**  
**CURSO: 2º**  
**MÓDULO: TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN**

**PROFESORA: ARACELI PÉREZ MAS**

***RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN***

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p>1. Proporciona información requerida por el cliente, reconociendo y aplicando las diferentes técnicas de comunicación y de habilidades sociales.</p>	<p>a) Se han descrito y valorado las normas de cortesía en las relaciones interpersonales.</p> <p>b) Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal como elementos clave en la atención al cliente.</p> <p>c) Se ha analizado el comportamiento del cliente potencial.</p> <p>d) Se han adaptado adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte.</p> <p>e) Se ha obtenido la información necesaria del posible cliente para proporcionar la información con inmediatez, otorgando las explicaciones precisas para la interpretación correcta del mensaje.</p> <p>f) Se ha mantenido una conversación, utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros).</p> <p>g) Se han producido e interpretado mensajes escritos relacionados con la actividad profesional de modo claro y correcto.</p> <p>h) Se ha atendido al tratamiento protocolario y a las normas internas de atención al cliente.</p> <p>i) Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.</p> <p>j) Se ha valorado la comunicación con el cliente como medio de fidelización del mismo.</p>



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,  
Cultura i Esport



Plaça Manuel Tolsá, S/N

46810-Enguera (Valencia)

Tel.: 962249085 Fax.: 962249086

Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es

<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

<p>2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.</p>	<p>a) Se han identificado las diferentes técnicas de venta de alimentos y bebidas, estimando su aplicación a diferentes tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio.</p> <p>b) Se han analizado las diferentes tipologías de público.</p> <p>c) Se han diferenciado clientes de proveedores y éstos del público en general.</p> <p>d) Se ha reconocido la terminología básica de comunicación propia del servicio.</p> <p>e) Se ha diferenciado entre información y publicidad.</p> <p>f) Se han adecuado las respuestas en función de las preguntas del público.</p> <p>g) Se han distinguido los tipos de demanda de información más usuales que se dan en establecimientos de consumo de alimentos y bebidas.</p>
<p>3. Aplica el protocolo en restauración, relacionando el tipo de servicio prestado con el diseño y organización del mismo.</p>	<p>a) Se han definido los elementos que conforman el protocolo en restauración.</p> <p>b) Se ha caracterizado el diseño y planificación de actos protocolarios.</p> <p>c) Se ha reconocido el programa del acto relacionándolo con el servicio que se va a desarrollar.</p> <p>d) Se ha establecido protocolariamente la presidencia en los actos</p> <p>e) Se han caracterizado los diferentes sistemas de ordenación de los clientes en función del tipo de acto desarrollar.</p> <p>f) Se ha valorado la importancia de la imagen corporativa.</p>



**Unió Europea**

Fons Social Europeu  
El FSE inverteix en el teu futur





**GENERALITAT  
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,  
Cultura i Esport



**I E S  
ENGUERA**

Plaça Manuel Tolsá, S/N

46810-Enguera (Valencia)

Tel.: 962249085 Fax.: 962249086

Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es

<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

4. Aplica tècniques de reclamacions, quejas o suggerències de clients potencia

a) Se han identificat les alternatives de solució a objecció o suggerència prèvies a la reclamació formal.

b) Se han reconegut els aspectes principals en els que incideix la legislació vigent, en relació amb les reclamacions.

c) Se ha subministrat la informació i documentació necessàries al client per a la presentació d'una reclamació escrita, si és el cas.

d) Se han reconegut els formularis presentats pel client per a la realització d'una reclamació.

e) Se ha traslladat la informació sobre la reclamació segons l'ordre jeràrquic establert.

f) Se ha simulat la resolució de conflictes entre les parts mitjançant una solució de consens, demostrant una actitud segura, correcta i objectiva.



**Unió Europea**

Fons Social Europeu

El FSE inverteix en el teu futur

<b>CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>		
<b>CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	<b>LA CALIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS: 1 Y 2 SE CALCULA SOBRE 10.</b>	
	<b>CADA CRITERIO APORTA A LA NOTA</b>	
<b>1. Exámenes teórico - prácticos.</b>	70%	7
<b>2. Ejercicios en el aula y trabajos a entregar.</b>	30%	3
	<b>NOTA EVALUACIÓN</b>	<b>10</b>

La asistencia a clase es obligatoria, por lo que el alumno/a que falte sin justificación a un 15% de las clases perderá el derecho a la evaluación continua y sólo podrá presentarse al examen final ordinario.

Si no supera estas pruebas deberá de presentarse a la convocatoria extraordinaria, donde la nota de las pruebas estará valorada de 1 a 10.

La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requiere su asistencia regular a las clases y actividades programadas.

Para ello, en régimen presencial, será necesaria la asistencia al menos al 85% de las clases y actividades previstas en cada módulo.

El incumplimiento de dicho requisito supondrá la pérdida del derecho a la evaluación continua.

**Evaluación continua:** para que el alumnado obtenga el aprobado en cada evaluación, tendrá que haber obtenido un 5.

Para facilitar al alumnado la asimilación de contenidos, en cada evaluación se podrán realizar varias pruebas parciales (examen escrito y/o oral + casos prácticos), todas ellas harán la media para obtener la calificación final. Para hacer media, será imprescindible obtener un 5 sobre 10 en cada una de las pruebas. Si no se ha obtenido el 5 sobre 10 en todas las pruebas, el alumno/a se presentará con toda la materia de la evaluación a la convocatoria final ordinaria, siendo necesario obtener un 5 sobre 10 para poder obtener la nota final de la evaluación.

En caso de no poder presentarse a alguna prueba, por la causa que fuera, justificada o no; el alumno/a realizará un único examen/trabajo global de toda la evaluación en la fecha indicada por la profesora.

El alumno/a que sea sorprendido copiando en un examen quedará suspendido, quedando emplazado a presentarse a la convocatoria final ordinaria o extraordinaria.

Esta circunstancia se aplicará también a aquellos trabajos copiados de otro alumnado o de la red.

La nota final del módulo se obtiene por dos vías:

1. De la evaluación continua: las tres evaluaciones tienen que estar aprobadas. De estas se obtiene la media y esta será la nota final.
2. Si se ha perdido la evaluación continua: la nota final se obtiene de la prueba final ordinaria. De no superarse esta, la nota final se obtendrá de la prueba realizada durante la Convocatoria Final Extraordinaria.
  - Los alumnos que no superen una evaluación, tendrán derecho a su recuperación en la evaluación final ordinaria. A la que asistirá con el contenido de la evaluación no superada. Si se trata del contenido de más de una evaluación, el alumno/a acudirá a esta convocatoria con los contenidos de todo el curso.

En caso de que la evaluación ordinaria no resultara superada, por no haber aprobado las evaluaciones, el alumno/a tendrá derecho a un plan de recuperación, no presencial, y a presentarse a la prueba de evaluación extraordinaria, prueba en la que el alumno/a se examinará de toda la materia.

### **Convocatoria extraordinaria:**

Si el alumno/a a través de la convocatoria ordinaria no ha adquirido los objetivos del módulo, se tendrá que presentar a la convocatoria extraordinaria, para ello se le facilitará un plan de recuperación.

El plan de recuperación será establecido para cada alumno/a, en concreto, atendiendo a las características de cada uno/a, según el grado de adquisición de los objetivos previstos. Se utilizará como base un modelo detallado, adaptándolo a las necesidades del alumno/a. Se hará constar, si se da el caso, de las actividades a realizar y a entregar, así como también la fecha del examen de recuperación.



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,  
Cultura i Esport



**I E S  
ENGUERA**

Plaça Manuel Tolsá, S/N  
46810-Enguera (Valencia)

Tel.: 962249085 Fax.: 962249086

Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es

<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>



**Unió Europea**

Fons Social Europeu

*El FSE inverteix en el teu futur*

# PROGRAMACIÓ DIDÀCTICA 2023-2024

## IDENTIFICACIÓ DEL TÍTOL

El títol de **Tècnic en Serveis de Restauració** queda identificat pels següents elements:

**Denominació:** Serveis en restauració.

**Nivell:** Formació professional de grau mitjà.

**Duració:** 2000 hores.

**Família professional:** Hostaleria i Turisme.

**Referent europeu:** CINE-3 (Classificació Internacional Normalitzada de l'Educació)

**MÒDUL: 0152**

**SERVEIS EN BAR-CAFETERÍA**

CURS: 2n

PROFESSORA: NOELIA BELLES MURIA

## 12.-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.
- L'actitud

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.
- Fitxes de tasques quotidianes.

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.

- Per evitar que els cabells caiguen al menjar, s'han de dur recollits i coberts..

## **12.1.-CRITERIS DE QUALIFICACIÓ**

Els criteris de qualificació seran els següents:

- Les proves teòriques equivalen al 25% de la nota.
- Les proves pràctiques equivalen al 25% de la nota.
- Les tasques quotidianes com fitxes, exercicis equivalen al 25% de la nota.
- L'actitud i l'assistència equivalen al 25% 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 cada apartat per què se li pugui 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 una altra pràctica. Valdran el 50% de la nota cadascuna. Per a recuperar s'ha de traure un 50% mínim en cada prova, i la mitjana de les dues ha de ser superior al 50%.

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.

## **12.2.-CRITERIS D'AVUACIÓ.**

- a) S'han identificat les principals funcions del personal de servei de bar-cafeteria.
- b) S'ha identificat el vocabulari bàsic de l'atenció al client al servei de bar-cafeteria.
- c) S'ha acollit al client a la seua arribada al establiment aplicant el protocol empresarial.
- d) S'han relacionat els productes de serveis del establiment amb les peticions i necessitats de cada tipus de client.

- e) S'han identificat demandes implícites dels clients, en relació amb les tècniques de venda, suggerint productes propis de l'establiment i explicant les seues característiques bàsiques si fos necessari.
- f) S'ha adequat la resposta i el servei a les demandes i tipologia dels clients, de forma que queden cobertes les expectatives d'aquests.
- g) S'ha treballat en equip desenvolupant les tasques seguint els protocols o normes preestablertes.
- h) S'han seguit les pautes marcades respecte a la qualitat que es pretén oferir al client.
- i) S'han mantingut en tot moment les aptituds apropiades.
- j) S'han identificat protocols d'actuació front a diferents tipus de reclamacions, queixes o suggeriments.
- k) S'han caracteritzat i classificat les diferents begudes alcohòliques fermentades, fermentades-destil·lades i derivats, excepte vi.
- l) S'han descrit els diferents processos d'elaboració de begudes alcohòliques excepte vi, identificant les marques de begudes més usuals, excepte vi, la seua presentació i característiques comercials.
- m) S'ha utilitzat el material de servei adequat per a la preparació i servei de begudes alcohòliques, excepte vi.
- n) S'ha respectat la ubicació per al servei de les begudes per grups homogenis.
- o) S'han respectat les proporcions adequades de licor segons el tipus.
- p) S'ha recollit el material utilitzat de forma ordenada i neta.
- q) S'han realitzat les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària de seguretat laboral i de protecció ambiental.
- r) S'ha identificat el material i parament associats a la cocteleria, definint les seues característiques.
- s) S'han realitzat les funcions de posta a punt de l'estació central per a l'elaboració de còctels.
- t) S'han identificat els diferents productes utilitzats en la decoració de còctels.
- u) S'han identificat les característiques de les famílies de còctels.
- v) S'han reconegut els principals còctels internacionals.
- w) S'han gestionat de manera elegant les eines per a l'elaboració de còctels.
- x) S'han elaborat diferents còctels respectant la seua formulació i utilitzant de forma adequada el parament necessari.
- y) S'han creat còctels d'elaboració pròpia.
- z) S'han aplicat les tècniques de decoració i acabament de còctels.
- aa) S'han realitzat les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
- bb) S'han definit les elaboracions culinàries tipus del servei de bar-cafeteria.
- cc) S'han caracteritzat les tècniques de cuina associades a aquest tipus d'elaboracions.



- dd) S'ha realitzat l'aplec de matèries primeres per a l'elaboració de plats i aperitius.
- ee) S'ha preparat la maquinària i parament per a realitzar les elaboracions.
- ff) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.
- gg) S'han executat les tasques d'obtenció de les elaboracions culinàries seguint els procediments establerts.
- hh) S'ha respectat la temperatura de servei, coordinant l'elaboració amb el servei.
- ii) S'han presentat les elaboracions de forma atractiva seguint criteris estètics.
- jj) S'han realitzat les operacions de regeneració i conservació d'aliments respectant temperatures i utilitzant els recipients adequats.
- kk) S'han realitzat les operacions tenint en compte la normativa higiènico-sanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
- ll) S'han identificat les diferents formes de cobrament al client.
- mm) S'han caracteritzat els processos de facturació i cobrament en aquestes àrees de servei.
- nn) S'ha realitzat el cobrament de la factura utilitzant les diferents fórmules o formes de pagament.
- oo) S'ha relacionat la facturació amb els sistemes de gestió integrada.
- pp) S'ha verificat la coincidència del facturat i el servit.
- qq) S'han realitzat les operacions de devolució o canvi de diners, presentant aquests de forma correcta.

### **12.3.-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. Tot l'anterior no servirà sols que per a recuperar, sinó també per a millorar la nota obtinguda.

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 i la mitjana de les dues ha de ser superior al 50%.