

# 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

## ÍNDICE:

### 1- **NORMATIVA.**

### 2- **OBJETIVOS DE LA ETAPA EDUCATIVA VINCULADOS CON LA MATERIA. *OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO.***

### 3- **COMPETENCIAS.**

a) **Competencia general del título.**

b) **Competencias profesionales, personales y sociales.**

c) *Entorno Profesional.*

d) *Relación de Cualificaciones Profesionales.*

### 4- **CONTENIDOS.**

### 5- **UNIDADES DE TRABAJO.**

a)- **Organización de las Unidades de Trabajo. *Diseño de bloques de formación y asignación de U.T.***

b)- **Distribución temporal de las Unidades de Trabajo. *Secuenciación y temporalización.***

c) *Elementos comunes a todas las U.T.*

*1. Contenidos comunes.*

*2. Evaluación.*

*2.2 Instrumentos de evaluación.*

*2.3 Momentos de la evaluación:*

*2.4)- Procedimiento:*

*2.5)- Medidas para la recuperación de los alumnos que no han alcanzado una evaluación positiva.*

*2.6)- Evaluación extraordinaria*

*3. Riesgos profesionales específicos asociado a las U.T.*

*4. Uso de las tecnologías de la información y la comunicación.*

*5. Bibliografía y webgrafía.*

## **6- METODOLOGÍA.**

- a) **Metodología general y específica. Recursos didácticos y organizativos.**
  - 1- **Líneas de actuación. (Orientaciones pedagógicas).**
  - 2- **Recursos didácticos y organizativos. *Materiales y medios didácticos que se utilizarán.***
- b) **Actividades y estrategias de enseñanza-aprendizaje. Actividades complementarias.**

## **7- EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.**

- a) **Criterios de evaluación.**
- b) **Instrumentos de evaluación.**
- c) **Criterios de calificación.**
- d) **Actividades de refuerzo y ampliación.**

## **8. MEDIDAS DE ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO O CON NECESIDADES DE COMPENSACIÓN EDUCATIVA.**

### **9- ELEMENTOS TRANSVERSALES. *Refuerzo de las competencias clave.***

- a) **El fomento de la lectura, la comprensión lectora, la expresión oral y escrita.**
- b) **La comunicación audiovisual, tecnologías de la información y la comunicación.**
- c) **La emprendeduría.**
- d) **La educación cívica y constitucional:**

### **10- EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE E INDICADORES DE ÉXITO.**

### **11. PROGRAMACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO:**

### **12. ANEXO I:**

***“Actividades extraescolares propuestas para este curso 2023-2024 para el módulo programado”.***

## ***1. NORMATIVA***

### ***c) Identificación del título y referencias legislativas para esta programación.***

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

- Denominación: Cocina y Restauración.
- Nivel: Formación Profesional Básica.
- Duración: 2.000 horas
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente europeo: CINE-3.5.3. (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación)

La presente programación se ha realizado siguiendo las directrices del **Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo**, se aprueban catorce títulos profesionales básicos, se fijan sus currículos básicos y se modifica el Real Decreto 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. También por el **DECRETO 185/2014, de 31 de octubre, del Consell, por el que se establecen veinte currículos correspondientes a los ciclos formativos de Formación Profesional Básica en el ámbito de la Comunitat Valenciana.** [2014/9990]

### ***d)-Identificación del módulo programado.***

Módulo Profesional: Técnicas elementales de servicio.

Código: 3037

Duración: 160 horas

## **2-OBJETIVOS DE LA ETAPA VINCULADOS A LA MATERIA. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO:**

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos

para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.

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

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

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

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

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

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

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

r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.

s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.

- t) **Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.**
- u) **Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.**
- v) **Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.**
- w) **Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.**
- x) **Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.**
- y) **Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.**
- z) **Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.**

La formación del módulo aquí programado, contribuye a alcanzar los objetivos generales **a),d),e),g),h),t),u),v),w),x),y) y z) del título**, que han sido resaltadas en negrita en la relación anterior.

### **3-CONTENIDOS.**

#### **1-Acopio y distribución de géneros y material en la zona de restaurante:**

- El área de restaurante. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competencias 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 restaurante.

## **2-Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante:**

- Mobiliario y equipos de para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.
- Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.
- Legislación higiénico-sanitaria.

## **3-Realización de las operaciones de preservicio:**

- Operaciones de preservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.
- Procedimientos de preparación y montaje de mobiliario, equipos y material.
- Puntos clave en la ejecución de las diversas fases.
- Valoración y control de resultados.

## **4-Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante:**

- El servicio en sala. Definición, tipos y caracterización.
- Normas generales del servicio en sala y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.
  - Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio en sala. Transporte, servicio y desbarasado.
- Documentos que intervienen en los procesos de servicio. Identificación, características e interpretación.
- Procedimientos de ejecución en servicios especiales, como buffet, habitaciones, colectividades, entre otros.
- Normativa higiénico-sanitaria.

## **5-Realización de las operaciones de postservicio:**



- Operaciones de postservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos. – Procedimientos de recogida, adecuación a servicios posteriores y cierre.
- Puntos clave en la ejecución de las diversas fases.
- Valoración y control de resultados.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.
- Legislación higiénico-sanitaria.

#### **4. DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**

##### **a)- Organización de las Unidades de Trabajo.**

##### **Diseño de bloques de formación y asignación de U.T.**

El diseño de los bloques de formación y su distribución en unidades de trabajo, (en adelante U.T), responderá a una pedagogía específica que persigue formar al alumnado para desempeñar funciones de acopio y distribución interna de materiales y géneros, así como las operaciones de preservicio y postservicio en sala, la aplicación de técnicas o asistencia durante la prestación de los servicios y la atención al cliente.

**Se han propuesto un total de 7 U.T. agrupadas en 5 bloques coherentes de formación.**

##### **-BLOQUE 1. Acopio y distribución de géneros y material en la zona de restaurante:**

Este bloque, **consta de 2 U.T**, que introducen al alumnado en los conocimientos iniciales, básicos e imprescindibles para el trabajo en sala. En ellas, se establecerá una concepción general mediante la caracterización y descripción, del área de restaurante, sus estructuras organizativas, funcionales y competenciales.

Además, se iniciará al alumno en el conocimiento, caracterización y formalización de los documentos relacionados con el aprovisionamiento interno, y de los procesos de aprovisionamiento interno y distribución de los géneros y material en la zona de restaurante.

Por último, como primer paso en el área laboral de sala, se establecerán unos contenidos iniciales sobre la seguridad laboral, específicamente diseñados, pensando en la prevención de los riesgos laborales que pudieran derivarse de la actividad en dichos entornos de trabajo.

Las U.T. que comprende este bloque N°1, son:

**U.T.1: El restaurante, definición y características (10h)**

**U.T.2: La seguridad laboral en el restaurante (10h)**

**Este bloque formativo, responde al resultado de aprendizaje N°1:** *Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.*

**-BLOQUE 2. Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.**

Este bloque formativo **consta de 1 única U.T.** que pretende dotar al alumnado de los conocimientos relativos a la clasificación y descripción de material, utillaje, mobiliario y equipamiento que van a utilizar y manejar en sus entornos de trabajo en sala y servicio. Además, se impartirán los contenidos necesarios para que el alumno sepa usar, aplicar, distribuir y mantener todo este material, siempre realizando las distintas operaciones, conociendo y siguiendo adecuadamente la legislación higiénico-sanitaria.

La U.T. que comprende este bloque N°2, es:

**U.T.3: Equipamiento y material del restaurante. Clasificación, utilización, manejo y limpieza (10h)**

**Este bloque formativo, responde al resultado de aprendizaje N°2:** *Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.*

**-BLOQUE 3. Realización de las operaciones de preservicio:**

Este bloque formativo, **consta de una única U.T.** que pretende formar al alumno en los contenidos necesarios para que sea capaz de identificar, caracterizar, y ejecutar valorando y controlando los resultados, todas las operaciones y procedimientos que intervienen en

el preservicio, dotando al alumno de los conocimientos adecuados para realizar la puesta a punto o *mise en place* del servicio.

La U.T. que comprende este bloque N° 2 es:

**U.T.4: Operaciones de preservicio. La puesta a punto (10h)**

**Este bloque formativo, responde al resultado de aprendizaje N°3:** *Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.*

**-BLOQUE 4. Asistencia y realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante.**

Este bloque formativo **comprende dos U.T.** que pretenden formar al alumnado para que sea capaz de realizar de manera correcta y siguiendo la normativa higiénico-sanitaria, las operaciones sencillas propias del servicio en sala o la asistencia en el mismo.

Del mismo modo, también se centrará en exponer y preparar al alumnado para que conozca y sea capaz de afrontar las distintas versiones y variaciones del servicio que pueden darse en servicios especiales como buffets, servicio de habitaciones y otras.

Las U.T. que comprende este bloque formativo, son:

**U.T. 5: El servicio en restaurante. Métodos de servicio y técnicas elementales de servicio del personal de sala (10h)**

**U.T. 6: Caracterización y descripción de los procedimientos de ejecución en servicios especiales: Buffet, habitaciones, colectividades y otros (10h)**

**Este bloque formativo, responde al resultado de aprendizaje N°4:** *Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.*

**-BLOQUE 5. Realización de las operaciones de postservicio.**

Este último bloque de contenido, está formado por una única U.T. que pretende transmitir los conocimientos necesarios para que el alumnado sea capaz de identificar, caracterizar, ejecutar, valorar y controlar las operaciones básicas y los procesos de postservicio propios de los distintos tipos de servicio.

Este bloque de contenido, comprende la U.T:

**U.T.7: El postservicio (10h)**

**Este bloque formativo, responde al resultado de aprendizaje N°5:** *Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.*

**LA CÀRREGA HORARIA DE SERVEIS DE PRÀCTIQUES EN EL TALLER SERÀN 90 HORES.**

**c) Elementos comunes en todas las u.t.**

**Los contenidos soporte y los organizadores, se especifican y detallan en cada una de las U.T.**

**Los contenidos actitudinales, se relacionan a continuación y son de aplicación a todas ellas:**

- Mostrar interés y curiosidad por conocer los contenidos previstos en cada unidad.
- Mostrar una actitud receptiva y participativa durante el proceso de enseñanza-aprendizaje de los tipos y características de servicios, entornos profesionales y aspectos organizativos y productivos que se han de dominar en los establecimientos de bar/cafetería.
- Participar correcta y activamente en la realización de los trabajos en grupo que se establecen, utilizando el material suministrado, siguiendo las indicaciones dadas y desarrollando la capacidad de trabajar en equipo y asumir responsabilidades compartidas.
- El alumnado poseerá y aportará el material necesario propio de la profesión para la realización de las actividades de tipo práctico, debiendo cuidar la limpieza y orden del mismo así como la pulcritud y corrección de su aspecto personal y su uniforme.
- En aquellas U.T. en que tenga especial importancia el trabajo y uso de bebidas alcohólicas para su desarrollo, el alumno deberá mantener una actitud responsable y coherente con la naturaleza de dichos productos, demostrando el interés por tratarlos de manera seria y adecuada durante los aprendizajes.
- Se practicará activamente la deontología profesional durante el desarrollo de todas las unidades de trabajo.
- Se respetarán escrupulosamente las normas acordadas por el departamento de hostelería, así como la normativa general del centro referente a indumentaria, conducta, faltas,

puntualidad, respeto, ... para el correcto desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje, que se habrán expuesto a comienzo del curso escolar.

## **5. EVALUACIÓN.**

### ***2.1 Criterios de evaluación.***

*(Expuestos en el apartado 7-a de esta programación)*

### ***2.2 Instrumentos de evaluación.***

*(Expuestos en el apartado 7-b de esta programación)*

### ***2.3 Momentos de la evaluación:***

La evaluación se realizará en diversos momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje, dando lugar a tres tipos de evaluación:

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

**-Evaluación intermedia:** Es la llevada a cabo durante el proceso de enseñanza-aprendizaje y en ella se analizan tanto los aprendizajes adquiridos por los alumnos como la marcha del proceso formativo, permitiendo al profesor identificar las dificultades encontradas y replantear las estrategias formativas para un mejor desarrollo de las capacidades terminales en el alumnado.

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

### ***2.5)- Medidas para la recuperación de los alumnos que no han alcanzado una evaluación positiva:***

Además de las actividades de refuerzo previstas para cada unidad, en caso de que el alumno no logre una evaluación positiva en el conjunto de la unidad o en los instrumentos en los que se establece la necesidad de obtener una valoración mínima de 4 puntos, se establecerá un proceso específico para la recuperación.

Con carácter general, deberá repetirse la prueba concreta en que no se haya obtenido la nota mínima, o en el caso de ser varias, se realizará un ejercicio de recuperación que combine preguntas de dichas pruebas.

En el caso de necesitarse la recuperación de toda la unidad, se establecerá un ejercicio escrito sobre los contenidos soporte, un trabajo individual que versará sobre los contenidos organizadores fundamentales de la U.T., y una prueba práctica reducida que se centrará en los aspectos claves y puntos críticos de la U.T., poniendo así en evidencia la adquisición de todos los resultados de aprendizaje previstos.

El alumno **no podrá faltar a más de un 15%** de las clases sean justificadas o no. De lo contrario, deberá presentarse con toda la materia en la convocatoria ordinaria de junio.

### ***2.6)- Evaluación extraordinaria***

A finales de junio o principios de julio se realizará la evaluación extraordinaria donde aquellos alumnos que no aprobaron en mayo se presentarán a un examen de recuperación que incluya los contenidos de todo el módulo.

## **6- METODOLOGÍA.**

### **a)- Metodología general y específica. Recursos didácticos y organizativos.**

#### **Líneas de actuación. (Orientaciones pedagógicas).**

Las líneas de actuación en el proceso 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.
- Las fases de ejecución y/o asistencia de los procedimientos elementales de servicio y atención al cliente.
- La ejecución de procesos de postservicio.

#### **Recursos didácticos y organizativos. Materiales y medios didácticos que se utilizarán.**

Además de una serie de apuntes para el módulo que se facilitaran por parte del docente, se recomienda el siguiente **libro de texto** “Tecnicas Elementales de Servicio. 2º Edición 2019”.

Los recursos didácticos que se utilizarán:

- Biblioteca del centro.
- Material fungible y calculadora.
- Vídeos, películas y documentales de carácter y temática profesional.
- Revistas profesionales.
- Información encontrada y valorada en internet según temática.
- Redes sociales relacionadas con los profesionales de la hostelería.
- Webs de organismos, entidades y/o asociaciones públicas y privadas.
- Todo el material propio del aula taller de restaurante.

Los espacios físicos en los que se desarrollará el proceso enseñanza-aprendizaje será en el aula de trabajo del centro principalmente y en el exterior cuando se trate de actividades extraescolares.

#### **b)- Actividades y estrategias de enseñanza-aprendizaje. Actividades complementarias.**

El proceso de aprendizaje se basa en el **saber hacer**. Por ello, la estructura metodológica a seguir en el desarrollo de los módulos profesionales será activa y participativa, fundamentada sobre actividades y trabajos que se desarrollan en el aula-taller entre profesor y alumnos, combinando adecuadamente las explicaciones teóricas del profesor con las actividades o tareas de descubrimiento por parte de los alumnos.

En cada Unidad de trabajo el profesor llevará a cabo una introducción y explicaciones expositivas y demostrativas, que aclaren y fijen los conceptos fundamentales y definiciones necesarias para el desarrollo de las actividades programadas.

En algunas unidades de trabajo el profesor propondrá la realización de métodos que fomenten el trabajo en grupo.

Los trabajos en el **aula-taller** serán ejecutados por los alumnos, de forma individual o en pequeños grupos según las fases y tipos de tareas. Los martes, día previstos para el desarrollo práctico del servicio, se asignarán distintos puestos y roles de trabajo de manera rotativa con el fin de que todos los alumnos realicen las diferentes tareas a desarrollar en un restaurante tipo durante el servicio de almuerzos, de acuerdo con las instrucciones y directrices recibidas.

La realización de los distintos tipos de servicio en el restaurante o bar será en el **aula-taller**. Estos servicios serán reales o simulados, dependiendo de que los distintos factores lo hagan posible. Entre estos factores, tendremos siempre en cuenta:

1. Tiempo de que se dispone.
2. La preparación de los alumnos, y sus conocimientos previos adquiridos sean los necesarios en ese momento para llevarlos a cabo.
3. El número de alumnos en función de los parámetros de coordinación con cocina y número de clientes.

Nos apoyaremos en distintos tipos de actividades para lograr la adquisición de los diferentes tipos de contenidos (soporte, organizadores o actitudinales). Estas actividades podrán ser:

Para contenidos soporte (conceptuales).

- Actividad de presentación.
- Actividades de introducción y conocimientos previos.
- Actividades expositivas de desarrollo de contenidos.
- Actividades de consolidación.
- Actividades de síntesis.
- Posibles actividades de ampliación y refuerzo.

Para contenidos organizadores (procedimentales).

- Actividades prácticas de iniciación.
- Actividades prácticas de desarrollo y consolidación.
- Actividades prácticas de consolidación y síntesis.
- Actividades prácticas de ampliación.
- Posibles actividades de refuerzo.

Para contenidos actitudinales.

La adquisición de dichos contenidos se trabajará conjuntamente con la de los soporte y organizadores.

De igual modo, se trabajarán actitudes éticas, activas, receptivas, de esfuerzo y cooperación respeto e interés, mediante actividades variadas, motivadores, originales, individuales y en grupo, que permitan al alumnado crecer personalmente y desarrollar una actitud adecuada y positiva.

Será parte de las actividades para lograr los contenidos actitudinales:



-El cuidado del aspecto y la uniformidad

-La práctica de la deontología profesional expuesta en los contenidos del módulo y propia de la profesión.

-La atención por parte del alumnado de las medidas de protección de riesgos laborales y la normativa higiénico-sanitaria en el desarrollo de las actividades prácticas propias de la profesión.

## **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 acordados 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.

## ***8. PROGRAMACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO:***

### **8.1 programación de la U.T. 1**

“El restaurante, definición y características”.

#### **1.Contenidos:**

– **El área de restaurante. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competenciales básicas.**

#### **2. Actividades de enseñanza y aprendizaje.**

-Para Contenidos soporte (conceptuales), para contenidos organizadores (procedimentales), y para contenidos actitudinales:

Expuestas en el apartado 6 de esta programación.

#### **3. Materiales y medios didácticos que se utilizarán:**

Expuestos en el apartado 6 de esta programación.

#### **4. Evaluación.**

-Instrumentos y procedimientos:

Expuestos en el apartado 7 de esta programación.

#### **-Criterios de evaluación:**

**Serán los previstos en el currículo del título. El alumno o la alumna, será calificado positivamente cuando:**

a)-**Se ha reconocido y caracterizado el área de restaurante, sus estructuras organizativas, funcionales y competenciales básicas.**

#### **5-Medidas para la recuperación:**

Expuestas en el apartado correspondiente de “*contenidos comunes*” de esta programación.

### **8.2 programación de la U.T. 2**

“Aprovisionamiento interno y seguridad laboral en el restaurante”.

#### **1.Contenidos:**

– **Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de restaurante.**

– **Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Caracterización y formalización de formulario**

**-Seguridad laboral.**

## **2. Actividades de enseñanza y aprendizaje.**

-Para Contenidos soporte (conceptuales), para contenidos organizadores (procedimentales), y para contenidos actitudinales:

Expuestas en el apartado 6 de esta programación.

## **3. Materiales y medios didácticos que se utilizarán:**

Expuestos en el apartado 6 de esta programación.

## **4. Evaluación.**

-Instrumentos y procedimientos:

Expuestos en el apartado 7 de esta programación.

### **-Criterios de evaluación:**

**Serán los previstos en el currículo del título. El alumno o la alumna, será calificado positivamente cuando:**

**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 y de seguridad laboral.**

## **5-Medidas para la recuperación:**

Expuestas en el apartado correspondiente de “*contenidos comunes*” de esta programación.

### **8.3 programación de la U.T. 3**

“Equipamiento y material del restaurante. Clasificación, utilización, manejo y limpieza”.

### **1. Contenidos:**

- **Mobiliario y equipos de para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.**
- **Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.**
- **Legislación higiénico-sanitaria.**

### **2. Actividades de enseñanza y aprendizaje.**

- Para Contenidos soporte (conceptuales), para contenidos organizadores (procedimentales), y para contenidos actitudinales:  
Expuestas en el apartado 6 de esta programación.

### **3. Materiales y medios didácticos que se utilizarán:**

Expuestos en el apartado 6 de esta programación.

### **4. Evaluación.**

- Instrumentos y procedimientos:

Expuestos en el apartado 7 de esta programación.

#### **-Criterios de evaluación:**

**Serán los previstos en el currículo del título. El alumno o la alumna, será calificado positivamente cuando:**

- 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.**

### **5-Medidas para la recuperación:**



Expuestas en el apartado correspondiente de “*contenidos comunes*” de esta programación.

#### **8.4 programación de la U.T. 4**

“Operaciones de preservicio. La puesta a punto”.

##### **1. Contenidos:**

- **Operaciones de preservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.**
- **Procedimientos de preparación y montaje de mobiliario, equipos y material.**
- **Puntos clave en la ejecución de las diversas fases.**
- **Valoración y control de resultados.**

##### **2. Actividades de enseñanza y aprendizaje.**

-Para Contenidos soporte (conceptuales), para contenidos organizadores (procedimentales), y para contenidos actitudinales:

Expuestas en el apartado 6 de esta programación.

##### **3. Materiales y medios didácticos que se utilizarán:**

Expuestos en el apartado 6 de esta programación.

##### **4. Evaluación.**

-Instrumentos y procedimientos:

Expuestos en el apartado 7 de esta programación.

##### **-Criterios de evaluación:**

**Serán los previstos en el currículo del título. El alumno o la alumna, será calificado positivamente cuando:**

- 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.**

#### **5-Medidas para la recuperación:**

Expuestas en el apartado correspondiente de “*contenidos comunes*” de esta programación.

#### **8.5 programación de la u.t. 5**

“El servicio en restaurante. Métodos de servicio y técnicas elementales del personal de servicio en sala”.

##### **1.Contenidos:**

- **El servicio en sala. Definición, tipos y caracterización.**
- **Normas generales del servicio en sala y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.**
- **Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio en sala. Transporte, servicio y desbarasado.**
- **Documentos que intervienen en los procesos de servicio. Identificación, características e interpretación.**

##### **2. Actividades de enseñanza y aprendizaje.**

-Para Contenidos soporte (conceptuales), para contenidos organizadores (procedimentales), y para contenidos actitudinales:

Expuestas en el apartado 6 de esta programación.

##### **3. Materiales y medios didácticos que se utilizarán:**

Expuestos en el apartado 6 de esta programación.

##### **4. Evaluación.**

-Instrumentos y procedimientos:

Expuestos en el apartado 7 de esta programación.

**-Criterios de evaluación:**

**Serán los previstos en el currículo del título. El alumno o la alumna, será calificado positivamente cuando:**

- 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.**

**5-Medidas para la recuperación:**

Expuestas en el apartado correspondiente de “*contenidos comunes*” de esta programación.

### **8.6 programación de la U.T. 6**

“Caracterización y descripción de los procedimientos de ejecución en servicios especiales: Buffet, habitaciones, colectividades y otros”.

**1.Contenidos:**

– **Procedimientos de ejecución en servicios especiales, como buffet, habitaciones, colectividades, entre otros.**

## **2. Actividades de enseñanza y aprendizaje.**

-Para Contenidos soporte (conceptuales), para contenidos organizadores (procedimentales), y para contenidos actitudinales:

Expuestas en el apartado 6 de esta programación.

## **3. Materiales y medios didácticos que se utilizarán:**

Expuestos en el apartado 6 de esta programación.

## **4. Evaluación.**

-Instrumentos y procedimientos:

Expuestos en el apartado 7 de esta programación.

### **-Criterios de evaluación:**

**Serán los previstos en el currículo del título. El alumno o la alumna, será calificado positivamente cuando:**

- 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.**

## **5-Medidas para la recuperación:**

Expuestas en el apartado correspondiente de “*contenidos comunes*” de esta programación.

### 8.7 programación de la U.T. 7

“El postservicio”.

#### **1. Contenidos:**

- **Operaciones de postservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.**
- **Procedimientos de recogida, adecuación a servicios posteriores y cierre.**
- **Puntos clave en la ejecución de las diversas fases.**
- **Valoración y control de resultados. – Medidas de prevención de riesgos laborales.**
- **Legislación higiénico-sanitaria.**

#### **2. Actividades de enseñanza y aprendizaje.**

-Para Contenidos soporte (conceptuales), para contenidos organizadores (procedimentales), y para contenidos actitudinales:

Expuestas en el apartado 6 de esta programación.

#### **3. Materiales y medios didácticos que se utilizarán:**

Expuestos en el apartado 6 de esta programación.

#### **4. Evaluación.**

-Instrumentos y procedimientos:

Expuestos en el apartado 7 de esta programación.

#### **-Criterios de evaluación:**

**Serán los previstos en el currículo del título. El alumno o la alumna, será calificado positivamente cuando:**

- 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.**

**5-Medidas para la recuperación:**

Expuestas en el apartado correspondiente de “*contenidos comunes*” de esta programación.