

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

**1º CFGM SERVICIOS EN
RESTAURACIÓN**

2024-2025

- Operaciones Básicas en Restaurante (CAS.) **OBP**
 - Operaciones Básicas en Cafetería (CAS.) **OBC**
 - El Vino y su Servicio (CAS.) **VSS**
 - Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos (CAS.) **SH**
-
- Operaciones Básicas en Restaurante (VAL.) **OBP**
 - Operaciones Básicas en Cafetería (VAL.) **OBC**
 - El Vino y su Servicio (VAL.) **VSS**
 - Seguridad e Higiene en la Manipulación de los Alimentos (VAL.) **SH**

**DEPARTAMENTO
SERVICIOS
HOSTELERÍA Y TURISMO
CURS 2024-2025**

**CICLO
1ºGMSR**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CICLO FORMATIVO: GM Servicios en Restauración

CURSO: MÓDULO: 1º - 151 Operaciones básicas en restaurante

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA1. Prepara material, equipos y mobiliario identificando sus usos y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado los materiales, equipos y mobiliario propio de las áreas de servicio de sala.
- b) Se han relacionado equipos, materiales y mobiliario con sus usos y funcionalidades posteriores.
- c) Se ha interpretado la información y documentación asociada al acopio.
- d) Se ha realizado el acopio comprobando cuantitativamente y cualitativamente el material solicitado con el recibido.
- e) Se ha ubicado el material de servicio en los lugares apropiados a cada caso.**
- f) Se han caracterizado las operaciones de puesta a punto de equipos, materiales y mobiliario necesarias para su adecuación al servicio.
- g) Se han ejecutado los diversos procedimientos de revisión, reposición, repaso, limpieza, colocación y otros, de equipos, materiales y mobiliario en estas áreas de servicio.
- h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA2. Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje de mesas relacionándolos con la tipología de servicios en estas áreas.
- b) Se han secuenciado las fases del montaje relacionándolas con sus respectivos procedimientos y técnicas.
- c) Se ha determinado y utilizado el material adecuado para las distintas actividades de montaje.

d) Se ha ejecutado el montaje de mesas en tiempo y forma.

- e) Se han propuesto alternativas en función de los resultados obtenidos.
- f) Se han utilizado técnicas de decoración de mesas siguiendo las pautas correctas y utilizando los materiales apropiados.
- g) Se ha revisado el montaje final de mesas corrigiendo cualquier fallo que pudiera detectarse.
- h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA3. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las diversas fases de ejecución de los servicios de alimentos.
- b) Se han relacionado las diversas fases y procedimientos con las características del servicio a desarrollar.
- c) Se ha identificado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de alimentos u otros procedimientos de control.
- d) Se ha definido el itinerario de la comanda diferenciando los distintos departamentos asociados.

e) Se han identificado los nuevos sistemas de comandas asociados a las nuevas tecnologías.

f) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características del alimento, del tipo de servicio requerido, del momento o fase del mismo y del protocolo.

g) Se han realizado las operaciones de recogida y/o «desbarasado» de manera ordenada y limpia.

h) Se han utilizado los cubiertos correctos a la hora de marcar un plato relacionando estos con el tipo de alimentos que se han de servir.

i) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.

j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA4. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y caracterizado las diversas fases de ejecución de los servicios de diversos tipos de bebidas en sala.

b) Se han identificado y relacionado las diversas fases y procedimientos que se deben desarrollar con las características del servicio de bebidas.

c) Se ha identificado e interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de bebidas u otros procedimientos de control.

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

e) Se ha realizado el transporte en bandeja de manera correcta en función del tipo y clase de bebida a transportar y el orden establecido.

f) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características de la bebida, del tipo de servicio requerido y del protocolo y/o normas establecidas.

g) Se han realizado las operaciones de recogida y/o «desbarasado» de manera ordenada.

h) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.

i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA5. Ejecuta las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de sala, relacionándolas con las necesidades de reposición y adecuación al siguiente servicio.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado las operaciones de postservicio habituales en estas áreas de servicio.

b) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, materiales y mobiliario utilizados durante el servicio.

c) Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.

d) Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han identificado y determinado las necesidades de conservación o devolución al departamento de cocina, de los productos que lo requieran, para su adecuación a usos posteriores.

f) Se ha realizado la recogida del material utilizado de forma correcta y ordenada hacia los lugares de limpieza.

g) Se ha recolocado el mobiliario utilizado para su adecuación a usos posteriores.

h) Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.

i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

El 16,66% de los R.A. serán impartidos mediante el desarrollo de las prácticas en empresas tal y como establece la normativa correspondiente en la FP Dual. Los ítems seleccionados para esta práctica han sido subrayados y equivaldría al 25% de las horas.

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. Los criterios de evaluación están referidos a los objetivos y contenidos tanto conceptuales (contenidos del tema) procedimentales (como interpreta, analiza o desarrollar esos contenidos) y competencias clave (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.

Determinar los instrumentos y procedimientos de evaluación. 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. La no asistencia a clase causa la pérdida de la evaluación continua, pero no a la evaluación final, pudiendo asistir a las clases, pero no a participar en ellas. El criterio de evaluación será principalmente el esfuerzo del alumnado y la mejora día a día de sus capacidades profesionales.

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

Conocimientos teóricos (40% nota) En este apartado se refiere a la 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), también podrán tener respuestas a desarrollar.

- Las preguntas tipo test de una sola respuesta, contestadas incorrectamente, restaran.
- Las respuestas sólo serán válidas si están contestadas correctamente en su totalidad, por lo tanto, una respuesta incompleta no puntúa.
- Elaboración de un trabajo 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 platos etc. correctamente distribuidos, limpios sin tachones ni borrones.
- **Conocimientos prácticos (40 % de la nota)**

Este apartado se refiere a la realización de las pruebas prácticas cerradas y las realizadas en el comedor del centro donde se tendrán en cuenta las técnicas y procedimientos realizados en los servicios con los clientes reales en el aula-taller de restaurante, figurando en el horario oficial. Durante la realización de estos servicios el alumno deberá ir correctamente uniformado cuidando en todo momento su uniformidad y aseo personal.

- Se considerará uniformidad y material requerido para servicios de restaurante los elementos que a continuación se detallan:
- Zapatos negros de trabajo (sin adorno y tacón bajo). Calcetines negros cuando se use pantalón o medias si se usa falda. Pantalón negro o falda.
- Camisa gris o chaquetilla con el logo del centro. Lito y paño de repasar. Sacacorchos.

Abre-chapas. Mechero. Bolígrafos de dos colores (negro y azul).

- Bloc de notas de bolsillo (no es el mismo que el bloc de comandas).
- Puntilla (cuando sea requerida). La **no posesión** de alguno de estos elementos, así como una deficiente, mala conservación en el uniforme (arrugas, manchas) supondrá la **expulsión del alumno del aula taller**.
- Quedará totalmente prohibida la entrada al comedor de bebidas o comidas que no hayan sido elaboradas en el centro. Los días en los que el alumno tenga servicio de restaurante su hora de comida será de 13:00 a 13:45 pudiéndose modificar este horario por las circunstancias del servicio.
- Exámenes prácticos donde el alumno demuestre de forma individual las prácticas realizadas a lo largo del curso. Estos exámenes prácticos costarán 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, reconocimiento de material, 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.
- **Tres faltas al servicio del restaurante sin justificar, supondrá el suspenso** en este apartado, ya que los servicios son obligatorios por tratarse de horas lectivas.
- La participación activa en concursos y otras actividades que se realicen dentro del programa escolar, estas actividades pueden ser adicionales a la nota de la segunda evaluación, tercera o final.
- **Competencias clave 20% (apto o no apto)**

Este apartado se realizará diariamente tras la observación por parte del profesor por

diferentes puntos que el alumno debe de seguir como:

- Puntualidad.
- Responsabilidad y compañerismo.
- Ganas de aprender e iniciativa.
- Uniformidad. *
- Higiene personal.
- Limpieza y organización en el trabajo.

Apuntes sobre la uniformidad, puntualidad y la higiene personal para poder asistir a este módulo:

- 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 ni 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.
- **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 de cinco días máximo.

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. 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 secretaría, se abrirá un parte disciplinario y el alumno pasará al finalizar las clases a recogerlo. Al finalizar el temario el alumno deberá haber demostrado 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. En régimen **presencial**, será necesaria la asistencia al menos al **85%** de las clases y actividades previstas en cada módulo. Teniendo en cuenta que este módulo tiene una carga horaria de 256 horas, el 15% de faltas son 39 h.

Los alumnos/alumnas tendrán derecho a consultar los exámenes corregidos. El profesor/a expondrá, siempre que sea posible, las soluciones a las cuestiones del examen. El profesor razonará y expondrá siempre la nota de las pruebas y exámenes prácticos.

EL ALUMNO DEBERA OBTENER AL MENOS UN 50 % EN CADA UNO DE LOS DOS APARTADOS PARA PODER SUMAR LAS NOTAS Y OBTENER LA MEDIA DE LAS EVALUACIONES EFECTUADAS DURANTE TODO EL CURSO.

Criterios de recuperación

- Se tratará de corregir las deficiencias observadas en el alumnado durante la evaluación a través de actividades que se consideren oportunas. Por lo tanto, hay un examen de recuperación por evaluación al finalizar la tercera evaluación tanto teórico como práctico para aquellos alumnos que necesitan superar algunos conceptos o procedimientos. Los alumnos o alumnas que no superen algún módulo profesional en la convocatoria ordinaria dispondrán en el mismo curso escolar de una convocatoria extraordinaria de recuperación. En la convocatoria extraordinaria se evaluarán todos los contenidos teóricos y prácticos desarrollados durante todo el curso y será necesario obtener una calificación mínima de un 5 sobre 10 para superarlo.

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. (Generalmente será de 3 evaluaciones repartidas entre el curso escolar). La duración de cada una de las pruebas vendrá determinada por los contenidos y las pruebas a realizar por el alumno, teniendo tiempo suficiente para poder desarrollarlas.

<p>DEPARTAMENTO SERVICIOS OPBBC (OPERACIONES BASIQUES EN BAR Y CAFETERÍA) CURSO 2024-2025</p>	<p>CICLO 1ºGMSR</p>
---	--------------------------------

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

CICLO FORMATIVO: GM Servicios en Restauración

CURSO: MÓDULO: 1º - 0150 Operaciones básicas en bar-cafetería.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.
- b) Se han reconocido las materias primas y sus características.
- c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.
- f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.
- g) Se ha asegurado el orden de las materias primas en función de su consumo teniendo en cuenta la rotación de stock.

h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.

i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA2. Acopia materias primas analizando la documentación asociada a los servicios previstos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.
- b) Se ha interpretado la información
- c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.
- d) Se ha tenido en cuenta la rotación de stocks.
- e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

f) Se han trasladado o distribuido las materias primas a los lugares de trabajo.

- g) Se han ubicado y conservado correctamente las materias primas hasta su consumo.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA3. Prepara equipos, útiles y materiales reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los equipos, útiles y materiales de esta área.
- b) Se han relacionado los equipos útiles y materiales con sus aplicaciones posteriores.

c) Se han preparado equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso.

- d) Se han ejecutado los procedimientos de manejo y mantenimiento de maquinaria, útiles y herramientas de acuerdo a las normas establecidas.
- e) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

f) Se ha analizado la disposición de los equipos del área desde el punto de vista funcional y de seguridad alimentaria.

RA4. Realiza las actividades de montaje relacionándolas con el tipo de servicio que se debe desarrollar.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y caracterizado los diversos tipos de servicio relacionados con estas áreas.

b) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje asociados a los servicios en estas áreas y las técnicas apropiadas para cada uno.

c) Se han preparado los equipos y materiales acordes al tipo de servicio posterior asociado.

d) Se ha comprobado la adecuación previa del área de bar y cafetería para las actividades de servicio y atención al cliente.

e) Se han ejecutado las operaciones de montaje, aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento.

f) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA5. Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio, justificando las técnicas y procedimientos seleccionados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han descrito y clasificado los diferentes tipos de bebidas calientes sencillas.

c) Se han caracterizado las cualidades organolépticas y aplicaciones habituales de cafés, infusiones y otros productos utilizados en la elaboración de bebidas calientes sencillas.

d) Se han determinado las distintas fases para desarrollar correctamente las técnicas y procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas.

e) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas siguiendo las instrucciones y/o normas establecidas.

- f) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- g) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA6. Prepara batidos, zumos, refrescos y aguas para su servicio, aplicando las técnicas y procedimientos asociados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se ha descrito y clasificado la tipología de refrescos, zumos, batidos y aguas de consumo habitual.
- c) Se han identificado y caracterizado las diversas técnicas de preparación y servicio adecuadas a la tipología de bebidas.

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

- e) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de este tipo de bebidas siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
- f) Se han realizado las preparaciones respetando proporciones, ingredientes, fases y técnicas.
- g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- h) Se ha realizado el servicio de estas bebidas aplicando las técnicas adecuadas.
- i) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso de preparación y servicio.
- j) Se han manipulado los productos asegurando sus condiciones higiénicas teniendo en cuenta de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA7. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando la técnica y procedimiento de servicio con cada tipo de bebida.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han descrito y clasificado de forma ordenada los distintos tipos de bebidas alcohólicas simples.

c) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas y procedimientos de servicio asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las operaciones de servicio.

e) Se han utilizado de forma adecuada los equipos de frío para el servicio de cervezas.

f) Se han ejecutado los diversos procedimientos y técnicas de servicio de las bebidas alcohólicas simples siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.

g) Se ha realizado el servicio de vinos y vinos generosos en los recipientes adecuados y respetando las temperaturas de servicio.

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

i) Se ha procedido a la recogida del material utilizado de forma ordenada y limpia.

j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA8. Efectúa las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de bar y cafetería, determinando las necesidades de reposición y adecuación del área al siguiente servicio.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado las operaciones de postservicio habituales en estas áreas de preparación y servicio.

b) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, útiles y materiales de preparación y servicio.

c) Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.

d) Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.

- e) Se han identificado y determinado las necesidades de conservación de los productos que lo requieran para su adecuación a usos posteriores.
- f) Se han ejecutado las diversas operaciones de postservicio, incluyendo la conservación de alimentos, cumpliendo las instrucciones y/o protocolos establecidos.
- g) Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El 15% de los R.A. serán impartidos mediante el desarrollo de las prácticas en empresas tal y como establece la normativa correspondiente a la FP Dual. Los ítems seleccionados para dicha práctica han sido subrayados y equivaldría al 25% de las horas lectivas.

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 académicos 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 competencias clave (predisposición, interés limpieza y orden que desempeña esos procedimientos). Se establecen en cada uno de los resultados de aprendizaje establecidos en el **R.D. 688/2010**.

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.

Instrumentos y procedimientos de evaluación

- Realización de pruebas teóricas que recogerán los contenidos conceptuales, así como procedimentales básicos.

- Recogida de notas que versarán sobre el tema que corresponda, bien preguntas directas o bien a través de ejercicios a realizar tanto en el aula teórica como en el aula taller, así como en casa.
- Realización de pruebas prácticas escritas en las que el alumno deberá moverse con soltura, demostrando los conocimientos y destrezas aprendidos, a la vez que aplica la deontología propia de la profesión.
- Realización de simulaciones prácticas en las aulas taller que a través de una ficha de observación se medirá la capacidad del alumno/a para realizar estas actividades.

Asistencia a clase con faltas justificadas, a la vez que se observará el comportamiento del alumno, así como la actitud de éste hacia su entorno, tanto si hablamos del Alumnado, profesorado o centro escolar.

- **Se perderá el derecho a evaluación continua superando el 15% de faltas justificadas o no, trimestralmente o anualmente a clase.**
- Será obligatorio entregar dentro de las fechas previstas los trabajos que solicite el profesor. La no entrega, dentro de las fechas previstas, de los citados trabajos podrá suponer la no superación del módulo. Si se entregan estos después de la fecha establecida supondrá su no calificación y tendrán únicamente carácter de presentados, siendo puntuados con un cero. Esta obligatoriedad afecta tanto a las notas de cada trimestre, como podrá también afectar a las convocatorias de junio y septiembre, si así se le requiere al alumno/a.
- Será obligatorio desempeñar al menos el 85 % de los trabajos encomendados en el aula taller para poder ser evaluado por encima de cinco puntos.
- En el caso de realizarse más de una prueba escrita, la media entre estas se realizará sólo y exclusivamente siempre que todas y cada una de ellas esté superada al menos en un cincuenta por ciento (5 puntos). El no cumplimiento de este mínimo dará como resultado un suspenso en la evaluación que no podrá superar en ningún caso los 5 puntos, aunque por nota media los supere.
- Las calificaciones de cada trimestre estarán compuestas por calificaciones de pruebas escritas, de realización de ejercicios prácticos en el aula de cantina, de notas de clase, de entrega de trabajos solicitados, de trabajos en el aula taller, de trabajo en los distintos eventos organizados, de comportamiento del alumno, así como notas de asistencia, puntualidad, interés, etc. Estas notas se distribuirán de la forma que se



puede observar en los criterios de calificación, aplicándose estos porcentajes siempre y cuando se supere la prueba escrita con una calificación igual o superior al cincuenta por ciento.

- **Todo aquel alumno que no tenga superada la prueba/as escritas que se realicen durante el trimestre con una nota de 5 o superior no podrá realizar la prueba práctica en el aula taller de cantina.**
- **La nota final del trimestre comprenderá la suma de la prueba teórica, práctica, así como el comportamiento, uniformidad y actitud.**
- La evaluación como tal será expresada en términos de calificaciones y se reflejará del 1 al 10 sin decimales. **La calificación final de este módulo será la nota obtenida de la media de los tres trimestres.**
- Aquellos alumnos que no superen alguna/s de las evaluaciones se le orientará oportunamente para poder recuperar la materia, alcanzando los contenidos mínimos. Si el alumno debe hacer uso de una convocatoria extraordinaria, será informado en su momento de las partes que sean objeto de evaluación, siguiendo los criterios de calificación especificados.
- Se tendrán en consideración formando parte de la nota de la evaluación las actitudes, así como comportamiento y aprovechamiento de aquellas actividades complementarias que realizaremos durante el curso, como complemento a los contenidos y actividades de enseñanza-aprendizaje que se impartan en clase
- Se realizará una recuperación antes de la evaluación ordinaria (primeros de junio) de todas aquellas pruebas teóricas que el alumno no haya aprobado durante el curso.
- Del mismo modo se realizará una recuperación (convocatoria extraordinaria) la primera semana del mes de julio (fecha por determinar) tanto de la parte práctica como teórica que pudieran quedar pendientes.

Solamente a nivel de orientación se plantea la necesidad de ponderar como se van a evaluar los contenidos que a lo largo del curso se van a trabajar:

· **Contenidos Procedimentales..... 40 %.**

- Pruebas prácticas
- Trabajo diario

· **Contenidos Conceptuales..... 40 %.**

- Controles teóricos 40%

· **Competencias Clave..... 20 %.**

- Asistencia y puntualidad
- Uniformidad
- Aseo personal
- Limpieza e higiene
- Actitud durante los servicios

La asistencia a clase no tendrá calificación al tratarse de una condición indispensable por parte de alumno.

Para poder hacer media, el alumno deberá superar cada uno de los apartados con al menos un 4.

Otros puntos que se valoraran en los alumnos/as:

1. **Vestimenta de Sala. La no-utilización del vestuario o parte de él en el aula taller de sala, será motivo de la no-admisión del alumno/a en dicha aula, por parte del profesor. Siguiendo las normas higiénico-sanitarias de la consejería de sanidad.**
2. **Utillaje.** El alumno para la realización de su práctica deberá traer a clase el siguiente material:
 - Puntilla.
 - Camiseta de manga corta, paño de cocina, lito, zapato y calcetín negro, pantalón negro y delantal, tirantes, camisa.
 - Sacacorchos, abridor, bolígrafos (1 al menos de color negro y azul), paño de repasar y mechero.
 - Uniforme reglamentario (camisa / camiseta y pantalón negro con el logo del centro)

Esto es necesario al no disponer del material suficiente, y para concienciar al alumno al cuidado de las herramientas de trabajo.

Todo aquel alumno que no traiga el material anteriormente citado no podrá acceder al aula taller de cantina por lo que será enviado al aula de guardia con la tarea correspondiente y tendrá una falta de uniformidad que supondrá una bajada en la nota final del alumno

3. Higiene. Las normas exigidas en el aula taller serán las expuestas al inicio de curso por el profesor. En las que incluyo las siguientes:

- Pelo corto, o bien recogido con algo muy discreto o poco llamativo.
- Alumnos sin ningún tipo de barba o muy corta y perfectamente afeitados.
- Manos y uñas perfectamente limpias, cortas, sin pintar o colores suaves, sin anillos, pulseras, etc.
- Vestimenta en perfecto estado de limpieza y planchado.
- Alumnos /as sin pendientes exagerados.
- Alumnos/as sin piercing en la cara.
- Cuidarán con pulcritud a la hora de tocarse ciertas zonas, que puedan ser focos contaminantes. Nariz, ojos y oídos, entre otros.
- En general todas las normas higiénico-sanitarias de la Consejería de Sanidad.

El hecho de incumplir por parte del alumno/a dichas normas, podrá reducir considerablemente la nota, al ser normas que pueden acarrear graves problemas de salud, al estar dando un servicio real de comidas en el restaurante.

4. Faltas graves. Se considerarán faltas graves las siguientes.

- Abandonar la clase sin avisar.
- Comer alimentos, fuera del tiempo predestinado para ello.
- Beber alcohol durante las clases o acudir bebido.
- Fumar cualquier tipo durante la clase con el consiguiente olor.
- Falta de higiene, tanto personal como de vestimenta.
- Mascar chicle en clase.

- Desobedecer al profesor/a, tanto titular, como no titular.
- La falta de adecuado comportamiento en clase.
- El olvido constante del vestuario.

Estas faltas dependiendo de su gravedad (criterio de profesor), pueden suspender la evaluación en curso y la imposibilidad de realizar las prácticas en empresas, independientemente del resto de calificaciones. Al tratarse de normas que pueden ser motivo de despido en las empresas donde nuestros alumnos/as deban trabajar, y con ese fin lo queremos inculcar en nuestro centro.

· **Documentos de calificación**

El alumno sabrá el porqué de su nota, a través de una completa información proporcionada por el profesor, detallando los motivos y enseñándole los controles teóricos y trabajos, debidamente corregidos.

Criterios de recuperación y pérdida del derecho a la evaluación continua.

Se realizarán actividades de recuperación en los casos que así lo requieran, para adaptar, de esta forma, la programación a las necesidades específicas de cada alumno/a. Estas actividades de recuperación se realizarán en la prueba final de junio.

Para el caso concreto de las pruebas extraordinarias se establecerá, como en el caso anterior, las pruebas teórico-prácticas que se crean oportunas, tomando como criterios de calificación el 100% de esta prueba y estableciendo los **criterios de evaluación que se adecuen a los objetivos mínimos** establecidos en el real decreto, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración.

· **Pruebas para alumnos/as sin evaluación continua**

Para aquellos alumnos/as que por cualquier circunstancia pierdan el derecho a la evaluación continua, el profesor de este módulo establecerá las pruebas teórico-prácticas que crea oportunas, tomando como criterios de calificación el 100% de esta prueba y estableciendo los **criterios de evaluación que se adecuen a los objetivos mínimos** establecidos en el R.D.

Temporalización de las pruebas de evaluación y de recuperación

Se realizarán de uno a dos controles escritos en cada evaluación para evaluar los contenidos conceptuales tanto de los que vengan en el manual técnico de clase, así como de los apuntes que puedan proporcionar los docentes.

Se realizarán también un examen práctico individualizado en cada evaluación para hacer un seguimiento pormenorizado del aprendizaje del alumnado, además el alumno será evaluado en cada uno de los servicios de cantina mediante la observación directa del docente.

Para aquellos alumnos que los docentes lo consideren necesario (alumnado con parciales suspendidos, pérdida de evaluación continua, etc.) se podrá realizar al finalizar la 3ª Evaluación un examen de recuperación de aquellos contenidos o procedimientos que el alumno no tenga aprobado.

Para aquellos alumnos en los que el docente considere **que no es necesario** un examen final, la nota final podrá venir reflejada por la media aritmética de las notas de las tres evaluaciones ordinarias.

**SERVICIOS EN
RESTAURACIÓN**
EL VINO Y SU SERVICIO (VSS)

CURSO 2024-2025

**1º CFGM
SERVICIOS EN
RESTAURACIÓN**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los objetivos se expresan en resultados de aprendizaje que están asociados a los criterios de evaluación.¹

Resultados de aprendizaje:

RA1. Recepciona diferentes tipos de vino reconociendo sus condiciones de almacenaje.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes espacios físicos de conservación del vino.
- b) Se ha revisado y contrastado la entrada de mercancía antes de su almacenamiento con sus soportes documentales.
- c) Se han cumplimentado los documentos de aprovisionamiento interno.
- d) Se han respetado los procesos de rotación de stock.
- e) Se han calculado las cantidades de almacenamiento en función de las previsiones de servicio.
- f) Se han identificado correctamente los vinos reservados por los clientes.
- g) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA2. Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado básicamente los factores que intervienen en los procesos de vinificación.
- b) Se han identificado básicamente los componentes que caracterizan a los distintos tipos de vino.
- c) Se han identificado las principales uvas destinadas a la vinificación.
- d) Se han relacionado los procesos de vinificación respecto al tipo de uva.
- e) Se han relacionado las diferentes denominaciones de origen con los tipos de uva y características diferenciadoras.
- f) Se han relacionado las principales denominaciones de origen con los tipos de vino más representativos de estas, así como sus características básicas.
- g) Se ha caracterizado básicamente la geografía vinícola nacional e internacional.
- h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA3. Realiza catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las principales técnicas de descripción de características organolépticas y analíticas de los vinos.

¹ El 15% de los R.A. serán impartidos mediante el desarrollo de las prácticas en empresas tal y como establece la normativa correspondiente a la FP Dual. Los ítems seleccionados para dicha práctica han sido subrayados y equivaldría al 25% de las horas lectivas.

- b) Se han caracterizado los términos aplicables al aspecto, el color, los aromas y los sabores de los vinos.
- c) Se ha reconocido el utillaje relacionado con el proceso de cata de vinos.
- d) Se han identificado y caracterizado las distintas fases de la cata de vinos.
- e) Se han identificado los condicionantes externos que afectan a la cata.
- f) Se han realizado los procesos elementales de cata utilizando las herramientas adecuadas.
- g) Se han identificado las características organolépticas básicas del vino a través de su cata.
- h) Se han descrito las características de un vino partir de la cata del mismo, utilizando correctamente el vocabulario propio de este proceso.
- i) Se han identificado los defectos más comunes a través de su cata.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA4. Define cartas sencillas de vinos justificando las propiedades de los mismos y sus aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito la estructura de una carta de vinos.
- b) Se han identificado las distintas cartas de vino en función de la oferta y tipología del establecimiento.
- c) Se han descrito cartas sencillas de vinos indicando sus características y categorías comerciales.
- d) Se han relacionado vinos y platos con criterios básicos para realizar propuestas de maridaje.
- e) Se ha adecuado la oferta de vinos en función de las características de la oferta culinaria y/o del entorno del establecimiento.
- f) Se han reconocido las nuevas tendencias en la elaboración de cartas de vino.

RA5. Sirve vinos relacionando las condiciones físicas, ambientales y la oferta gastronómica aparejada con los utensilios, temperatura y procedimiento específico.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los materiales y útiles necesarios para cada tipo de vino.
- b) Se han reconocido y caracterizado las manipulaciones específicas del servicio de vinos en función de sus características.
- c) Se ha relacionado la temperatura de servicio con las diferentes variedades.
- d) Se han respetado las temperaturas de servicio en función del vino.
- e) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.
- f) Se han utilizado las herramientas y utensilios de servicio adecuados en relación con las características del vino.
- g) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables al servicio de vinos.
- h) Se ha valorado la aprobación o desaprobación del vino por parte del cliente para actuar según la política del establecimiento.
- i) Se han caracterizado diferentes posibilidades de servicio de vino: por botella, media botella, copa y otros.
- j) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.

a. Criterios de evaluación:

El alumnado, de manera individual y autónoma, habrá superado los criterios de evaluación indicados en el apartado 5 especificados para cada Unidad de Trabajo.

Al mismo tiempo, cabe puntualizar:

- La evaluación del aprendizaje del alumnado de las enseñanzas de formación profesional se realizará tomando como referencia los objetivos, expresados en resultados de aprendizaje, y los criterios de evaluación de cada uno de los módulos.

- En las evaluaciones tanto inicial, como continua y final, existirá la posibilidad de grabar al alumnado, las elaboraciones solicitadas en las pruebas prácticas.
- En la evaluación de las diferentes actividades será imprescindible que el alumnado sea capaz de realizarlas de forma autónoma.
- El 15% de los Resultados de Aprendizaje, correspondiente al 25% de las horas lectivas, serán impartidos y evaluados a su vez en las correspondientes empresas donde el alumnado realice las prácticas correspondientes a la nueva formación profesional dual.

b. Instrumentos de evaluación.

La evaluación que se propone será continua y permanente, como permanente y continuo es el propio proceso formativo. Se distinguen tres momentos clave en el proceso de evaluación:

- Evaluación inicial, con un alto valor y un profundo significado diagnóstico, nos informa de la situación de partida del alumno para enfrentarse con nuevos aprendizajes. La realizaremos al comienzo de cada Unidad didáctica para determinar los conocimientos, procedimientos y actitudes de los que se parte.
- Evaluación formativa, que se llevará a cabo mediante el tratamiento de las distintas unidades de la programación, ajustando la marcha de esta a las necesidades y logros detectados. A lo largo de las distintas unidades se irán recogiendo datos sobre la marcha de los trabajos, tanto relativos a la asimilación de los conceptos, como los relativos a la captación de procedimientos y la manifestación de actitudes, lo que me permitirá adaptar el proceso, proponer otra serie de actividades para los alumnos/as que presenten algún tipo de problema y no vayan consiguiendo los objetivos propuestos y orientar trabajos libres para los que muestren un mayor nivel.
- Evaluación sumativa o final, que tendrá necesariamente en cuenta, no solo los resultados de las pruebas o ejercicios de evaluación previstos para cada unidad didáctica, sino también otros aspectos relacionados con la participación y el interés mostrado a lo largo de toda la duración del módulo.

Consistirá en recuperar aquellos apartados no superados a lo largo de la evaluación. Se realizará una por evaluación.

c. Criterios de calificación:

La calificación de este módulo profesional será numérica, entre uno y diez, sin decimales, siendo imprescindible obtener una calificación de al menos cinco puntos en cada una de las evaluaciones. Para realizar dicha calificación, como esta ha de venir expresada con una nota numérica, proponemos una media ponderada atendiendo a la siguiente baremación:

La calificación de cada una de las evaluaciones se compondrá de:

- a) Contenidos conceptuales. Supondrán un 60% de la nota final, incluyen:
 - Exámenes escritos y orales.
- b) Contenidos procedimentales. Supondrán un 20% de la nota final, incluyen:
 - Realización de trabajos escritos.
 - Realización de ejercicios y resolución de problemas.
- c) Contenidos actitudinales: supondrán un 20% de la nota final, incluyen:
 - Asistencia
 - Puntualidad.
 - Participación.
 - Interés por el trabajo.
 - Comportamiento
 - Atención en clase.

**DEPARTAMENTO
HOSTELERÍA Y TURISMO
CURS 2024-2025**

**CICLO 1GMSH
SERVICIOS
RESTAURACIÓN**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

DEPARTAMENT DE SERVEIS
HOSTELERÍA Y TURISMO
CURS 2024-2025

CICLE
1ºGMSR

CRITERIS D'AVALUACIÓ

CICLE FORMATIU: GM Serveis en Restauració

CURS: MÒDUL: 1r - 151 Operacions bàsiques en restaurant

RESULTATS D'APRENENTATGE I CRITERIS D'AVALUACIÓ

RA1. Prepara material, equips i mobiliari identificant els seus usos i aplicacions.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han descrit i classificat els materials, equips i mobiliari propi de les àrees de servei de sala.
- b) S'han relacionat equips, materials i mobiliari amb els seus usos i funcionalitats posteriors.
- c) S'ha interpretat la informació i documentació associada a l'apilament.
- d) S'ha realitzat l'apilament comprovant quantitativament i qualitativament el material sol·licitat amb el rebut.
- e) S'ha situat el material de servei en els llocs apropiats a cada cas.**
- f) S'han caracteritzat les operacions de posada a punt d'equips, materials i mobiliari necessàries per a la seva adequació al servei.
- g) S'han executat els diversos procediments de revisió, reposició, repàs, neteja, col·locació i altres, d'equips, materials i mobiliari en aquestes àrees de servei.
- h) S'han realitzat les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

RA2. Realitza el muntatge de taules relacionant-lo amb el tipus de servei a desenvolupar.

Críteris d'avaluació:

- a) S'han caracteritzat els diversos tipus de muntatge de taules relacionant-los amb la tipologia de serveis en aquestes àrees.
- b) S'han seqüenciat les fases del muntatge relacionant-les amb els seus respectius procediments i tècniques.
- c) S'ha determinat i utilitzat el material adequat per a les diferents activitats de muntatge.
- d) S'ha executat el muntatge de taules dins del termini i en la forma escaient.**
- e) S'han proposat alternatives en funció dels resultats obtinguts.
- f) S'han utilitzat tècniques de decoració de taules seguint les pautes correctes i utilitzant els materials apropiats.
- g) S'ha revisat el muntatge final de taules corregint qualsevol fallada que pogués detectar-se.
- h) S'han realitzat les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

RA3. Executa operacions de suport en el servei d'aliments en sala, valorant les seves implicacions en la qualitat del servei.

Críteris d'avaluació:

- a) S'han descrit les diverses fases d'execució dels serveis d'aliments.
- b) S'han relacionat les diverses fases i procediments amb les característiques del servei a desenvolupar.
- c) S'ha identificat la documentació relacionada amb els requeriments del servei d'aliments o altres procediments de control.
- d) S'ha definit l'itinerari de la comanda diferenciant els diferents departaments associats.
- e) S'han identificat els nous sistemes de comandes associats a les noves tecnologies.

f) S'han realitzat les tècniques de servei en funció de les característiques de l'aliment, del tipus de servei requerit, del moment o fase del mateix i del protocol.

g) S'han realitzat les operacions de recollida i/o «*desbarasado» de manera ordenada i neta.

h) S'han utilitzat els coberts correctes a l'hora de marcar un plat relacionant aquests amb el tipus d'aliments que s'han de servir.

i) S'han tingut en compte les normes d'atenció al client durant el desenvolupament de totes les operacions.

j) S'han realitzat les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

RA4. Executa operacions de suport en el servei de begudes en sala, valorant les seves implicacions en la qualitat d'aquest.

Criteris d'avaluació:

a) S'han descrit i caracteritzat les diverses fases d'execució dels serveis de diversos tipus de begudes en sala.

b) S'han identificat i relacionat les diverses fases i procediments que s'han de desenvolupar amb les característiques del servei de begudes.

c) S'ha identificat i interpretat la documentació relacionada amb els requeriments del servei de begudes o altres procediments de control.

d) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.

e) S'ha realitzat el transport en safata de manera correcta en funció del tipus i classe de beguda a transportar i l'ordre establert.

f) S'han realitzat les tècniques de servei en funció de les característiques de la beguda, del tipus de servei requerit i del protocol i/o normes establertes.

g) S'han realitzat les operacions de recollida i/o «*desbarasado» de manera ordenada.

h) S'han tingut en compte les normes d'atenció al client durant el desenvolupament de totes les operacions.

i) S'han realitzat les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

RA5. Executa les operacions de postservei i tancament de les àrees de sala, relacionant-les amb les necessitats de reposició i adequació al següent servei.

Criteris d'avaluació:

a) S'han caracteritzat les operacions de postservei habituals en aquestes àrees de servei. b) S'han distingit i seqüenciat fases i procediments per a la neteja, manteniment i adequació d'equips, materials i mobiliari utilitzats durant el servei.

c) S'han identificat i determinat les necessitats de reposició de materials i/o matèries primeres tenint en compte les previsions d'ús i consum.

d) S'ha identificat i emplenat la documentació necessària per a l'apilament i reposició seguint els procediments establerts.

e) S'han identificat i determinat les necessitats de conservació o devolució al departament de cuina, dels productes que el requereixin, per a la seva adequació a usos posteriors.

f) S'ha realitzat la recollida del material utilitzat de manera correcta i ordenada cap als llocs de neteja.

g) S'ha recol·locat el mobiliari utilitzat per a la seva adequació a usos posteriors.

h) S'ha comprovat l'adequació de l'àrea de preparació i servei al seu ús posterior.

i) S'han realitzat les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

CRITERIS D'AVALUACIÓ:

El 16,66% dels R.A. seran impartits mitjançant el desenvolupament de les pràctiques en empreses tal com estableix la normativa corresponent en l'FP Dual. Els ítems seleccionats per a aquesta pràctica han estat subratllats i equivaldria al 25% de les hores.

Definir l'estructura de l'Avaluació inicial i el model d'Avaluació contínua.

L'avaluació inicial és la que es realitza abans de començar el procés d'ensenyament-aprenentatge, amb el propòsit de verificar el nivell de preparació dels alumnes per a enfrontar-se als objectius que s'espera que aconseguixin. Els criteris d'avaluació estan referits als objectius i continguts tant conceptuals (continguts del tema) procedimentals (com interpreta, analitza o desenvolupa aquests continguts) i competències clau (predisposició, interès neteja i ordre que exerceix aquests procediments). S'estableixen en cadascun dels resultats d'aprenentatge establerts en l'RD 1690/2007. Aquests s'avaluaran, abans, durant i després de cadascun dels temes, podent esbrinar els coneixements previs que es té del tema a tractar. Conforme es desenvolupa el tema si va canalitzat correctament i al final la comprensió correcta dels temes.

Determinar els instruments i procediments d'avaluació.

L'aplicació del procés d'avaluació continuada de l'alumnat requereix la seva assistència regular a les classes i activitats programades per als diferents mòduls professionals d'aquest cicle formatiu. La no assistència a classe causa la pèrdua de l'avaluació contínua, però no a l'avaluació final, podent assistir a les classes, però no a participar en elles. El criteri d'avaluació serà principalment l'esforç de l'alumnat i la millora dia a dia de les seves capacitats professionals.

Criteris de qualificació.

Els criteris d'avaluació vindran determinats per la superació de tots els objectius i continguts sent valorats de la manera següent:

Coneixements teòrics (40% nota)

En aquest apartat es refereix a la realització de proves escrites on s'avaluin els coneixements teòrics explicats i desenvolupats en classe.

- Aquests exercicis tindran preguntes tipus test (marcar una o diverses preguntes entre diverses opcions, assenyalar amb fletxes, contestar veritable o fals, contestar amb una paraula, definició dibuixo o breu explicació), també podran tenir respostes a desenvolupar.

- • Les preguntes tipus test d'una sola resposta, contestades incorrectament, restessin.
- • Les respostes només seran vàlides si estan contestades correctament íntegrament, per tant, una resposta incompleta no puntua.
- • Elaboració d'un treball sobre qualsevol unitat didàctica de la programació, en grups, amb la finalitat de fomentar i desenvolupar el treball en equip i de manera individual per a desenvolupar les seves capacitats personals, sempre mitjançant un índex facilitat pel professor i signat per l'alumne.
- • Només serà vàlid si és lliurat en la data marcada pel professor.
- • Elaboració d'un quadern d'apunts i fitxes de servei, de plats etc. correctament distribuïts, nets sense esborradures ni esborralls.
- • **Coneixements pràctics (40% de la nota)**
- Aquest apartat es refereix a la realització de les proves pràctiques tancades i les realitzades en el menjador del centre on es tindran en compte les tècniques i procediments realitzats en els serveis amb els clients reals a l'aula-taller de restaurant, figurant en l'horari oficial. Durant la realització d'aquests serveis l'alumne haurà d'anar correctament uniformat cuidant en tot moment la seva uniformitat i neteja personal.
- • Es considerarà uniformitat i material requerit per a serveis de restaurant els elements que a continuació es detallen:
- • Sabates negres de treball (sense adorn i taló baix). Mitjons negres quan s'usi pantalons o mitjanes si s'usa faldilla. Pantalons negres o faldilla.
- • Camisa grisa o chaquetilla amb el logo del centre. Lito i drap de repassar. Llevataps. Obre-xapes. Encenedor. Bolígrafs de dos colors (negre i blau).
- • Bloc de notes de butxaca (no és el mateix que el bloc de comandes).
- • Punta (quan sigui requerida). La no possessió d'algun d'aquests elements, així com una deficient, mala conservació en l'uniforme (arrugues, taques) suposarà l'expulsió de l'alumne de l'aula taller.

- • Quedarà totalment prohibida l'entrada al menjador de begudes o menjars que no hagin estat elaborades en el centre. Els dies en què l'alumne tingui servei de restaurant la seva hora de menjar serà de 13.00 a 13.45 podent-se modificar aquest horari per les circumstàncies del servei.
- • Exàmens pràctics on l'alumne demostrï de manera individual les pràctiques realitzades al llarg del curs. Aquests exàmens pràctics costaran de diverses proves: muntatge d'una taula i marcatge per a un menú, servei i destapi d'un vi, muntatge d'un bufet, servei i desbarasado de plats, reconeixement de material, i alguna altra prova similar de les unitats treballades en classe. Aquestes proves s'organitzaran totes per temps a criteri del professor, similar a quan s'han realitzat a l'aula.
- • Tres faltes al servei del restaurant sense justificar, suposarà el suspens en aquest apartat, ja que els serveis són obligatoris per tractar-se d'hores lectives.
- • La participació activa en concursos i altres activitats que es realitzin dins del programa escolar, aquestes activitats poden ser addicionals a la nota de la segona avaluació, tercera o final.
- **Competències clau 20% (apte o no apte)**

Aquest apartat es realitzarà diàriament després de l'observació per part del professor per diferents punts que l'alumne ha de seguir com:

- Puntualitat.
- Responsabilitat i companyonia.
- Ganes d'aprendre i iniciativa.
- Uniformitat. *
- Higiene personal.
- Neteja i organització en el treball.

Apunts sobre la uniformitat, puntualitat i la higiene personal per a poder assistir a aquest mòdul:

- Estricta higiene personal.
- Uniforme total de cap a peus, net, planxat i correctament usat.
- L'alumnat haurà d'accedir als tallers pràctics amb l'uniforme corresponent. En cas contrari no podrà participar en les classes i constarà com una falta injustificada.
- Les ungles són un niu de microorganismes, i per tant han de mantenir-se curtes, sense pintures (excepte esmalts incolors).
- No s'han d'emportar ni joies, rellotges o altres adorns, ja que poden ser focus de brutícia i poden provocar accidents.
- Per a evitar que els cabells caiguin en el menjar o centre de treball, han d'emportar-se recollits a la sala, així com nets i guardant una estètica i imatge adequada al perfil professional.
- L'assistència a classe és de caràcter obligatori per als cicles formatius.
- Les faltes d'assistència hauran de ser justificades mitjançant: certificat mèdic, certificat del mitjà de transport en cas de retard, part policial en cas d'accident o qualsevol altre tipus de justificant oficial. Els justificants hauran de ser lliurats en el termini de cinc dies màxim.

La puntualitat al començament de les classes és un requisit bàsic per a la normalitat de la docència. Una vegada el professor/a faig entrat en la classe i tancat la porta, quedarà al seu arbitri permetre l'entrada de l'alumnat que arribi amb retard. L'ús d'aparells electrònics (mòbils, mp3, etc.) està totalment prohibit a les aules i tallers. En cas d'incompliment d'aquesta norma seran requisats pel professor/a i es deixaran en secretaria, s'obrirà un comunicat disciplinari i l'alumne passarà en finalitzar les classes a recollir-lo. En finalitzar el temari l'alumne haurà d'haver demostrat en unes proves pràctiques i teòriques els coneixements obtinguts durant el curs en els diferents apartats. Aquesta valoració vindrà a incorporar-se a la suma dels apartats anteriorment citats. En règim presencial, serà necessària

l'assistència almenys al 85% de les classes i activitats previstes en cada mòdul. Tenint en compte que aquest mòdul té una càrrega horària de 256 hores, el 15% de faltes són 39 h.

Els alumnes/alumnes tindran dret a consultar els exàmens corregits. El professor/a exposarà, sempre que sigui possible, les solucions a les qüestions de l'examen. El professor raonarà i exposarà sempre la nota de les proves i exàmens pràctics.

L'ALUMNE *DEBERA OBTENIR ALMENYS UN 50% EN CADASCUN DELS DOS APARTATS PER A PODER SUMAR LES NOTES I OBTENIR LA MITJANA DE LES AVALUACIONS EFECTUADES DURANT TOT EL CURS.

Criteris de recuperació

- Es tractarà de corregir les deficiències observades en l'alumnat durant l'avaluació a través d'activitats que es considerin oportunes. Per tant, hi ha un examen de recuperació per avaluació en finalitzar la tercera avaluació tant teòric com practico per a aquells alumnes que necessiten superar alguns conceptes o procediments. Els alumnes o alumnes que no superin algun mòdul professional en la convocatòria ordinària disposaran en el mateix curs escolar d'una convocatòria extraordinària de recuperació. En la convocatòria extraordinària s'avaluaran tots els continguts teòrics i pràctics desenvolupats durant tot el curs i serà necessari obtenir una qualificació mínima d'un 5 sobre 10 per a superar-ho.

Temporalització de les proves d'avaluació i de recuperació

- La temporalització de les proves d'avaluació vindrà determinada per la normativa de l'inici del curs, així com el calendari escolar que ens assignin. (Generalment serà de 3 avaluacions repartides entre el curs escolar). La durada de cadascuna de les proves vindrà determinada pels continguts i les proves de realitzar per l'alumne, tenint temps suficient per a poder desenvolupar-les.

<p>DEPARTAMENT SEVEIS HOSTALERIA I TURISME CURS 2024-2025</p>	<p>CICLE 1ºGMSR</p>
--	--------------------------------

CRITERIS D'AVALUACIÓ I QUALIFICACIÓ

CICLE FORMATIU: GM Serveis en Restauració

CURS: MÒDUL: 1r - 0150 Operacions bàsiques en bar-cafeteria.

RESULTATS D'APRENENTATGE I CRITERIS D'AVALUACIÓ

RA1. Recepciona matèries primeres distingint les seves característiques organolèptiques i aplicacions.

Críteris d'avaluació:

- a) S'ha reconegut la documentació associada a la recepció de comandes.
- b) S'han reconegut les matèries primeres i les seves característiques.
- c) S'ha interpretat l'etiquetatge dels productes.
- d) S'ha comprovat la coincidència de quantitat i qualitat del sol·licitat amb el rebut.
- e) S'han determinat els mètodes de conservació de les matèries primeres.
- f) S'han emmagatzemat les matèries primeres en el lloc apropiat per a la seva conservació.
- g) S'ha assegurat l'ordre de les matèries primeres en funció del seu consum tenint en compte la rotació d'estoc.
- h) S'ha mantingut el magatzem en condicions d'ordre i neteja.**
- i) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

RA2. Apila matèries primeres analitzant la documentació associada als serveis previstos.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han reconegut els tipus de documents associats a l'apilament.
- b) S'ha interpretat la informació
- c) S'ha emplenat el full de sol·licitud.
- d) S'ha tingut en compte la rotació d'estocs.
- e) S'ha comprovat la coincidència de quantitat i qualitat del sol·licitat amb el rebut.

f) S'han traslladat o distribuït les matèries primeres als llocs de treball.

- g) S'han situat i conservat correctament les matèries primeres fins al seu consum.
- h) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

RA3. Prepara equips, útils i materials reconeixent el seu funcionament, aplicacions i disposició adequada.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han caracteritzat els equips, útils i materials d'aquesta àrea.
- b) S'han relacionat els equips útils i materials amb les seves aplicacions posteriors.

c) S'han preparat equips, útils i materials verificant la seva adequació per a l'ús.

- d) S'han executat els procediments de maneig i manteniment de maquinària, útils i eines d'acord amb les normes establertes.
- e) S'han realitzat les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
- f) S'ha analitzat la disposició dels equips de l'àrea des del punt de vista funcional i de seguretat alimentària.

RA4. Realitza les activitats de muntatge relacionant-les amb el tipus de servei que s'ha de desenvolupar.

Criteris d'avaluació:

a) S'han identificat i caracteritzat els diversos tipus de servei relacionats amb aquestes àrees.

b) S'han caracteritzat els diversos tipus de muntatge associats als serveis en aquestes àrees i les tècniques apropiades per a cadascun.

c) S'han preparat els equips i materials concordes al tipus de servei posterior associat.

d) S'ha comprovat l'adequació prèvia de l'àrea de bar i cafeteria per a les activitats de servei i atenció al client.

e) S'han executat les operacions de muntatge, aplicant i desenvolupant les tècniques adequades a cada moment.

f) S'han realitzat les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

RA5. Prepara begudes calentes senzilles per al seu servei, justificant les tècniques i procediments seleccionats.

Criteris d'avaluació:

a) S'ha interpretat la terminologia professional relacionada.

b) S'han descrit i classificat els diferents tipus de begudes calentes senzilles.

c) S'han caracteritzat les qualitats organolèptiques i aplicacions habituals de cafès, infusions i altres productes utilitzats en l'elaboració de begudes calentes senzilles.

d) S'han determinat les diferents fases per a desenvolupar correctament les tècniques i procediments de preparació i servei de begudes calentes senzilles.

e) S'han executat els diversos procediments de preparació i servei de begudes calentes senzilles seguint les instruccions i/o normes establertes.

f) S'han distingit possibles alternatives en funció dels resultats obtinguts.

g) S'han realitzat les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

RA6. Prepara batidos, zumos, refrescos y aguas para su servicio, aplicando las técnicas y procedimientos asociados.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha interpretat la terminologia professional relacionada.
- b) S'ha descrit i classificat la tipologia de refrescos, sucs, batuts i aigües de consum habitual.
- c) S'han identificat i caracteritzat les diverses tècniques de preparació i servei adequades a la tipologia de begudes.

d) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.

- e) S'han executat els diversos procediments de preparació i servei d'aquesta mena de begudes seguint instruccions i/o normes establertes.
- f) S'han realitzat les preparacions respectant proporcions, ingredients, fases i tècniques.
- g) S'han distingit possibles alternatives en funció dels resultats obtinguts.
- h) S'ha realitzat el servei d'aquestes begudes aplicant les tècniques adequades.
- i) S'ha mantingut el lloc de treball net i ordenat durant tot el procés de preparació i servei.
- j) S'han manipulat els productes assegurant les seves condicions higièniques tenint en compte de seguretat laboral i de protecció ambiental.

RA7. Serveix begudes alcohòliques simples, relacionant la tècnica i procediment de servei amb cada tipus de beguda.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha interpretat la terminologia professional relacionada.

b) S'han descrit i classificat de forma ordenada els diferents tipus de begudes alcohòliques simples.

- c) S'han descrit i caracteritzat les diferents tècniques i procediments de servei associats a cada tipus de beguda alcohòlica simple.
- d) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les operacions de servei.
- e) S'han utilitzat de forma adequada els equips de fred per al servei de cerveses.**
- f) S'han executat els diversos procediments i tècniques de servei de les begudes alcohòliques simples seguint instruccions i/o normes establertes.
- g) S'ha realitzat el servei de vins i vins generosos en els recipients adequats i respectant les temperatures de servei.
- h) S'ha mantingut el lloc de treball net i ordenat durant el desenvolupament de totes les operacions.
- i) S'ha procedit a la recollida del material utilitzat de forma ordenada i neta.
- j) S'han realitzat les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

RA8. Efectua les operacions de postservei i tancament de les àrees de bar i cafeteria, determinant les necessitats de reposició i adequació de l'àrea al següent servei.

Críteris d'avaluació:

a) S'han caracteritzat les operacions de postservei habituals en aquestes àrees de preparació i servei.

- b) S'han distingit i seqüenciat fases i procediments per a la neteja, manteniment i adequació d'equips, útils i materials de preparació i servei.
- c) S'han identificat i determinat les necessitats de reposició de materials i/o matèries primeres tenint en compte les previsions d'ús i consum.
- d) S'ha identificat i emplenat la documentació necessària per a l'apilament i reposició seguint els procediments establerts.

e) S'han identificat i determinat les necessitats de conservació dels productes que ho requereixin per a la seva adequació a usos posteriors.

f) S'han executat les diverses operacions de postservei, incloent-hi la conservació d'aliments, complint les instruccions i/o protocols establerts.

g) S'ha comprovat l'adequació de l'àrea de preparació i servei al seu ús posterior.

CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

El 15,87% de els R.A. seran impartits mitjançant ho desenvolupo deles pràctiques en empreses tal i com estableix la normativa corresponent en l'FP Dual. Els ítems seleccionats per a aquesta pràctica han estat subratllats i equivaldria al 25% de les hores lectives.

Definir l'estructura de l'Avaluació inicial i el model d'Avaluació contínua:

L'avaluació inicial és la que es realitza abans de començar el procés d'ensenyament-aprenentatge, amb el propòsit de verificar el nivell de preparació dels alumnes per a enfrontar-se als objectius que s'espera que aconseguixin. La veritable avaluació exigeix el coneixement detalladament de l'alumne, protagonista principal del procés, amb el propòsit d'adequar l'activitat del docent (mètodes, tècniques, motivació), el disseny pedagògic (objectius, activitats, sistema d'ensenyament), el nivell d'exigència i fins i tot el projecte educatiu a cada persona a conseqüència de la seva individualitat.

El procés d'Ensenyament Aprenentatge requereix de l'avaluació diagnòstica per a la realització de pronòstics que permetin una actuació preventiva i que facilitin els judicis de valor de referència personalitzada. L'actuació preventiva està lligada als pronòstics sobre l'actuació futura dels alumnes.

Fins o propòsits de l'avaluació diagnòstica o inicial:

- Establir el nivell real de l'alumne abans d'iniciar una etapa del procés d'ensenyament-aprenentatge dependent de la seva història acadèmica.
- Identificar aprenentatges previs que marquen el punt de partida per al nou aprenentatge.

- Detectar mancances, llacunes o errors que puguin dificultar l'assoliment dels objectius plantejats.
- Dissenyar activitats remediales orientades a l'anivellament dels aprenentatges.
- Detectar objectius que ja han estat dominats, a fi d'evitar la seva repetició.
- Atorgar elements que permetin plantejar objectivament ajustos o modificacions en el programa.
- Establir metes raonables a fi d'emetre judicis de valor sobre els assoliments acadèmics i amb tot això adequar el tractament pedagògic a les característiques i peculiaritats dels alumnes.

L'avaluació de l'aprenentatge de l'alumnat que cursa cicles formatius es realitzarà per mòduls professionals, prenent com a referència els resultats d'aprenentatge i els criteris d'avaluació de cadascun dels mòduls professionals, així com els objectius generals del cicle formatiu.

Els criteris d'avaluació estan referits als objectius i continguts tant conceptuals (continguts del tema) Procedimental (com interpreta, analitza o desenvolupa aquests continguts) i actitudinal (predisposició, interès neteja i ordre que exerceix aquests procediments). S'estableixen en cadascun dels resultats d'aprenentatge establerts en **I'RD 688/2010**.

Aquests s'avaluaran, abans, durant i després de cadascun dels temes, podent esbrinar els coneixements previs que es té del tema a tractar. Conforme es desenvolupi el tema si va canalitzat correctament i al final la comprensió correcta dels temes.

Instruments i procediments d'avaluació

- Realització de proves teòriques que recolliran els continguts conceptuals, així com procedimentals bàsics.
- Recollida de notes que versaran sobre el tema que correspongui, bé preguntes directes o bé a través d'exercicis a realitzar tant a l'aula teòrica com a l'aula taller, així com a casa.

-Realització de proves pràctiques escrites en les quals l'alumne haurà de moure's amb soltesa, demostrant els coneixements i destreses apresos, alhora que aplica la deontologia pròpia de la professió.

-Realització de simulacions pràctiques a les aules taller que a través d'una fitxa d'observació es mesurarà la capacitat de l'alumne/a per a realitzar aquestes activitats.

Assistència a classe amb faltes justificades, alhora que s'observarà el comportament de l'alumne, així com l'actitud d'aquest cap al seu entorn, tant si parlem de l'Alumnat, professorat o centre escolar.

-Es perdre el dret a avaluació continua superant el 15% de faltes justificades o no, trimestralment o anualment a classe.

-Serà obligatori lliurar dins de les dates previstes els treballs que sol·liciti el professor. El no lliurament, dins de les dates previstes, dels citats treballs podrà suposar la no superació del mòdul. Si es lliuren aquests després de la data establerta suposarà la seva no qualificació i tindran únicament caràcter de presentats, sent puntuats amb un zero. Aquesta obligatorietat afecta tant a les notes de cada trimestre, com podrà també afectar les convocatòries de juny i setembre, si així se li requereix a l'alumne/a.

-Serà obligatori exercir almenys el 85% dels treballs encomanats a l'aula taller per a poder ser avaluat per sobre de cinc punts.

-En el cas de realitzar-se més d'una prova escrita, la mitjana entre aquestes es realitzarà només i exclusivament sempre que totes i cadascuna d'elles estigui superada almenys en un cinquanta per cent (5 punts). El no compliment d'aquest mínim donarà com a resultat un suspens en l'avaluació que no podrà superar en cap cas els 5 punts, encara que per nota mitjana els superi.

-Les qualificacions de cada trimestre estaran compostes per qualificacions de proves escrites, de realització d'exercicis pràctics a l'aula de cantina, de notes de classe, de lliurament de

treballs sol·licitats, de treballs a l'aula taller, de treball en els diferents esdeveniments organitzats, de comportament de l'alumne, així com notes d'assistència, puntualitat, interès, etc. Aquestes notes es distribuïran de la forma que es pot observar en els criteris de qualificació, aplicant-se aquests percentatges sempre que se superi la prova escrita amb una qualificació igual o superior al cinquanta per cent.

-Tot aquell alumne que no tingui superada la prova/as escrites que es realitzin durant el trimestre amb una nota de 5 o superior no podrà realitzar la prova pràctica a l'aula taller de cantina.

-La nota final del trimestre comprendrà la suma de la prova teòrica, pràctica, així com el comportament, uniformitat i actitud.

-L'avaluació com a tal serà expressada en termes de qualificacions i es reflectirà de l'1 al 10 sense decimals. La qualificació final d'aquest mòdul serà la nota obtinguda de la mitja aritmètica de les tres avaluacions.

-Aquells alumnes que no superin alguna/s de les avaluacions se li orientarà oportunament per a poder recuperar la matèria, aconseguint els continguts mínims. Si l'alumne ha de fer ús d'una convocatòria extraordinària, serà informat en el seu moment de les parts que siguin objecte d'avaluació, seguint els criteris de qualificació especificats.

-Es tindran en consideració formant part de la nota de l'avaluació les actituds, així com comportament i aprofitament d'aquelles activitats complementàries que realitzarem durant el curs, com a complement als continguts i activitats d'ensenyament-aprenentatge que s'imparteixin en classe

-Es realitzarà una recuperació abans de l'avaluació ordinària (primers de juny) de totes aquelles proves teòriques que l'alumne no hagi aprovat durant el curs.

-De la mateixa manera es realitzarà una recuperació (convocatòria extraordinària) la primera setmana del mes de juliol (data per determinar) tant de la part pràctica com teòrica que poguessin quedar pendents.

Solament a nivell d'orientació es planteja la necessitat de ponderar com s'avaluaran els continguts que al llarg del curs es treballaran:

· **Continguts Procedimentals..... 40%.**

- Proves pràctiques
- Treball diari

· **Continguts Conceptuals..... 40%.**

- Controls teòrics 40%

· **Competències Clau..... 20%.**

- Assistència i puntualitat
- Uniformitat
- Neteja personal
- Neteja i higiene
- Actitud durant els serveis

L'assistència a classe no tindrà qualificació en tractar-se d'una condició indispensable per part d'alumne.

Per a poder fer mitjana, l'alumne haurà de superar cadascun dels apartats amb almenys un 4.

Altres punts que es valoressin en els alumnes/as:

1 .Vestimenta de Sala. La no-utilització del vestuari o part d'ell a l'aula taller de sala, serà motiu de la no-admissió de l'alumne/a en aquesta aula, per part del professor. Seguint les normes higienicosanitàries de la conselleria de sanitat.

2.Utillatge. L'alumne per a la realització de la seva pràctica haurà de portar a classe el següent material:

- Puntilla.
- Samarreta de màniga curta, drap de cuina, lito, sabata i mitjó negre, pantalons negres i camisa.
- Llevataps, obridor, bolígrafs (1 almenys de color negre i blau), drap de repassar i encenedor.
- Uniforme reglamentari (camisa / samarreta i pantalons negres amb el logo del centre)

Això és necessari al no disposar del material suficient, i per a conscienciar a l'alumne a cura de les eines de treball.

Tot aquell alumne que no porti el material anteriorment citat no podrà accedir a l'aula taller de cantina per la qual cosa serà enviat a l'aula de guàrdia amb la tasca corresponent i tindrà una falta d'uniformitat que suposarà una baixada en la nota final de l'alumne

3.Higiene. Les normes exigides a l'aula taller seran les exposades a l'inici de curs pel professor. En les quals incloc les següents:

- Cabells curts, o ben recollit amb una cosa molt discreta o poc cridaner.
- Alumnes sense cap mena de barba i perfectament afaitats.
- Mans i ungles perfectament netes, sense pintar, sense anells, polseres, etc.
- Vestimenta en perfecte estat de neteja i planxat.
- Alumnes /as sense pendents exagerats.
- Alumnes/as sense pírcing en la cara.
- Cuidaran amb pulcritud a l'hora de tocar-se unes certes zones, que puguin ser focus contaminants. Nas, ulls i oïdes, entre altres.
- En general totes les normes higienicosanitàries de la Conselleria de Sanitat.

El fet d'incomplir per part de l'alumne/a aquestes normes, podrà reduir considerablement la nota, en ser normes que poden implicar greus problemes de salut, en estar donant un servei real de menjars en el restaurant.

4. Faltes greus. Es consideraran faltes greus les següents.

- Abandonar la classe sense avisar.
- Menjar aliments, fora del temps predestinat per a això.
- Beure alcohol durant les classes o acudir begut.
- Fumar qualsevol tipus durant la classe amb la consegüent olor.
- Falta d'higiene, tant personal com de vestimenta.
- Mastegar xiclet en classe.
- Desobeir al professor/a, tant titular, com no titular.
- La falta d'adequat comportament en classe.

- L'oblit constant del vestuari.

Aquestes faltes depenent de la seva gravetat (criteri de professor), poden suspendre l'avaluació en curs i la impossibilitat de realitzar les pràctiques en empreses, independentment de la resta de qualificacions. En tractar-se de normes que poden ser motiu d'acomiadament en les empreses on els nostres alumnes/as hagin de treballar, i amb aquesta fi el volem inculcar en el nostre centre.

5. Documents de qualificació

L'alumne sabrà el perquè de la seva nota, a través d'una completa informació proporcionada pel professor, detallant els motius i ensenyant-li els controls teòrics i treballs, degudament corregits.

Criteris de recuperació i pèrdua del dret a l'avaluació contínua.

Es realitzaran activitats de recuperació en els casos que així ho requereixin, per a adaptar, d'aquesta manera, la programació a les necessitats específiques de cada alumne/a. Aquestes activitats de recuperació es realitzaran en la prova final de juny.

Per al cas concret de les proves extraordinàries s'establirà, com en el cas anterior, les proves teoricopràctiques que es creguin oportunes, prenent com a criteris de qualificació el 100% d'aquesta prova i establint els criteris d'avaluació que s'adeqüin als objectius mínims establerts en el reial decret, pel qual s'estableix el títol de Tècnic en Serveis en Restauració.

- Proves per a alumnes/as sense avaluació contínua

Per a aquells alumnes/as que per qualsevol circumstància perdin el dret a l'avaluació contínua, el professor d'aquest mòdul establirà les proves teoricopràctiques que cregui oportunes, prenent com a criteris de qualificació el 100% d'aquesta prova i establint els criteris d'avaluació que s'adeqüin als objectius mínims establerts en l'RD.

Temporalització de les proves d'avaluació i de recuperació

Es realitzaran d'un a dos controls escrits en cada avaluació per a avaluar els continguts conceptuals punt dels quals vinguin en el manual tècnic de classe, així com dels apunts que puguin proporcionar els docents.

Es realitzaran també un examen pràctic individualitzat en cada avaluació per a fer un seguiment detallat de l'aprenentatge de l'alumnat, a més l'alumne serà avaluat en cadascun dels serveis de cantina mitjançant l'observació directa del docent.

Per a aquells alumnes que els docents ho considerin necessari (alumnat amb parcials suspesos, perduda d'avaluació contínua, etc.) es podrà realitzar en finalitzar la 3a Avaluació un examen de recuperació d'aquells continguts o procediments que l'alumne no tingui aprovat.

Per a aquells alumnes en els quals el docent consideri que no és necessari un examen final, la nota final podrà venir reflectida per la mitjana aritmètica de les notes de les tres avaluacions ordinàries.

SERVICIS EN RESTAURACIÓ

EL VI I EL SEU SERVICI (VSS)

CURS 2024-2025

1r CFGM SERVICIS EN RESTAURACIÓ

CRITERIS D'AVALUACIÓ

Els objectius s'expressen en resultats d'aprenentatge que estan associats als criteris d'avaluació.
Resultats d'aprenentatge:

RA1. Recepciona diferents tipus de vi reconeixent les seues condicions de magatzematge.

Criteris d'avaluació:

- S'han caracteritzat els diferents espais físics de conservació del vi.
- S'ha revisat i contrastat l'entrada de mercaderia abans del seu emmagatzematge amb els seus suports documentals.
- S'han emplenat els documents d'aprovisionament intern.
- S'han respectat els processos de rotació d'estoc.
- S'han calculat les quantitats d'emmagatzematge en funció de les previsions de servici.
- S'han identificat correctament els vins reservats pels clients.
- S'han realitzat les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

RA2. Identifica diferents tipus de vi, determinant les seues característiques bàsiques i diferenciadores.

Criteris d'avaluació:

- S'han caracteritzat bàsicament els factors que intervenen en els processos de vinificació.
- S'han identificat bàsicament els components que caracteritzen als diferents tipus de vi.
- S'han identificat el principal raïm destinat a la vinificació.
- S'han relacionat els processos de vinificació respecte al tipus de raïm.
- S'han relacionat les diferents denominacions d'origen amb els tipus de raïm i característiques diferenciadores.
- S'han relacionat les principals denominacions d'origen amb els tipus de vi més representatius d'estes, així com les seues característiques bàsiques.
- S'ha caracteritzat bàsicament la geografia vinícola nacional i internacional.
- S'han realitzat les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

RA3. Realitza tastos senzills de vins identificant aromes i sabors bàsics, utilitzant les tècniques elementals de tast.

Criteris d'avaluació:

- S'han reconegut les principals tècniques de descripció de característiques organolèptiques i analítiques dels vins.
- S'han caracteritzat els termes aplicables a l'aspecte, el color, les aromes i els sabors dels vins.
- S'ha reconegut l'utilitatge relacionat amb el procés de tast de vins.

- d) S'han identificat i caracteritzat les diferents fases del tast de vins.
- e) S'han identificat els condicionants externs que afecten el tast.
- f) S'han realitzat els processos elementals de tast utilitzant les ferramentes adequades.
- g) S'han identificat les característiques organolèptiques bàsiques del vi a través del seu tast.
- h) S'han descrit les característiques d'un vi partir del tast d'este, utilitzant correctament el vocabulari propi d'este procés.
- i) S'han identificat els defectes més comuns a través del seu tast.
- j) S'han realitzat les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

RA4. Definix cartes senzilles de vins justificant les propietats dels mateixos i les seues aplicacions.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha descrit l'estructura d'una carta de vins.
- b) S'han identificat les diferents cartes de vi en funció de l'oferta i tipologia de l'establiment.
- c) S'han descrit cartes senzilles de vins indicant les seues característiques i categories comercials.
- d) S'han relacionat vins i plats amb criteris bàsics per a realitzar propostes de maridatge.
- e) S'ha adequat l'oferta de vins en funció de les característiques de l'oferta culinària i/o de l'entorn de l'establiment.
- f) S'han reconegut les noves tendències en l'elaboració de cartes de vi.

RA5. Servix vins relacionant les condicions físiques, ambientals i l'oferta gastronòmica aparellada amb els utensilis, temperatura i procediment específic.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han reconegut els materials i útils necessaris per a cada tipus de vi.
- b) S'han reconegut i caracteritzat les manipulacions específiques del servici de vins en funció de les seues característiques.
- c) S'ha relacionat la temperatura de servici amb les diferents varietats.
- d) S'han respectat les temperatures de servici en funció del vi.
- e) S'ha realitzat la posada a punt del material necessari per a l'activitat.
- f) S'han utilitzat les ferramentes i utensilis de servici adequats en relació amb les característiques del vi.
- g) S'han reconegut les normes de protocol aplicables al servici de vins.
- h) S'ha valorat l'aprovació o desaprovació del vi per part del client per a actuar segons la política de l'establiment.
- i) S'han caracteritzat diferents possibilitats de servici de vi: per botella, mitja botella, copa i altres.
- j) S'han solucionat possibles queixes, reclamacions o suggeriments amb promptitud, buscant alternatives i jerarquitzant-les en funció de la seua importància.

a. Criteris d'avaluació:

L'alumnat, de manera individual i autònoma, haurà superat els criteris d'avaluació indicats en l'apartat 5 especificats per a cada Unitat de Treball.

Al mateix temps, cal puntualitzar:

- L'avaluació de l'aprenentatge de l'alumnat dels ensenyaments de formació professional es realitzarà prenent com a referència els objectius, expressats en resultats d'aprenentatge, i els criteris d'avaluació de cadascun dels mòduls.

- En les avaluacions tant inicial, com a contínua i final, existirà la possibilitat de gravar a l'alumnat, les elaboracions sol·licitades en les proves pràctiques.
- En l'avaluació de les diferents activitats serà imprescindible que l'alumnat siga capaç de realitzar-les de manera autònoma.
- El 15% dels Resultats d'Aprenentatge, corresponent al 25% de les hores lectives, seran impartits i avaluats al seu torn en les corresponents empreses on l'alumnat realitze les pràctiques corresponents a la nova formació professional dual.

b. Instruments d'avaluació.

L'avaluació que es proposa serà contínua i permanent, com a permanent i continu és el propi procés formatiu. Es distingixen tres moments clau en el procés d'avaluació:

- Avaluació inicial, amb un alt valor i un profund significat diagnòstic, ens informa de la situació de partida de l'alumne per a enfrontar-se amb nous aprenentatges. La realitzarem al començament de cada Unitat didàctica per a determinar els coneixements, procediments i actituds dels quals es partix.

- Avaluació formativa, que es durà a terme mitjançant el tractament de les diferents unitats de la programació, ajustant la marxa d'esta a les necessitats i assoliments detectats. Al llarg de les diferents unitats s'aniran arreglant dades sobre la marxa dels treballs, tant relatius a l'assimilació dels conceptes, com els relatius a la captació de procediments i la manifestació d'actituds, la qual cosa em permetrà adaptar el procés, proposar una altra sèrie d'activitats per als alumnes/as que presenten algun tipus de problema i no vagen aconseguint els objectius proposats i orientar treballs lliures per als quals mostren un major nivell.

- Avaluació sumativa o final, que tindrà necessàriament en compte, no sols els resultats de les proves o exercicis d'avaluació previstos per a cada unitat didàctica, sinó també altres aspectes relacionats amb la participació i l'interés mostrat al llarg de tota la duració del mòdul.

Consistirà a recuperar aquells apartats no superats al llarg de l'avaluació. Es realitzarà una per avaluació.

c. Criteris de qualificació:

La qualificació d'este mòdul professional serà numèrica, entre un i deu, sense decimals, sent imprescindible obtindre una qualificació d'almenys cinc punts en cadascuna de les avaluacions. Per a realitzar esta qualificació, com esta ha de vindre expressada amb una nota numèrica, proposem una mitjana ponderada atenent la següent baremació:

La qualificació de cadascuna de les avaluacions es compondrà de:

a) Continguts conceptuals. Suposaran un 60% de la nota final, inclouen:

- Exàmens escrits i orals.

b) Continguts procedimentals. Suposaran un 20% de la nota final, inclouen:

- Realització de treballs escrits.

- Realització d'exercicis i resolució de problemes.

c) Continguts actitudinals: suposaran un 20% de la nota final, inclouen:

- Assistència
- Puntualitat.
- Participació.
- Interés pel treball.
- Comportament
- Atenció en classe.

<p>DEPARTAMENT HOSTELERÍA Y TURISMO CURS 2024-2025</p>	<p>CICLE 1GMSH SERVEIS RESTAURACIÓ</p>
---	---

CRITERIS D' AVALUACIÓ

CONTINGUTS	AVALUACIÓ	VALOR
Conceptuals	<ul style="list-style-type: none"> - Proves objectives - Es farà mitjana als exàmens la puntuació dels quals siguen superior a 4. - La nota serà sobre 10, havent d' informar l' alumnat de la ponderació de cada pregunta. 	70%
Procedimental	<p>Activitats, pràctiques i treballs</p> <ul style="list-style-type: none"> - S' avaluaran en base a unes rúbriques dissenvades pel docent, el qual posarà en ple coneixement d' aquestes al seu alumnat. - La seva puntuació serà obtinguda mitjançant la mitjana aritmètica de la suma de la valoració de cadascun dels ítems en les rúbriques. - S' informarà l' alumnat de les activitats avaluable i el seu pes en la ponderació. - Aquelles activitats que es lliurin fora del termini establert pel docent no tindran valor en les qualificacions. 	30%

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

**2º CFGM SERVICIOS EN
RESTAURACIÓN**

2024-2025

- Técnicas de Comunicación en Restaurante (CAS.)
TCR
 - Ofertas Gastronómicas (CAS.) **OFGA**
 - Servicios en Restaurante y Eventos Especiales
(CAS.) **SREE**
 - Servicio en Bar-Cafetería (CAS.) **SBC**
 - Formación en Centros de Trabajo (CAS.) **FCT**
-
- Técnicas de Comunicación en Restaurante (VAL.)
TCR
 - Ofertas Gastronómicas (VAL.) **OFGA**
 - Servicios en Restaurante y Eventos Especiales
(VAL.) **SREE**
 - Servicio en Bar-Cafetería (VAL.) **SBC**
 - Formación en Centros de Trabajo (VAL.) **FCT**

DEPARTAMENTO
HOSTELERÍA Y TURISMO
CURS 2024-2025

CICLO 2GM
SERVICIOS
RESTAURACIÓN

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación se hará tomando como referencia los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo.

Criterios de evaluación para llevar a cabo el proceso de

RA1

1. Haber valorado las normas de cortesía, corrección, actitud e imagen en atención al cliente.
2. Haber analizado el comportamiento del cliente y sus necesidades valorando la fidelización del mismo.
3. Haber mantenido conversación correcta y conocido todos los elementos básicos que intervienen en el proceso de comunicación.

RA2

4. Haber identificado las técnicas de venta de comidas y bebidas.
5. Haber analizado las características de la clientela.
6. Haber diferenciado entre información y publicidad.
7. Haber definido los tipos de demanda de información más usuales en restauración.

RA3

8. Haber definido el protocolo en restauración así como sus características.
9. Haber diseñado y planificado un acto protocolario considerando todos sus elementos.
10. Haber valorado la importancia de la imagen corporativa.

RA4

11. Haber identificado la legislación vigente en cuanto a reclamaciones y sus formularios.
12. Haber valorado el suministro de información y documentación al cliente.
13. Haber comprendido las vías de solución de conflictos de forma correcta.

Como criterio general de evaluación y dado su carácter de continua, se tendrá en cuenta el grado de consecución de los objetivos generales del módulo

DEPARTAMENTO

HOSTELERIA Y TURISMO
CURSO 2024-2025

CICLO GM

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO: OFERTAS GASTRONÓMICAS

CURSO: 2º GM SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características:

- 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.

2. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.

- 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.

3. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

- a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
- b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.
- c) Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela.
- d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.
- e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.
- f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
- g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.
- h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo se adecuación al tipo de oferta.

RA4. Calcula costes globales de la oferta analizando las variables que lo componen.

- a) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.
- b) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.
- c) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.
- d) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.
- e) Se ha cumplimentado la documentación específica.
- f) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.
- g) Se han distinguido los costes fijos de los variables.
- h) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.
- i) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.

**DEPARTAMENTO
HOSTELERÍA Y TURISMO
CURSO 2024-2025**

CICLO GM 2º

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

****MÓDULO: SERVICIOS DE
RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES
**CURSO:2ºG.M. SERVICIOS DE
RESTAURACIÓN**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

RA1. Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en sala.
- b) Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en sala.
- c) Se ha acogido al cliente a su llegada al establecimiento o evento aplicando el protocolo empresarial.
- d) Se han relacionado los productos y servicios del establecimiento o evento con las peticiones y necesidades de cada tipo de cliente.
- e) Se han identificado demandas implícitas de los clientes, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario.
- f) Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de éstos
- g) Se ha acompañado al cliente hasta su mesa, acomodándolo con agilidad y cortesía.
- h) Se han presentado al cliente los diversos tipos de oferta siguiendo las normas básicas de protocolo.
- i) Se han utilizado las nuevas tecnologías en la toma de comandas.
- j) Se han confeccionado las comandas cumplimentado los datos de forma correcta y legible.
- k) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.

RA2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la tipología de servicios en restaurante y eventos especiales.
- b) Se han relacionado los tipos de oferta gastronómica con el servicio a desarrollar.
- c) Se han caracterizado los condicionantes para el servicio en restaurante, eventos y otros, incluyendo el servicio de habitaciones en las áreas de alojamiento.

- d) Se ha descrito el mobiliario y utillaje propio de los servicios especiales, así como sus aplicaciones.
- e) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables a cada servicio especial.
- f) Se ha identificado la documentación previa asociada a las operaciones de servicio en restaurante, eventos especiales y otros.
- g) Se ha desarrollado el servicio respetando los condicionantes y la propia dinámica del mismo.
- h) Se han realizado los procesos de facturación y cobro de servicios, según instrucciones y/o normas establecidas.
- i) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA3. Elabora platos a la vista del cliente aplicando las técnicas culinarias y de servicio relacionadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los elementos de la oferta gastronómica más adecuada para su elaboración ante la vista del cliente.
- b) Se han caracterizado las principales técnicas culinarias y de servicio empleadas en la elaboración de platos ante el cliente.
- c) Se han reconocido la maquinaria, materiales y útiles aplicables para la elaboración de platos ante el cliente.
- d) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.
- e) Se han identificado las órdenes de servicio a partir de la documentación.
- f) Se han realizado las elaboraciones a la vista del cliente respetando tiempos, cocciones y temperaturas.
- g) Se han realizado las técnicas de elaboración y servicio con orden y limpieza, dejándolo recogido a la finalización de la tarea.
- h) Se han sugerido al cliente distintas alternativas de elaboración si las hubiera.
- i) Se ha valorado las posibilidades decorativas de la presentación de platos y fuentes buscando el equilibrio estético de los mismos. j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA4. Realiza el trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas asociadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y caracterizado las materias primas y elaboraciones culinarias usuales en la aplicación de este tipo de técnicas de servicio.
- b) Se han identificado y clasificado los diversos útiles y herramientas para el servicio de productos pelados, trinchados, desespinaos y racionados.
- c) Se ha dispuesto y comprobado la puesta a punto de todo lo necesario para el desarrollo de la actividad.
- d) Se han relacionado las distintas materias primas y productos culinarios con las técnicas apropiadas, en función de sus características, presentaciones, anatomía y otros condicionantes.
- e) Se han desarrollado los diversos procesos de pelado, trinchado, desespinado y **racionado en**

tiempo y forma.

f) Se ha realizado el servicio de las elaboraciones siguiendo los parámetros establecidos.

g) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

En referencia a los contenidos teóricos:

-Se realizarán pruebas escritas de los conceptos aprendidos, parcializándose las mismas a lo largo del trimestre, debiendo tener una nota igual o superior a 5 para no tener que realizar la recuperación de cada uno de ellos en la fecha que se establezca. En alguna unidad didáctica, los exámenes teóricos podrían ser sustituidos por trabajos escritos, según convenga al programa formativo.

-Una vez realizadas las pruebas de recuperación de las U.D. pendientes, solamente será válida para que haga media final las calificaciones igual o superior a 5. Si el alumno supera la recuperación positivamente, independientemente de la nota que tenga en el examen, la nota será 5.

-Deberán haberse superado todos los trimestres para quedar exento de una prueba de recuperación final (febrero) de los contenidos vistos durante el año.

En referencia a los contenidos de carácter práctico:

-La evaluación será continua. Se realizará una prueba práctica al final de cada trimestre en el taller. El alumno deberá superar al menos la última prueba por ser una evaluación continua.

-No existirá la recuperación práctica en la segunda convocatoria (se entiende que si durante todo el año académico el alumno no ha sido capaz de adquirir una serie de conocimientos y destrezas no los va a poder conseguir en unos días). Pese a dicho razonamiento por parte del equipo docente, el alumno que se presente, se le realizará un supuesto teórico práctico de los contenidos que se han visto durante el curso.

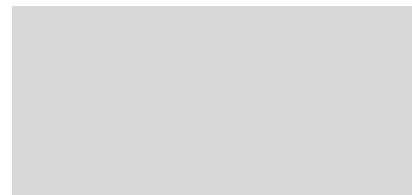
-Al finalizar el curso se pedirá un dossier de todas las fichas técnicas que se trabajen en el taller y será parte del porcentaje de la nota de cada evaluación. Este trabajo será revisado por los profesores en cada una de las evaluaciones.

En lo respectivo al trabajo de equipo en taller y la participación activa en el aula (COMPETENCIAS CLAVE):

-Se valorará el trabajo diario y la actitud en la realización del mismo, la motivación en los logros obtenidos y la adquisición de destrezas.

-Se tendrá en cuenta el esfuerzo, el interés, la colaboración, el trabajo en grupo y la participación del alumno.

-Se valorará la puntualidad, la limpieza, acudir a clases adecuadamente equipado.



-Los móviles. Estará prohibido el uso del móvil, excepto permiso expreso del profesorado tanto en el taller como en el aula.

OTROS ASPECTOS A TENER EN CUENTA:

-Se evaluarán y corregirán los trabajos entregados en el plazo acordado.

-No se realizarán las pruebas en otros días que los señalados para las mismas. Su no presentación quedara bajo la decisión del profesor de fijar otra fecha o ir directamente a la recuperación del trimestre.

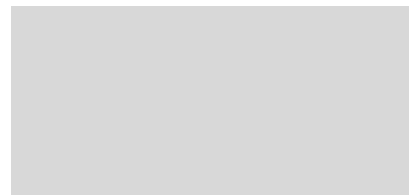
-La **asistencia** a clase será **obligatoria**. Las faltas no justificadas o indebidamente justificadas disminuirán la nota final y **más de un 15%** de ellas en un trimestre significará la **pérdida del derecho al examen práctico**. Siendo justificadas aquellas expedidas por asuntos médicos, juzgados o funerarias.

-La acumulación del **15% de faltas** en el total del módulo significará la pérdida del derecho a la evaluación continua. El alumno podrá evaluarse de dicho módulo en la primera convocatoria (evaluación ordinaria de febrero).

-Para superar cada evaluación, los alumnos deben obtener en los tres criterios de calificación, una puntuación de 5 como mínimo, en este caso, se realizará la media de las diferentes notas. (Una nota inferior a 5, deshabilitará la media, teniendo la evaluación suspendida.)

-Los alumnos que suspendan el módulo en la primera convocatoria (evaluación ordinaria de junio), disponen de la segunda convocatoria (evaluación extraordinaria de Julio) para poder aprobar.

-La nota de la evaluación final será la media ponderada de las dos evaluaciones (1ª evaluación 50%, 2ª evaluación 50%).



CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El porcentaje de la nota será el correspondiente a cada uno de los puntos evaluables que anteriormente han sido mencionados, el cual se detalla a continuación:

Pruebas teóricas.....-.....-.....	30%
Casos-trabajos prácticos y exposiciones	10%
Ejercicios y actividades en el aula	30%
Participación en sesiones de aula y trabajo en equipo	30%

DEPARTAMENTO HOSTELERÍA Y TURISMO CURSO 2024-2025	CICLO GM 2º
--	--------------------

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

****MÓDULO: SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA**
****CURSO: 2º G.M. SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

RA1. Atiende al cliente en el servicio del bar-cafetería relacionando la demanda con los productos a servir.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en bar-cafetería.
- b) Se han identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en bar-cafetería.
- c) Se ha acogido al cliente a su llegada al establecimiento aplicando el protocolo empresarial.
- d) Se han relacionado los productos y servicios del establecimiento con las peticiones y necesidades de cada tipo de cliente.
- e) Se han identificado demandas implícitas de los clientes, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario.
- f) Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas y tipología de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de éstos.
- g) Se ha trabajado en equipo desarrollando las tareas siguiendo los protocolos o normas preestablecidas.
- h) Se han seguido las pautas marcadas respecto a la calidad que se pretende ofrecer al cliente.
- i) Se han mantenido en todo momento las aptitudes apropiadas.
- j) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de reclamaciones, quejas o sugerencias.

RA2. Sirve todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vino, identificando sus características y presentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado y clasificado las diferentes bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas y derivados, excepto vino.
- b) Se han descrito los diferentes procesos de elaboración de bebidas alcohólicas excepto vino, identificado las marcas de bebidas alcohólicas más usuales, excepto vino, su presentación y características comerciales.

- c) Se ha utilizado el material de servicio adecuado para la preparación y servicio de bebidas alcohólicas, excepto vino.
- d) Se ha respetado la ubicación para el servicio de las bebidas por grupos homogéneos.
- e) Se han respetado las proporciones adecuadas de licor según el tipo.
- f) Se ha recogido el material utilizado de forma ordenada y limpia.
- g) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA3. Elabora cócteles y combinaciones alcohólicas relacionando su formulación con sus características.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado el material y utensilios asociados a la coctelería, definiendo sus características.
- b) Se han realizado las funciones de puesta a punto de la estación central para la elaboración de cócteles.
- c) Se han identificado los diferentes géneros utilizados en la decoración de cócteles.
- d) Se han identificado las características de las familias de cócteles.
- e) Se han reconocido los principales cócteles internacionales.
- f) Se han manejado de manera elegante los utensilios para la elaboración de cócteles.
- g) Se han elaborado diferentes cócteles respetando su formulación y utilizando de forma adecuada los utensilios necesarios.
- h) Se han creado cócteles de elaboración propia.
- i) Se han aplicado las técnicas de decoración y acabado de cócteles.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA4. Elabora platos y aperitivos propios del bar-cafetería reconociendo y aplicando las diferentes técnicas culinarias.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido las elaboraciones culinarias tipo del servicio de bar-cafetería.
- b) Se han caracterizado las técnicas de cocina asociadas a este tipo de elaboraciones.
- c) Se ha realizado el acopio de materias primas para la elaboración de platos y aperitivos.
- d) Se ha preparado la maquinaria y útiles para realizar las elaboraciones.
- e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- f) Se han ejecutado las tareas de obtención de las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se ha respetado la temperatura de servicio, coordinando la elaboración con el servicio.
- h) Se han presentado las elaboraciones de forma atractiva, siguiendo criterios estéticos.
- i) Se han realizado las operaciones de regeneración y conservación de alimentos respetando temperaturas y utilizando los recipientes apropiados.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA5. Realiza la facturación y el cobro de los servicios ofrecidos al cliente reconociendo los elementos que componen una factura.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las distintas formas de cobro al cliente.
- b) Se han caracterizado los procesos de facturación y cobro en estas áreas de servicio.
- c) Se ha cumplimentado la factura indicando todos los datos necesarios.
- d) Se ha realizado el cobro de la factura utilizando las distintas fórmulas o formas de pago.
- e) Se ha relacionado la facturación con los sistemas de gestión integrada.
- f) Se ha verificado la coincidencia entre lo facturado y lo servido.
- g) Se han realizado las operaciones de devolución o cambio de dinero, presentando estos de forma correcta.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

En referencia a los contenidos teóricos:

-Se realizarán pruebas escritas de los conceptos aprendidos, parcializándose las mismas a lo largo del trimestre, debiendo tener una nota igual o superior a 5 para no tener que realizar la recuperación de cada uno de ellos en la fecha que se establezca. En alguna unidad didáctica, los exámenes teóricos podrían ser sustituidos por trabajos escritos, según convenga al programa formativo.

-Una vez realizadas las pruebas de recuperación de las U.D. pendientes, solamente será válida para que haga media final las calificaciones igual o superior a 5. Si el alumno supera la recuperación positivamente, independientemente de la nota que tenga en el examen, la nota será 5.

-Deberán haberse superado todos los trimestres para quedar exento de una prueba de recuperación final (febrero) de los contenidos vistos durante el año.

En referencia a los contenidos de carácter práctico:

-La evaluación será continua. Se realizará una prueba práctica al final de cada trimestre en el taller. El alumno deberá superar al menos la última prueba por ser una evaluación continua.

-No existirá la recuperación práctica en la segunda convocatoria (se entiende que si durante todo el año académico el alumno no ha sido capaz de adquirir una serie de conocimientos y destrezas no los va a poder conseguir en unos días). Pese a dicho razonamiento por parte del equipo docente, el alumno que se presente, se le realizará un supuesto teórico práctico de los contenidos que se han visto durante el curso.

-Al finalizar el curso se pedirá un dossier de todas las fichas técnicas que se trabajen en el taller y será parte del porcentaje de la nota de cada evaluación. Este trabajo será revisado por los profesores en cada una de las evaluaciones.

En lo respectivo al trabajo de equipo en taller y la participación activa en el aula

-Se valorará el trabajo diario y la actitud en la realización del mismo, la motivación en los logros obtenidos y la adquisición de destrezas.

-Se tendrá en cuenta el esfuerzo, el interés, la colaboración, el trabajo en grupo y la participación del alumno.

-Se valorará la puntualidad, la limpieza, acudir a clases adecuadamente equipado.

-Los móviles. Estará prohibido el uso del móvil, excepto permiso expreso del profesorado tanto en el taller como en el aula.

OTROS ASPECTOS A TENER EN CUENTA:

-Se evaluarán y corregirán los trabajos entregados en el plazo acordado.

-No se realizarán las pruebas en otros días que los señalados para las mismas. Su no presentación quedara bajo la decisión del profesor de fijar otra fecha o ir directamente a la recuperación del trimestre.

-La **asistencia** a clase será **obligatoria**. Las faltas no justificadas o indebidamente justificadas disminuirán la nota final y **más de un 15%** de ellas en un trimestre significará la **pérdida del derecho al examen práctico**. Siendo justificadas aquellas expedidas por asuntos médicos, juzgados o funerarias.

-La acumulación del **15% de faltas** en el total del módulo significará la pérdida del derecho a la evaluación continua. El alumno podrá evaluarse de dicho módulo en la primera convocatoria (evaluación ordinaria de febrero).

-Para superar cada evaluación, los alumnos deben obtener en los tres criterios de calificación, una puntuación de 5 como mínimo, en este caso, se realizará la media de las diferentes notas. (Una nota inferior a 5, deshabilitará la media, teniendo la evaluación suspendida.)

-Los alumnos que suspendan el módulo en la primera convocatoria (evaluación ordinaria de junio), disponen de la segunda convocatoria (evaluación extra febrero) para poder aprobar.

-La nota de la evaluación final será la media ponderada de las tres evaluaciones (1ª evaluación 50%, 2ª evaluación 50%).

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El porcentaje de la nota será el correspondiente a cada uno de los puntos evaluables que anteriormente han sido mencionados, el cual se detalla a continuación:

Pruebas teóricas.....	30%
Casos-trabajos prácticos y exposiciones	10%
Ejercicios y actividades en el aula	30%
Participación en sesiones de aula y trabajo en equipo	30%

 <p>GENERALITAT VALENCIANA Conselleria d'Educació, Cultura i Esport</p>	<p>I E S ENGUERA</p> 	<p>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>
CRITERIOS		

<p>DEPARTAMENTO HOSTELERIA Y TURISMO CURSO 2024-2025</p>	<p>CICLO GM</p>
---	------------------------

CRITERIOS DE EVALUACIÓN
MÓDULO: FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO
CURSO: 2º GM SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

1. Identifica la estructura y organización de la empresa, relacionándola con la producción y servicios de restauración u hostelería que desarrolla.

- a) Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
- b) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa; proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje, protocolo de servicio y atención al cliente, y otros.
- c) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo y de prestación de servicios.
- d) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.
- e) Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.
- f) Se han relacionado características del mercado, tipos de establecimiento o negocio de hostelería, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.
- g) Se han identificado los tipos de establecimiento y canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.
- h) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa, frente a otro tipo de organizaciones empresariales.

2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos de la empresa.

- a) Se han reconocido y justificado:
 - La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.
 - Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza y seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad, entre otras).
 - Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.
 - Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.
 - Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerárquicas establecidas en la empresa.
 - Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.

 <p>GENERALITAT VALENCIANA Conselleria d'Educació, Cultura i Esport</p>	<p>I E S ENGUERA</p> 	<p>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>
<p>CRITERIOS</p>		

Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.

- b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales. c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.
- d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.
- e) Se ha mantenido organizada, limpia y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.
- f) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas y responsabilizado del trabajo asignado.
- g) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros del equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.
- h) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.
- i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignados en el desarrollo de los procesos productivos y de prestación del servicio de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.
- j) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

3. Realiza operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de materias primas, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.
- b) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.
- c) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.
- d) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.
- e) Se han reconocido y determinado las necesidades y lugares idóneos para el almacenamiento y conservación de las materias primas hasta el momento de su uso/consumo final, teniendo en cuenta los protocolos establecidos.
- f) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.
- g) Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

 <p>GENERALITAT VALENCIANA Conselleria d'Educació, Cultura i Esport</p>	<p>I E S ENGUERA</p> 	<p>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>
CRITERIOS		

4. Realiza operaciones básicas de servicio en sus diversos ámbitos, interpretando instrucciones y/o normas establecidas y ejecutando procedimientos y técnicas inherentes a las actividades a desarrollar.

- a) Se han identificado e interpretado las instrucciones recibidas y/o documentación asociada a los procesos de montaje y puesta a punto de las diversas áreas de servicio y atención al cliente.
- b) Se ha realizado el acopio, distribución, almacenamiento y/o conservación de materias primas en las áreas de preparación y servicio, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
- c) Se han realizado los procedimientos de acopio, transporte y/o preparación de equipos, materiales, útiles y mobiliario, para su ubicación y adecuación a usos posteriores.
- d) Se han efectuado las operaciones de montaje acordes con el tipo de servicio a desarrollar, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
- e) Se han preparado todo tipo de bebidas sencillas identificando y aplicando técnicas y procedimientos.
- f) Se han realizado las operaciones de apoyo al servicio en sus diversos ámbitos, reconociendo y aplicando técnicas y siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
- g) Se han desarrollado los procedimientos de postservicio y cierre de las diversas áreas, identificando y determinando necesidades para su adecuación al siguiente servicio.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

5. Prepara bebidas, productos y elaboraciones culinarias para su servicio, identificando y aplicando procedimientos y técnicas de servicio, así como instrucciones y/o normas establecidas.

- a) Se ha recibido al cliente aplicando el protocolo empresarial e identificado sus necesidades y demandas para adecuar el servicio a sus expectativas.
- b) Se han elaborado cócteles y combinaciones alcohólicas identificando y aplicando técnicas de preparación, presentación y decoración, según instrucciones y/o normas establecidas.
- c) Se han preparado platos y aperitivos propios del bar-cafetería, identificando y aplicando técnicas culinarias de preparación, presentación y decoración, según instrucciones y/o normas establecidas.
- d) Se han realizado las operaciones de trinchado, racionado, desespinado y elaboración de productos culinarios a la vista del cliente, identificando y aplicando las técnicas apropiadas en cada caso.
- e) Se han realizado los procedimientos de servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias y bebidas, excepto vino, aplicando las técnicas de servicio y atención al cliente adecuadas, así como instrucciones y/o protocolos establecidos.
- f) Se han ejecutado los procedimientos de cobro y facturación de los servicios realizados, siguiendo las pautas de actuación marcadas por la empresa y utilizando de forma eficaz los medios y recursos existentes a tal efecto.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

 <p>GENERALITAT VALENCIANA Conselleria d'Educació, Cultura i Esport</p>	<p>I E S ENGUERA</p> 	<p>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>
CRITERIOS		

6. Sirve vinos, reconociendo sus propiedades y cualidades esenciales y aplicando las técnicas y procedimientos específicos, así como instrucciones y/o normas establecidas.

- a) Se han identificado y determinado las condiciones necesarias para la recepción, almacenamiento y conservación de los vinos.
- b) Se han realizado fichas de cata elementales, identificando las características organolépticas esenciales de vinos sencillos a través de la cata.
- c) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los vinos en la oferta del establecimiento, así como su posible relación con la oferta culinaria.
- d) Se han identificado, determinado y utilizado los materiales y útiles necesarios para realizar el servicio del vino.
- e) Se han realizado los procedimientos de servicio del vino actuando conforme a las normas de protocolo, y/o instrucciones o normas establecidas.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

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

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto las recogidas en las normativas como las específicas de la propia empresa.
- b) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- c) Se ha reconocido y utilizado la vestimenta de trabajo completa y los requisitos de limpieza.
- d) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos en el desarrollo de los procesos de producción y servicio.
- e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
- f) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.
- g) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- h) Se han utilizado aquellas energías o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,
Universitats i Ocupació

**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/>

**DEPARTAMENT
HOSTELERÍA Y TURISMO
CURS 2024-2025**

**CICLE 2GMTC
SERVEIS
RESTAURACIÓ**

CRITERIS D'AVALUACIÓ

L'avaluació es farà prenent com a referència els resultats d'aprenentatge i els criteris d'avaluació dels mòduls professionals, així com els objectius generals del cicle.

Criteris d'avaluació per dur a terme el procés de

RA1

1. Haver valorat les normes de cortesia, correcció, actitud i imatge en atenció al client.
2. Haver analitzat el comportament del client i les seves necessitats valorant-ne la fidelització.
3. Haver mantingut conversa correcta i conegut tots els elements bàsics que intervenen en el procés de comunicació.

RA2

1. Haver identificat les tècniques de venda de menjars i begudes.
2. Haver analitzat les característiques de la clientela.
3. Haver diferenciat entre informació i publicitat.
4. Haver definit els tipus de demanda d'informació més usuals en restauració.

RA3

1. Haver definit el protocol en restauració així com les seves característiques.
2. Haver dissenyat i planificat un acte protocol·lari considerant tots els seus elements.
3. Haver valorat la importància de la imatge corporativa.

RA4

1. Haver identificat la legislació vigent quant a reclamacions i els seus formularis.
2. Haver valorat el subministrament d'informació i documentació al client.
3. Haver comprès les vies de solució de conflictes de forma correcta.



Unió Europea

Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,
Universitats i Ocupació



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

Tel.: 962249085

Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es

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

Com a criteri general d'avaluació i atès el seu caràcter de contínua, es tindrà en compte el grau d'assoliment dels objectius generals del mòdul

DEPARTAMENT

HOSTALERIA I TURISME
CURS 2024-2025

CICLE GM

CRITERIS D'AVALUACIÓ

MÒDUL: OFERTES GASTRONÒMIQUES

CURS: 2n GM SERVEIS DE RESTAURACIÓ

1. Classifica les empreses de restauració analitzant la seua tipologia i característiques:

- a) S'han identificat els diferents tipus d'establiments.
- b) S'han descrit les diferents fórmules de restauració.
- c) S'han identificat les tendències actuals en restauració.
- d) S'han caracteritzat els diferents departaments, les seues funcions i llocs.
- e) S'han reconegut les relacions interdepartamentals.
- f) S'han identificat els documents associats als diferents departaments i llocs.

2. Interpreta propietats dietètiques i nutricionals bàsiques dels aliments, relacionant-les amb les possibilitats d'ofertes:

- a) S'han caracteritzat els grups d'aliments.
- b) S'han identificat els principis immediats i altres nutrients.
- c) S'han reconegut les necessitats nutricionals de l'organisme humà.
- d) S'han descrit les dietes tipus.
- e) S'han reconegut els valors per a la salut de la dieta mediterrània.
- f) S'han caracteritzat les dietes per a possibles necessitats alimentoses específiques.

3. Determina ofertes gastronòmiques caracteritzant les seues especificitats:

- a) S'han relacionat les ofertes amb les diferents fórmules de restauració.
- b) S'han caracteritzat les principals classes d'oferta.
- c) S'han tingut en compte les característiques i necessitats de la clientela.
- d) S'han valorat els recursos humans i materials disponibles.
- e) S'han aplicat criteris d'equilibri nutricional.
- f) S'ha considerat l'estacionalitat i ubicació de l'establiment.
- g) S'ha comprovat i valorat l'equilibri intern de l'oferta.
- h) S'han definit les necessitats de variació i rotació de l'oferta.
- i) S'han seleccionat els productes culinàries i/o de pastisseria/rebosteria reconeixent la seua adequació a la mena d'oferta.

4. Calcula costos globals de l'oferta analitzant les diverses variables que els componen:

- a) S'ha identificat la documentació associada al càlcul de costos.
- b) S'han identificat les variables implicades en el cost de l'oferta.
- c) S'ha interpretat correctament la documentació relativa al rendiment i escandallo de matèries primeres i a la valoració d'elaboracions culinàries.
- d) S'han valorat i determinat els costos de les elaboracions de cuina i/o pastisseria/rebosteria.
- e) S'ha emplenat la documentació específica.
- f) S'han reconegut els mètodes de fixació de preus.
- g) S'han distingit els costos fixos dels variables.
- h) S'han realitzat les operacions de fixació de preus de l'oferta gastronòmica.
- i) S'han utilitzat correctament els mitjans ofimàtics disponibles.

DEPARTAMENT HOSTALERÍA Y TURISME CURS 2024-2025	CICLE GM 2ºn
--	---------------------

CRITERIS D'AVUACIÓ

****MÒDUL: SERVICIS DE RESTAURANT I
ESDEVENIMENTS ESPECIALS
**CURS:*2ºG.M. SERVICIS DE
RESTAURACIÓ**

CRITERIS D'AVUACIÓ..

RA1. Atén el client en el servici de restaurant i esdeveniments especials relacionant la demanda amb els productes a servir.

Criteris d'avaluació:

- S'han identificat les principals funcions del personal de servici en sala.
- S'ha identificat el vocabulari bàsic de l'atenció al client en el servici en sala.
- S'ha acollit al client a la seua arribada a l'establiment o esdeveniment aplicant el protocol empresarial.
- S'han relacionat els productes i servicis de l'establiment o esdeveniment amb les peticions i necessitats de cada tipus de client.
- 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 fora necessari.
- S'ha adequat la resposta i el servici a les demandes dels clients, de manera que queden cobertes les expectatives d'estos
- S'ha acompanyat al client fins a la seua taula, acomodant-lo amb agilitat i cortesia.
- S'han presentat al client els diversos tipus d'oferta seguint les normes bàsiques de protocol.
- S'han utilitzat les noves tecnologies en la presa de comandes.
- S'han confeccionat les comandes emplenat les dades de manera correcta i llegible.
- S'han solucionat possibles queixes, reclamacions o suggeriments amb promptitud, buscant alternatives i jerarquitzant-les en funció de la seua importància.

RA2. Servix tot tipus d'elaboracions culinàries, reconeixent i aplicant les tècniques de servici i de protocol.

Criteris d'avaluació:

- S'ha identificat la tipologia de servicis en restaurant i esdeveniments especials.
- S'han relacionat els tipus d'oferta gastronòmica amb el servici a desenrotllar.
- S'han caracteritzat els condicionants per al servici en restaurant, esdeveniments i altres, incloent-hi el servici d'habitacions en les àrees d'allotjament.

- d) S'ha descrit el mobiliari i utilitatge propi dels serveis especials, així com les seues aplicacions.
- e) S'han reconegut les normes de protocol aplicables a cada servei especial.
- f) S'ha identificat la documentació prèvia associada a les operacions de servei en restaurant, esdeveniments especials i altres.
- g) S'ha desenrotllat el servei respectant els condicionants i la pròpia dinàmica d'este.
- h) S'han realitzat els processos de facturació i cobrament de serveis, segons instruccions i/o normes establides.
- i) S'han solucionat possibles queixes, reclamacions o suggeriments amb promptitud, buscant alternatives i jerarquizant-les en funció de la seua importància.
- j) S'han realitzat les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

RA3. Elabora plats a la vista del client aplicant les tècniques culinàries i de servei relacionades.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han reconegut els elements de l'oferta gastronòmica més adequada per a la seua elaboració davant la vista del client.
- b) S'han caracteritzat les principals tècniques culinàries i de servei emprades en l'elaboració de plats davant el client.
- c) S'han reconegut la maquinària, materials i útils aplicables per a l'elaboració de plats davant el client.
- d) S'ha realitzat la posada a punt del material necessari per a l'activitat.
- e) S'han identificat les ordes de servei a partir de la documentació.
- f) S'han realitzat les elaboracions a la vista del client respectant temps, coccions i temperatures.
- g) S'han realitzat les tècniques d'elaboració i servei amb orde i neteja, deixant-ho arreplegat a la finalització de la tasca.
- h) S'han suggerit al client diferents alternatives d'elaboració si n'hi haguera.
- i) S'ha valorat les possibilitats decoratives de la presentació de plats i fonts buscant l'equilibri estètic d'estos.
- j) S'han realitzat les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

RA4. Realitza el trinxat, racionat i *desespinado de productes i elaboracions culinàries aplicant les tècniques associades.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat i caracteritzat les matèries primeres i elaboracions culinàries usuales en l'aplicació d'esta mena de tècniques de servei.
- b) S'han identificat i classificat els diversos útils i ferramentes per al servei de productes pelats, trinxats, *desespinados i racionats.
- c) S'ha disposat i comprovat la posada a punt de tot el necessari per al desenrotllament de l'activitat.
- d) S'han relacionat les diferents matèries primeres i productes culinàries amb les tècniques apropiades, en funció de les seues característiques, presentacions, anatomia i altres condicionants.
- e) S'han desenrotllat els diversos processos de pelat, trinxat, *desespinado i **racionat #dins del termini i en la forma corresponent**.
- f) S'ha realitzat el servei de les elaboracions seguint els paràmetres establits.
- g) S'han realitzat les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat

laboral i de protecció ambiental.

CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

En referència als continguts teòrics:

-Es realitzaran proves escrites dels conceptes apresos, *parcializándose les mateixes al llarg del trimestre, havent de tindre una nota igual o superior a 5 per a no haver de realitzar la recuperació de cadascun d'ells en la data que s'establisca. En alguna unitat didàctica, els exàmens teòrics podrien ser substituïts per treballs escrits, segons convinga al programa formatiu.

-Una vegada realitzades les proves de recuperació de les O.D. pendents, solament serà vàlida perquè faça mitja final les qualificacions igual o superior a 5. Si l'alumne supera la recuperació positivament, independentment de la nota que tinga en l'examen, la nota serà 5.

-Hauran d'haver-se superat tots els trimestres per a quedar exempt d'una prova de recuperació final (febrer) dels continguts vistos durant l'any..

En referència als continguts de caràcter pràctic:

-L'avaluació serà contínua. Es realitzarà una prova pràctica al final de cada trimestre en el taller. L'alumne haurà de superar almenys l'última prova per ser una avaluació contínua.

-No existirà la recuperació pràctica en la segona convocatòria (s'entén que si durant tot l'any acadèmic l'alumne no ha sigut capaç d'adquirir una sèrie de coneixements i destreses no els podrà aconseguir en uns dies). Malgrat este raonament per part de l'equip docent, l'alumne que es presente, se li realitzarà un supòsit teòric pràctic dels continguts que s'han vist durant el curs.

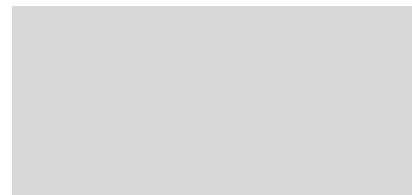
-En finalitzar el curs es demanarà un dossier de totes les fitxes tècniques que es treballen en el taller i serà part del percentatge de la nota de cada avaluació. Este treball serà revisat pels professors en cadascuna de les avaluacions.

En el respectiu al treball d'equip en taller i la participació activa a l'aula (COMPETÈNCIES CLAU):

-Es valorarà el treball diari i l'actitud en la realització d'este , la motivació en els assoliments obtinguts i l'adquisició de destreses.

-Es tindrà en compte l'esforç, l'interés, la col·laboració, el treball en grup i la participació de l'alumne..

-Es valorarà la puntualitat, la neteja, acudir a classes adequadament equipat.



-Els mòbils. Estarà prohibit l'ús del mòbil, excepte permís exprés del professorat tant en el taller com a l'aula..

ALTRES ASPECTES A TINDRE EN COMPTE :

-S'avaluaran i corregiran els treballs entregats en el termini acordat.

-No es realitzaran les proves en altres dies que els assenyalats per a estes. La seua no presentació quedara sota la decisió del professor de fixar una altra data o anar directament a la recuperació del trimestre..

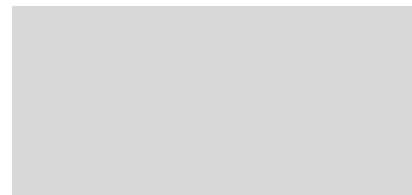
-L'assistència a classe serà **obligatòria**. Les faltes no justificades o indegudament justificades disminuiran la nota final i **més d'un 15%** d'elles en un trimestre significarà la **pèrdua del dret a l'examen pràctic**. Sent justificades aquelles expedides per assumptes mèdics, jutjats o funeràries.

-L'acumulació del 15% **de faltes** en el total del mòdul significarà la pèrdua del dret a l'avaluació contínua. L'alumne podrà avaluar-se d'este mòdul en la primera convocatòria (avaluació ordinària de febrer).

-Per a superar cada avaluació, els alumnes han d'obtindre en els tres criteris de qualificació, una puntuació de 5 com a mínim, en este cas, es realitzarà la mitjana de les diferents notes. (Una nota inferior a 5, deshabilitarà la mitjana, tenint l'avaluació suspesa.)

-Els alumnes que suspenguen el mòdul en la primera convocatòria (avaluació ordinària de juny), disposen de la segona convocatòria (avaluació extraordinària de juliol) per a poder aprovar.

-La nota de l'avaluació final serà la mitjana ponderada de les dos avaluacions (*1ªavaluación 50%, 2a avaluació 50%).



CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

El percentatge de la nota serà el corresponent a cadascun dels punts avaluable que anteriorment han sigut esmentats, el qual es detalla a continuació :

Proves teòriques.....-.....-.....	30%
Casos-treballs pràctics i exposicions.....	10%
Exercicis i activitats a l'aula	30%
Participació en sessions d'aula i treball en equip	30%

DEPARTAMENT HOSTALERÍA Y TURISME CURS 2024-2025	CICLE GM 2n
--	--------------------

CRITERIS D'AVUACIÓ

****MÒDUL: SERVICIS DE BAR I
CAFETERIA
**CURS: 2n G.M. SERVICIS DE
RESTAURACIÓ**

CRITERIS D'AVUACIÓ..

RA1. Atén el client en el servici del bar-cafeteria relacionant la demanda amb els productes a servir.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat les principals funcions del personal de servici en bar-cafeteria.
- b) S'han identificat el vocabulari bàsic de l'atenció al client en el servici en bar-cafeteria.
- c) S'ha acollit al client a la seua arribada a l'establiment aplicant el protocol empresarial.
- d) S'han relacionat els productes i servicis de l'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 fora necessari.
- f) S'ha adequat la resposta i el servici a les demandes i tipologia dels clients, de manera que queden cobertes les expectatives d'estos.
- g) S'ha treballat en equip desenrotllant les tasques seguint els protocols o normes preestablides.
- 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 els protocols d'actuació enfront de diferents tipus de reclamacions, queixes o suggeriments.

RA2. Servix tot tipus de begudes alcohòliques, excepte vi, identificant les seues característiques i presentació.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han caracteritzat i classificat les diferents begudes alcohòliques fermentades, fermentades-destil·lades i derivats, excepte vi.
- b) S'han descrit els diferents processos d'elaboració de begudes alcohòliques excepte vi, identificant les marques de begudes alcohòliques més usuals, excepte vi, la seua presentació i característiques comercials.
- c) S'ha utilitzat el material de servici adequat per a la preparació i servici de begudes alcohòliques, excepte vi.

- d) S'ha respectat la ubicació per al servei de les begudes per grups homogenis.
- e) S'han respectat les proporcions adequades de licor segons el tipus.
- f) S'ha arreglat el material utilitzat de forma ordenada i neta.
- g) S'han realitzat les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

RA3. Elabora còctels i combinacions alcohòliques relacionant la seua formulació amb les seues característiques.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat el material i utensilis associats a la cocteleria, definint les seues característiques.
- b) S'han realitzat les funcions de posada a punt de l'estació central per a l'elaboració de còctels.
- c) S'han identificat els diferents gèneres utilitzats en la decoració de còctels.
- d) S'han identificat les característiques de les famílies de còctels.
- e) S'han reconegut els principals còctels internacionals.
- f) S'han manejat de manera elegant els utensilis per a l'elaboració de còctels.
- g) S'han elaborat diferents còctels respectant la seua formulació i utilitzant de forma adequada els utensilis necessaris.
- h) S'han creat còctels d'elaboració pròpia.
- i) S'han aplicat les tècniques de decoració i acabat de còctels.
- j) S'han realitzat les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

RA4. Elabora plats i aperitius propis del bar-cafeteria reconeixent i aplicant les diferents tècniques culinàries.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han definit les elaboracions culinàries tipus del servei de bar-cafeteria.
- b) S'han caracteritzat les tècniques de cuina associades a esta mena d'elaboracions.
- c) S'ha realitzat l'apilament de matèries primeres per a l'elaboració de plats i aperitius.
- d) S'ha preparat la maquinària i útils per a realitzar les elaboracions.
- e) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenrotllament de les tasques.
- f) S'han executat les tasques d'obtenció de les elaboracions culinàries seguint els procediments establits.
- g) S'ha respectat la temperatura de servei, coordinant l'elaboració amb el servei.
- h) S'han presentat les elaboracions de manera atractiva, seguint criteris estètics.
- i) S'han realitzat les operacions de regeneració i conservació d'aliments respectant temperatures i utilitzant els recipients apropiats.
- j) S'han realitzat les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

RA5. Realitza la facturació i el cobrament dels servicis oferits al client reconeixent els elements que componen una factura.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat les diferents formes de cobrament al client.
- b) S'han caracteritzat els processos de facturació i cobrament en estes àrees de servei.

- c) S'ha emplenat la factura indicant totes les dades necessàries.
- d) S'ha realitzat el cobrament de la factura utilitzant les diferents fórmules o formes de pagament.
- e) S'ha relacionat la facturació amb els sistemes de gestió integrada.
- f) S'ha verificat la coincidència entre el facturat i el servit.
- g) S'han realitzat les operacions de devolució o canvi de diners, presentant estos de manera correcta.

CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

En referència als continguts teòrics:

-Es realitzaran proves escrites dels conceptes apresos, *parcializándose les mateixes al llarg del trimestre, havent de tindre una nota igual o superior a 5 per a no haver de realitzar la recuperació de cadascun d'ells en la data que s'establisca. En alguna unitat didàctica, els exàmens teòrics podrien ser substituïts per treballs escrits, segons convinga al programa formatiu.

-Una vegada realitzades les proves de recuperació de les O.D. pendents, solament serà vàlida perquè faça mitja final les qualificacions igual o superior a 5. Si l'alumne supera la recuperació positivament, independentment de la nota que tinga en l'examen, la nota serà 5.

-Hauran d'haver-se superat tots els trimestres per a quedar exempt d'una prova de recuperació final (febrer) dels continguts vistos durant l'any..

En referència als continguts de caràcter pràctic:

-L'avaluació serà contínua. Es realitzarà una prova pràctica al final de cada trimestre en el taller. L'alumne haurà de superar almenys l'última prova per ser una avaluació contínua.

-No existirà la recuperació pràctica en la segona convocatòria (s'entén que si durant tot l'any acadèmic l'alumne no ha sigut capaç d'adquirir una sèrie de coneixements i destreses no els podrà aconseguir en uns dies). Malgrat este raonament per part de l'equip docent, l'alumne que es presente, se li realitzarà un supòsit teòric pràctic dels continguts que s'han vist durant el curs.

-En finalitzar el curs es demanarà un dossier de totes les fitxes tècniques que es treballen en el taller i serà part del percentatge de la nota de cada avaluació. Este treball serà revisat pels professors en cadascuna de les avaluacions.

En el respectiu al treball d'equip en taller i la participació activa a l'aula.

-Es valorarà el treball diari i l'actitud en la realització d'este , la motivació en els assoliments obtinguts i l'adquisició de destreses.

-Es tindrà en compte l'esforç, l'interés, la col·laboració, el treball en grup i la participació de l'alumne..

-Es valorarà la puntualitat, la neteja, acudir a classes adequadament equipat.

-Els mòbils. Estarà prohibit l'ús del mòbil, excepte permís exprés del professorat tant en el taller com a l'aula..

ALTRES ASPECTES A TINDRE EN COMPTE :

-S'avaluaran i corregiran els treballs entregats en el termini acordat.

-No es realitzaran les proves en altres dies que els assenyalats per a estes. La seua no presentació quedara sota la decisió del professor de fixar una altra data o anar directament a la recuperació del trimestre..

-L'assistència a classe serà **obligatòria**. Les faltes no justificades o indegudament justificades disminuiran la nota final i **més d'un 15%** d'elles en un trimestre significarà la **pèrdua del dret a l'examen pràctic**. Sent justificades aquelles expedides per assumptes mèdics, jutjats o funeràries.

-L'acumulació del 15% **de faltes** en el total del mòdul significarà la pèrdua del dret a l'avaluació contínua. L'alumne podrà avaluar-se d'este mòdul en la primera convocatòria (avaluació ordinària de febrer).

-Per a superar cada avaluació, els alumnes han d'obtindre en els tres criteris de qualificació, una puntuació de 5 com a mínim, en este cas, es realitzarà la mitjana de les diferents notes. (Una nota inferior a 5, deshabilitarà la mitjana, tenint l'avaluació suspesa.)


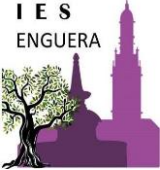
-Els alumnes que suspenguen el mòdul en la primera convocatòria (avaluació ordinària de juny), disposen de la segona convocatòria (avaluació extra febrer) per a poder aprovar.

-La nota de l'avaluació final serà la mitjana ponderada de les tres avaluacions (*1ªevaluación 50%, 2a avaluació 50%).

CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

El percentatge de la nota serà el corresponent a cadascun dels punts avaluables que anteriorment han sigut esmentats, el qual es detalla a continuació :

Proves teòriques.....-.....-.....	30%
Casos-treballs pràctics i exposicions.....	10%
Exercicis i activitats a l'aula	30%
Participació en sessions d'aula i treball en equip	30%

 <p>GENERALITAT VALENCIANA Conselleria d'Educació, Cultura i Esport</p>	<p>I E S ENGUERA</p> 	<p>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>
CRITERIS		

<p>DEPARTAMENT HOSTALERIA I TURISME CURS 2024-2025</p>	<p>CICLE GM</p>
---	------------------------

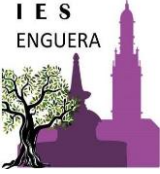
CRITERIS D'AVALUACIÓ
MÒDUL: FORMACIÓ EN CENTRES DE TREBALL
CURS: 2n GM SERVICIS DE RESTAURACIÓ

1. Identifica l'estructura i organització de l'empresa, relacionant-la amb la producció i servicis de restauració o hostaleria que desenrotlla.

- a) S'han identificat l'estructura organitzativa de l'empresa i les funcions de cada àrea d'esta.
- b) S'han identificat els elements que constitueixen la xarxa logística de l'empresa; proveïdors, clients, sistemes de producció, magatzematge, protocol de servici i atenció al client, i altres.
- c) S'han identificat els procediments de treball en el desenrotllament del procés productiu i de prestació de servicis.
- d) S'han relacionat les competències dels recursos humans amb el desenrotllament de l'activitat productiva.
- e) S'ha interpretat la importància de cada element de la xarxa en el desenrotllament de l'activitat de l'empresa.
- f) S'han relacionat característiques del mercat, tipus d'establiment o negoci d'hostaleria, tipus de clients i proveïdors i la seua possible influència en el desenrotllament de l'activitat empresarial.
- g) S'han identificat els tipus d'establiment i canals de comercialització més freqüents en esta activitat.
- h) S'han relacionat avantatges i inconvenients de l'estructura de l'empresa, enfront d'una altra mena d'organitzacions empresarials.

2. Aplica hàbits ètics i laborals en el desenrotllament de la seua activitat professional d'acord amb les característiques del lloc de treball i procediments establits de l'empresa.


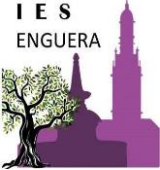
- a) S'han reconegut i justificat:
La disposició personal i temporal que necessita el lloc de treball.
Les actituds personals (puntualitat, empatia, entre altres) i professionals (orde, neteja i seguretat necessàries per al lloc de treball, responsabilitat, entre altres).
Els requeriments actitudinals davant la prevenció de riscos en l'activitat professional i les mesures de protecció personal.
Els requeriments actitudinals referits a la qualitat en l'activitat professional.
Les actituds relacionals amb el propi equip de treball i amb les jeràrquiques establides en l'empresa.
Les actituds relacionades amb la documentació de les activitats realitzades en l'àmbit laboral.
Les necessitats formatives per a la inserció i reinserció laboral en l'àmbit científic i tècnic del bon fer del professional.
- b) S'han identificat les normes de prevenció de riscos laborals que cal aplicar en activitat professional i els aspectes fonamentals de la Llei de Prevenció de Riscos Laborals. c) S'han aplicat els equips de protecció individual segons els riscos de l'activitat professional i les normes de l'empresa.

 <p>GENERALITAT VALENCIANA Conselleria d'Educació, Cultura i Esport</p>	<p>I E S ENGUERA</p> 	<p>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>
<p>CRITERIS</p>		

- d) S'ha mantingut una actitud clara de respecte al medi ambient en les activitats desenrotllades i aplicat les normes internes i externes vinculades a esta.
- e) S'ha mantingut organitzada, neta i lliure d'obstacles el lloc de treball o l'àrea corresponent al desenrotllament de l'activitat.
- f) S'han interpretat i complit les instruccions rebudes i responsabilitzat del treball assignat.
- g) S'ha establert una comunicació i relació eficaç amb la persona responsable en cada situació i membres de l'equip, mantenint un tracte fluid i correcte.
- h) S'ha coordinat amb la resta de l'equip, informant de qualsevol canvi, necessitat rellevant o imprevist que es presente.
- i) S'ha valorat la importància de la seua activitat i l'adaptació als canvis de tasques assignats en el desenrotllament dels processos productius i de prestació del servei de l'empresa, integrant-se en les noves funcions.
- j) S'ha compromés responsablement en l'aplicació de les normes i procediments en el desenrotllament de qualsevol activitat o tasca.

3. Realitza operacions de recepció, emmagatzematge i conservació de matèries primeres, identificant i utilitzant mitjans, equips i instruments de control i aplicant tècniques i procediments d'acord amb instruccions i/o normes establides.

- a) S'han interpretat les instruccions rebudes i identificat la documentació associada als processos de recepció.
- b) S'han utilitzat els equips i instruments de control d'acord amb les instruccions o procediments establits.
- c) S'ha identificat l'adequació qualitativa i quantitativa de les mercaderies rebudes respecte a les sol·licitades, d'acord amb instruccions o procediments establits.
- d) S'han comunicat les desviacions o anomalies detectades en el procés de recepció #dins del termini i en la forma corresponent.
- e) S'han reconegut i determinat les necessitats i llocs idonis per a l'emmagatzematge i conservació de les matèries primeres fins al moment del seu ús/consum final, tenint en compte els protocols establits.
- f) S'han aplicat correctament els criteris adequats per a realitzar les operacions d'emmagatzematge, tenint en compte instruccions i/o normes establides.
- g) S'han realitzat correctament els procediments per a l'envasament i la conservació de gèneres, utilitzant mitjans i aplicant tècniques, segons instruccions i/o normes establides.
- h) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.


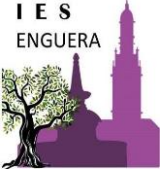
 <p>GENERALITAT VALENCIANA Conselleria d'Educació, Cultura i Esport</p>	<p>I E S ENGUERA</p> 	<p>Plaça Manuel Tolsá, S/N 46810-Enguera (Valencia) Tel.: 962249085 Fax.: 962249086 Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/</p>
CRITERIS		

4. Realitza operacions bàsiques de servici en els seus diversos àmbits, interpretant instruccions i/o normes establides i executant procediments i tècniques inherents a les activitats a desenrotllar.

- a) S'han identificat i interpretat les instruccions rebudes i/o documentació associada als processos de muntatge i posada a punt de les diverses àrees de servici i atenció al client.
- b) S'ha realitzat l'apilament, distribució, emmagatzematge i/o conservació de matèries primeres en les àrees de preparació i servici, seguint instruccions i/o normes establides.
- c) S'han realitzat els procediments d'apilament, transport i/o preparació d'equips, materials, útils i mobiliari, per a la seua ubicació i adequació a usos posteriors.
- d) S'han efectuat les operacions de muntatge concordes amb el tipus de servici a desenrotllar, seguint instruccions i/o normes establides.
- e) S'han preparat tot tipus de begudes senzilles identificant i aplicant tècniques i procediments.
- f) S'han realitzat les operacions de suport al servici en els seus diversos àmbits, reconeixent i aplicant tècniques i seguint instruccions i/o normes establides.
- g) S'han desenrotllat els procediments de postservici i tancament de les diverses àrees, identificant i determinant necessitats per a la seua adequació al següent servici.
- h) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

5. Prepara begudes, productes i elaboracions culinàries per al seu servici, identificant i aplicant procediments i tècniques de servici, així com instruccions i/o normes establides.

- a) S'ha rebut al client aplicant el protocol empresarial i identificant les seues necessitats i demandes per a adequar el servici a les seues expectatives.
- b) S'han elaborat còctels i combinacions alcohòliques identificant i aplicant tècniques de preparació, presentació i decoració, segons instruccions i/o normes establides.
- c) S'han preparat plats i aperitius propis del bar-cafeteria, identificant i aplicant tècniques culinàries de preparació, presentació i decoració, segons instruccions i/o normes establides.
- d) S'han realitzat les operacions de trinxat, racionat, desespinat i elaboració de productes culinàris a la vista del client, identificant i aplicant les tècniques apropiades en cada cas.
- e) S'han realitzat els procediments de servici de tota mena d'elaboracions culinàries i begudes, excepte vi, aplicant les tècniques de servici i atenció al client adequades, així com instruccions i/o protocols establits.
- f) S'han executat els procediments de cobrament i facturació dels servicis realitzats, seguint les pautes d'actuació marcades per l'empresa i utilitzant de manera eficaç els mitjans i recursos existents a este efecte.
- g) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

 <p>GENERALITAT VALENCIANA Conselleria d'Educació, Cultura i Esport</p>	<p>I E S ENGUERA</p> 	<p>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>
CRITERIS		

6. Serveix vins, reconeixent les seues propietats i qualitats essencials i aplicant les tècniques i procediments específics, així com instruccions i/o normes establides.

- a) S'han identificat i determinat les condicions necessàries per a la recepció, emmagatzematge i conservació dels vins.
- b) S'han realitzat fitxes de tast elementals, identificant les característiques organolèptiques essencials de vins senzills a través del tast.
- c) S'han reconegut les categories i presentacions comercials dels vins en l'oferta de l'establiment, així com la seua possible relació amb l'oferta culinària.
- d) S'han identificat, determinat i utilitzat els materials i útils necessaris per a realitzar el servei del vi.
- e) S'han realitzat els procediments de servei del vi actuant conforme a les normes de protocol, i/o instruccions o normes establides.
- f) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

7. Compleix criteris de seguretat i higiene, actuant segons normes higienicosanitàries, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

- a) S'han reconegut les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb les Pràctiques de Manipulació, tant les recollides en les normatives com les específiques de la pròpia empresa.
- b) S'han reconegut tots aquells comportaments o aptituds susceptibles de produir una contaminació en els aliments.
- c) S'ha reconegut i utilitzat la vestimenta de treball completa i els requisits de neteja.
- d) S'han aplicat les bones pràctiques de manipulació dels aliments en el desenrotllament dels processos de producció i servei.
- e) S'han identificat els mitjans de protecció de corts, cremades o ferides del manipulador.
- f) S'han reconegut els paràmetres que possibiliten el control ambiental en els processos de producció dels aliments relacionats amb els residus, abocaments o emissions de l'empresa.
- g) S'han aplicat les operacions de recollida, selecció, classificació i eliminació o abocament de residus.
- h) S'han utilitzat aquelles energies o recursos la utilització dels quals siga menys perjudicial per a l'ambient.