



DEPARTAMENTO:	Arte y Tecnología
MATERIA/MÓDULO Y CURSO:	Procesos Básicos de Preparación de Alimentos y Bebidas (PBPAB). 2ºCFGB
DOCENTE:	Ricardo Simó Buj

CONTENIDOS Y SECUENCIACIÓN	
Unidades de programación	Evaluación
Recepción y almacenamiento de materias primas.	1ª
Control de existencias.	1ª
Equipamiento y material del restaurante. Clasificación, utilización, manejo y limpieza.	1ª
Preparación y presentación de bebidas.	2ª
Bebidas no alcohólicas	2ª
Bebidas alcohólicas.	2ª
Bebidas alcohólicas.	3ª
Servicio de alimentos y bebidas en barra.	3ª

Estos contenidos se podrán modificar en función de las necesidades del grupo-clase.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		
Instrumentos de evaluación	Competencias profesionales	Porcentaje
A-Pruebas escritas y prácticas	Programación en Aules	60%
B-Cuadernos de clase y trabajos	Programación en Aules	20%
C-Actitud, comportamiento, interés, deberes, etc.	Programación en Aules	10%
D-Uniformidad y aseo personal en el aula-taller.	Programación en Aules	10%
PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN		
Los procedimientos de evaluación, salvo lo dispuesto en cada caso específico en la programación de las distintas U.T. seguirán el siguiente orden:		
-Apartado A: Normalmente, tras finalizar cada U.T. se realizará en una sesión un examen escrito, la forma y valoración específica del cual se detallará en cada U.T. y		

como norma general, el peso específico de este instrumento será de un 50% del total de la evaluación. Cuando la U.T contenga contenidos prácticos se podrá realizar una prueba práctica en el aula/taller, en este caso siempre se sumará a la calificación de la prueba escrita siendo los porcentajes, 25% parte teórica + 25% parte práctica. Para realizar el examen práctico se deberá cumplir la normativa higiénico sanitaria vigente en relación a la uniformidad y aseo personal, el alumnado que no cumpla dicha normativa no podrá realizar la prueba práctica.

-Apartado B: Se pedirá a los alumnos la confección de un cuaderno de clase desde el primer periodo lectivo, donde además de las notas que precisen tomar de las explicaciones ofrecidas, deberán reflejar la resolución de los problemas, ejercicios de clase y actividades que se determinen para su realización en las U.T.

Así mismo, en este cuaderno de clase que confeccionará cada alumno, deberá realizarse un resumen de los contenidos de la U.T. una vez culminada su exposición y realizados los ejercicios correspondientes. Este cuaderno será revisado y valorado por el profesor al final de cada unidad, teniéndose en cuenta su profundidad, contenido, originalidad y corrección. Como norma general la valoración de este instrumento se incluirá en el apartado b de los instrumentos de evaluación.

-Apartado C: Se tendrá en cuenta el interés, el comportamiento en clase, la buena predisposición al aprendizaje, la puntualidad, y la responsabilidad del alumno.

-Apartado D: Al tratarse de módulos de cocina y restauración se incidirá en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria vigente. Las sesiones que se lleven a cabo en el Aula-taller se deberá cumplir con las siguientes normas:

- Pelo corto, o bien recogido con algo muy discreto o poco llamativo.
- Manos y uñas perfectamente limpias. Sin anillos, pulseras, etc.
- Vestimenta completa en perfecto estado de limpieza.
- Alumnos/as sin piercing en la cara ni pendientes.
- Cuidarán con pulcritud a la hora de tocarse ciertas zonas, que puedan ser focos contaminantes, nariz, ojos y oídos, entre otros.
- Lavado frecuente de manos con agua y jabón.
- Correcta higiene personal diaria (ducha diaria, uso de desodorante)

El alumnado que no cumpla con estas normas no podrá entrar en el

aula/taller, en este caso permanecerá en el aula de clase realizando trabajos complementarios con el profesorado de guardia correspondiente.

FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL

Según la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional (nueva ley de Formación Profesional), el citado Módulo Profesional contine el siguiente Resultado de Aprendizaje (RA) y las siguientes horas de formación que se impartirán en centros de trabajo.

-Resultado de Aprendizaje a impartir en centro de trabajo: RA5. Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

-Horas: 59

-Porcentaje total de Resultados de Aprendizaje a impartir en centro de trabajo: 20%

CRITERIOS DE RECUPERACIÓN

Además de las actividades de refuerzo previstas para cada unidad, en caso de que el alumno no logre una evaluación positiva en el conjunto de la unidad o en los instrumentos en los que se establece la necesidad de obtener una valoración mínima de 5 puntos, se establecerá un proceso específico para la recuperación.

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

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

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

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

SES Montanejos, 11 de septiembre de 2025
(Ricardo Simó Buj)