



DEPARTAMENTO:	Arte y tecnología
MATERIA/MÓDULO Y CURSO:	PIAC 2 FPGB
DOCENTE:	Andrés Monsalve Crespo

CONTENIDOS Y SECUENCIACIÓN	
Unidades de programación	Evaluación
Diseño del proyecto, reparto de roles, inicio de fichas técnicas y normas de higiene. 2ª Evaluación: Desarrollo del menú, compras sostenibles, ensayos prácticos de servicio. 3ª Evaluación: Puesta en práctica real y defensa del proyecto.	1ª Evaluación
Desarrollo del menú, compras sostenibles, ensayos prácticos de servicio.	2ª Evaluación
Puesta en práctica real y defensa del proyecto.	3ª Evaluación

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

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		
Instrumentos de evaluación	Competencias profesionales	Porcentaje
Planificación del menú	Programación en Aules	20
Aplicación de higiene y seguridad	Programación en Aules	10
Montaje y servicio en sala	Programación en Aules	10
Trabajo en equipo y actitud	Programación en Aules	10
Uniformidad y aseo personal	Programación en Aules	10
Defensa y presentación del proyecto	Programación en Aules	40

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN

La evaluación del proyecto intermodular se llevará a cabo de forma continua, teniendo en cuenta tanto los aspectos técnicos como las actitudes del alumnado. Para ello, se utilizarán los siguientes instrumentos:

- Observación directa del desempeño diario en el aula-taller, valorando la participación activa, la responsabilidad y la correcta aplicación de los contenidos trabajados.

- Registro sistemático del cumplimiento de las normas de higiene, seguridad laboral, uniformidad y aseo personal, como parte esencial de la formación profesional.
- Revisión periódica del cuaderno, de las fichas de trabajo y de las tareas entregadas, considerando su organización, claridad y adecuación a los objetivos planteados.
- Evaluación progresiva a través de mini-prácticas de montaje y servicio, que permitirán comprobar el grado de adquisición de las competencias específicas y su correcta aplicación en situaciones simuladas o reales.

CRITERIOS DE RECUPERACIÓN

Planificación del menú

Selecciona y justifica adecuadamente un menú equilibrado, saludable y sostenible. Elabora fichas técnicas y organiza la información de manera clara y precisa.

Aplicación de normas de higiene y seguridad

Cumple las normas de higiene personal, manipulación de alimentos y seguridad en el aula-taller. Mantiene un comportamiento seguro y responsable durante las prácticas.

Preparación y montaje en sala

Realiza el montaje de mesas y utensilios de acuerdo con los estándares profesionales. Prepara los recursos necesarios para el servicio de forma ordenada y eficiente.

Servicio de alimentos y bebidas

Ejecuta el servicio con corrección técnica, fluidez y trato adecuado al cliente. Aplica lo aprendido en situaciones simuladas o reales con autonomía.

Trabajo en equipo y actitud profesional

Colabora activamente con sus compañeros y muestra iniciativa en la resolución de tareas. Mantiene una actitud positiva, respetuosa y profesional en todo momento.

Uniformidad y presentación personal

Utiliza la uniformidad completa y adecuada en todas las prácticas. Cuida su aseo personal, proyectando una imagen profesional.

Defensa y presentación del proyecto

Expone con claridad y seguridad los resultados del proyecto. Justifica las decisiones tomadas en relación con salud, sostenibilidad y servicio.

SES Montanejos, 26 de septiembre de 2025
(Andrés Monsalve Crespo)