

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

CURSO ACADÉMICO: 2022/2023

MÓDULO: PROCESOS DE SERVICIOS EN BAR-CAFETERIA

DEPARTAMENTO: HOSTELERÍA Y TURISMO

PROFESOR/A: ANA GEMA MOLINA MORENO

CICLO MEDIO: DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

CURSO: PRIMERO

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.	3
2. OBJETIVOS Y COMPETENCIAS	4
3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS.	7
4. METODOLOGÍA	11
5. LA EVALUACIÓN, MEDIOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	15
6. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.	24
7. TRANSVERSALIDAD.	26
8. MATERIALES Y RECURSOS DIDACTICOS	27
9. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES	28

1.- Introducción.

Este módulo profesional forma parte del ciclo formativo que está regulado por la ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico

Superior en Dirección de Servicios en Restauración, de conformidad con el Real Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo, y del REAL DECRETO 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.

El ciclo tiene una duración de 2000 horas de las cuales 224 horas corresponden al Módulo de Procesos de Servicios en Bar-Cafetería que se imparte en el primer curso de los dos que componen el ciclo.

El I.E.S. Sierra Blanca imparte Educación Secundaria Obligatoria, Bachillerato y Formación Profesional en tres niveles, Formación Profesional Básica, Grado Medio y Grado Superior, en turno de mañana, y está situado en un entorno urbano de Marbella, alejado de la capital de Málaga, pero muy bien comunicado. Es un centro que mantiene buenas relaciones con los servicios externos de la zona y con diversas instituciones, como el Ayuntamiento. Así como con restaurantes, hoteles y empresas del sector.

El alumnado que cursa el ciclo proviene mayoritariamente no sólo de la localidad en la que se encuentra ubicado el centro, sino de otras localidades colindantes, que al pertenecer todas a la misma comarca poseen características similares, pudiéndose definir como un entorno socioeconómico de nivel medio.

Los alumnos que acceden al ciclo deben estar en posesión del Título de Graduado en Bachillerato, o haber realizado una prueba de acceso en la que habrán tenido que demostrar tener los conocimientos y habilidades suficientes para cursar con aprovechamiento las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional en cuestión.

Es un grupo formado por 4 alumnas y 9 alumnos, algunos de los alumnos han trabajado o trabajan en el sector de la hostelería.

Es importante destacar que es un grupo homogéneo, aunque existen diferentes edades en una franja de 18 a 49 años. Al mismo tiempo hay varias nacionalidades, pero ninguna dificultad con el idioma.

2.- Objetivos y Competencias.

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones/ subfunciones de la organización de unidades de producción,

de los procesos de servicio de bebidas y alimentos en bares/caféterías y/o eventos, así como algunas relacionadas con la producción, en el ámbito del sector de bares/caféterías.

Las funciones/subfunciones de organización de unidades de producción, incluyen aspectos como:

- El análisis de información y necesidades.
- La determinación de recursos.
- La programación de actividades.
- La coordinación vertical y horizontal.
- La puesta a punto del lugar de trabajo.
- La regeneración/preparación/terminación/presentación de productos.
 - El mantenimiento de instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas.

Las funciones/subfunciones de desarrollo de los procesos de servicio, incluyen aspectos como:

- Las operaciones de preservicio y/o postservicio.
- La prestación de servicios.
- La atención al cliente.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en los procesos de servicios de bebidas y alimentos en los diversos establecimientos de bares-caféterías, catering u otras formas de restauración y establecimientos hoteleros.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial identificando y analizando los componentes del mismo para definir los productos y servicios que ofrece la empresa.

b) Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.

c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.

d) Realizar fichas técnicas de producción, identificando y valorando los parámetros que las caracterizan para determinar la oferta de servicio de alimentos y bebidas, fijar precios y estandarizar procesos.

e) Identificar necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas para programar actividades y organizar recursos.

f) Identificar vinos, bebidas y otras materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.

g) Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.

h) Identificar los procedimientos adecuados en la organización de servicios, analizando y relacionando tipos, fases y métodos para realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas.

j) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar al menos dos lenguas extranjeras.

l) Aplicar estrategias de dirección y desarrollo del personal, identificando las actitudes, aptitudes y necesidades del equipo de trabajo para motivar al personal a su cargo.

m) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos para mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de éste título que se relacionan a continuación:

a) Definir los productos y servicios que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.

b) Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

c) Determinar la oferta de servicios de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.

d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción y los objetivos prefijados.

e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de vinos, bebidas y otras materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.

f) Realizar o supervisar la preparación de espacios, maquinaria, útiles y herramientas para poner a punto el lugar de trabajo.

g) Realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.

i) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

j) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

l) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La organización secuenciada de todas las fases que configuran los procesos de servicios en bares/cafeterías.

- La determinación de recursos y necesidades de coordinación.

- La identificación y aplicación de técnicas de servicios en bares/cafeterías.

- El desarrollo de las operaciones de preservicio, servicio y postservicio en bares/cafeterías.

3.- Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos.

RA: 1. Determina tipos de servicios, caracterizando sus estructuras organizativas.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
a) Se han caracterizado los diferentes tipos de establecimientos de bares y cafeterías. b) Se han identificado los diferentes tipos de servicios en el área del bar-cafetería. c) Se han relacionado los tipos de servicios en bar-cafetería, con los diferentes tipos de establecimientos y/o eventos. d) Se han identificado las estructuras organizativas en los diferentes tipos de establecimientos o eventos. e) Se ha descrito la estructura funcional de los departamentos y del personal en establecimientos y/o eventos. f) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales. g) Se han establecido la organización y funciones del personal en relación con el tipo de servicio. h) Se han caracterizado los aspectos deontológicos relacionados con el personal de servicios en el bar cafetería. i) Se ha identificado el vocabulario técnico específico.	● Determinación de tipos de servicios: - Tipos y clasificación de los establecimientos de bares - Estructuras organizativas de servicios en los diferentes tipos de establecimientos o eventos. - El servicio en bar/cafetería. Tipos y características. - Nuevas tendencias en los servicios de bar cafetería. - Organigramas y funciones del personal relacionados con los servicios en bar/cafetería. - Deontología profesional del personal de bar/cafetería. - Vocabulario técnico.

RA: 2. Coordina las operaciones de puesta a punto de instalaciones y montajes, relacionando las técnicas en función del tipo de servicio.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
a) Se han caracterizado equipos, útiles y materiales, relacionándolos con sus aplicaciones posteriores. b) Se han ejecutado y controlado las operaciones de puesta a punto, manejo, conservación y control sobre equipos, útiles y materiales, verificando su adecuación para usos posteriores. c) Se han caracterizado los diferentes tipos de montajes asociados a los servicios. d) Se ha analizado la información sobre los servicios que se van a montar. e) Se han controlado las operaciones de aprovisionamiento y recepción de materiales para los servicios. f) Se han ejecutado las operaciones de montaje aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento. g) Se han controlado las operaciones de acopio, distribución y conservación de productos y materias primas. h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. i) Se han controlado y valorado los resultados obtenidos. j) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Coordinación de operaciones de puesta a punto y montaje de servicios: - Equipos, útiles y materiales. • Descripción, clasificación y características. • Operaciones de puesta a punto y control. • Documentos de control del material. - Tipología de montajes de servicios. • Montaje de bares-café para servicios de desayunos, aperitivos, coffee-Breaks, almuerzos, montajes en servicios de catering, otros. - Operaciones de montaje. • Documentos relacionados. - Operaciones previas. • Control de áreas. • Control de equipos, útiles y materiales. • Distribución de funciones. - Ejecución y control de las operaciones de montaje. • Valoración de resultados. - Aprovisionamiento interno y distribución de productos y materias primas. • Comunicación interdepartamental.

RA: 3. Selecciona bebidas reconociendo sus características y aplicaciones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
a) Se han determinado los factores culturales y sociales asociados a cada bebida. b) Se han caracterizado y clasificado las bebidas no alcohólicas. c) Se han descrito los procesos de fermentación y destilación. d) Se han caracterizado y clasificado las bebidas	Selección de bebidas: - Factores socio-culturales asociados a las bebidas. - Bebidas no alcohólicas. Definición, clasificación y tipos. • Características organolépticas y aplicaciones

alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas y derivadas, excepto vino. e) Se han identificado las marcas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, su presentación, categorías y características comerciales. f) Se han descrito las características organolépticas de las diferentes bebidas. g) Se han identificado las nuevas tendencias en la oferta y la demanda de bebidas. h) Se han determinado las bebidas que deben ser incluidas en la oferta comercial de la empresa. i) Se han identificado las consecuencias derivadas del consumo inadecuado de bebidas alcohólicas.	• Procesos de elaboración. • Presentaciones comerciales y etiquetados. • Ubicación y conservación. - Fermentación y destilación. Definiciones, tipos y características. - Bebidas alcohólicas. Aperitivos, aguardientes y licores. • Definición, clasificación y tipos. • Características organolépticas y aplicaciones. • Procesos de elaboración. • Presentaciones comerciales y etiquetados. • Ubicación y conservación.
--	--

RA: 4. Prepara/sirve bebidas en bares/cafeterías, aplicando procedimientos acordes a las necesidades de elaboración y servicio.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
a) Se han identificado las distintas fases del servicio. b) Se han identificado y caracterizado las diferentes técnicas de preparación de bebidas en bares/cafeterías. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la elaboración y servicio de bebidas en el bar cafetería. d) Se han identificado y caracterizado las diferentes técnicas de venta y servicio de bebidas en bares/cafeterías. e) Se han caracterizado las técnicas asociadas a la elaboración, presentación decoración y servicio de cócteles y combinados. f) Se han elaborado diferentes cócteles y combinados respetando su formulación y utilizando de forma adecuada los utensilios necesarios. g) Se han aplicado las normas de protocolo durante los procesos. h) Se ha realizado la facturación y cobro de los servicios prestados.	Preparación y servicio de bebidas: - Fases del servicio. • Preservicio, servicio y postservicio. Secuenciación, características y control. • Técnicas de preparación y servicio de bebidas. Descripción, tipos y características. • Presentación, acabado y / o conservación. • Cálculo de rendimientos. • Control y valoración de resultados. - Coctelería. Definición, historia, origen y evolución. • Nuevas tendencias. - Cócteles y combinados. • Definición, características, tipos, recetario internacional, series y clasificaciones. - Procedimientos y técnicas de preparación de cócteles y combinados. • Decoración/presentación y servicio de cócteles y otras combinaciones. Fases y técnicas.

- i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- j) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA: 5. Prepara/sirve alimentos en bares-cafeterías, aplicando procedimientos acordes a las necesidades de elaboración y servicio.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
a) Se han caracterizado las elaboraciones culinarias del servicio de bar/cafetería. b) Se han caracterizado las diferentes técnicas de elaboración y servicio de alimentos en bares/cafeterías. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la elaboración y servicio de alimentos en el bar/cafetería. d) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación, teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior. e) Se han realizado las elaboraciones siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han coordinando las fases de elaboración con las del servicio. g) Se han presentado las elaboraciones, siguiendo criterios estéticos. h) Se han reconocido las nuevas tendencias en la elaboración y servicio de alimentos en bares/cafeterías. i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Preparación y servicio de alimentos en bares/cafeterías: - Elaboraciones culinarias en bares/cafeterías. Tipos y características. - Documentación relacionada. • Fichas técnicas, escandallos, órdenes de trabajo, comanda y otros. - Operaciones de preelaboración de materias primas. • Fases, técnicas y procedimientos. - Procedimientos de conservación y regeneración de alimentos. - Elaboración de productos culinarios propios del bar-cafetería. • Descripción y aplicación de técnicas y procedimientos culinarios. - Acabados y presentaciones de las elaboraciones. - Técnicas de servicio de alimentos en barra/mesas, otras. - Nuevas tendencias en la preparación y servicio de alimentos en bares cafeterías. - Control y valoración de resultados.

Temporalización de los Resultados de Aprendizaje.

RA: 1. Determina tipos de servicios, caracterizando sus estructuras organizativas.

Meses de septiembre y octubre

RA: 2. Coordina las operaciones de puesta a punto de instalaciones y montajes, relacionando las técnicas en función del tipo de servicio.

Meses de noviembre y diciembre

RA: 3. Selecciona bebidas reconociendo sus características y aplicaciones.

Meses de enero y febrero

RA: 4. Prepara/sirve bebidas en bares/cafeterías, aplicando procedimientos acordes a las necesidades de elaboración y servicio.

Meses de marzo y abril

RA: 5. Prepara/sirve alimentos en bares-cafeterías, aplicando procedimientos acordes a las necesidades de elaboración y servicio.

Mes de mayo

4.- Metodología.

Debido a que la mayoría del alumnado tiene algunos conocimientos en la profesión, la metodología no será repetitiva y en todo momento hacer que el alumnado participe en la enseñanza con experiencias personales.

El curso está compuesto de una serie de unidades didácticas que conllevan evaluación y que constituyen todos y cada uno de los resultados de aprendizaje que se plantean en el diseño curricular establecido en la Orden andaluza que regula el ciclo, a las cuales se añaden otra serie de unidades nexos o de ampliación que sirven para

completar la formación en hostelería del alumnado y para proporcionarle una visión más general y actualizada de las posibilidades que presenta el mundo de la restauración.

El desarrollo de las unidades se plantea siempre desde un punto de vista empático, atendiendo en todo caso al sujeto de la educación. La finalidad del módulo no es otra que el alumnado alcance los Resultados de Aprendizaje y se consiga contribuir a alcanzar los objetivos del ciclo, y por tanto es indispensable ir adaptando la metodología a la realidad del alumnado, a sus necesidades de aprendizaje y atender a la diversidad que nos encontramos en el aula.

Dada la diversidad de tipos de Resultados de Aprendizaje, el módulo constará de diferentes formas de abordar la metodología, además hay que poner de manifiesto que la dificultad de algunos de los contenidos especificados en el currículo del módulo, implica que el nivel de concreción del contenido sea muy básico. La parte conceptual de cada unidad se quedará reducida siempre al establecimiento de una base sólida en la cual construir el saber hacer expresado en los criterios de evaluación especificados en la norma.

Al inicio de cada unidad se realizará una actividad de motivación y evaluación inicial que consistirá en un debate en clase en el que se intercambiarán ideas sobre el tema, con la intención de determinar los conocimientos que el alumnado posee y de despertar su interés.

Partiendo de la base de que una metodología variada es la mejor manera de afrontar un aprendizaje, se intentarán usar diferentes técnicas o enfoques didácticos para atender los diferentes modelos de aprendizaje del alumnado. Además dada la variedad de Resultados de Aprendizaje del módulo, se usará en cada uno la metodología que mejor se le adapte.

Se usará en muchos casos el trabajo colaborativo como fuente de integración de aprendizajes, con el fin de desarrollar aptitudes para el aprendizaje a través de la vida que tan útiles les serán en el futuro.

Desde el primer día de clase, las classroom del módulo con los correos corporativos, para facilitar en sistema de clases on-line en caso de necesidad.

El Módulo Profesional es de 7 horas semanales divididas en 3-3-1. En cada sesión haré las siguientes actuaciones:

- Activar la concentración para centrarse de cara a la presentación de contenidos.
- Presentación de contenidos.

- Procesamiento de la información.
- Conclusiones y dudas.

En la jornada del lunes de 3 horas consecutivas la dedicaremos exclusivamente a actividades prácticas de la unidad en curso y de las anteriores.

Planteamiento metodológico y actividades.

La primera sesión del curso comienza con la presentación del módulo, explicando su finalidad, unidades didácticas que lo componen, metodología que se va a seguir y proceso de evaluación a aplicar. Así como, de los criterios de evaluación y de recuperación.

Planteamiento metodológico y actividades.

La primera sesión del curso comienza con la presentación del módulo, explicando su finalidad, unidades didácticas que lo componen, metodología que se va a seguir y criterios de evaluación a aplicar.

Además se informará de los procesos y actividades extraordinarias como la apertura del restaurante o servicios especiales como catering o banquetes que nos demanden.

Debido a que gran parte del alumnado tiene altos conocimientos en la materia, intentaremos hacerlos partícipes en su formación.

También se explicará como funcionaremos de modo on-line en caso de que por el covid-19 no obligue a pasar a esa modalidad

Seguidamente se introduce la primera unidad didáctica denominada.

Unidad 1: Tipos de servicios.

- Consulta previa de conocimientos.

- Explicación de la unidad y seguimiento del temario.
- Resolución de dudas con debate en común.
- Aplicación en el taller de lo aprendido.
- Ejercicio teórico-práctico.

Unidad 2: Puesta a punto

- Consulta previa de conocimientos.
- Explicación de la unidad y seguimiento del temario.
- Resolución de dudas con debate en común.
- Aplicación en el taller de lo aprendido.
- Ejercicio teórico-práctico.

Unidad 3: Reconocimiento de bebidas

- Consulta previa de conocimientos.
- Explicación de la unidad y seguimiento del temario.
- Cata de bebidas.
- Resolución de dudas con debate en común.
- Aplicación en el taller de lo aprendido.
- Ejercicio teórico-práctico.

Unidad 4: Preparar y servicio de bebidas:

- Consulta previa de conocimientos.
- Explicación de la unidad y seguimiento del temario.
- Resolución de dudas con debate en común.
- Aplicación en el taller de lo aprendido. Elaboración de cafés y cócteles.
- Catas.
- Ejercicio teórico-práctico.

Unidad 5: Preparación y servicio de alimentos de bar-cafetería:

- Consulta previa de conocimientos.
- Explicación de la unidad y seguimiento del temario.

- Resolución de dudas con debate en común.
- Aplicación en el taller de lo aprendido.
- Ejercicio teórico-práctico.

5.- La evaluación, medios y criterios de calificación.

Dentro del marco legal de la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía. Se evaluará cada uno de los siguientes resultados de aprendizaje mediante las evidencias descritas en las siguientes tablas:

RA: 1 Determina tipos de servicios, caracterizando sus estructuras organizativas.			
Criterio de evaluación	Indicador de logro	Evidencia	Peso
a) Se han caracterizado los diferentes tipos de establecimientos de bares y cafeterías.	Reconoce los distintos tipos de bares y cafetería.	Examen escrito	20
b) Se han identificado los diferentes tipos de servicios en el área del bar-cafetería.	Identifica los tipos de servicios relacionado con el tipo de establecimiento	Examen práctico	40
c) Se han relacionado los tipos de servicios en bar-cafetería, con los diferentes tipos de establecimientos y/o eventos.			
d) Se han identificado las estructuras organizativas en los diferentes tipos de establecimientos o eventos.			
e) Se ha descrito la estructura funcional de los departamentos			

y del personal en establecimientos y/o eventos.			
f) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.	Identifica y reconoce los diferentes departamentos y su personal y sus funciones.	Examen escrito	20
g) Se han establecido la organización y funciones del personal en relación con el tipo de servicio.			
h) Se han caracterizado los aspectos deontológicos relacionados con el personal de servicios en el bar cafetería.			
i) Se ha identificado el vocabulario técnico específico.	Emplea el vocabulario técnico	Observación	10
Competencias sociales -Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento para resolver problemas. -Colaborar y trabajar en equipo de forma comunicativa y con iniciativa.		observación	5
Competencias personales -Uniformidad -Trae el material -Puntualidad -Respeto a las instalaciones -Respeto a las normas de Seguridad e Higiene		observación	5

RA: 2 Coordina las operaciones de puesta a punto de instalaciones y montajes, relacionando las técnicas en función del tipo de servicio.

Criterio de evaluación	Indicador de logro	Evidencia	Peso
a) Se han caracterizado equipos, útiles y materiales, relacionándolos	Reconoce, utiliza, maneja, comprueba toda la	Prueba práctica y	25

con sus aplicaciones posteriores.	maquinaria y útiles durante la puesta a punto.	prueba escrita.	
b) Se han ejecutado y controlado y comprobado todas las operaciones de puesta punto, manejo, conservación y control sobre equipos, útiles y materiales, verificando su adecuación para usos posteriores.			
c) Se han caracterizado los diferentes tipos de montajes asociados a los servicios.			
d) Se ha analizado la información sobre los servicios que se van a montar.			
e) Se han controlado las operaciones de aprovisionamiento y recepción de materiales para los servicios.	Reconoce y utiliza los distintos tipos de servicio según el tipo de montaje con el material necesario.	Prueba práctica	30
f) Se han ejecutado las operaciones de montaje aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento.			
g) Se han controlado las operaciones de acopio, distribución y conservación de productos y materias primas.			
h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.	Cumplimenta la hoja de pedidos, analizando resultados.	Prueba práctica	30
i) Se han controlado y valorado los resultados obtenidos.			
j) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Respeto el APPCC	Observación	5
Competencias sociales -Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento para resolver problemas. -Colaborar y trabajar en equipo		observación	5

de forma comunicativa y con iniciativa.			
Competencias personales -Uniformidad -Trae el material -Puntualidad -Respeto a las instalaciones -Respeto a las normas de Seguridad e Higiene.		observación	5

RA: 3 Selecciona bebidas reconociendo sus características y aplicaciones.			
Criterio de evaluación	Indicador de logro	Evidencia	Peso
a) Se han determinado los factores culturales y sociales asociados a cada bebida.	Analiza, reconoce e identifica las bebidas por factores culturales, tipo de fermentación o destilación y marcas.	Prueba escrita y práctica	70
b) Se han caracterizado y clasificado las bebidas no alcohólicas.			
c) Se han descrito los procesos de fermentación y destilación.			
d) Se han caracterizado y clasificado las bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas y derivadas, excepto vino.			
e) Se han identificado las marcas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, su presentación, categorías y características comerciales.			
f) Se han descrito las características organolépticas de las diferentes bebidas.	Reconoce diferentes bebidas.	Prueba práctica	10
g) Se han identificado las nuevas tendencias en la oferta y la demanda de bebidas.	Identifica tendencias y demandas del mercado. Reconoce la carta.	Observación	5
h) Se han determinado las bebidas que deben ser incluidas en la oferta			

comercial de la empresa.			
i) Se han identificado las consecuencias derivadas del consumo inadecuado de bebidas alcohólicas	Reconoce la problemática de las enfermedades derivadas del consumo de alcohol	prueba escrita	5
Competencias personales -Uniformidad -Trae el material -Puntualidad -Respeto a las instalaciones -Respeto a las normas de Seguridad e Higiene		observación	5
Competencias sociales -Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento para resolver problemas. -Colaborar y trabajar en equipo de forma comunicativa y con iniciativa.		observación	5

RA: 4 Prepara/sirve bebidas en bares/caféterías, aplicando procedimientos acordes a las necesidades de elaboración y servicio.

Criterio de evaluación	Indicador de logro	Evidencia	Peso
a) Se han identificado las distintas fases del servicio.	Identifica los distintas fases de servicio, técnica de preparación de bebidas y técnicas de venta	Prueba teórica	40
b) Se han identificado y caracterizado las diferentes técnicas de preparación de bebidas en bares/caféterías.			
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la elaboración y servicio de bebidas en el bar cafétería.			
d) Se han identificado y caracterizado			

las diferentes técnicas de venta y servicio de bebidas en bares/caféterías.			
e) Se han caracterizado las técnicas asociadas a la elaboración, presentación decoración y servicio de cócteles y combinados.	Identifica, elabora y aplica los procesos de servicios de bebidas y cócteles en una práctica real.	Prueba práctica	50
f) Se han elaborado diferentes cócteles y combinados respetando su formulación y utilizando de forma adecuada los utensilios necesarios.			
g) Se han aplicado las normas de protocolo durante los procesos.			
h) Se ha realizado la facturación y cobro de los servicios prestados.			
i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.			
j) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.			
Competencias sociales -Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento para resolver problemas. -Colaborar y trabajar en equipo de forma comunicativa y con iniciativa.		Observación	5
Competencias personales -Uniformidad -Trae el material -Puntualidad -Respeto a las instalaciones -Respeto a las normas de Seguridad e Higiene		observación	5

RA: 5 Prepara/sirve alimentos en bares-cafeterías, aplicando procedimientos acordes a las necesidades de elaboración y servicio.

Criterio de evaluación	Indicador de logro	Evidencia	Peso
a) Se han caracterizado las elaboraciones culinarias del servicio de bar/cafetería.	Identifica alimentos, elabora escandallos y reconoce técnicas de elaboración de alimentos en bar/cafetería	Prueba escrita	40
b) Se han caracterizado las diferentes técnicas de elaboración y servicio de alimentos en bares/cafeterías.			
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la elaboración y servicio de alimentos en el bar/cafetería.			
d) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación, teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.	Se aprovisiona, elabora y aplica técnicas de conservación de alimentos	Prueba práctica	50
e) Se han realizado las elaboraciones siguiendo los procedimientos establecidos.			
f) Se han coordinando las fases de elaboración con las del servicio.			
g) Se han presentado las elaboraciones, siguiendo criterios estéticos.			
h) Se han reconocido las nuevas tendencias en la elaboración y servicio de alimentos en bares/cafeterías.			
i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.			
j) Se han realizado las operaciones,			

teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.			
Competencias personales -Uniformidad -Trae el material -Puntualidad -Respeto a las instalaciones -Respeto a las normas de Seguridad e Higiene		observación	5
Competencias sociales -Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento para resolver problemas. -Colaborar y trabajar en equipo de forma comunicativa y con iniciativa.		observación	5

La calificación del Módulo se expresará mediante nota numérica, que siguiendo la Orden de 29 de Septiembre de 2010, sobre evaluación en los Ciclos Formativos de Formación Profesional Específica, se expresará entre el uno y el diez sin decimales, considerándose positivas las superiores e iguales a cinco.

En cada evaluación el alumnado recibirá una información del desarrollo de la evaluación continua,

- se calificará de manera positiva con nota numérica igual o superior a 5 siempre que haya superado todos los Resultados de aprendizaje impartidos hasta la fecha de la evaluación, y en esa nota se hará una media aritmética de cada uno de los RAs impartidos habiendo calculado la nota de cada RA según los pesos expresados en la tabla de evaluación de cada RA.
- Si la nota de algún RA es negativa en el momento de la evaluación, se expresará en la calificación el entero menor a 5 más cercano a la media aritmética de todos los RAs impartidos de esta manera se expresa que para superar el módulo han de

superarse todos y cada uno de los resultados de aprendizajes especificados en la Orden.

Este sistema de calificación será usado en cada una de las tres evaluaciones parciales así como en la final.

Al final de cada evaluación, el alumnado que será conocedor de su progreso en todo momento, tendrá posibilidad de demostrar la adquisición de los aprendizajes no superados previamente mediante la realización de pruebas personalizadas. El resultado de estas pruebas puede derivar en el cambio de la nota negativa que supone la evaluación negativa de cada RA.

Evaluación del alumnado absentista:

Para evaluar al alumnado, que al ausentarse de manera justificada, no ha podido realizar de manera normalizada las pruebas o tareas que el resto de la clase ha realizado, y con el fin de garantizar el derecho a la evaluación continua de este alumnado y permitirle que siga o se adapte en el menor tiempo posible después de su reincorporación al grupo, se propondrán una serie de actividades alternativas y de naturaleza similar, que permitan valorar de una manera sintetizada los aprendizajes no valorados por la ausencia justificada. Estas pruebas que no podrán ser idénticas a las aplicadas al resto del alumnado tratarán de procurar que el alumnado tenga acceso de manera normalizada a las clases en el menor tiempo posible. Para ello buscando los instantes que aseguren no desatender al resto de alumnado que sí asistió a clase de manera regular, se propondrán las actividades o pruebas alternativas. Estas serán sintéticas y con un nivel de dificultad similar a criterio del profesor.

En cualquier caso, si por razones de seguridad en el entorno lectivo el alumnado que ha faltado de manera justificada hubiese perdido aprendizajes significativos que pudiesen afectar a su integridad física o la de sus compañeros o compañeras, no se permitirá el acceso al citado entorno a este alumnado hasta que se compruebe que estos aprendizajes de seguridad se han realizado tras la pertinente evaluación.

Periodo entre la 3ª evaluación parcial y la evaluación final:

Este periodo que está regulado en la normativa vigente será dedicado prioritariamente a la adquisición de aprendizajes no adquiridos por parte del alumnado con evaluación negativa. Para ello se planteará un plan de recuperación individualizado, adaptado a cada alumno. Como habrán de superarse tanto resultados de aprendizaje conceptuales como desarrollos prácticos, se plantearán actividades de síntesis de las desarrolladas durante todo el curso con el fin de garantizar que el alumnado que no ha superado todos los RAs pueda hacerlo ahora y el poco tiempo disponible en este periodo no sea un inconveniente. Se priorizarán entonces estas actividades de síntesis.

6.- Medidas de atención a la diversidad.

Debemos considerar que cada alumno/a es diferente a los demás, debido a que tiene unas motivaciones específicas, unos intereses determinados, un estilo propio de aprendizaje y una determinada capacidad de aprender. Por ello se debe adaptar nuestro trabajo a cada uno, intentando proporcionarles la respuesta educativa más adecuada a sus particularidades. Esta finalidad se pretende alcanzar día a día en el trabajo de las unidades didácticas, en las cuales se utiliza un método de enseñanza variado para responder a las demandas que en cada momento presenta el alumnado. Es mediante una atención individualizada y partiendo de un diseño de los objetivos del módulo, de su desarrollo y de una serie de actividades didácticas previamente diseñadas como mejor se puede atender a la diversidad ya que un plan de trabajo que de tiempo al alumnado para el trabajo individualizado da tiempo al docente a atender al alumnado con mayores problemas de aprendizaje y por tanto atender a la diversidad. Se trata por tanto de buscar estos momentos de trabajo autónomo e ir recogiendo la información sobre el aprendizaje que el alumnado nos transmite a través de los diferentes medios del lenguaje, corporal incluso.

Se regula que el alumnado que requiera una atención educativa diferente a la ordinaria, es el que presenta:

- *Necesidades Educativas de Apoyo Educativo.*
- *Dificultades específicas de aprendizaje.*
- *Altas capacidades intelectuales.*
- *Incorporación tardía al sistema educativo español.*
- *Alumnado que precise de acciones de carácter compensatorio.*

A partir de aquí, podemos entender este apartado como una “**Atención a la Diversidad**”, diversidad que viene dada por el **grupo tan heterogéneo de alumnos que nos encontramos en el aula**.

Y para dar respuesta a esta diversidad, en el desarrollo de la programación tendré en cuenta:

a) La capacidad para aprender, con esto me refiero a la potencialidad que tiene el alumnado para conseguir ciertos aprendizajes.

b) La motivación por aprender, por lo que debemos tener en cuenta el valor práctico e incentivador de los contenidos y métodos de aprendizaje.

c) Los intereses personales, los cuales se relacionan con el futuro académico y profesional del alumnado.

d) Los diferentes estilos de aprendizaje, ya que:

-Cada alumno aprende mejor con diversos métodos (leyendo, escuchando, escribiendo...)

-No todo el alumnado tiene la misma capacidad de atención, los hay que se distraen más o menos.

e) Las dificultades de ciertos alumnos. Tanto si son necesidades educativas puntuales o temporales, debemos prestar a los alumnos afectados una **ayuda pedagógica especial** que dé respuesta a sus necesidades educativas. En especial al alumno Moisés González Adrián.

A continuación señalo las **distintas vías de Atención a la Diversidad del alumnado** que aplicaré con la intención de ajustar la acción educativa a la realidad concreta de cada alumno:

1-. METODOLOGÍAS DIVERSAS. Las actividades planificadas serán diversas para que se adapten a la singularidad, estilo y ritmo de aprendizaje del alumnado: *actividades individuales, actividades de grupo monitorizadas por los alumnos más aventajados actividades de apoyo y refuerzo para alumnos con déficit, dificultades o retraso actividades de proacción para los de mayor nivel, etc.*

2-. AGRUPAMIENTOS FLEXIBLES. La flexibilidad de los grupos de trabajo (en el grupo clase), hace posible que el alumnado pueda realizar al mismo tiempo diferentes tareas según su nivel, intereses u otros criterios. Pudiendo trabajarse los mismos contenidos con distinto nivel de profundidad, mediante las mencionadas *actividades de refuerzo, de apoyo y de ampliación.*

7.- Transversalidad.

En los centros docentes de **Andalucía**, se insta a los centros y profesores a incluir en sus proyectos y programaciones la Educación en Valores, a través de los **contenidos transversales**.

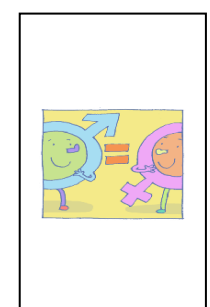
Teniendo en cuenta que los contenidos transversales, son aquella serie de **diferentes saberes actualmente demandados por la sociedad**, los cuales deberán estar presentes en los diferentes **Módulos** a lo largo del **Ciclo Formativo**:



EDUCACIÓN MORAL Y CÍVICA, EDUCACIÓN PARA LA PAZ, EDUCACIÓN PARA LA CONVIVENCIA: Se trata de fomentar un clima de cooperación que favorezca las relaciones entre iguales, el trabajo en equipo, el respeto, la superación de cualquier discriminación, etc.



EDUCACIÓN PARA LA SALUD: Se trata de adquirir nociones y conocimientos en nutrición y dieta equilibrada, hábitos alimentarios y enfermedades alimentarias producidas por una mala manipulación de los alimentos. Todo esto es fundamental para ofrecer un servicio de comidas y bebidas de calidad.



EDUCACIÓN PARA LA IGUALDAD ENTRE LOS SEXOS: Se trata de defender la igualdad de derechos entre hombres y mujeres, y hemos de partir del siguiente principio; “que las mujeres como ciudadanas deben ser tan libres como los hombres a la hora de ejercer sus roles sociales, políticos y educativos”. Así, el ofrecer la **misma educación** a los dos sexos,

es condición necesaria para que las potencialidades individuales de hombres y mujeres, puedan estimularse y desarrollarse.

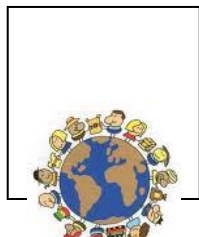
EDUCACIÓN AMBIENTAL Y EDUCACIÓN DEL CONSUMIDOR:

Se trata de abordar contenidos y metodologías para un consumo responsable y desarrollo sostenible, en una Sociedad de Hiperconsumo. El profesional que formemos, tiene la posibilidad de influir muy negativamente o muy positivamente, sobre el medio ambiente.

EDUCACIÓN VIAL: El conocimiento y utilización de la vía pública debe ser adecuado por el Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración, que con frecuencia invaden la vía pública con terrazas para el servicio. Y de su adecuada actuación se podrán prevenir accidentes.

ÁREAS PRIORITARIAS Y COMPETENCIAS BÁSICAS:

“Son áreas prioritarias que se incorporarán a las ofertas formativas financiadas con cargo a recursos públicos las relativas a las nuevas tecnologías de la información y la comunicación, idiomas de los países de la Unión Europea, trabajo en equipo, prevención de riesgos laborales, así como aquellas que se contemplen dentro de las directrices marcadas por la Unión Europea”.



Estos temas, que atienden al **valor integral del alumnado**, se tendrán programados en los diferentes desarrollos de las unidades de trabajo.

8.- Materiales y recursos didácticos.

Materiales Didácticos Aportados por el Centro:

- Aulas provistas de todo el material necesario para ejecutar las realizaciones prácticas relacionadas con el ciclo formativo.
- Medios audiovisuales (video, cañón, etc.)
- Medios escritos.
- Periódicos y revistas del sector de la hostelería y el turismo.
- Cartas impresas de diferentes establecimientos (vinos, comida, postres, otras.)
- Documentación específica.
- Televisión, Ordenador y equipo, etc...

Materiales Aportados por los Alumnos/as.

Los alumnos/as deberán llevar consigo en cada una de las prácticas que se realicen en el centro o departamento el siguiente material:

- Uniforme completo de camarero (Pantalón negro o falda negra, camisa blanca, mandil negro y corbata)
- Bolígrafo.
- Sacacorchos.
- Encendedor.
- Litos: comida y bebida.
- Libro de texto del módulo (Procesos de servicio en bar- cafetería). Editorial Paraninfo.

La bibliografía en la que nos basaremos es.

- Además, diversos apuntes y temarios confeccionados por el profesor.
- Internet, (artículos, proyectos)

9.- Actividades complementarias y extraescolares.

Para el mejor entendimiento y desarrollo de cada una de las unidades didácticas, los alumnos/as realizarán a lo largo del curso escolar actividades de visitas o jornadas celebradas en el centro relacionadas directamente con la Hostelería y más concretamente con nuestra especialidad.

Se **programará una serie de viajes y visitas para** fomentar e integrar al alumnado, que le ayudará para realizarse como persona dentro de la sociedad. Fomentará de igual modo la formación en convivencia y profesión.

Siempre que la situación por el covid-19 nos lo permita, si no se sustituirán por actividades audiovisuales

VISITAS:

- Visita a Málaga (San Miguel, Bodega y escuela de hostelería) mes de enero
- cata de vinos realizada por el grupo Freixenet (noviembre)
- Visita a la localidad de Marbella: mercados, restaurantes, hoteles, empresas del sector y culturales, durante todo el curso.
- Catering Palacio de Congresos de Marbella, mes de febrero/marzo.
- Participación con la Asociación de cocineros de la Costa del Sol en concurso de cocina que se celebrará en Hotel Puente Romano. Primera semana de marzo.

-Visita a la feria de hostelería de Málaga 6 y 7 de febrero, (día que nos asignen)

Actividades de evaluación:

Después de cada actividad se realizará una prueba escrita u oral, sobre los conocimientos obtenidos en la actividad extraescolar.

El alumnado no participante en la actividad deberá realizar la misma actividad que los asistentes, Se le dará información previa para que busquen la información durante la actividad extraescolar.

Se realizará cualquier otra posible actividad, dentro o fuera del instituto, siempre que el departamento lo considere adecuado para el alumnado.

Objetivos de las visitas o jornadas:

- Mayor comprensión de los temas a tratar.
- Orientación amplia de los contenidos.
- Ventajas e inconvenientes de los resultados previstos.
- Importancia en el mercado laboral.

ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN

Actividad de apertura del comedor junto con el Módulo Procesos de Restaurante.

Actividad de apertura del Bar cafetería: Es una actividad que engloba otras muchas actividades en ella misma, no sólo se trata del servicio en el bar cafetería con clientes reales, sino que, es todo un proceso de planificación, previsión, realización y finalización previa al servicio. Es utilizada como actividad de ampliación, consolidación, refuerzo así como de síntesis y de evaluación de los Resultados de Aprendizaje.