CURSO 2022-2023

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

- **MÓDULO PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR-CAFETERÍA (0150)**
- **CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**
- **DEPARTAMENTO: HOSTELERÍA Y TURISMO**
- **CURSO: PRIMERO**

Profesores:

- **José María León Becerra**
- **Alonso Tejeira Ortiz**

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN **2**
2. JUSTIFICACIÓN **2**
2.1. FUNDAMENTACIÓN LEGISLATIVA 2
2.2. LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL SISTEMA NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES 3
2.3. LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA: IMPORTANCIA Y DISEÑO 5
3. CONTEXTUALIZACIÓN **4**
3.1. EL ENTORNO 4
3.2. EL CENTRO 5
3.3. MI GRUPO-CLASE 7
4. COMPETENCIAS: PERFIL PROFESIONAL **8**
4.1. COMPETENCIA GENERAL 8
4.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES 8
4.3. ENTORNO PROFESIONAL Y PROSPECTIVA DEL TÍTULO 8
5. OBJETIVOS **10**
5.1. OBJETIVOS GENERALES DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL 10
5.2. OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO 10
5.3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE 11
5.4. OBJETIVOS DIDÁCTICOS 11
6. CONTENIDOS **13**
6.1. SECUENCIACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN LAS U.U.T.T. 14
6.2. CONTENIDOS TRANSVERSALES Y EDUCACIÓN EN VALORES 16
7. METODOLOGÍA **17**
7.1. ENFOQUE METODOLÓGICO 18
7.2. ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE 19
7.3. ESPACIOS, MATERIALES DIDÁCTICOS Y USO DE LAS TIC 20
7.4. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD 22
8. EVALUACIÓN. **24**
8.1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PONDERACIÓN 25
8.2. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN. 29
8.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN 29
8.4. MEDIDAS DE RECUPERACIÓN Y REFUERZO. 30
9. UNIDADES DIDÁCTICAS: TEMPORALIZACIÓN **31**
- UNIDAD 0. 32
- UNIDAD 1. 34
- UNIDAD 2. 35
- UNIDAD 3 40
- UNIDAD 4. 42
- UNIDAD 5. 44

10. CONCLUSIÓN **45**
11. AUTOEVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE **46**
12. BIBLIOGRAFÍA **48**
ANEXO 1: BRIGADAS DEL GRUPO-CLASE **50**
ANEXO 2: FIRMA DEL GRUPO-CLASE **51**
ANEXO 3: REGISTRO DE OBSERVACIONES DE LAS COMPETENCIAS PERSONALES Y SOCIALES **52**
ANEXO 4: RÚBRICA SERVICIOS DE DESAYUNOS EN LA CAFETERÍA **52**
ANEXO 5: EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

“Cada vez que enseñes, enseña también a dudar de aquello que enseñas”
José Ortega y Gasset

1. INTRODUCCIÓN

Todos los contenidos de esta programación cumplen las exigencias de la normativa vigente al respecto de educación.

La programación que se expone a continuación desarrolla el módulo profesional denominado **“Operaciones Básicas en Bar-Cafetería”,** que forma parte del primer curso del Ciclo Formativo de Grado Medico correspondiente al título de Técnico de Servicios en Restauración. Y se llevará a cabo en el I.E.S Sierra Blanca, ubicado en Marbella.

2. JUSTIFICACIÓN

IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO	
• Denominación:	Servicios en Restauración.
• Nivel:	Formación Profesional de Grado Medio.
• Duración:	2.000 horas.
• Familia Profesional:	Hostelería y Turismo.
• Referente europeo:	CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

2.1. FUNDAMENTACIÓN LEGISLATIVA

Para el diseño de esta programación se ha seguido lo dispuesto en las normativas vigentes nacionales y las de la Comunidad Autónoma de Andalucía, que como aclara la Consejería de Educación será la que estaba en vigor a 30 de noviembre de 2020.

NORMATIVAS VIGENTES
• Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOMLOE)
• Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía (LEA).
• Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional
• Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.
• Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
• Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.
• Real Decreto 100/2019, de 1 de marzo, por el que se establecen dos cualificaciones profesionales de la familia profesional Hostelería y Turismo, que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.
• 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.
• **Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración. (Andalucía)**
• 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 Andalucía.

2.2. LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL SISTEMA NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES

La **Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional (LOC y FP),** establece el marco normativo a partir del cual se estructura el actual sistema de formación profesional. Dicha Ley, establece un único sistema como referente nacional.

EL SISTEMA NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES

El ya denominado título, recogerá las cualificaciones profesionales del catálogo de cualificaciones profesionales, que servirán para promover una oferta formativa de calidad, actualizada y adecuada a quienes se destina, de acuerdo con las necesidades de cualificación del mercado laboral.

El título de Servicios en Restauración recoge de forma completa la cualificación profesional:

- **HOT679_2:** Servicios de restaurante, bar y cafetería. (R.D. 100/2019, de 1 de marzo).

2.3. LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA: IMPORTANCIA Y DISEÑO

La programación didáctica es un documento abierto en el que se establecen un conjunto de actuaciones y actividades que se realizarán a lo largo de un año escolar, que el profesor/a y el alumno/a desarrollarán para alcanzar los objetivos y competencias., y consecuentemente dará respuesta a las cuestiones: para qué, qué, a quién, cómo y cuándo enseñar y evaluar.

- Competencias profesionales, personales y sociales → ¿Para qué enseñar?
- Objetivos → ¿Para qué enseñar?
- Contenidos y elementos transversales → ¿Qué enseñar?
- Grupo clase-Alumnado → ¿A quién enseñar?
- Orientaciones metodológicas → ¿Cómo enseñar?
- Temporalización → ¿Cuándo enseñar?
- Evaluación → ¿Para qué, qué, cómo y cuándo evaluar?

Para elaborar una adecuada programación didáctica hay que seguir una serie de pasos representados en niveles de concreción curricular.

NIVELES DE CONCRECIÓN CURRICULAR		
Primer nivel de Concreción	**Estado**	**Enseñanzas Básicas (Leyes, Reales Decretos)**
	Comunidades Autónomas	**Diseños curriculares básicos (Leyes, Órdenes/Decretos)**
Segundo Nivel de concreción	**Centro docente**	**Plan de centro: -Proyecto Educativo de Centro (PEC) -Reglamento de Organización y Funcionamiento (ROF)**
Tercer Nivel de concreción	**Aula (Profesorado)**	**Programaciones Didácticas y Unidades Didácticas**
Cuarto Nivel de concreción	**Aula (Profesorado)**	**Atención a la diversidad**

LA IMPORTANCIA DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

La programación didáctica se convierte en un valioso instrumento planificador de la enseñanza por las siguientes razones:

- Se adecua a las intenciones educativas que pretende desarrollar el docente, al ser elaborada por éste de forma creativa y personal.
- Posibilita adaptar la actividad educativa a las características reales del alumnado, del centro educativo y su entorno.
- Evita la improvisación en el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Permite sistematizar y llevar a la práctica las orientaciones y planteamientos establecidos en el PEC y el Departamento de Hostelería.
- Da coherencia al proceso formativo y garantiza su continuidad.
- Permite anticipar al presente los resultados futuros que se pretenden alcanzar.
- Es un documento abierto, permitiendo incorporar modificaciones, facilitando la autocrítica y el perfeccionamiento del profesorado.

3. CONTEXTUALIZACIÓN

3.1. EL ENTORNO

El IES Sierra Blanca está ubicado en Marbella en la Avda. Dr. Maíz Viñals junto al parque del Arroyo de la Represa. Desde el centro se divisa las montañas de Sierra Blanca que da nombre a este centro. En el costado norte de nuestro centro se sitúa la comisaría de Policía y por el lado sur el colegio "Vicente Aleixandre" (centro adscrito).

El centro posee amplias zonas verdes con árboles que además de mejorar la estética del mismo contribuyen a desarrollar en el alumnado el respeto hacia la naturaleza.

La ciudad de Marbella tiene dos áreas muy diferenciadas respecto a su nivel socioeconómico:

La zona norte y este hacia el interior del territorio por un lado, y la zona sur hacia la costa por otro. En la zona próxima a la costa, así como en todo el entorno del casco histórico, encontramos una fuerte actividad económica derivada del fuerte desarrollo turístico de las últimas décadas. Sin embargo, toda la zona de borde hacia el interior, por el norte, este y oeste, se encuentra mucho más deprimida, por quedar segregada de esta intervención, quedando áreas muy marginales como la barriada de las Albarizas, y otros barrios vulnerables como Santa Marta o la Divina Pastora por paro y por población sin estudios. Se entiende como una zona de trabajadores, de nivel socioeconómico medio-bajo, pero sin graves conflictos. Nuestro centro recibe alumnado de estos barrios así como del barrio de Miraflores, barriada obrera de clase socioeconómica media sin especiales conflictos.

La ciudad de Marbella es una zona vacacional y turística con gran oferta de empleo en el sector servicios. Es prácticamente inexistente el sector industrial. Para adaptarse al entorno el centro educativo ofrece la formación profesional básica, de grado medio y superior de Servicios de Hostelería y Restauración. El propio centro cuenta con un restaurante que ofrece a nuestro alumnado un servicio de prácticas real con clientela externa, habiendo alcanzado, durante su funcionamiento en el transcurso de varios años, un alto grado de reconocimiento en la zona.

La red empresarial para establecer conexiones laborales y de formación relacionadas estrechamente con la especialidad del título son abundantes, entre otras encontramos:

hoteles, caterings, restaurantes, bares-cafeterías, un centro de formación de coctelería, parques comerciales y fábricas de diferentes productos como cerveza, refrescos, café y quesos, entre otros. Además, el municipio está ubicado cerca de grandes municipios de riqueza hostelera como son Benalmádena, Torremolinos, Fuengirola y relativamente cerca de Málaga.

3.2. EL CENTRO

EL IES Sierra blanca es un edificio de 4 plantas con dos accesos. En el hall de entrada principal se encuentra la Conserjería Principal, la Secretaría, los despachos de dirección, vicedirección, orientación, el aula de reflexión y la sala de visitas. En las entreplantas se ubican el archivo, el aula de apoyo, las cocinas, el salón de actos y algunas aulas específicas y departamentos. En la segunda planta hay otro hall con otra conserjería, el despacho de Jefatura de estudios, la biblioteca, la sala del profesorado y algunas aulas específicas y departamentos. En la tercera y cuarta planta se ubican las aulas, varios departamentos, los laboratorios de biología, de química y otras aulas específicas.

Nuestro centro posee unos amplios exteriores para el recreo que cuentan con una gran variedad de árboles y arbustos. Alrededor de 40 especies diferentes se integran en nuestro espacio educativo. Almendro, ficus, naranjo, ciruelo, nogal, granado, níspero, algarrobo, cipreses, pinos, magnolio, adelfas o buganvillas entre otras plantas, perfuman y decoran nuestro entorno.

Nuestro jardín forma parte, desde su aprobación en el Consejo Escolar Municipal en junio de 2017, del jardín botánico de la ciudad.

Aulas específicas del centro: aula de catas, de dibujo, de informática, de química, de tecnología y de reflexión, biblioteca, laboratorio, taller de cocina, taller de repostería, taller de restaurante y de cafetería.

Por otro lado también cuenta con una pista cubierta con 1 cancha de balonmano/fútbol sala de 40x20m, 2 canchas de baloncesto de 20x15m, 3 canchas de voleibol de 9x 18m y 6 calles de velocidad de 30m de longitud y una pista al aire libre con 1 cancha de balonmano/fútbol sala de 40x20m, 2 canchas de baloncesto (una mayor que otra), 3 canchas de voleibol de 9x 18m y 6 calles de velocidad de 30m de longitud.

Además, posee todos los recursos, herramientas y materiales necesarios para la acción de enseñanza-aprendizaje. Y cuenta con todos los espacios y departamentos necesarios para la gestión del centro por parte del profesorado: secretaría, jefatura de estudios, aparcamiento, salón de actos y biblioteca entre otros.

Oferta educativa del centro:
- ESO.
- Bachillerato: Humanidades y Ciencias Sociales; Ciencias y Tecnología.
- FPB Cocina y Restauración.
- FPGM: Cocina y Gastronomía y Servicios en Restauración.
- FPGS Dirección de Servicios de Restauración.

El alumnado del centro: entre los 900 y 950 estudiantes.
Planes y proyectos del centro:
- Bilingüismo y Plurilingüismo
- Biblioteca
- TDE, Transformación Digital Educativa
- Plan de Autoprotección Protocolo de Evacuación

- Plan de igualdad
- Red Andaluza Escuela Espacio de Paz
- PROA
- Plan de Gestión de Calidad según ISO 9001:2008 (F.P.)
- Proyecto europeo Erasmus +

Normas de organización y funcionamiento:
Horario lectivo del centro: 8:15h. a 14:45 h. El recreo será entre las 10:45 y las 11:15 horas. El alumnado mayor de edad podrá salir del Centro durante los recreos, para el control se les expedirá un carné interno.

La Escuela de Hostelería: las aulas o talleres específicos de hostelería se dividen en:

- **El restaurante:** el aula taller restaurante está equipada con todo el material, mobiliario y herramientas necesarias para que el alumnado pueda ejecutar un servicio de comida a la carta o menú degustación, con clientes reales. Dispone de una cocina anexa de servicios, donde se realiza el pase de comida al restaurante, un office, un bar, un almacén, un economato y unos aseos exclusivos para la clientela. Se imparten módulos como planificación de eventos en restauración, procesos de servicios en restauración y operaciones básicas de servicios, entre otros.
- **La cafetería:** en esta aula el alumnado dispone de todo el material necesario para poder realizar servicios de desayunos y bar-cafetería, también cuenta con un office, economato y almacén. Incluye material útil para coctelería y buffet. Se imparten principalmente los módulos profesionales de procesos de servicio en bar-cafetería y operaciones básicas en bar-cafetería.
- **Taller de cocina:** el aula taller cocina se encuentra dividida en diferentes áreas: cuarto frío, economato, zona de elaboración de comidas, office y economato. Cada área dispone de la maquinaria, utensilios y herramientas necesarias para la formación del alumnado. En este espacio se imparten los módulos de productos culinarios, pre-elaboración y conservación de alimentos, y técnicas culinarias.
- **Taller de repostería:** Dispone de todo lo imprescindible para la elaboración de diferentes postres, tales como horno pastelero, mesa de trabajo de mármol, batidoras, montadoras, heladoras, etc. Esta aula se encuentra anexa al aula taller de cocina y se imparten los módulos de postres en restaurante.
- **Aula de catas:** Está equipada con tarima elevada y mesa del profesor, más 6 cabinas individuales para cata con luz blanca y un pequeño fregadero de pedal donde el alumnado aprende el proceso de las distintas catas. Posee un cañón para uso de diapositivas conectado a internet. Además está provista de armarios con diferentes materiales para cata: catavinos, decantador, sacacorchos, etc. Se dispone de una hemeroteca y armario-biblioteca con libros y material didáctico específico de catas. Se imparten módulo como sumillería y el vino y sus servicios.

El restaurante de la Escuela de Hostelería se abre al público los miércoles y jueves (y excepcionalmente algún otro día de la semana), desde mediados de octubre hasta finales de mayo aproximadamente. El horario es de 15:00 a 17:00 horas, aproximadamente.

NOTA: este curso 2021-2022 se han realizado reformas de mejora en la cocina y office del restaurante (cambio de suelo y modernización de las instalaciones) y en la cafetería se ha construido una barra nueva y se ha cambiado el ventanal y verja de la entrada.

El departamento de hostelería tiene su propia página web, correo electrónico y número de teléfono. La vía principal para reservar en el restaurante es por el teléfono del I.E.S.

Comunicación entre el profesorado, profesorado-familias y profesorado-alumnado

Para la comunicación entre el profesorado se utiliza el recurso informático conocido como **Intranet**, el correo corporativo y WhatsApp, que ayudará a tener una mejor coordinación docente.

Vías principales de comunicación entre profesorado-alumnado y profesorado-familias:

- **Teléfono**
- **Intranet**
- **I Pasen**, que es el módulo informático de **Séneca**. Este permite la comunicación entre los centros educativos y las familias, tutores legales y alumnado.
- **Presencialmente**

Además, para la comunicación entre profesor y alumnado, se utiliza el correo corporativo, el chat que ofrece Google Workspace y Classroom.

Como caso especial, utilizo el teléfono personal para comunicarme con la madre de un alumno con NEAE.

3.3. MI GRUPO-CLASE

Este documento ha sido realizado en base a las observaciones del tutor del grupo y tras la **Evaluación Inicial.**

El grupo-clase de este curso académico de 2022/2023, está compuesto por 27 estudiantes (9 alumnas y 18 alumnos), de los cuales asisten regularmente 22 estudiantes. El rango de edad está entre los 16 y los 23 años. En general presentan un grado de madurez y responsabilidad razonable para el rango de edad. El nivel cultural es desigual, pero todos/as tienen capacidades para desempeñar y adquirir los objetivos del módulo.

La procedencia académicamente es muy diversa ya que proceden de varios ámbitos. El porcentaje mayor de estudiantes procede de la ESO y pruebas de acceso. Hay algún caso que procede de otros ciclos formativos de grado medio y FPB.

Por otra parte, hay un número reducido de estudiantes que son trabajadores/as, particularmente en áreas u ocupaciones relacionadas con la restauración.

Desde un punto de vista geográfico, la procedencia del alumnado no se limita al entorno más cercano, sino, que hay un grupo numeroso que procede de otros barrios y municipios, como Mijas, Estepona y San Pedro de Alcántara.

La gran mayoría del alumnado no dispone de permiso de conducir ni de vehículo propio, por lo que su principal transporte es el autobús. En el caso de Dominik, Alicia, Rami y Petro se les dejar salir 5 minutos antes para que pueda coger el autobús a tiempo.

En resumen se presenta un grupo-clase de carácter heterogéneo, en cuanto a nivel académico, madurez, género y edad, entre otros. En el caso de este grupo, 8 de nuestros discentes presentan NEAE (7 asistentes), como veremos a continuación.

Cabe destacar que el clima en el aula es favorable y que el grupo se relaciona de forma totalmente integrada y positiva, siguiendo los principios de respeto, cooperación, solidaridad y tolerancia.

4. COMPETENCIAS: PERFIL PROFESIONAL

Este elemento curricular responde a la pregunta ¿Para qué enseñar?

El informe DeSeCo define las competencias como "un conjunto de habilidades, conocimientos, motivaciones, valores éticos, actitudes, emociones, y otros componentes sociales y de comportamiento que se movilizan conjuntamente para lograr una acción eficaz".

El perfil profesional del título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, y por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

4.1. COMPETENCIA GENERAL

La Competencia general del título, obtenida del RD1690/2007, consiste en realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

4.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL MÓDULO PROFESIONAL

Competencias profesionales, personales y sociales asociadas a este módulo profesional y recogidas en la Orden de 9 de octubre de 2008:

b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior.
c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.
d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o post-servicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
i) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.

4.3. ENTORNO PROFESIONAL Y PROSPECTIVA DEL TÍTULO

1. Este profesional desarrolla su actividad profesional, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de restauración. Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las áreas de hotelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva).

2. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Camarera / camarero de bar-cafetería o restaurante.
- Jefa / jefe de rango.

- Empleada / empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Barman o barmaid.
- Ayudante de sumiller.
- Auxiliar de servicios en medios de transporte.

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

a) El cambio en los hábitos de vida de los consumidores. Además de las implicaciones obvias del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad.

La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos y bebidas fuera del hogar. En la actualidad, alrededor de 500.000 personas están contratadas en España para desempeñar estos puestos de trabajo.

b) La tipología de los establecimientos. En relación con lo anterior, las cadenas de restauración rápida, de restauración moderna, de restaurantes temáticos o la «neorestauración», así como servicios para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, y espera que se mantenga los próximos años.

Por el contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, ligados a un servicio de tipo clásico.

c) La evolución tecnológica. La desaparición progresiva de establecimientos altamente especializados y ligados al servicio tradicional junto con un importante desarrollo de nuevas empresas de restauración, obliga a una gran polivalencia a este tipo de profesional. Al mismo tiempo, la organización de la producción está variando sustancialmente hacia una mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma; en relación con esto, los horarios tienden a flexibilizarse.

d) La formación de los profesionales. Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama una cantidad importante de profesionales de los servicios, con especial capacidad para abarcar un número amplio de tareas y un talante continuo de orientación al cliente. Por otro lado, se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone trabajar en un entorno organizativo de estandarización creciente.

5. OBJETIVOS.

Los objetivos son las metas que se pretende que el alumnado alcance, y responde a la pregunta ¿Qué enseñar? A la hora de establecer los objetivos del Módulo Profesional se fijarán cuatro niveles (desde los más generales a los más específicos).

5.1. OBJETIVOS GENERALES DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

Objetivos relacionados con la FP en el Sistema Educativo:

a) Colaborar en el desarrollo de las competencias propias de cada título de formación
b) Comprender la organización y las características del sector productivo correspondiente, así como los mecanismos de inserción profesional.
c) Conocer la legislación laboral y los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.
d) Aprender por sí mismos y trabajar en equipo, así como formarse en la prevención de conflictos y en la resolución pacífica de los mismos en todos los ámbitos de la vida personal, familiar y social, con especial atención a la prevención de la violencia de género.
e) Fomentar la igualdad efectiva de oportunidades entre hombres y mujeres, así como de las personas con discapacidad, para acceder a una formación que permita todo tipo de opciones profesionales y el ejercicio de las mismas.
f) Trabajar en condiciones de seguridad y salud, así como prevenir los posibles riesgos derivados del trabajo.
g) Desarrollar una identidad profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones a la evolución de los procesos productivos y al cambio social.
h) Afianzar el espíritu emprendedor para el desempeño de actividades e iniciativas empresariales.
i) Preparar al alumnado para su progresión en el sistema educativo.
j) Conocer y prevenir los riesgos medioambientales.

5.2. OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO

Objetivos generales del título asociados al módulo profesional de Operaciones Básicas en Bar-Cafetería obtenidos de la Orden de 9 de octubre de 2008:

a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.

b) Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.

c) Seleccionar y determinar las variables de control de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento para poner a punto el entorno de trabajo.

d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.

e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.

h) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.

i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

5.3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Recogidos en la Orden de 9 de octubre de 2008:

1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.
2. Acopia materias primas analizando la documentación asociada a los servicios previstos.
3. Prepara equipos, útiles y materiales reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.
4. Realiza las actividades de montaje relacionándolas con el tipo de servicio que se debe desarrollar.
5. Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio justificando las técnicas y procedimientos seleccionados.
6. Prepara batidos, zumos, refrescos, aguas y otros para su servicio, aplicando las técnicas y procedimientos asociados.
7. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando las técnicas y procedimientos de servicio con cada tipo de bebida.
8. Efectúa las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de bar y cafetería, identificando y determinando las necesidades de reposición y adecuación del área al siguiente servicio.

5.4. OBJETIVOS DIDÁCTICOS

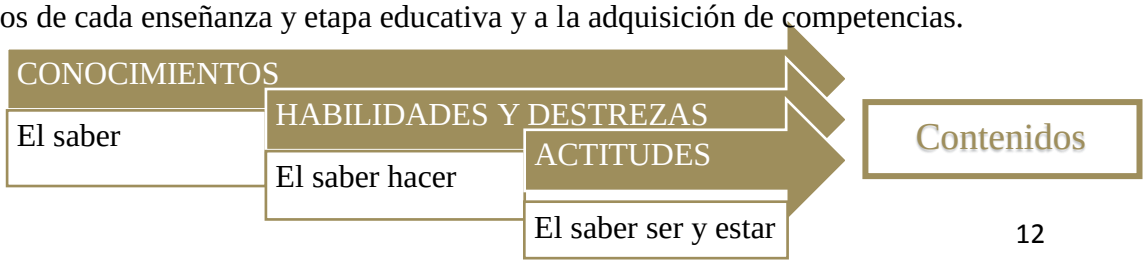
Unidades Didácticas	**Objetivos didácticos**
0. Introducción. El bar-cafetería, su brigada y su equipamiento.	• Definir, identificar y clasificar los diferentes tipos de bares y cafeterías. • Identificar y describir las estructuras organizativas en los diferentes tipos de establecimientos y/o eventos. • Reconocer y caracterizar las funciones, responsabilidades y aspectos deontológicos de la brigada. • Identificar, describir y clasificar los equipos, útiles y materiales del bar-cafetería. • Ejecutar y controlar las operaciones de puesta a punto, manejo, conservación y control de los equipos, útiles y materiales del bar-cafetería, atendiendo documentos de control. • **Identificar las nuevas tendencias en los bares-cafeterías.** • Actuar según las normas higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
1. Recepción y almacenamiento de materias primas.	• Reconocer la documentación asociada a la recepción y acopio de pedidos. • Identificar e interpretar la información y características del etiquetado y las materias primas. • Comprobar la cantidad y calidad del pedido con lo recibido. • Determinar los métodos de conservación y almacenamientos de las materias primas, teniendo en cuenta la rotación de stock. • Reconocer las características y mantenimiento del almacén, economato y bodega. • Rellenar documentos relacionados a la solicitud y distribución de pedidos. • Actuar según las normas higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
2. Operaciones de puesta a punto, servicio y post-servicio en el bar-cafetería.	• Identificar y caracterizar los diversos tipos de servicios en bar-cafetería. • Caracterizar y analizar los diferentes tipos de montajes según el tipo de servicio. • Ejecutar adecuadamente las operaciones de puesta a punto, atendiendo los documentos relevantes. • Controlar y valorar los resultados obtenidos. • Describir y caracterizar las distintas fases en las operaciones de post-servicio en los bares-cafeterías. • Identificar y determinar las necesidades de reposición y de materiales y materias

	primas. • Reconocer y determinar los procedimientos adecuados de conservación de productos para facilitar su posterior regeneración. • Realizar las diversas operaciones de post-servicio, comprobando sus resultados (check-list). • Identificar y caracterizar las diferentes elaboraciones culinarias, técnicas de elaboración y servicio de los alimentos en bares-cafeterías, atendiendo la documentación relacionada. • Actuar según las normas higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
3. Bebidas no alcohólicas: cafés, chocolates, tés y otras infusiones.	• Analizar y describir los factores socio-culturales, métodos de producción, clasificación y tipos de bebidas calientes sencillas. • Identificar las marcas, su presentación, categoría, conservación y características comerciales y organolépticas. • Desarrollar las técnicas y procedimientos de preparación y servicio de las bebidas calientes sencillas. • Identificar las nuevas tendencias en la oferta y la demanda. • **Analizar los productos locales relacionados con estas bebidas.** • Actuar según las normas higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
4. Bebidas no alcohólicas: aguas, refrescos, zumos, batidos y otros.	• Analizar y describir los factores socio-culturales, métodos de producción, clasificación y tipos de bebidas. • Identificar las marcas, su presentación, categoría, conservación y características comerciales y organolépticas. • Desarrollar las técnicas y procedimientos de preparación y servicio de las bebidas calientes sencillas. • Identificar las nuevas tendencias en la oferta y la demanda. • **Analizar los productos locales relacionados con estas bebidas.** • Actuar según las normas higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
5. Bebidas alcohólicas simples: cervezas, sidras y aperitivos. El servicio del vino.	• Describir los procesos de fermentación y destilación. • Analizar y describir los factores socio-culturales, métodos de producción, clasificación y tipos de bebidas alcohólicas simples. • Identificar las marcas, su presentación, categoría, conservación y características comerciales y organolépticas. • Desarrollar las técnicas y procedimientos de preparación y servicio de las bebidas alcohólicas sencillas. • Realizar el servicio adecuado de los diferentes tipos de vinos. • Identificar las nuevas tendencias en la oferta y la demanda. • **Analizar los productos locales relacionados con estas bebidas.** • Actuar según las normas higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

6. CONTENIDOS.

Este elemento curricular responde a la pregunta ¿Qué enseñar?

Los contenidos, según nuestra Ley Orgánica de Educación, son el conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que contribuyen al logro de los objetivos de cada enseñanza y etapa educativa y a la adquisición de competencias.



Los contenidos básicos para nuestro módulo profesional están recogidos en la Orden de 9 de octubre de 2009 y se organizan en **8 bloques**, los cuales están directamente relacionados con los 8 resultados de aprendizaje anteriormente mencionados:

1. Recepción de materias primas:
- Materias primas. Descripción, variedades, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Presentaciones comerciales.
- Descripción y características del economato y bodega.
- Operaciones en la recepción de géneros.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción.
- Aplicaciones informáticas.
- Relaciones interdepartamentales.

2. Acopio de materias primas:
- Aprovisionamiento interno. Descripción y características de las operaciones de aprovisionamiento y distribución interna de materias primas.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Formalización de formularios.
- Procedimientos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas.

3. Preparación de equipos, útiles y materiales:
- Maquinaria, material y mobiliario propio de las áreas de bar. Descripción, clasificación y características.
- Ubicación y distribución.
- Puesta a punto, uso, limpieza, mantenimiento y control de la maquinaria.

4. Realización de actividades de montaje:
- Tipología de servicios en las áreas de bar- cafetería. Descripción y características.
- Tipos de montaje. Características.
- Operaciones de pre-servicio. Características. Fases y técnicas asociadas.
- Ejecución de las operaciones de montaje. Control y valoración de resultados.

5. Preparación de bebidas calientes sencillas:
- Cafés, chocolates, infusiones y otros. Definiciones, clasificaciones, tipos y características. Ubicación y conservación.
- Presentaciones comerciales y etiquetados.
- Fases y técnicas de preparación, presentación y servicio.
- Procedimientos de ejecución y servicio. Control y valoración de resultados.

6. Preparación de batidos, zumos, refrescos, aguas y otros:
- Batidos, zumos, refrescos, aguas y otros. Características y tipos.
- Presentaciones comerciales y etiquetados.
- Ubicación y conservación.
- Técnicas de preparación y presentación de zumos y batidos. Conservación.
- Procedimientos de ejecución y servicio. Control y valoración de resultados.

7. Servicio de bebidas alcohólicas simples:
- Aperitivos y cervezas. Clasificación, tipología y características.
- Presentaciones comerciales y etiquetados.
- Ubicación y conservación.

- Técnicas de servicio de aperitivos y cervezas. Procedimientos de ejecución, control y valoración de resultados.
- Vinos. Operaciones elementales de servicio.

8. Realización de las operaciones de post-servicio en bar-cafetería:

- Operaciones de post-servicio en áreas de bar-cafetería. Descripción y caracterización.
- Secuenciación de fases y aplicación de técnicas.
- Control y reposición de materiales y materias primas. Documentos asociados.
- Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control.
- Procedimientos de ejecución de las operaciones de post-servicio.
- Control y valoración de resultados.

6.1. SECUENCIACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN LAS U.U.T.T.

Los contenidos han sido secuenciados de forma lineal, siguiendo una lógica constructivista para ser adquiridos gradualmente, relacionando los nuevos contenidos con los conocimientos previos y teniendo en cuenta las características del alumnado.

Además, los contenidos básicos tienen carácter **INTERDISCIPLINAR** ya que están relacionados con aquellos de otros módulos profesionales y serán trabajados de forma coordinada entre el profesorado correspondiente.

Finalmente, estos serán ampliados y/o extendidos en función de los intereses e implicación de mis estudiantes, haciendo especial hincapié tanto en las tradiciones como en las nuevas tendencias de nuestra comunidad autónoma de **ANDALUCÍA**.

UUDD	Bloques de contenidos y Contenidos Básicos
0. Introducción. El bar-cafetería, su brigada y su equipamiento.	**Preparación de equipos, útiles y materiales:** • Maquinaria, material y mobiliario propio de las áreas de bar. Descripción, clasificación y características. • Ubicación y distribución. • Puesta a punto, uso, limpieza, mantenimiento y control de la maquinaria. **Determinación de tipos de servicios:** • Tipos y clasificación de los establecimientos de bares- cafeterías. • 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. *(Los últimos 4 contenidos básicos han sido extraídos del módulo profesional de Servicios en Bar-cafetería)*
1. Recepción y almacenamiento de materias primas.	**Recepción de materias primas:** • Materias primas. Descripción, variedades, características, clasificaciones y aplicaciones. • Categorías comerciales y etiquetados. • Presentaciones comerciales. • Descripción y características del economato y bodega. • Operaciones en la recepción de géneros. • Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo. • Documentos relacionados con las operaciones de recepción. • Aplicaciones informáticas. • Relaciones interdepartamentales. **Acopio de materias primas:** • Aprovisionamiento interno. Descripción y características de las operaciones de

	aprovisionamiento y distribución interna de materias primas. • Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Formalización de formularios. • Procedimientos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas.
2. Operaciones de puesta a punto, servicio y post-servicio en el bar-cafetería.	**Realización de actividades de montaje:** • Tipología de servicios en las áreas de bar- cafetería. Descripción y características. • Tipos de montaje. Características. • Operaciones de pre-servicio. Características. Fases y técnicas asociadas. • Ejecución de las operaciones de montaje. Control y valoración de resultados. **Realización de las operaciones de post-servicio en bar-cafetería:** • Operaciones de post-servicio en áreas de bar-cafetería. Descripción y caracterización. • Secuenciación de fases y aplicación de técnicas. • Control y reposición de materiales y materias primas. Documentos asociados. • Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control. • Procedimientos de ejecución de las operaciones de post-servicio. • Control y valoración de resultados. **Elaboración de platos y aperitivos propios del bar-cafetería:** • Elaboración y servicio de productos culinarios propios del bar-cafetería. Descripción y aplicación de técnicas y procedimientos culinarios. Acabados y presentaciones de las elaboraciones. Normas básicas. (*Estos contenidos han sido obtenidos del módulo de Servicios en bar-cafetería y serán impartidos parcialmente debido a las circunstancias del curso*)
3. Bebidas no alcohólicas: cafés, chocolates, tés y otras infusiones.	**Preparación de bebidas calientes sencillas:** • Cafés, chocolates, infusiones y otros. Definiciones, clasificaciones, tipos y características. Ubicación y conservación. • Presentaciones comerciales y etiquetados. • Fases y técnicas de preparación, presentación y servicio. • Procedimientos de ejecución y servicio. Control y valoración de resultados.
4. Bebidas no alcohólicas: aguas, refrescos, zumos, batidos y otros.	**Preparación de batidos, zumos, refrescos, aguas y otros:** • Batidos, zumos, refrescos, aguas y otros. Características y tipos. • Presentaciones comerciales y etiquetados. • Ubicación y conservación. • Técnicas de preparación y presentación de zumos y batidos. Conservación. • Procedimientos de ejecución y servicio. Control y valoración de resultados.
5. Bebidas alcohólicas simples: cervezas, sidras y aperitivos. El servicio del vino.	**Servicio de bebidas alcohólicas simples:** • Aperitivos y cervezas. Clasificación, tipología y características. • Presentaciones comerciales y etiquetados. • Ubicación y conservación. • Técnicas de servicio de aperitivos y cervezas. Procedimientos de ejecución, control y valoración de resultados. • Vinos. Operaciones elementales de servicio.

6.2. CONTENIDOS TRANSVERSALES Y EDUCACIÓN EN VALORES

Tal y como recoge las normativas de educación debemos integrar los **contenidos transversales** (comprensión lectora, expresión oral y escrita, comunicación audiovisual, tecnologías de la Información y la Comunicación, emprendimiento, educación cívica y constitucional) con el objetivo de proporcionar al alumnado un pleno desarrollo, así como una educación que desarrolle valores. Estos valores vienen recogidos en nuestra Ley de Educación de Andalucía, LEA Capítulo I Título II artículo 39 “Educación en valores”:

a. El respeto de los derechos humanos y de las libertades fundamentales y los valores que preparan al alumnado para asumir una vida responsable en una sociedad libre y democrática.
b. El conocimiento y respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y el Estatuto de Autonomía para Andalucía.
c. La adquisición de hábitos de vida saludable y deportiva y la capacitación para decidir entre las opciones que favorezcan un adecuado bienestar físico, mental y social, para el propio alumno/a y para los demás.
d. Aspectos de Educación Vial, educación para el consumo, salud laboral, respeto al medio ambiente y la utilización responsable del tiempo libre y ocio.
e. Promoción de la igualdad real y efectiva entre hombres y mujeres, apreciando la contribución de ambos sexos al desarrollo de nuestra sociedad y al conocimiento acumulado por la humanidad.

Por tanto, a lo largo del desarrollo de las diferentes unidades trabajaremos los siguientes aspectos:

1. **Coeducación:** actividades en las que se pone en práctica el trabajo en equipo sin distinción de género, ni estereotipos sexistas.
2. **Educación para la Salud:** temas relacionados con la seguridad e higiene.
3. **Educación ambiental:** será de gran importancia para el aprovechamiento de recursos y tratamiento de desechos. Se hará hincapié en el reciclaje de materiales, y en la recogida selectiva de las basuras.
4. **Educación para la paz, la convivencia y la igualdad:** fundamental en esta profesión, que tanto en las relaciones laborales como con los clientes debe fomentarse. Poniendo en práctica la cooperación, compañerismo, trabajo en equipo, igualdad de sexos, razas, religión y respeto a cualquier opinión o creencia.
5. **Civismo:** se desarrollarán una serie de actividades en cada una de las actividades en las que se trabaje el cuidado en el uso de las instalaciones, maquinaria y utensilios.
6. **Innovación y creatividad:** de gran importancia en los últimos años de esta profesión, se incentivará en las diferentes unidades didácticas con actividades de investigación y desarrollo.
7. **Nuevas tecnologías:** se realizarán actividades a través de plataformas, además se darán a conocer las nuevas tecnologías relacionadas en el ámbito de la hostelería.
8. **Cultura andaluza:** tema presente en todas y cada una de las actividades que se desarrollen, conociendo la materia prima de la zona, sus diferentes denominaciones de origen, fundamentos geográficos e históricos de la gastronomía.

7. METODOLOGÍA

Este elemento curricular responde a la pregunta: ¿Cómo enseñar?, y es el punto que da identidad y personalidad al método de enseñanza-aprendizaje del docente.

La metodología didáctica se entiende como el procedimiento que permite llevar a cabo el proceso de enseñanza-aprendizaje, acordando y coordinando criterios tan importantes como: las estrategias metodológicas, la organización de los espacios, los tiempos, los recursos, la forma de desarrollar las sesiones y las actividades, entre otras, y siempre teniendo en cuenta el contexto.

PROFESORADO:

El módulo profesional será impartido por dos docentes (desdoble).

Profesorado:	Horas
Alonso Tejeira Ortíz	• Martes: 4 horas • Miércoles: 4 horas Total de horas: 8 horas
José María León Becerra (tutor)	• Martes: 4 horas • Miércoles: 4 horas • Viernes: 1 hora Total de horas: 9 horas

HORARIO:

TRAMO HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1º hora: 8.15-9.15		OBBC			
2º hora: 9.15-10.15		OBBC			
3º hora: 10.15-11.15		OBBC	OBBC		
11.15-11.45	RECREO	S. Desayuno	S. Desayuno	S. Desayuno	RECREO
4º hora: 11.45-12.45		OBBC	OBBC		
5º hora: 12.45-13.45			OBBC		OBBC
6º hora: 13.45-14.45			OBBC		

*OBBC: Operaciones Básicas en Bar-Cafetería.

- **CAFETERÍA Y RESTAURANTE PEDAGÓGICO**

Cabe destacar que los martes, miércoles, jueves y viernes a partir del 5 de octubre, se abrirá la cafetería pedagógica para el profesorado del centro educativo.

Según el día, el desayuno será ofrecido por un grupo diferente:
- Martes: 1º G.M Servicios en Restauración
- Miércoles: 1º G.M Servicios en Restauración
- Jueves: 1º G.M Servicios en Restauración
- Viernes: 2º F.P.B. Cocina y Restauración

Nuestro grupo de 1º de Servicios en Restauración, los martes y miércoles, realizará principalmente actividades procedimentales de pre-servicio, servicio y post-servicios en los servicios de desayuno de **la cafetería pedagógica**, el horario del servicio de apertura será durante el recreo, es decir desde las 10:45 a 11:45 horas. Los jueves, aunque correspondería a OBR, se dedicará la 3º y 4º hora para el servicio de desayunos, y los miércoles, aunque correspondería a OBBC se dedicará 5º y 6º hora los servicios de "comida de familia".

Por otro lado, los miércoles y jueves a partir de principios de octubre y hasta finales de mayo, se abrirá al público el **restaurante pedagógico**, cuyo horario será de 15:00 a 18:00 horas aprox.

El grupo de 1º de Servicios en Restauración, comenzará a realizar los servicios del restaurante los jueves a partir del 10 de marzo. Por este motivo, a partir de dicha fecha, el grupo deberá comenzar su horario lectivo a partir de 3º hora (10:15 horas).

El grupo será dividido en 2 brigadas (ver anexo 1), permitiendo alternar los grupos para los servicios de la cafetería y del restaurante. Además, permitirá rotar al alumnado por

los diferentes puesto de la brigada. Se creará una ficha de la brigada semanal de la cafetería, la cual será subida a Classroom.

Los alimentos para los desayunos y comidas del restaurante serán realizados cooperativamente con 1º y 2º de Cocina y gastronomía y 1º de FPB.

Habrá cierta flexibilidad en el horario respecto al cambio de horas de unos módulos profesionales con otros, especialmente cuando se abra el restaurante pedagógico.

7.1. ENFOQUE METODOLÓGICO

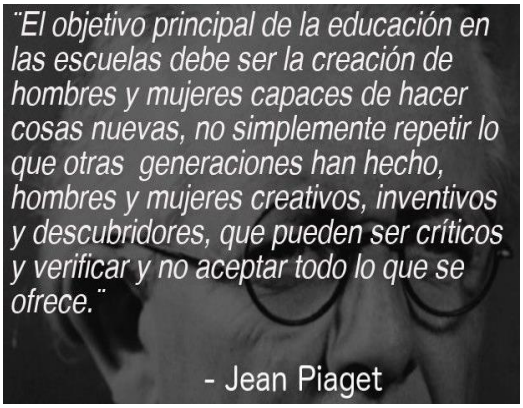
La formación profesional requiere de una metodología didáctica que se adapte a los fines de adquisición de capacidades y competencias, a las características del alumno/a y a la naturaleza del ciclo formativo para que el alumnado pueda construir su propio aprendizaje y lo ponga en práctica en su vida profesional.

Mi metodología, será en primer lugar **basada en el alumnado**, siguiendo las ideas de Jean Piaget, David Ausubel y Daniel Goleman, entre otros. La enseñanza basada en el alumnado da especial importancia a la auto-reflexión sobre su propio aprendizaje como he tratado de reflejar desde el inicio de mi programación con la cita de Ortega y Gasset.

Autor	Teoría	Dónde aplicarlo
Jean Piaget	Se basa en las ideas del modelo psicoeducativo de **CONSTRUCTIVISMO,** persiguiendo constantemente la motivación e implicación del alumnado en el proceso de enseñanza-aprendizaje. El objetivo es que el alumnado pueda desarrollar habilidades cognitivas y estrategias necesarias para participar en la tarea de resolver problemas asociados con el aprendizaje, desarrollando su responsabilidad y autonomía. Desarrollando la competencia clave **"Aprender a aprender".**	Se utilizará la estrategia de acompañamiento, donde se explicará o dará al alumnado una serie de pautas o conocimientos básicos, con el fin de que éste sea capaz de crear su propio camino de aprendizaje hasta llegar a un objetivo, el profesor actuará como orientador.
David Ausubel	Metodología del "**APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO".** Los estudiantes deberán realizar tareas en las que relacionen sus conocimientos y experiencias previas con la nueva información.	Se utilizará durante el desarrollo de las actividades (teóricas, prácticas y actitudinales), aprovechando las experiencias del alumnado, ya hayan sido desde un punto de vista laboral, de formación o como cliente/a en un establecimiento.
Daniel Goleman	Debido a que esta familia profesional es dedicada al sector servicio, no podemos dejar atrás la teoría de la **"INTELIGENCIA EMOCIONAL"**. Esta supone el conjunto de capacidades personales que posee un individuo a la hora de gobernar sus emociones. Se describen mediante 5 principios: 1. Autoconocimiento: entiende como tus emociones afectan a tu estado de ánimo. 2. Autocontrol: domina tus impulsos. 3. Motivación. 4. Empatía. 5. Habilidades sociales: saber dar la respuesta más adecuada según el momento.	Se hará hincapié cuando se realicen actividades prácticas, especialmente de cara al público, en debates, entrevistas y actividades cooperativas, es resumen, en sesiones protagonizadas por el diálogo entre personas.

Otras orientaciones metodológicas que se tendrán en cuenta:

- La **diversidad del alumnado** con objeto de considerar los diferentes ritmos de aprendizaje, características personales, distintos intereses, expectativas, preferencias y motivaciones, ofreciendo **tareas GRADUADAS EN DIFICULTAD.**
- **Diversificar y alternar el uso de los métodos de enseñanza**, y procurar cambios de ritmo y de actividad para crear dinámicas estimulantes de trabajo.
- Introducción de las **aplicaciones TIC (nativos digitales),** así como el empleo del **lenguaje profesional**, y el ejercicio de **técnicas de trabajo intelectual** (mapas conceptuales, esquemas, resúmenes, etc.) con el fin de cumplir los estándares de contratación actual.
- **El trabajo cooperativo**, cuya finalidad será que los estudiantes se unan, se apoyen y tengan mayor voluntad; consiguiendo más y cansándose menos, ya que los esfuerzos individuales articulados en un grupo cooperativo cobran más fuerza.
- Enseñanza realista, favoreciendo la **autonomía y creatividad** por parte del alumnado, y la acción de asumir la responsabilidad de los diferentes roles que ocurren en la práctica laboral de la restauración.



En resumen y defendiendo las teorías de los autores citados, se desarrollará una **METODOLOGÍA MOTIVADORA, INNOVADORA, ACTIVA, PARTICIPATIVA, FLEXIBLE Y DINÁMICA** a partir de los supuestos del enfoque centrado en el alumnado, basada en los enfoques psicoeducativos constructivistas y dialógicos, persiguiendo constantemente la motivación e implicación del alumnado en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

7.2. ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Tipos de actividades:

- Actividades **de presentación-motivación.**
- Actividades **de conocimientos previos.**
- Actividades **de desarrollo.**
- Actividades **procedimentales**.
- Actividades **de consolidación**.
- Actividades **de apoyo o refuerzo.**
- Actividades **de ampliación**.
- Actividades **de evaluación, autoevaluación y coevaluación.**
- Actividades **complementarias** (fuera del centro en horario lectivo)
    - Tostadero de café.
    - Fábrica de cerveza.
    - Ponente José Luque, barista profesional.
    - Día de Andalucía.
    - Congreso de gastronomía H&T 2023, Palacio de Ferias y Congresos de Málaga.
- Actividades **extraescolares** (fuera del centro en horario no lectivo)

Estrategias principales para llevar a cabo las actividades citadas durante las sesiones:

- Explicaciones verbales en el aula (expositivas)
- Estudio de casos y solución de problemas (observación dirigida)
- Debates y discusiones (discusión)

- Investigaciones y experiencias prácticas (trabajo autónomo y cooperativo)

7.3. ESPACIOS, MATERIALES DIDÁCTICOS Y USO DE LAS TIC

El centro cuenta con todos los espacios, equipamientos y materiales necesarios para poder impartir el módulo profesional y el desarrollo del título en general, recogido en el anexo IV de la Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título.

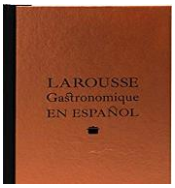
ESPACIOS

Los espacios principales para impartir el módulo serán; un aula ordinaria utilizada para las explicaciones y exposiciones de sesiones teóricas, la cafetería ubicada en el antiguo edificio de hostelería y el restaurante ubicado en el edifico más moderno, estos últimos enfocados para las sesiones procedimentales.

MATERIALES DIDÁCTICOS

Los diversos materiales y recursos didácticos serán todos aquellos elementos que empleemos para facilitar que nuestros estudiantes adquieran los conocimientos, las destrezas y habilidades necesarias para superar el módulo. Estos serán variados y versátiles. Entre los más usados, destacan los siguientes:

- ✓ **Mobiliario y materiales específicos de hostelería:** mesas, sillas, cristalería, cubertería, vajilla, mantelería, mobiliario, menaje variado, bloc de comandas y otros.
- ✓ **Géneros fungibles:** alimentos y bebidas.
- ✓ **Pizarra tradicional.**
- ✓ **Uniformidad** y equipamiento necesario para el alumnado en el desarrollo de las actividades procedimentales:
  - Zapatos negros cerrados y antideslizantes.
  - Calcetines negros largos.
  - Pantalón camarero/a negro largo con bolsillos.
  - Cinturón negro.
  - Camiseta negra lisa de manga corta y cuello redondo.
  - 2 camisas blancas de cuello Mao con logotipo escuela hostelería bordado.
  - Mandil francés negro con logotipo escuela hostelería bordado en gris.
  - 2 politos negros
  - 2 litos blancos.
  - Sacacorchos profesional de 2 tiempos.
  - Encendedor.
  - Bolígrafo (que no sea de tinta líquida).
  - Puntilla.
  - Bloc de notas (opcional y recomendable)
- ✓ **Libros, artículos, entrevistas, presentaciones y apuntes** elaborados por el docente. Este curso se seguirá principalmente el libro de Procesos de Servicios en Bar-cafetería y apuntes del profesor.
  Recursos bibliográficos más relevantes:

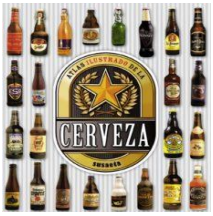


-Montaigné, P. y Luis Aduriz, A., (2015). *Larousse Gastronomique en Español*. Madrid, España: Editorial Larousse.

-De la Riva García, J.A., (2012). *Bebidas: Asesoramiento, preparación y presentación de bebidas en el bar y cafetería. Certificados de profesionalidad. Servicios de bar y cafetería.* Vigo, España. Editorial Ideas Propias.

-García Ortiz, F., García Ortíz, P., Gil Muela, M., (2016). *Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería.* (2º edición). Madrid, España: S.A. Paraninfo.

-Roser Vives, S. y Herrero Arroyo,G., (2014). *Operaciones y procesos en los servicios de bar y cafetería*. Madrid, España: Editorial Síntesis, S.A.



-*Atlas ilustrado de la cerveza*. Susaeta Ediciones.

-Mercado Fuster, D. (2021). Procesos de Servicios en Bar-cafetería. Madrid, España.: Ediciones Paraninfo.

Además, se seleccionarán más materiales didácticos convenientes según las necesidades del grupo-clase y acorde a las publicaciones actualizadas que se produzcan a lo largo del curso escolar como revistas, artículos de prensa, redes sociales relacionadas con la especialidad y otras publicaciones.

USO DE LAS TIC

Recursos TIC:

- Proyector de aula.
- Principal plataforma informática utilizada: CLASS ROOM. Esta plataforma se utilizará para subir los contenidos de las diferentes UUTT, actividades y también como diario de clase.
- Programas informáticos más utilizados: Intranet, Séneca, IPasen, Power Point, Excel, Pdf, Google, YouTube, correo corporativo y Word.
- Videos relacionados con las unidades a impartir obtenidos de internet, como:
  - https://www.youtube.com/watch?v=uR6JLDn1kew (elaboración del café)
  - "The birth of sake", Netflix.
  - https://www.youtube.com/watch?v=PBDBrvTFVSg "Alimentos del planeta: La Historia del Té"
- TPV: Programa gestión de restaurantes existente en el centro.
- Páginas webs (ver webgrafía).
- En consecuencia a la Covid-19, se atenderán recursos para poder impartir clases telemáticas por si fuese necesario, tales como Zoom o Google Meet, entre otros.

7.4. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La diversidad es el conjunto de diferencias que coexisten en todo el alumnado. Es decir, se habla de la heterogeneidad que existe en todas las aulas debido a diferencias entre:

- Ritmos de aprendizajes y rendimiento académico.
- Diferencias socio-culturales.
- Discapacidades y altas capacidades.

Atendiendo a la normativa vigente, tanto a nivel de normativas estatales como autonómicas y al plan de atención a la diversidad que aparece en el PEC, para este módulo, se realizarán las siguientes medidas:

- Se emplearán **metodologías didácticas diversas**, adecuadas a los distintos grados de capacidades, a los diferentes niveles de autonomía y responsabilidades.
- **Individualización del proceso enseñanza-aprendizaje**: se adaptará el proceso a las motivaciones y necesidades del alumnado en función de sus capacidades y ritmos.
- Las actividades tanto conceptuales como procedimentales grupales propuestas se desarrollarán en **grupos heterogéneos**, fomentando la **colaboración y cooperación**, agrupando al alumnado con diferentes niveles y habilidades.
- Se realizarán sesiones de **resolución de dudas** previas a las pruebas.
- En las **actividades de recuperación** programadas, para el alumnado con más dificultades de aprendizaje, se definirán de manera clara los conceptos que les cuesta trabajo comprender.
- Se plantearán **actividades graduadas en dificultad así como de refuerzo y de ampliación** para el alumnado que necesite reforzar o desee ampliar su aprendizaje.
- Se fomentarán las relaciones sociales y la **inclusión** de todo el grupo.

ATENCIÓN AL ALUMNADO NEAE

La legislación que regula las enseñanzas de Formación Profesional post-obligatoria, no permite las adaptaciones curriculares significativas, referidas a la modificación ni supresión de objetivos, contenidos, ni resultados de aprendizaje, entre otros. Pero sí que permite realizar diferentes medidas o adaptaciones no significativas, es decir, realizar ciertas modificaciones en la metodología de enseñanza, de manera que permita dar respuesta al alumnado que presente necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE), así como adaptaciones de acceso al alumnado cuando sea necesario.

En el grupo-clase hay 8 estudiantes con NEAE. Esto supondrá que se realicen una serie de adaptaciones curriculares no significativas para facilitarle su proceso de aprendizaje.

A continuación, respecto al alumnado con NEAE y tras la reunión con la orientadora pude formular el siguiente cuadro:

Alumnado con NEAE			
Diagnósticos	**Dificultades**	**Ventajas**	**Adaptaciones y observaciones**
Trastorno por Déficit de Atención con Hiperactividad. TDAH: tipo combinado.	Se distrae con facilidad.	Participativa. Conoce el centro y las Instalaciones ya que cursó parcialmente el CFGM Cocina y Gastronomía.	Situarle cerca del docente. Ambiente estructurado y predecible. Reducir la estimulación ambiental. Utilizar agenda escolar.

Discapacidad intelectual Asperger	Déficit de atención y poca retención cognitiva. Dificultad para entablar una conversación. Muy mala caligrafía.	Muy educado, amable y agradecido. Participativo y motivado	Sentarlo en primera fila o cercano al foco de atención. Asegurarnos que comprende lo explicado. Darle más tiempo en la realización de las tareas. Explicarle las tareas detalladamente. Instrucciones cortas. Impartirle los contenidos teóricos básicos del currículo. Asignarle un alumno/a tutor. Comunicación constante con su familia. El alumno tutor (acompañante) será Sara.
Trastornos del Espectro Autista, Trastorno generalizado del desarrollo no especificado.	Déficit de atención y poca retención cognitiva. Dificultad para entablar una conversación. Muy mala caligrafía. En situaciones de tensión se pone muy nervioso, para ello debemos evitar que sea el centro de atención.	Muy educado, amable	Sentarlo en primera fila o cercano al foco de atención. Darle más tiempo en la realización de las tareas. Asegurarnos que ha comprendido lo explicado. Explicarle las tareas detalladamente. Instrucciones cortas. Impartirle los contenidos teóricos básicos del currículo. Asignarle un alumno/a tutor. Explicaciones claras y concisas. Adaptaciones de tareas y pruebas escritas. Utilización de apoyo visual o escrito si fuese necesario. Evitar metáforas y dobles sentidos. Fomentar el trabajo cooperativo y las habilidades sociales. Establecer vínculos y motivarle a través de sus intereses. Utilización de agenda escolar y supervisión de la misma. Fomentar la figura del alumno/a ayudante. (Milagros)
Trastornos del espectro autista y Trastorno generalizado del desarrollo no especificado.	Se distrae con facilidad.	Conoce el centro y las Instalaciones ya que realizó el curso de FPB en nuestro centro académico.	Dar más tiempo en las pruebas escritas. Priorizar actividades prácticas. Evitar largos periodos de teoría. Ubicarle cerca del foco de atención. Explicaciones claras y concisas. Adaptación de tareas y pruebas escritas. Utilización de apoyo visual o escrito si fuese necesario. Evitar metáforas y dobles sentidos. Fomentar el trabajo cooperativo y las habilidades sociales. Establecer vínculos y motivarles a través de sus intereses. Utilización de agenda escolar y supervisión de la misma. Fomentar la figura del estudiante ayudante.
Trastorno por Déficit de Atención con Hiperactividad, TDAH: tipo combinado. Rectificación cervical. Tratamiento continuo con antiinflamatorios y relajantes musculares. Alérgico a la mahonesa	No puede coger peso ni realizar posturas forzosas.	Participativo	Evitar coger peso. Adaptación no significativa en la metodología de trabajo. Ofrecerle trabajos lo más ergonómicos posible. Situarle cerca del docente, dar más tiempo en las pruebas escritas, priorizar actividades prácticas, evitar largos periodos de teoría. Ambiente estructurado y predecible. Reducir la estimulación ambiente. Utilizar la figura del alumno/a tutor/a.

Discapacidad Visual, Baja Visión.	Muy tímida		Situarla cerca del foco de atención. Adaptaciones de tareas y pruebas escritas. Fomentar la evaluación en formato oral si fuese necesario. Fomentar el trabajo en parejas y en grupos.
Compensación educativa	Se distrae con facilidad.	Muy educado, amable y agradecido. Participativo y motivado	Orientación cercana al profesorado. Instrucciones claras y sencillas. Simplificar la carga lingüística del material de apoyo visual y frases cortas. Adaptar los procedimientos e instrumentos de evaluación.
Dificultad de aprendizaje por capacidad intelectual límite. El alumno presenta comportamiento compatible con Trastorno por déficit de atención sin hiperactividad (TDA)			Dar más tiempo en las pruebas escritas. Priorizar actividades prácticas. Evitar largos periodos de teoría. Ubicarle cerca del foco de atención. Explicaciones claras y concisas.

Además de estos casos, se contemplará la posibilidad, de algún otro u otra estudiante de incorporación tardía o con algún tipo de NEAE.

8. EVALUACIÓN

Este elemento curricular responde a las preguntas ¿qué, cómo, cuándo y para qué evaluar? La evaluación se define como el conjunto de actividades programadas para recoger información gracias a la cual profesorado y alumnado reflexionan y toman decisiones para mejorar sus estrategias de E-A.

Según 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:

- La **evaluación** de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será **continua y criterial** y se realizará por módulos profesionales.
- La **evaluación** será además **formativa**, motivacional y **sumativa**, teniendo carácter cualitativo y procesual.
- El departamento de la familia profesional, siguiendo las directrices marcadas en el proyecto educativo del centro realizará los criterios de planificación que afecten al proceso de evaluación, referente a los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación que se vayan a aplicar para la evaluación del alumnado.

El módulo tendrá 4 tipos de evaluaciones:

- Una **evaluación inicial el día 6 de octubre**: para determinar los conocimientos previos, y será realizada durante el primer mes de clase. Ésta evaluación será cualitativa y no cuantitativa.
- Tres evaluaciones parciales u ordinarias:

1. **Primera evaluación:** 05 de diciembre.
2. **Segunda evaluación:** 10 de marzo.
3. **Tercera evaluación:** 31 de mayo.

- Una **evaluación final:** 27 de junio.
- Una **evaluación extraordinaria:** entre la última evaluación parcial y la final.

Además, también llevaremos a cabo la **autoevaluación de la programación didáctica**, de forma que nos ayude a optimizar los futuros procesos de enseñanza-aprendizaje. Para ello, elaboraremos una rúbrica de forma cooperativa con el departamento.

8.1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PONDERACIÓN

En la siguiente tabla se muestra la **ponderación** de los **Resultados de Aprendizaje**. Esta ponderación no es equitativa, ya que tampoco lo será su carga lectiva, esta ha sido distribuida en función de la relevancia, complejidad y profundización de sus contenidos.

En la segunda columna pueden ver los **criterios de evaluación** asociados a cada Resultado de Aprendizaje de este módulo profesional, como recoge el currículo. Al igual que los R.A., la suma de los porcentajes de los criterios supondrá el 100% del valor de cada **RA**. Estos criterios son los principios, normas o ideas de valoración en relación a los cuales se emite un juicio valorativo sobre el resultado de aprendizaje evaluado. Deben permitir entender qué conoce, comprende y sabe hacer el alumnado.

Y en la última columna pueden ver las **unidades de trabajo** donde serán trabajados cada **RA** y sus **criterios**. También podemos ver el número de **horas** de cada unidad de trabajo y su **porcentaje** respecto a la calificación final del módulo.

R.A.	%	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	U.T.	Horas UT	Valor UT
1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.	2%	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 la cantidad y la 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.	**11%** **11%** **11%** **11%** **12%** **11%** **11%** **11%** **11%**	**<u>UT 1</u>** a), b), c),d), e), f), g), h), i)	**12 horas**	**4%**
2. Acopia materias primas analizando la documentación asociada a los servicios previstos.	2%	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 y/o manipulación h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	**12,5%** **12,5%** **12,5%** **12,5%** **12,5%** **12,5%** **12,5%** **12,5%**	**<u>UT 1</u>** a), b), c),d), e), f), g), h)		
3. Prepara equipos, útiles y materiales reconociendo su funcionamiento , aplicaciones y disposición adecuada.	12 %	a) Se ha comprobado el estado del área de bar y cafetería para las actividades posteriores. b) Se han caracterizado los equipos, útiles y materiales de esta área. c) Se han relacionado los equipos útiles y materiales con sus aplicaciones posteriores. d) Se han preparado equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso. e) Se han ejecutado los procedimientos de manejo y mantenimiento de maquinaria, útiles y herramientas de acuerdo a las normas establecidas. f) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. g) Se ha analizado la disposición de los equipos del área desde el punto de vista funcional y de seguridad alimentaria.	**14%** **14%** **14%** **14%** **15%** **14%** **14%**	**<u>UT 0</u>** a), b), c), d) e), f), g).	**28 horas**	**12%**

4. Realiza las actividades de montaje relacionándolas con el tipo de servicio que se debe desarrollar.	30 %	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 act. de servicio y atención al cliente. e) Se han ejecutado las operaciones de montaje, aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas. f) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	**16%** **16%** **16%** **16%** **17%** **16%**	**<u>UT 2</u>** a), b), c), d), e), f)	**172 horas**	**60%**
8. Efectúa las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de bar y cafetería, identificando y determinando las necesidades de reposición y adecuación del área al siguiente servicio.	30 %	a) Se han caracterizado las operaciones de post-servicio 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 post-servicio, 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. h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	**12,5%** **12,5%** **12,5%** **12,5%** **12,5%** **12,5%** **12,5%** **12,5%**	**<u>UT 2</u>** a), b), c), d), e), f), g), h),		
5. Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio justificando las técnicas y procedimientos seleccionados	8%	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.	**14%** **14%** **14%** **14%** **15%** **14%** **14%**	**<u>UT 3</u>** a), b), c), d), e), f), g).	**20 horas**	**8 %**

6. Prepara batidos, zumos, refrescos, aguas y otros para su servicio, aplicando las técnicas y procedimientos asociados.	6%	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 la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	**10%** **10%** **10%** **10%** **10%** **10%** **10%** **10%** **10%**	**<u>UT 4</u>** a), b), c), d), e), f), g), h), i), j)	**14 horas**	**6 %**
7. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando las técnicas y procedimientos de servicio con cada tipo de bebida.	10 %	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.	**10%** **10%** **10%** **10%** **10%** **10%** **10%** **10%** **10%** **10%**	**<u>UT 5</u>** a), b), c), d), e), f), g), h), i), j)	**30 horas**	**10%**
<u>HORAS TOTALES</u> ***No se logran completar las 288 horas que marca la normativa con respecto a este módulo profesional debido a coincidencias con días festivos. Se realizan actividades complementarias y/o simplificación de contenidos para adecuarlo a las horas disponibles.***					**282**	**100%**

8.2. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Las técnicas de evaluación hacen referencia al conjunto de acciones y procedimientos que ayudan a obtener información sobre el aprendizaje del alumnado. Dan respuesta a la pregunta ¿Cómo evaluar? Y los instrumentos son los materiales que dan respuesta a la pregunta ¿Con qué evaluar?

Llevaremos a cabo 4 técnicas principales:
- OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA, mediante instrumentos como el registro de observación para evaluar las competencias personales y sociales que aparecen en los criterios de calificación (punto 8.3).
- PRUEBAS TEÓRICAS, para comprobar sus conocimientos. Utilizaremos debates, exposiciones, entrevistas, proyectos, trabajos de investigación y pruebas escritas (tipo test, de preguntas de respuesta corta sobre aspectos conceptuales y/o relacionales, de preguntas largas de desarrollo de un contenido concreto...).
- PRUEBAS PROCEDIMENTALES para evaluar sus habilidades y destrezas haciendo uso de listas de cotejo o check-lists y rúbricas.

- Servicios de bar y cafetería. Se considera el instrumento de evaluación más importante ya que es donde evaluaremos con mayor claridad el grado de consecución de los resultados de aprendizaje de éste módulo. Se tomarán notas para evaluar todos los aspectos del servicio, realizando al final de cada uno de los tres trimestres la media ponderada utilizando **rúbricas de calificación** donde se indiquen los ítems a medir y los niveles de medición.

Los principales instrumentos para registrar las calificaciones son el libro del profesor y una plantilla elaborada en Excel que nos permite calcular las medias de los resultados obtenidos en las diferentes actividades, la plantilla de Excel es dividida en función de las diferentes evaluaciones, las U.U.T.T y los R.R.A.A.

8.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Esta programación se estructura en 6 U.U.T.T partiendo de los 8 contenidos básicos y relacionados a los 8 R.R.A.A., sus correspondientes criterios de evaluación y las competencias que recoge la Orden que estable el currículo del ciclo formativo.

Para poder superar el módulo profesional de Operaciones Básicas en Bar y Cafetería, es necesario que el alumno/a obtenga una nota igual o superior a cinco puntos en la calificación final y que en todo caso, haya adquirido los resultados de aprendizaje.

Los estudiantes recibirán una calificación en evaluaciones parciales que será el resultado de la media ponderada obtenida en la evaluación de cada uno de los R.R.A.A y U.U.T.T trabajadas en ese periodo de tiempo. La calificación de cada una de las unidades se obtendrá, a su vez, mediante media ponderada de los resultados obtenidos a través de los instrumentos de evaluación diseñados para cada unidad.

La Evaluación Final corresponderá a la media ponderada de las calificaciones obtenidas en los diversos resultados de aprendizaje, siendo necesario tenerlos aprobados todos para obtener una calificación final positiva (superior o igual a 5). La nota final NO RESULTA DE LA MEDIA ARITMÉTICA DE LAS CALIFICACIONES PARCIALES, si no de los R.R.A.A, tal y como aparece en el cuadro del punto 8.1., donde se podrá observar la ponderación asignada.

Los criterios de calificación que se representan en el siguiente cuadro han sido acordados por el departamento de hostelería y se aplicarán a las diferentes pruebas teóricas y prácticas que se realicen en el desarrollo de las unidades de trabajo.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS A CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	VALOR 100%
COMPETENCIAS PROFESIONALES	**90%**
Pruebas teóricas	**40%**
- Actividades de clase - Pruebas escritas	10% 30%
Pruebas procedimentales	**50%**
COMPETENCIAS PERSONALES	**5%**
- Uniformidad - Equipamiento de trabajo - Puntualidad - Respeto a las instalaciones - Seguridad e higiene personal	1% 1% 1% 1% 1%
COMPETENCIAS SOCIALES	**5%**
- Participación e iniciativa - Comunicación y relación social	2% 3%
Competencia Personal y Social: **h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.**	

Para calificar las actividades de clase (servicio de desayunos), se ha creado una rúbrica que puede observarse en el anexo 4 y las competencias personales y sociales, se calificará mediante registro de observación como puede observarse en el anexo 3.

La calificación se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales, y se considerarán positivas las iguales o superiores a 5.

Por decisión del departamento, a la hora de hacer el redondeo en las calificaciones, se hará a la baja hasta el medio punto (0.5) y al alza cuando sea (0.6) o superior.

Por otro lado, para la realización de calificaciones ponderadas, las calificaciones de las pruebas de evaluación tanto prácticas como teóricas deben ser iguales o superiores a 4.

Y por último, las faltas de ortografía, restarán 0,5 puntos en las pruebas de evaluación escrita cuando haya más de 5 faltas de ortografía.

8.4.MEDIDAS DE RECUPERACIÓN Y REFUERZO.

La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas ya que el ciclo es presencial. En el caso de que un alumno/a falte regularmente, no podrá evaluarse adecuadamente su proceso de enseñanza-aprendizaje de manera continuada, lo que podrá ocasionar que deba de realizar actividades de recuperación en la evaluación extraordinaria para que pueda superar las competencias y objetivos establecidos en el currículo.

El alumnado que tenga **módulos profesionales no superados** mediante evaluación parcial, o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá la obligación de asistir a clases, al menos el 50% de las horas, para realizar actividades de refuerzo y/o ampliación que les permita llegar a alcanzar los objetivos y competencias, para así poder superar los criterios de evaluación pertinentes en una prueba de **evaluación extraordinaria** teórico-práctica. Dichas actividades se realizarán en el primer curso durante el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final (entre el 31 de

mayo y el 27 de junio). La prueba se focalizará en las unidades y consecuentemente los contenidos no superados durante las anteriores evaluaciones.

9. UNIDADES DIDÁCTICAS: TEMPORALIZACIÓN

Mi programación contiene 6 unidades secuenciadas atendiendo al calendario escolar, las fechas y horarios de apertura de la cafetería pedagógica y a la orden del 9 de octubre de 2008, que establece el número de horas totales del módulo profesional: 288 y el número de horas semanales del módulo profesional: 9.

	Unidades Didácticas	Temporaliza-ción.	Horas	% Nota por eval.
PRIMERA EVALUACIÓN (16 sept.-2 dic.)	0. Introducción. El bar-cafetería, su brigada y su equipamiento.	16sept.-21 oct.	26	26%
	1. Recepción y almacenamiento de materias primas.	25 oct.-25 nov.	8	12%
	2. Operaciones de puesta a punto, servicio y post-servicio en el bar-cafetería. Servicios de la cafetería (16 servicios)	4 oct-2 dic.	54	52%
	HORAS TOTALES 1ª EVALUACIÓN	**88 horas (12 semanas)**		**90%**
	Competencias Personales y Sociales			**10%**
SEGUNDA EVALUACIÓ (10 dic.–10 marzo)	2. Operaciones de puesta a punto, servicio y post-servicio en el bar-cafetería. Servicios de la cafetería (21 servicios)	5dic.-10 mar.	71	60%
	3. Bebidas no alcohólicas: cafés, chocolates, tés y otras infusiones.	21 dic.- 3 feb.	16	18%
	4. Bebidas no alcohólicas: aguas, refrescos, zumos, batidos y otros.	7 feb.-10 mar.	8	12%
	HORAS TOTALES 2º EVALUACIÓN	**95 horas (11 semanas)**		**90%**
	Competencias Personales y Sociales			**10%**
TERCERA EVALUACIÓ (14 marzo –31 mayo)	2. Operaciones de puesta a punto, servicio y post-servicio en el bar-cafetería. Servicios de la cafetería (18 servicios)	13 mar.-24 mayo	71	58%
	5. Bebidas alcohólicas simples: cervezas, sidras y aperitivos. El servicio del vino.	14 marzo- 31 mayo	28	32%
	HORAS TOTALES 3º EVALUACIÓN	**99 horas (11 semanas)**		**90%**
	Competencias Personales y Sociales			**10%**
HORAS TOTALES DEL MÓDULO PROFESIONAL		**282 (34 semanas)**		**100%**
***No se logran completar las 288 horas que marca la normativa con respecto a este módulo profesional debido a la coincidencia con días festivos. Se realizan actividades complementarias y/o simplificación de contenidos para adecuarlo a las horas disponibles.**				
EV. EXTRA-ORDINARIA ***(31 mayo-24junio) La temporalización se hará hasta el 31 de mayo, ya que es la fecha final de la 3ª evaluación, los días restantes hasta la finalización del curso será destinada a reforzar los conocimientos y habilidades del alumnado que tenga que recuperar algún módulo profesional o U.T.***				

Los martes y miércoles desde la apertura de la cafetería, serán dedicados a los servicios de desayuno ocupando un total de 6 horas semanales, las horas restantes son 3 (lunes y viernes), que serán dedicadas principalmente a UUDD diferentes a la U.D. 2.

UNIDAD DIDÁCTICA 0: INTRODUCCIÓN. EL BAR-CAFETERÍA, SU BRIGADA Y SU EQUIPAMIENTO			
Temporalización	26 horas	Desde el 16/9 al 21/10	Trimestre:1º

OBJETIVOS DIDÁCTICOS

- Definir, identificar y clasificar los diferentes tipos de bares y cafeterías.
- Identificar y describir las estructuras organizativas en los diferentes tipos de establecimientos y/o eventos.
- Reconocer y caracterizar las funciones, responsabilidades y aspectos deontológicos de la brigada.
- Identificar, describir y clasificar los equipos, útiles y materiales del bar-cafetería.
- Ejecutar y controlar las operaciones de puesta a punto, manejo, conservación y control de los equipos, útiles y materiales del bar-cafetería, atendiendo documentos de control.
- Identificar las nuevas tendencias en los bares-cafeterías.
- Actuar según las normas higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

R.A. (12%)	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
RA3. Prepara equipos, útiles y materiales reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.	a) Se ha comprobado el estado del área de bar y cafetería para las actividades posteriores. b) Se han caracterizado los equipos, útiles y materiales de esta área. c) Se han relacionado los equipos útiles y materiales con sus aplicaciones posteriores. d) Se han preparado equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso. e) Se han ejecutado los procedimientos de manejo y mantenimiento de maquinaria, útiles y herramientas de acuerdo a las normas establecidas. f) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. g) Se ha analizado la disposición de los equipos del área desde el punto de vista funcional y de seguridad alimentaria.

CONTENIDOS	COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES
Preparación de equipos, útiles y materiales: • Maquinaria, material y mobiliario propio de las áreas de bar. Descripción, clasificación y características. • Ubicación y distribución. • Puesta a punto, uso, limpieza, mantenimiento y control de la maquinaria. **Determinación de tipos de servicios:** • Tipos y clasificación de los establecimientos de bares-cafeterías. • 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. *(Los últimos 4 contenidos básicos han sido extraídos del módulo profesional de Servicios en Bar-cafetería)*	c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios. h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

TIPOS DE ACTIVIDADES EN SESIONES		Horas
S. 1 (16/9)	**1º. Presentación-motivación del Módulo Profesional**: se explicará cómo se desarrollará, tipos de actividades, normas, objetivos que deben alcanzar y evaluación. **2º. Comienzo U.T.0: Debate conocimientos previos.**	1 hora
S. 2 (20/9)	**Actividad procedimental:** limpieza y orden de las instalaciones, mobiliario y vajilla de la cafetería. **Actividades prácticas de puesta a punto de la cafetería:** partes generales y funcionamiento de la cafetera y menaje necesario para el servicio del café y otras infusiones.	4 horas

S. 3 (21/9)	**Teórica expositiva:** Introducción. El bar-cafetería: definición, características y clasificación. **1º. Teórica expositiva:** servicios básicos de las bebidas no alcohólicas. **2º. Teórica expositiva:** puesta a punto a modo genérico de la cafetería. **3º Teórica expositiva:** la comanda en el bar-cafetería. **4º Actividad práctica en parejas:** elaboraciones básicas de cafés.	4 horas
S. 4 (23/9)	**Huelga estudiantil**	1 horas
S. 5 (27/9)	**1º. Teórica expositiva:** la brigada tradicional y actual del bar-cafetería. 3. LA BRIGADA. 3.1. LA DEONTOLOGÍA PROFESIONAL 3.2. LA UNIFORMIDAD **2º Explicación de organización del grupo (2 brigadas) para los servicios de desayunos.** **3º. Actividad práctica en sala:** servicios en mesa de alimentos y bebidas. **4º. Actividad expositiva:** protocolos básicos de servicio.	4 hora
S.6 (28/9)	**Actividad procedimental:** reordenación del mobiliario de la cafetería y puesta a punto del material (vajilla, cristalería y cubertería) en la barra, office y aparadores. División del grupo (desdoble), actividades prácticas rotativas. **1º. Actividad práctica expositiva en barra:** servicio de bebidas características del desayuno; cafés, infusiones, zumos y refrescos. **2º. Actividad práctica en sala:** montaje de mesa para el servicio de desayunos y vestimento de la mesa. **Actividades prácticas:** transporte de platos y bandeja.	4 horas
S.7 (30/9)	**Teórica expositiva:** 4.EL EQUIPAMIENTO DEL BAR-CAFETERÍA: IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACION, FUNCIONES, CARACTERÍSTICAS Y MANTENIMIENTO. 4.1. GENERADORES DE FRÍO. 4.2. GENERADORES DE CALOR. 4.3. MAQUINARIA AUXILIAR	1 horas
S.9 (30/9)	**Teórica expositiva:** 5.MATERIAL DE BAR. 5.1. ÚTILES O HERRAMIENTAS. 5.2. CRISTALERÍA	1 hora
S.10 (4/10)	**Revisión uniformidad y equipamiento de trabajo individual. (IMÁGENES)**	1 horas
S.11 (7/10)	**Actividad investigación en parejas:** Descripción de un establecimiento bar-cafetería, brigada y mobiliario.	1 hora
S.12 (11/10)	**Actividad individual escrita:** repaso del contenido.	1 horas
S.13 (14/10)	**Prueba de evaluación teórica U.T.0**: compuesta por preguntas de desarrollo objetivas y semiobjetivas, mapas conceptuales y tipo test. **Autoevaluación**	1 hora
S.14 (18/10)	**Prueba evaluación práctica:** Prueba práctica: realización y servicio en barra de 2 infusiones con la cafetera (cafés y tés).	1 horas
S.15 (21/10)	**Análisis y debate sobre la prueba de evaluación** **Visualización de imágenes de bares-cafeterías y sus diferentes diseños, nuevas tendencias.**	1 hora

EVALUACIÓN	- **Valor 1ª evaluación: 26%** - **Valor total U.T.: 12%**

Técnicas e Instrumentos de evaluación

- Observación sistemática: 10% (Registro de observación competencias sociales y personales)
- Actividades de clase: 10% (Act. Investigación y act. Repaso)
- Prueba teórica: 30% (Prueba escrita)
- Prueba procedimental: 50% (Prueba de ejecución).

Observaciones	En esta unidad cabe destacar **la evaluación inicial** como primera medida de atención a la diversidad ya que nos permite conocer a nuestro alumnado y determinar sus conocimientos previos. Los docentes que impartimos esta unidad hemos considerado esencial incluir algunos de los contenidos básicos relacionados al módulo profesional de Servicios en Bar-cafetería (2º curso), ya que son fundamentales para garantizar el correcto desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje del curso. Esta unidad se calificará en función de los resultados de las distintas actividades realizadas, una vez obtenidos los resultados serán adjuntados al cuaderno del profesor.

UNIDAD DIDÁCTICA 1: RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS			
Temporalización	8 horas	Desde el 25/10 al 25/11	Trimestre:1º

OBJETIVOS DIDÁCTICOS

- Reconocer la documentación asociada a la recepción y acopio de pedidos.
- Identificar e interpretar la información y características del etiquetado y las materias primas.
- Comprobar la cantidad y calidad del pedido con lo recibido.
- Determinar los métodos de conservación y almacenamientos de las materias primas, teniendo en cuenta la rotación de stock.
- Reconocer las características y mantenimiento del almacén, economato y bodega.
- Rellenar documentos relacionados a la solicitud y distribución de pedidos.
- Actuar según las normas higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

R.A. (4%)	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones. **(2%)**	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 la cantidad y la 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.
2. Acopia materias primas analizando la documentación asociada a los servicios previstos. **(2%)**	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 y/o manipulación h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS	COMPETENCIAS PPS
Recepción de materias primas: • Materias primas. Descripción, variedades, características, clasificaciones y aplicaciones. • Categorías comerciales y etiquetados. • Presentaciones comerciales. • Descripción y características del economato y bodega. • Operaciones en la recepción de géneros. • Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo. • Documentos relacionados con las operaciones de recepción. • Aplicaciones informáticas. • Relaciones interdepartamentales. **Acopio de materias primas:** • Aprovisionamiento interno. Descripción y características de las operaciones de aprovisionamiento y distribución interna de materias primas. • Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Formalización de formularios. • Procedimientos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas.	b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior.

TIPOS DE ACTIVIDADES EN SESIONES	Horas

S. 1 (25/10)	**1º. Presentación-motivación de la unidad**: tipo de actividades, objetivos que se pretenden alcanzar y evaluación. **2º. Debate:** conocimientos previos del alumnado. **3º. Teórica expositiva:** 1. Conocimiento del producto y 2. Almacenado del producto;	1 hora
S. 2 (28/10)	**Teórica expositiva:** 3. Recepción y almacenamiento.	1 hora
S. 3 (4/11)	**Teórica expositiva:** 3.4. Albarán y 4. Distribución	1 hora
S. 3 (8/11)	**Actividad procedimental:** procedimiento y recorrido de la recepción de las diferentes mercancías y alimentos en la escuela de hostelería.	1 hora
S.4 (15/11)	**Teórica expositiva:**5.Control aprovisionamiento;5.1.Inventarios y 5.2.Valoración de exist. **Visualización video recepción de mercancías. https://www.youtube.com/watch?v=m5-bmzEL3zA**	1 hora
S.5 (18/11)	**Actividad escrita en parejas:** describir todo el proceso que conlleva el pedido de un producto.	1 hora
S.6 (22/11)	**Actividad escrita individual:** repaso del contenido.	1 hora
S.7 (25/11)	**Prueba evaluación teórico-práctica:** Prueba escrita (parte 1): compuesta por preguntas de desarrollo objetivas y semiobjetivas, mapas conceptuales y tipo test. Supuesto práctico (parte 2): crea un inventario de productos perecederos y no perecederos para una cafetería tipo con una oferta de cafés e infusiones variadas y sándwiches. **Autoevaluación**	1 hora

EVALUACIÓN	**- Valor 1ª evaluación: 12%** **- Valor total U.T.: 4%**

Técnicas e Instrumentos de evaluación

- Observación sistemática: 10% (Registro de observación competencias sociales y personales)
- Actividades de clase: 10% (Act. Investigación y act. Repaso)
- Prueba teórica: 30% (Prueba escrita)
- Prueba procedimental: 50% (Prueba de ejecución).

Observaciones:	En relación a esta U.T., a cada estudiante se le ha responsabilizado individualmente y semanalmente a realizar el inventario, pedido de mercancías y recepción de los productos de realizar. Esta actividad individual será evaluada de manera cualitativa. Esta unidad se calificará en función de los resultados de las distintas actividades realizadas, una vez obtenidos los resultados serán adjuntados al cuaderno del profesor.

UNIDAD DIDÁCTICA 2:
OPERACIONES DE PUESTA A PUNTO, SERVICIO Y POST-SERVICIO EN EL BAR-CAFETERÍA

Temporalización **172 horas**	54 horas 71 horas 71 horas	Desde el 4/10 al 2/12 Desde el 5/12 al 10/3 Desde el 13/3 al 24/5	Trimestre: 1º Trimestre: 2º Trimestre: 3º

OBJETIVOS DIDÁCTICOS

- Identificar y caracterizar los diversos tipos de servicios en bar-cafetería.
- Caracterizar y analizar los diferentes tipos de montajes según el tipo de servicio.
- Ejecutar adecuadamente las operaciones de puesta a punto, atendiendo los documentos relevantes.
- Controlar y valorar los resultados obtenidos.
- Describir y caracterizar las distintas fases en las operaciones de post-servicio en los bares-cafeterías.
- Identificar y determinar las necesidades de reposición y de materiales y materias primas.
- Reconocer y determinar los procedimientos adecuados de conservación de productos para facilitar su posterior regeneración.
- Realizar las diversas operaciones de post-servicio, comprobando sus resultados (check-list).
- Identificar y caracterizar las diferentes elaboraciones culinarias, técnicas de elaboración y servicio de los alimentos en bares-cafeterías, atendiendo la documentación relacionada.
- Actuar según las normas higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

R.A. (60%)	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
4. Realiza las actividades de montaje relacionándolas con el tipo de servicio que se debe desarrollar. (30%)	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.
8. Efectúa las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de bar y cafetería, identificando y determinando las necesidades de reposición y adecuación del área al siguiente servicio. (30%)	a) Se han caracterizado las operaciones de post-servicio 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 post-servicio, 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. h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS	C.P.P.S
Realización de actividades de montaje: • Tipología de servicios en las áreas de bar- cafetería. Descripción y características. • Tipos de montaje. Características. • Operaciones de pre-servicio. Características. Fases y técnicas asociadas. • Ejecución de las operaciones de montaje. Control y valoración de resultados. • Elaboración de platos y aperitivos propios del bar-cafetería: - Elaboración y servicio de productos culinarios propios del bar-cafetería. Descripción y aplicación de técnicas y procedimientos culinarios. Acabados y presentaciones de las elaboraciones. Normas básicas. (estos contenidos han sido obtenidos del módulo de Servicios en bar-cafetería y serán impartidos parcialmente debido a las circunstancias del curso) **Realización de las operaciones de post-servicio en bar-cafetería:** • Operaciones de post-servicio en áreas de bar-cafetería. Descripción y caracterización. • Secuenciación de fases y aplicación de técnicas. • Control y reposición de materiales y materias primas. Documentos asociados. • Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control. • Procedimientos de ejecución de las operaciones de post-servicio. • Control y valoración de resultados. **Elaboración de platos y aperitivos propios del bar-cafetería:** • Elaboración y servicio de productos culinarios propios del bar-cafetería. Descripción y aplicación de técnicas y procedimientos culinarios. Acabados y presentaciones de las elaboraciones. Normas básicas. (*Estos contenidos han sido obtenidos del módulo de Servicios en bar-cafetería y serán impartidos parcialmente debido a las circunstancias del curso*)	c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios. d) Ejecutar los procesos y operaciones de pre-servicio y/o post-servicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos. i) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.

TIPOS DE ACTIVIDADES EN SESIONES (1ª EVALUACIÓN)	Horas

S. 1 (4/10)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno en la cafetería. (Día de apertura)	3 horas
S. 2 (5/10)	**1º. Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno en la cafetería. **2º. Teórica expositiva:** facturación y arqueo o cierre de caja del servicio de desayunos. **3º. Análisis y debate sobre el servicio:** propuestas de mejoras.	4 horas
S. 3 (11/10)	**1º. Actividad práctica:** Puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno en la cafetería. **2º. Explicación expositiva y procedimental:** puesta a punto, funcionamiento y operaciones de post servicio de la máquina de café.	3 horas
S.4 (18/10)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno.	3 horas
S.5 (25/10)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno.	3 horas
S.6 (26/10)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno **Teórica expositiva: 1. INTRODUCCIÓN. 2. PRESERVICIO O MISE EN PLACE. 2.1. FASES DE LA PUESTA A PUNTO. (repaso). 2.2. LA MISE EN PLASE DEL BAR (COCTELERÍA)** **Act. Práctica:** Montaje de mesas y servicio en mesa en la cafetería.	4 horas
S.7 (2/11)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno. **Teórica: 3. SERVICIO. 3.1. IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LAS NORMAS GENERALES PARA EL PROCESO DE SERVICIO EN BAR-CAFETERÍA. 3.1.1. NORMAS DEONTOLÓGICAS 3.2.2. NORMAS RESPECTO A LA MECÁNICA DE SERVICIO. 4. POSTSERVICIO. 4.1. PUESTA A PUNTO DEL POSTSERVICIO. 4.2. CHECK-LIST DE LAS TAREAS DE POSTSERVICIO DEL BAR: realización check-list tareas preservicio y postservicio básicas de un bar-cafetería.**	4 horas
S.8 (8/11)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno.	3 horas
S.9 (9/11)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno. **Lectura individual (Actividad para Casa):** l	4 horas
S.10 (15/11)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno.	3 horas
S.11 (16/11)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno.	4 horas
S.12 (22/11)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno.	3 horas
S.13 (23/11)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno. **Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del almuerzo "comida de familia"	4 horas
S.14 (29/11)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno. **Teórica expositiva:** "repaso general"	4 horas
S.15 (30/11)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno. **Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del almuerzo "comida de familia"	4 horas
S.16 (2/12)	**Prueba evaluación escrita U.T.2. Parte 1** **Autoevaluación**	1 hora
EVALUACIÓN (valor U.T. 1ª eval. 52%)		
Técnicas e instrumentos		
Observación sistemática: 10% (Registro de observación competencias sociales y personales) Actividades de clase: 10% (Actividad en parejas e individual) Prueba teórica: 30% (Prueba escrita) Prueba procedimental: 50% (Servicios de desayuno)		
TIPOS DE ACTIVIDADES EN SESIONES (2ª EVALUACIÓN)		**Horas**

S. 1 (7/12)	**1º. Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno. **2º**. **Debate:** conocimientos previos del alumnado Tema 5 del libro **3º. Teórica expositiva:** Visualización power point PREPARACIÓN ALIMENTOS BÁSICOS (Ofertas gastronómicas más habituales en bares-cafeterías)	4 horas
S.2. (9/12)	**Actividad individual:** elaboración de una carta de alimentos del bar-cafetería.	1 hora
S. 2 (13/12)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno. **Teórica expositiva:** elaboraciones.	4 horas
S. 3 (14/12)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno. **Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del almuerzo "comida de familia"	4 horas
S.5. (16/12)	**Repaso teoría U.T. 2 PARTE 2**	1 hora
S.4 (20/12)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno. **Prueba evaluación escrita: U.T.2. PARTE 2** **Autoevaluación**	4 horas
S.5 (21/12)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno. **Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del almuerzo "comida de familia"	4 horas
S.6 (17/1)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno.	3 horas
S.7 (18/1)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno. Elaboraciones a la plancha. **Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del almuerzo "comida de familia"	4 horas
S.8 (24/1)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno en la cafetería.	3 horas
S.9 (25/1)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno. **Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del almuerzo "comida de familia"	4 horas
S.10 (31/1)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno.	3 horas
S.11 (1/2)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno. **Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del almuerzo "comida de familia"	4 horas
S.12 (7/2)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno.	3 horas
S.13 (8/2)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno. **Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del almuerzo "comida de familia"	4 horas
S.14 (14/2)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno.	3 horas
S.15 (15/2)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno. **Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del almuerzo "comida de familia"	4 horas
S.16 (21/2)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno.	3 horas
S.17 (22/2)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno. **Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del almuerzo "comida de familia"	4 horas
S.18 (7/3)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno.	3 horas
S. 19 (8/3)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno	4 horas
EVALUACIÓN (valor U.T. 2ª Eval. 60%)		

Técnicas e instrumentos
Observación sistemática: 10% (Registro de observación competencias sociales y personales) Actividades de clase: 10% (Act. Investigación) Prueba teórica: 30% (Prueba escrita) Prueba procedimental: 50% (Servicios de desayuno)

TIPOS DE ACTIVIDADES EN SESIONES (3ª EVALUACIÓN)		Horas
S. 1 (14/3)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno	3 horas
S. 2 (15/3)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno. **Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del almuerzo "comida de familia"	4 horas
S. 3 (21/3)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno	3 horas
S.4 (22/3)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno. **Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del almuerzo "comida de familia"	4 horas
S.5 (28/3)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno	3 horas
S.6 (29/3)	**Actividad de desarrollo:** descripción de un plan de trabajo completo (preservicio-servicio y postservicio) **Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno. **Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del almuerzo "comida de familia"	4 horas
S.7 (11/4)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno	3 horas
S.8 (12/4)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno	4 horas
S.9 (18/4)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno	3 horas
S.10 (19/4)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno. **Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del almuerzo "comida de familia"	4 horas
S.11 (25/4)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno	3 horas
S.12 (26/4)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno. **Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del almuerzo "comida de familia"	4 horas
S.13 (2/5)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno **Prueba evaluación escrita:** Temas 4 y 5 del libro. **Autoevaluación**	3 horas
S.14 (3/5)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno. **Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del almuerzo "comida de familia"	4 horas
S.15 (9/5)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno	3 horas
S.16 (10/5)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno. **Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del almuerzo "comida de familia"	4 horas
S.17 (16/5)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno	3 horas
S.18 (17/5)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno. **Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del almuerzo "comida de familia"	4 horas

S.19 (23/5)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno	3 horas
S.20 (24/5)	**Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del desayuno. **Actividad procedimental:** puesta a punto, servicio y postservicio del almuerzo "comida de familia"	4 horas

EVALUACIÓN (valor U.T. 3ª Eval. 58%)

Técnicas e instrumentos

Observación sistemática: 10% (Registro de observación competencias sociales y personales)
Actividades de clase: 10% (Act. Investigación)
Prueba teórica: 30% (Prueba escrita)
Prueba procedimental: 50% (Servicios de desayuno)

EVALUACIÓN FINAL (valor total U.T. 60%)

Calificación final = $\frac{\text{1ª evaluación + 2ª evaluación + 3ª evaluación * 100}}{60}$

Observaciones:	Para el desarrollo de esta unidad partimos de los conocimientos y habilidades previas adquiridas por el alumnado en la U.T.0. El grupo se ha dividido en 2 brigadas para los diferentes servicios de desayunos. Esta unidad será evaluada, además de las actividades específicas, durante todos los servicios de desayunos ofrecidos en la cafetería pedagógica mediante una rúbrica, la calificación de los servicios del desayuno supondrán un 25% en la 1ª evaluación y un 50% en la 2ª y 3ª evaluación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3:
BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS: CAFÉS, CHOCOLATES, TÉS Y OTRAS INFUSIONES

Temporalización	16 horas	Desde el 21/12 al 3/2	Trimestre: 2º

OBJETIVOS DIDÁCTICOS

- Analizar y describir los factores socio-culturales, métodos de producción, clasificación y tipos de bebidas calientes sencillas.
- Identificar las marcas, su presentación, categoría, conservación y características comerciales y organolépticas.
- Desarrollar las técnicas y procedimientos de preparación y servicio de las bebidas calientes sencillas.
- Identificar las nuevas tendencias en la oferta y la demanda.
- **Analizar los productos locales relacionados con estas bebidas.**
- Actuar según las normas higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

R.A. (8%)	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
5. Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio justificando las técnicas y procedimientos seleccionados	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.

CONTENIDOS	COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

Preparación de bebidas calientes sencillas: • Cafés, chocolates, infusiones y otros. Definiciones, clasificaciones, tipos y características. Ubicación y conservación. • Presentaciones comerciales y etiquetados. • Fases y técnicas de preparación, presentación y servicio. • Procedimientos de ejecución y servicio. Control y valoración de resultados.	c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios. d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio. i) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.

TIPOS DE ACTIVIDADES EN SESIONES		Horas
S. 1 (21/12)	**PRESENTACIÓN-MOTIVACIÓN: LAS BEBIDAS CALIENTES EN EL BAR-CAFETERÍA** 1º. **Presentación-motivación**: tipo de actividades, los objetivos y su evaluación. 2º. **Debate:** conocimientos previos del alumnado. 3º. **Teórica expositiva:** 1. INTRODUCCIÓN. 2. EL CAFÉ	1 hora
S. 2 (10/1)	**PRÁCTICA Y TEÓRICA EXPOSITIVA: EL CAFÉ Y EL EXPRESSO CASI PERFECTO** **Teórica expositiva: 2.** EL CAFÉ y 3. EL TÉ Y 5. OTRAS INFUSIONES Prácticas: Elaboraciones de infusiones especiales	4 horas
S. 3 (11/1)	**ACTIVIDAD PRÁCTICA EXPOSITIVA: ELABORACIONES DE CAFÉS ESPECIALES.** 1º **Práctica expositiva**: elaboración de cafés especiales (capuchino, irlandés, jamaicano, etc.) por parte del docente. **Debate:** "La carta de infusiones de Aponiente"	4 horas
S. 4 (13/1)	**ACTIVIDAD DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO COOPERATIVA: "EL CHOCOLATE".**	1 hora
S. 5 (17/1)	**PRÁCTICA Y TEÓRICA EXPOSITIVA: EL TÉ Y EL TÉ AMERICANO COMPLETO** **1º. Teórica expositiva:** **2º. Práctica expositiva:** elaboración té americano	1 horas
S. 6 (20/1)	**ACTIVIDAD COOPERATIVA DE EXPOSICIÓN: "EL CHOCOLATE"** Cada grupo tendrá 12 minutos para su exposición y defensa.	1 horas
S.7 (24/1)	**ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA: AUDITORÍA CON BARISTA PROFESIONAL "JOSÉ ANTONIO LUQUE", EXPERTO EN LATTE ART.**	1 hora
S.8 (27/1)	**Teórica expositiva: 4.** EL CHOCOLATE **ACTIVIDAD DE AMPLIACIÓN: VISUALIZACIÓN DOCUMENTAL "LA HISTORIA DEL TÉ"** https://www.youtube.com/watch?v=PBDBrvTFVSg	1 horas
S.9 (31/1)	Prueba práctica (parte 2): realización y servicio en barra de 1 bebida caliente especial. (Café, chocolate o té).	1 hora
S.10 (3/2)	**PRUEBA EVALUACIÓN TEÓRICA** compuesta por preguntas de desarrollo objetivas y semiobjetivas, mapas conceptuales y tipo test. **Autoevaluación**	1 horas

EVALUACIÓN	**- Valor 2ª evaluación: 18%** **- Valor total U.T.: 8%**

Técnicas e instrumentos

- Observación sistemática: 10% (Registro de observación competencias sociales y personales)
- Actividades de clase: 10% (Act. Investigación-exposición grupal)
- Prueba teórica: 30% (Prueba escrita)
- Prueba procedimental: 50% (Prueba de ejecución).

Observaciones:	Para el desarrollo de esta unidad partimos de los conocimientos y habilidades previas adquiridas por el alumnado en la U.T.0. y los servicios de desayunos y del restaurante. Durante los servicios de desayunos y del restaurante se realizarán elaboraciones trabajadas en esta U.T.

UNIDAD DIDÁCTICA 4 BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS: AGUAS, REFRESCOS, ZUMOS, BATIDOS Y OTROS.			
Temporalización	8 horas	Desde el 7/2 al 10/3	Trimestre: 2º

OBJETIVOS DIDÁCTICOS

- Analizar y describir los factores socio-culturales, métodos de producción, clasificación y tipos de bebidas.
- Identificar las marcas, su presentación, categoría, conservación y características comerciales y organolépticas.
- Desarrollar las técnicas y procedimientos de preparación y servicio de las bebidas calientes sencillas.
- Identificar las nuevas tendencias en la oferta y la demanda.
- **Analizar los productos locales relacionados con estas bebidas.**
- Actuar según las normas higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

R.A. (6%)	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
6. Prepara batidos, zumos, refrescos, aguas y otros para su servicio, aplicando las técnicas y procedimientos asociados.	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 la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS	COMPETENCIAS
Preparación de batidos, zumos, refrescos, aguas y otros: • Batidos, zumos, refrescos, aguas y otros. Características y tipos. • Presentaciones comerciales y etiquetados. • Ubicación y conservación. • Técnicas de preparación y presentación de zumos y batidos. Conservación. • Procedimientos de ejecución y servicio. Control y valoración de resultados	c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios. d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio. i) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.

TIPOS DE ACTIVIDADES EN SESIONES		TIEMPO
S.1 (7/10)	1º. **Presentación-motivación**: tipos de actividades, los objetivos y su evaluación. 2º. **Debate:** conocimientos previos del alumnado. 3º. **Teórica expositiva:** 1. INTRODUCCIÓN. 2. EL AGUA. 2.1. SERVICIO. 3. LA LECHE. 3.1. SERVICIO	1 hora
S.2 (10/2)	Teórica expositiva: 4. BEBIDAS REFRESCANTES Y VEGETALES. 4.1. SERVICIO 5. ZUMOS. 5.1. SERVICIO	1 hora
S.3 (14/2)	**Teórica expositiva:** 6. BATIDOS, HELADOS, SORBETES Y GRANIZADOS 6.1. SERVICIO. 7. NUEVAS TENDENCIAS **Lectura cooperativa y debate del primer artículo registrado de Coca Cola.**	1 hora
S. 4 (17/2)	**Actividad expositiva y práctica:** elaboración de batidos.	1 hora

S.5 (21/2)	**1º Actividad de investigación en parejas**: Ficha técnica de bebida no alcohólica elaborada con productos locales, descripción organoléptica y maridar con elaboración culinaria local. **2º Exposición-concurso en parejas** de la actividad anterior: Votación bebida más original.	1 hora
S.6 (24/2)	**Actividad práctica:** elaboración de zumos, smoothies, batidos y refrescos caseros y degustación por parte del alumnado. **Degustación bebidas vegetales:** soja, avena, coco….	1 hora
S.7 (7/2)	**Prueba evaluación práctica:** Elaboración y/o servicio en barra de 1 bebida fría no alcohólica. (Zumo, bebidas refrescante, etc.).	1 hora
S. 8 (10/3)	**Prueba de evaluación teórica:** prueba escrita: compuesta por preguntas de desarrollo objetivas y semiobjetivas, mapas conceptuales y tipo test. **Autoevaluación**	1 hora

EVALUACIÓN	**- Valor 2ª evaluación: 12%** **- Valor total U.T.: 6%**

Técnicas e instrumentos

- Observación sistemática: 10% (Registro de observación competencias sociales y personales)
- Actividades de clase: 10% (Act. Investigación-exposición grupal)
- Prueba teórica: 30% (Prueba escrita)
- Prueba procedimental: 50% (Prueba de ejecución).

Observaciones:	Para el desarrollo de esta unidad partimos de los conocimientos y habilidades previas adquiridas por el alumnado en la U.T.0. y los servicios de desayunos y del restaurante. Durante los servicios de desayunos y del restaurante se realizarán elaboraciones trabajadas en esta U.T.

UNIDAD DIDÁCTICA 5
BEBIDAS ALCOHÓLICAS SIMPLES: CERVEZAS, SIDRAS Y APERITIVOS. EL SERVICIO DEL VINO.

Temporalización	28 horas	Desde 14/3 al 31/5	Trimestre: 3º

OBJETIVOS DIDÁCTICOS

- Describir los procesos de fermentación y destilación.
- Analizar y describir los factores socio-culturales, métodos de producción, clasificación y tipos de bebidas alcohólicas simples.
- Identificar las marcas, su presentación, categoría, conservación y características comerciales y organolépticas.
- Desarrollar las técnicas y procedimientos de preparación y servicio de las bebidas alcohólicas sencillas.
- Realizar el servicio adecuado de los diferentes tipos de vinos.
- Identificar las nuevas tendencias en la oferta y la demanda.
- **Analizar los productos locales relacionados con estas bebidas.**
- Actuar según las normas higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

R.A. (10%)	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
7. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando las técnicas y procedimientos de servicio con cada tipo de bebida.	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.

CONTENIDOS	COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES
Servicio de bebidas alcohólicas simples: • Aperitivos y cervezas. Clasificación, tipología y características. • Presentaciones comerciales y etiquetados. • Ubicación y conservación. • Técnicas de servicio de aperitivos y cervezas. Procedimientos de ejecución, control y valoración de resultados. • Vinos. Operaciones elementales de servicio.	c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios. d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio. i) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.

	TIPOS DE ACTIVIDADES EN SESIONES	TIEMPO
S. 1 (14/3)	1º. **Presentación-motivación**: tipo de actividades, los objetivos y su evaluación. 2º. **Debate:** conocimientos previos del alumnado. 3º. **Teórica expositiva:** 1. **INTRODUCCIÓN. 2. LA FERMENTACIÓN Y LA DESTILACIÓN**	1 hora
S. 2 (17/3)	**Teórica expositiva: 3. LA CERVEZA, 3.1. Ingredientes, 3.2. Proceso de elaboración, 3.3. Tipos de cervezas más destacadas, 3.4. El servicio**	1 hora
S. 3 (21/3)	**Teórica expositiva: 4. LA SIDRA.4.1. Proceso de elaboración. 4.2. Tipos de sidra. 4.3. Servicio**	1 hora
S.4 (24/3)	**Teórica expositiva: 5. EL SAKE. 5.1. Elaboración del sake. 5.2. Tipos de sake. 5.3. Servicio Y 6. El Pulque**	1 hora
S.5 (28/3)	**Visualización de video sobre la cerveza.**	1 hora
S.6 (31/3)	**Servicio y degustación de cervezas**	1 hora
S.7 (11/4)	**Actividad práctica:** escanciado de sidra.	1 hora
S.8 (14/4)	**Teórica expositiva: 7. APERITIVOS. 7.1. VINOS AROMATIZADOS O APERITIVOS CON VINO BASE. 7.2. ANISADOS.**	1 hora
S.9 (18/4)	**Teórica expositiva: 7.3. AMARGOS O BITTERS. 7.4. SERVICIO DE LOS APERITIVOS**	1 hora
S.10 (21/4)	**Degustación y servicio del sake**	1 hora
S.11 (25/4)	**Actividad investigación individual:** Características, historia y servicio característico de la absenta.	1 hora
S.12 (28/5)	**Teórica expositiva y demostrativa:** El servicio del vino (apuntes del profesor)	1 hora
S.13 (2/5)	**Actividad de investigación cooperativa (6 estudiantes = 3 grupos):** Elaboración casera de aperitivo a base de vino blanco, rosado y/o tinto. Donde previamente se analizarán las diferentes especias características de estas bebidas.	1 hora
S.14 (5/5)	**Actividad de repaso de la U.T.**	1 hora
S.15 (9/5)	**Prueba de evaluación teórica:** prueba escrita: compuesta por preguntas de desarrollo objetivas y semiobjetivas, mapas conceptuales y tipo test. **Autoevaluación**	1 hora

S.16 (12/5)	**Visualización de video sobre el sake y debate:** "The birth of sake", Netflix. (elaboración del sake)	1 hora
S.17 (16/5)	**Prueba evaluación práctica:** "simulacro práctico" servicio y descripción verbal de 2 bebidas alcohólicas simples	1 hora
S.18 (19/5)	**Análisis y debate sobre la prueba de evaluación**	1 hora
S.19 (23/5)	**Servicio y degustación del vermú elaborado**	1 hora
S. 20 (26/5)	**Debate grupal sobre las bebidas alcohólicas y sus efectos en el organismo**	1 hora
S.21 (30/5)	**RECUPERACIONES**	4 horas
S.22 (31/5)	**RECUPERACIONES**	4 horas

EVALUACIÓN	**- Valor 3ª evaluación: 32%** **- Valor total U.T.: 10%**

Técnicas e Instrumentos

- Observación sistemática: 10% (Registro de observación competencias sociales y personales)
- Actividades de clase: 10% (Act. Investigación)
- Prueba teórica: 30% (Prueba escrita)
- Prueba procedimental: 50% (Prueba de ejecución).

Observaciones	Para el desarrollo de esta unidad partimos de los conocimientos y habilidades previas adquiridas por el alumnado en la U.T.0. y los servicios de desayunos y del restaurante. Además, en la segunda evaluación se realizó una actividad complementaria a la fábrica de cervezas Victoria. **Teórica expositiva:** historia y evolución de la marca y sus productos, visita guiada por la planta de producción y **degustación** de los diferentes productos**.** La ida y vuelta se hará en autobús. (45 min. ida y vuelta). Durante los servicios de desayunos y del restaurante se realizarán elaboraciones trabajadas en esta U.T.

10. CONCLUSIÓN

Para concluir, me gustaría hacer una breve síntesis de los pasos necesarios para el desarrollo de mi programación. En primer lugar atiendo el primer nivel de Concreción Curricular consultando las respectivas legislaciones nacionales y autonómicas. En segundo lugar, considero las características del contexto del centro para obtener el segundo nivel de Concreción Curricular. Y en tercer lugar, adapto mi programación y los elementos curriculares en función de las necesidades de mi grupo-clase.

Una vez hecho todo esto, planifico, secuencio y detallo cómo llevaremos a cabo todos estos elementos que hemos visto en mi programación de forma efectiva en las unidades de trabajo.

Debemos tener en cuenta que la programación es un documento abierto y flexible y que al igual que podemos adaptar los ingredientes de los cócteles en función del gusto de nuestra clientela, nuestra práctica docente así como el desarrollo de las diferentes sesiones deberán ser flexibles e ir adaptándose en función de los acontecimientos que vayan surgiendo a lo largo del curso, del ritmo y estilo de aprendizaje de nuestro alumnado, así como de sus intereses, logros y dificultades.

Como trato de representar desde el comienzo de mi programación con la cita de Ortega y Gasset, además de la atención individualizada, la autorreflexión y la autonomía son pilares fundamentales para mi estilo de enseñanza.

12. AUTOEVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE

AUTOEVAUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE		
PROGRAMACIÓN		
INDICADORES DE LOGRO	**Puntuación De 1 a 10**	**Observaciones**
Los objetivos didácticos se han formulado en función de los estándares de aprendizaje evaluables que concretan los criterios de evaluación.		
La selección y temporalización de contenidos y actividades ha sido ajustada.		
La programación ha facilitado la flexibilidad de las clases, para ajustarse a las necesidades e intereses de los alumnos lo más posible.		
Los criterios de evaluación y calificación han sido claros y conocidos por el alumnado, y han permitido hacer un seguimiento continuo del progreso de enseñanza aprendizaje de cada discente.		
La programación se ha realizado en coordinación con el resto del profesorado.		
DESARROLLO		
INDICADORES DE LOGRO	**Puntuación De 1 a 10**	**Observaciones**
Antes de iniciar una actividad, se ha hecho una introducción sobre el tema para motivar al alumnado y poder saber sus conocimientos previos.		
Antes de iniciar una actividad, se ha expuesto y justificado el plan de trabajo (importancia, utilidad, etc.), y han sido informados sobre los criterios de evaluación.		
Los contenidos y actividades se han relacionado con los intereses de los y las estudiantes, y se han construido sobre sus conocimientos previos.		
Las actividades propuestas han sido variadas en su tipología y tipo de agrupamiento, y han favorecido la adquisición de las competencias clave.		
La distribución del tiempo en el aula es adecuada.		
Se han utilizado recursos variados (audiovisuales, informáticos, etc.).		
Se han facilitado estrategias para comprobar que el alumnado entienden los contenidos y que, en su caso, sepan pedir aclaraciones.		
Se han facilitado al alumnado estrategias de aprendizaje: lectura comprensiva, cómo buscar información, cómo redactar y organizar un trabajo, etc.		
Se ha favorecido la elaboración conjunta de normas de funcionamiento en el aula.		

Las actividades grupales han sido suficientes y significativas.		
El ambiente de la clase ha sido adecuado y productivo.		
Se ha proporcionado al alumnado información sobre su progreso.		
Se han proporcionado actividades alternativas cuando el objetivo no se ha alcanzado en primera instancia.		
Ha habido coordinación con otros profesores.		
Se ha trabajado coordinadamente entre profesorado-familias.		
EVALUACIÓN		
INDICADORES DE LOGRO	**Puntuación De 1 a 10**	**Observaciones**
Se ha realizado una evaluación inicial para ajustar la programación a la situación real de aprendizaje.		
Se han utilizado de manera sistemática distintos procedimientos e instrumentos de evaluación, que han permitido evaluar contenidos, procedimientos, R.A., criterios Evaluación, etc.		
El alumnado ha dispuesto de herramientas de autocorrección, autoevaluación y coevaluación.		
Se han proporcionado actividades y procedimientos para recuperar la materia, Tanto a alumnos/as con alguna evaluación suspensa, o con la materia pendiente del curso anterior, o en la evaluación final ordinaria.		
Los criterios de calificación propuestos han sido ajustados y rigurosos.		

11. BIBLIOGRAFÍA

- Montaigné, P. y Luis Aduriz, A., (2015). *Larousse Gastronomique en Español*. Madrid, España: Editorial Larousse.
- Mercado Fuster, D. (2021). ***Procesos de Servicios en Bar-cafetería.*** Madrid, España.: Ediciones Paraninfo.
- Roser Vives, S. y Herrero Arroyo, G., (2014). *Operaciones y procesos en los servicios de bar y cafetería*. Madrid, España: Editorial Síntesis, S.A.
- Castellano Almagro, M. y Badillo Martínez, A., (2015). *Los procesos de Servicios en Restauración*. Madrid, España: Editorial Síntesis, S.A.
- García Ortiz, F., García Ortiz, P.P., Gil Muela, M., (2016). *Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería* (2º edición). Madrid, España.: Ediciones Paraninfo.
- De la Riva García, José Ángel., (2012). *Bebidas*. Vigo, España.: Ideas Propias.
- Equipo Susaeta, (2014). Atlas ilustrado de la cerveza. Madrid, España; Editorial Susaeta
- Jackson, M. (2011). *El atlas del whisky*. Madrid, España: Susaeta Ediciones.
- Morgenthaler, J. (2014). *The Bar Book: Elements of Cocktail Technique. San Francisco, EEUU. : Editorial* Chronicle Books
- Goleman, D.(1999) *La práctica de la inteligencia emocional*. Editorial Kairos.
- Novak Joseph D.; Gowin, D. Bob (1988) Aprendiendo a aprender**.** Barcelona: Ediciones Martínez Roc

WEBGRAFÍA:

- http://incual.mecd.es/bdc (sistema de cualificaciones nacionales)
- http://www.juntadeandalucia.es/educacion/portals/web/formacion-profesional-andaluza/estudiante/pruebas-y-procedimientos/evaluacion (evaluación)
- www.consumoteca.com
- https://www.casamytea.com/es/
- www.asociacioncafe.com
- https://cerveceros.org
- http://www.sidradeasturias.es
- https://www.brandydejerez.es
- http://www.armagnac.fr
- https://www.cognac.fr
- https://www.fabebarmans.com
- https://iba-world.com/
- https://www.protocolo.org

NORMATIVA

- Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOMLOE)
- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- Ley 17/2007, del 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.
- Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.
- Real Decreto 100/2019, de 1 de marzo, por el que se establecen dos cualificaciones profesionales de la familia profesional Hostelería y Turismo, que se incluyen en el

Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, y se modifica el Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre.

- 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.
- 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 Andalucía.
- Orden de 20 de agosto de 2010, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los institutos de educación secundaria, así como el horario de los centros, del alumnado y del profesorado.
- Real Decreto 650/2011, de 9 de mayo, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria en materia de bebidas refrescantes.
- REGLAMENTO (UE) 2019/787 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 17 de abril de 2019 sobre la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas.
- Decreto 78/2002, de 26 de febrero, por el que se aprueban el Nomenclátor y el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- DECRETO 198/1987, de 26 de agosto, por el que se establecen determinadas medidas en defensa de consumidores y usuarios para los establecimientos de restauración y similares.
- Resolución de 6 de mayo de 2015, de la Dirección General de Empleo, por la que se registra y publica el V Acuerdo Laboral de ámbito estatal para el sector de hostelería (ALEH), prorrogado y modificado según la Resolución de 19 de marzo de 2019 y prorrogado de nuevo según la Resolución de 11 de noviembre de 2020.

ANEXO 1: CUADRANTE DE BRIGADAS SEMANALES

FUNCIONES ***TRIMESTRE 1º***		****BRIGADA DE DESAYUNO****		***MES: OCTUBRE***
		ALONSO (G.1)	**JOSÉ (G.2)**	**VERÓNICA (G.1)**
		DÍA: 05. ↓	**DÍA: 06.** ↑	**DÍA: 07.** ↓
01	**Jefe de Bar. Facturación**	PABLO	RAQUEL	ALICIA
02	**Planchista**	NATALIA	SARA	PABLO
03	**Limonada 1º**	NEIKA	TANIA	NATALIA
04	**Barista**	DOMINIK	Fª JAVIER	NEIKA
05	**Limonada 2º**	RENATO	JULIAN	DOMINIK
06	**Dependiente 1ª (bebidas)**	RAUL	JOSE LUIS	RENATO
07	**Office**	ALVARO	MANUEL	RAUL
08	**Dependiente 2ª (Bufet)**	Mª JOSÉ	CARLOS A.	ALVARO
09	**Ayud. Dependiente (Bufet)**	DANIEL	TRISTÁN	Mª JOSÉ
10	**Correturnos 1º**	ALICIA	RANIA	DANIEL
11	**Correturnos 2º**			
12	**Correturnos 3º**			

ANEXO 2: FIRMA DEL GRUPO-CLASE

El alumnado del primer curso del ciclo de grado medio de Operaciones Básicas en bar-cafetería han sido informados de esta programación para el curso escolar 2020-2021.

ALUMNADO	FIRMA
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	
14.	
15.	
16.	
17.	
18.	
19.	
20.	

ANEXO 3: REGISTRO DE OBSERVACIONES DE LAS COMPETENCIAS PERSONALES Y SOCIALES

Trimestre:
El total supondrá un 10% en la evaluación final de los Módulos Profesionales de OPBBC Y OPBR.
En cada criterio se anotará la fecha y módulo profesional cuando se incumpla.
Se restará el porcentaje correspondiente cuando tenga más de 3 incumplimientos en cada criterio por cada trimestre.

ALUMNADO	**Competencias Personales (5%)**					**Competencias Sociales (5%)**		**Total**
	Uniformidad 1%	**Equipamiento de trabajo 1%**	**Puntualidad 1%**	**Respeto a las instalaciones 1%**	**Seguridad e higiene personal 1%**	**Participación e iniciativa 2%**	**Comunicación y relación social 3%**	

ANEXO 4: RÚBRICA SERVICIOS DE DESAYUNOS EN LA CAFETERÍA

1º G.M. Servicios en restauración **Fecha:** **Brigada:**

Cada criterio se valorará con 1 cuando sea superado correctamente, con 0,5 cuando sea realizado o aplicado y con 0 cuando no sea realizado o aplicado. (VALOR 1-10)

Alumnado	Reconoce y maneja el equipamiento de su área de trabajo	Mise-en-place: realiza adecuadamente la puesta a punto.	Identifica y caracteriza los distintos tipos de servicios según su puesto.	Servicio: Habilidad, Rapidez y elegancia	Atiende adecuadamente a la clientela	Caracteriza las operaciones de post-servicio habituales en su área de preparación y servicio.	Tiene en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	Rapidez post-servicio	Trabajo individual	Trabajo en equipo	Total nota	Puesto de trabajo

ANEXO 5: EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA (Desde el 1/6/23 al 24/6/23)

Tal y como se puede apreciar en las programaciones de los módulos profesionales de Operaciones Básicas en Bar-Cafetería y Operaciones Básicas en Restaurante del grupo de 1º de CFGM de Servicios de Restauración, se recogen 6 unidades de trabajo en cada módulo.

En base a esta información, adjunto el calendario con la temporalización de los contenidos y las pruebas de evaluación (subrayado en negrita) que se llevará a cabo durante el mes de junio en la evaluación extraordinaria

Junio 2023						
Do.	**Lu.**	**Ma.**	**Mi.**	**Ju.**	**Vi.**	**Sá.**
				1 O.B.R.: U.T.0 O.B.B.C.: U.T.0	**2** O.B.R.: U.T.1 y U.T.2 O.B.B.C.: U.T.1	**3**
4	**6** O.B.B.C.: U.T.2	**7** O.B.B.C.: U.T.0, 1 y 2 O.B.R.: U.T.0, U.T.1 y U.T.2	**8** **O.B.B.C.** **Prueba evaluación teórica y práctica: Unidades de Trabajo 0, 1 y 2**	**9** **O.B.R.** **Prueba evaluación teórica y práctica Unidades de Trabajo:** **0, 1 y 2**	**10** O.B.B.C.: U.T.3	**10**
11	**13** O.B.B.C.: U.T.4	**14** O.B.B.C.: U.T.5 O.B.R.: U.T.3	**15** **O.B.B.C.** **Pruebas de evaluación práctica Unidades de Trabajo 3, 4 y 5** **Prueba de evaluación teórica U.T.3**	**16** **O.B.R.** **Prueba evaluación teórica y práctica Unidades de Trabajo 3** O.B.R.: U.T. 4 y U.T.5	**17** O.B.B.C.: U.T.4 y U.T.5	**17**

Junio 2023						
Do.	**Lu.**	**Ma.**	**Mi.**	**Ju.**	**Vi.**	**Sá.**
18	**20** O.B.B.C.: U.T.4 y U.T.5	**21** **O.B.B.C.** **Prueba de evaluación teórica: Unidades de Trabajo 4 y 5**	**22** **O.B.B.C.** **Pruebas de evaluación teóricas: Unidades de Trabajo 4 y 5**	**23** **O.B.R.** **Prueba de evaluación práctica: Unidades de Trabajo 4 y 5**	**24** DESPEDIDA	**24**