

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

**CURSO ACADÉMICO
23/ 24**

MÓDULO: PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

DEPARTAMENTO DE: HOSTELERÍA Y TURISMO

PROFESOR: JOSÉ ANTONIO SAN JOSÉ SANZ

CICLO: FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA.

CURSO: SEGUNDO

ÍNDICE

- 1.** Introducción.
- 2.** Objetivos generales de las enseñanzas de la Formación Profesional.
- 3.** Perfil profesional: Título profesional básico en cocina y restauración.
- 4.** Objetivos generales del ciclo.
- 5.** Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.
- 6.** Distribución temporal de las unidades didácticas.
- 7.** Metodología.
- 8.** Evaluación.
- 9.** Atención a la diversidad.
- 10.** Unidades Didácticas.
- 11.** Bibliografía.

1. Introducción

El sector de la hostelería tiene en España un enorme peso en la economía del país y se augura un futuro cada vez más prometedor para esta industria; teniendo una gran incidencia en la generación de empleos tanto indirectos como directos.

La restauración es un sector muy dinámico, en constante proceso de cambio por tanto demanda profesionales con gran capacidad de adaptación.

Los cambios en los hábitos de los consumidores configuran una clientela exigente que reclama mayor calidad y personalización en los servicios de restauración. Por otro lado el empleo de nuevas tecnologías aplicadas a los procesos de producción y servicios reduce los tiempos que se emplean en los procesos manuales y permite al profesional llevar a cabo un servicio más personalizado asumiendo actividades de relaciones públicas y venta.

Del análisis de esta realidad, se deriva la importancia que tiene para el perfil profesional la adquisición de conocimientos acerca de los métodos de elaboración y conservación de los diversos de alimentos y bebidas que se utilizan, así como los procedimientos de asesoramiento y servicio.

La actual programación didáctica se ha elaborado con el objetivo de servir como apoyo pedagógico al profesor que imparte el módulo profesional de **procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas**, para ello se ha desarrollado la siguiente propuesta como punto de partida para el desarrollo de su función docente en este módulo, basada en los criterios marcados en la ordenación general de la Formación Profesional Básica.

En ella se incluyen y describen los materiales curriculares que establece el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte para el **Título Profesional Básico en Cocina y Restauración** que establece las enseñanzas mínimas y los aspectos básicos del título que se derivan de esta normativa.

La programación de aula referente al módulo profesional de Atención al cliente, se desarrolla teniendo en cuenta los diferentes niveles de formación y las necesidades específicas que pueda presentar el alumnado que accede a este módulo, así como al contexto sociocultural y tejido productivo del entorno en que se ubica el Centro educativo.

La distribución de esta programación didáctica parte de lo general a lo más concreto; así en primer lugar se indican los objetivos generales para éstas enseñanzas y el perfil profesional del módulo dentro de su título correspondiente (competencias, estructura, identificación y sus objetivos generales).

A continuación se describen los objetivos generales del Ciclo formativo al que pertenece este módulo, pasando seguidamente a identificar y describir la estructura de propio módulo (objetivos y competencias que aporta al título, resultados de aprendizaje previstos y sus correspondientes criterios de evaluación). Así mismo, se cita la correspondencia que existe entre su contenido y las cualificaciones profesionales incluidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

En el siguiente apartado se detalla la distribución de los temas desarrollados en el libro: contenidos, objetivos, temporalización y criterios de evaluación, etc. Para finalizar se aportan una serie de orientaciones pedagógicas de carácter general.

2. Objetivos generales de las enseñanzas de Formación Profesional

Tal y como se dispone en el artículo 39 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo (LOE), en la nueva redacción dada por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa (LOMCE), la Formación Profesional en el sistema educativo, tiene por finalidad preparar al alumnado para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, contribuir a su desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática, y permitir su progresión en el sistema educativo y en el sistema de formación profesional para el empleo, así como el aprendizaje a lo largo de la vida.

En su artículo 40, la citada normativa establece que la Formación Profesional en el sistema educativo contribuirá a que el alumnado consiga los resultados de aprendizaje que le permitan:

- a) Desarrollar las competencias propias de cada título de formación profesional.
- 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.

Por lo que respecta a los Ciclos de Formación Profesional Básica, en este mismo artículo se recoge que, además de los objetivos mencionados anteriormente, contribuirán a que el alumnado adquiera o complete las competencias del aprendizaje permanente.

Orden de 9 de junio de 2015, por la que se regula la ordenación de las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía para los cursos académicos 2014/2015 y 2015/2016, se establece el procedimiento de escolarización para el curso académico 2015/2016 y se desarrollan los currículos correspondientes a veinte títulos profesionales básicos. (BOJA 29-06-2015)

La Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa ha creado las enseñanzas de Formación Profesional Básica y el nuevo título Profesional básico. Estas enseñanzas tienen como objetivo evitar el abandono escolar temprano del alumnado, abrirle expectativas de formación y cualificación posterior y facilitar su acceso a la vida laboral.

3. Perfil profesional:

Título Profesional Básico en Cocina y Restauración

Según recoge el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, en su ANEXO V, el Título Profesional Básico en Cocina y Restauración queda establecido como sigue:

Identificación del título

El Título Profesional Básico en Cocina y Restauración queda identificado por los siguientes elementos:

- Denominación: Cocina y Restauración.
- Nivel: Formación Profesional Básica.
- Duración: 2000 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente europeo: CINE-3.5.3. (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Competencia general del título

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Competencias profesionales, personales y sociales

Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibi-

das y los protocolos establecidos.

- b)** Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- c)** Ejecutar los procesos básicos de pre-elaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- d)** Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- e)** Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- f)** Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- g)** Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- h)** Ejecutar las 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)** Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- j)** Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- k)** Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- l)** Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- m)** Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- n)** Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
- ñ)** Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- o)** Obtener y comunicar información destinada al auto-aprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- p)** Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
- q)** Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.
- r)** Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.
- s)** Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.

- t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título

Cualificaciones profesionales completas:

- a) Operaciones básicas de cocina HOT091_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

- b) Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Operaciones básicas de catering HOT325_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):

UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

b) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):

UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

c) Actividades auxiliares de comercio COM412_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio):

UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.

4. Objetivos generales del ciclo

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.
- b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de pre-elaboración y/o regeneración.
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.
- f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.
- h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurant y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo

según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.

- j)** Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.
- k)** Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- l)** Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
- m)** Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- n)** Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- ñ)** Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- o)** Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
- p)** Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- q)** Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- r)** Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- s)** Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- t)** Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- u)** Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- v)** Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- w)** Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- x)** Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a

las demás personas y en el medio ambiente.

- y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

5. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. ACOPIA Y DISTRIBUYE GÉNEROS INTERPRETANDO DOCUMENTOS AFINES A LAS OPERACIONES DE APROVISIONAMIENTO INTERNO E INSTRUCCIONES RECIBIDAS.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.
- b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
- c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.
- d) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han distribuido las bebidas y géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación, normas establecidas e instrucciones recibidas.
- f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de protección medioambiental.

2. PREPARA EQUIPOS, ÚTILES Y MENAJE PROPIOS DE ÁREA DE BAR, RECONOCIENDO Y RELACIONANDO SUS APLICACIONES BÁSICAS Y/O FUNCIONAMIENTO.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios del área de bar.
- b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de bar.
- c) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.
- d) Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de bar, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de preparación y servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales, e higiénico-sanitaria.

3. PREPARA Y PRESENTA ELABORACIONES SENCILLAS DE BEBIDAS, IDENTIFICANDO Y APLICANDO TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREPARACIÓN EN TIEMPO Y FORMA, DE ACUERDO A INSTRUCCIONES RECIBIDAS Y NORMAS ESTABLECIDAS.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas.
- c) Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.
- e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

4. ASISTE O REALIZA EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BARRA, IDENTIFICANDO Y APLICANDO LAS DIFERENTES TÉCNICAS DE ORGANIZACIÓN Y SERVICIO DE ESTA ÁREA DE CONSUMO.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de servicio más comunes y significativas.
- b) Se han interpretado correctamente los documentos asociados, así como las instrucciones recibidas y normas establecidas.
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de la asistencia o realización de las operaciones de servicio.
- d) Se han aplicado las diversas operaciones de pre-servicio adecuadas al desarrollo posterior de los servicios, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
- e) Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
- f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio.
- g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales.

6. CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN.

UD 1. Tipos de bares y sus departamentos. Personal del bar. (10%)

UD 2. Distribución de géneros y material. La apuesta a punto del área del bar/cafetería. (10%)

UD 3. Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas. (60%)

UD 4. Presentación y preparación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas. Uso de plancha. (20%)

El reparto de unidades didácticas será:

1o TRIMESTRE.

UD 1. Tipos de bares y sus departamentos. Personal del bar. (10%).

UD 2. Distribución de géneros y material. La apuesta a punto del área del bar/cafetería. (10%).

2o TRIMESTRE.

UD 3. Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas no alcohólicas. (60%).

UD 4. Presentación y preparación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas. Uso de plancha. (20%).

3o TRIMESTRE (48 h).

Repaso de las unidades anteriormente estudiadas con la finalidad de llevar matizados los contenidos a FCT a los alumnos que no superen el 100% de los módulos para hacer la FCT.

Módulo de Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. Duración: 104 horas. 4h/semana.

NOTA. En este módulo en el libro de texto no vienen las bebidas alcohólicas, serán impartidas por el profesor con el libro de texto y apoyo de apuntes personales. Se encuentran en la UD 4

UD 1. Tipos de bares y sus departamentos. Personal del bar. (18h).

UD 2. Distribución de géneros y material. La apuesta a punto del área del bar/cafetería. (18h).

UD 3. Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas no alcohólicas. (34h)

UD 4. Presentación y preparación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas. Uso de plancha. (34h).

La temporalización tiene como objeto la adecuación, al tiempo disponible, de las diversas actividades llevadas a cabo en el proceso de enseñanza-aprendizaje y a los diferentes ritmos de aprendizaje de los alumnos es fundamental para la consecución de los objetivos planteado. Asignaré un tiempo determinado a cada Unidad Didáctica con objeto de planificar de manera realista las diversas actividades que vamos a llevar a cabo.

Si bien en la puesta en práctica de la programación, esta se podrá flexibilizar y sufrir algún tipo de modificaciones en función de las necesidades del momento y de los feedback de los alumnos, no deja de ser necesaria una adecuada planificación temporal de los contenidos y actividades.

CONTENIDOS.

Se entiende por contenido como el conjunto de saberes seleccionados en torno al cual se organizan las actividades de aula. Responden a la pregunta ¿Qué hay que enseñar? En este caso hemos seleccionado una relación de contenidos sin establecer su secuenciación a lo largo del curso, ni su distribución en unidades didácticas ya que esta es la tarea que el profesorado deberá hacer en la programación correspondiente. En lo que se refiere a lo que nos atañe se prescriben los siguientes:

CONTENIDOS:

1. Acopio y distribución de géneros en el área de bar:

- a. El área de bar. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competencias básicas.
- b. Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Caracterización y formalización de formularios.
- c. Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar.
- d. Legislación higiénico-sanitaria.

2. Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de bar:

- a. Mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.
- b. Útiles. Conservación y ubicación en el área de bar.
- c. Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.
- d. Normas de prevención de riesgos laborales.

3. Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas:

- a. Terminología profesional.
- b. Bebidas no alcohólicas.
- c. Bebidas no alcohólicas. Identificación, clasificación, características y tipos.
- d. Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.
- e. Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.
- f. Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.
- g. Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.
- h. Legislación higiénico-sanitaria.
- i. Bebidas alcohólicas.
- j. Identificación, clasificación, características y tipos.
- k. Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.
- l. Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.

Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas

- m. Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.
- n. Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.

4. Asistencia o realización en el servicio de alimentos y bebidas en barra:

- a. El servicio en barra. Definición, tipos y caracterización.
- b. Normas generales del servicio en barra y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.
- c. Documentos que intervienen en los procesos de servicio en barra. Identificación, características e interpretación.
- d. Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio y atención al cliente en barra.
- e. Fases y puntos clave durante el desarrollo de los procesos, alternativas y valoración de resultados.
- f. Normativa de prevención de riesgos laborales .

A estos contenidos hay que añadir otros de carácter actitudinal que se desarrollan a lo largo de todas las actividades de enseñanza- aprendizaje:

- Asistencia y puntualidad. - Interés y participación.
- Respeto a los compañeros y profesores, y tolerancia.
- Organización y previsión en el trabajo.
- Responsabilidad: higiene y precaución, cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria de seguridad;
- Cuidado en el uso de las instalaciones, maquinaria, utensilios y herramientas,
- Economía en el uso de géneros y materiales,
- Eficacia y aprovechamiento del tiempo.
- Cooperación con el grupo de trabajo y solidaridad con los compañeros.
- Afán de superación y búsqueda del nivel óptimo de calidad.
- Adaptación y versatilidad.
- Iniciativa y creatividad.

7. METODOLOGÍA

La metodología didáctica de las enseñanzas de Formación Profesional debe integrar los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso correspondan, con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional correspondiente.

La organización del proceso de enseñanza-aprendizaje se basará en una serie de principios metodológicos tales como son los que se describen a continuación:

1. El protagonista del proceso de enseñanza-aprendizaje es el alumno, siendo la tarea del profesor la de ejercer de guía, intermediador y facilitador de aprendizajes. De aquí la importancia de desarrollar una

metodología activa, participativa, promoviendo el diálogo y la participación.

2. La necesidad de elegir situaciones de aprendizaje sugerentes, atractivas y relevantes para el grupo. Es fundamental que los estudiantes se encuentren motivados para que puedan comprometerse de manera activa en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

3. Continuando con el enfoque constructivista del proceso de enseñanza-aprendizaje, partiremos siempre de la idea previa de los alumnos/as para lograr un aprendizaje significativo, que proporcione el relacionar los conocimientos y experiencias vividas, con los nuevos contenidos del módulo profesional; Para ello, comenzaremos cada Unidad didáctica con un caso práctico inicial que permita diagnosticar los conocimientos previos del alumnado y del que se recojan las ideas previas para poder partir de ellas, adaptar el proceso de enseñanza aprendizaje.

4. La finalidad terminal de la Formación Profesional es lograr la inserción laboral del alumnado, por ello, consideramos esencial la potenciación de la aplicación práctica de los nuevos conocimientos que permita al alumno verificar la utilidad y el interés de lo que va aprendiendo y, logre, así, un aprendizaje funcional que le permita trasladar los aprendizajes adquiridos a otros entornos y situaciones laborales.

5. La vinculación y contextualización de las actividades realizadas en el aula con el sector propio del título. Para ello, situaremos cada Unidad didáctica en el entorno más próximo a los mismos, referencias a empresas de su localidad y en las que tendrán la posibilidad de desarrollar su Formación en centros de trabajo, e insertarse laboralmente con posterioridad.

6. Un proceso de enseñanza que desarrolle el “aprender a aprender”. Uno de los objetivos básicos que debemos proponernos es que el alumno “aprenda a aprender” al ser esta una de las capacidades básicas que debe conocer para enfrentarse al mercado laboral (necesidad de una continua adaptación a los cambios tecnológicos, los cambios de funciones, la movilidad geográfica o a la inestabilidad en el empleo). Para desarrollar esta capacidad, se plantearán actividades que favorezcan la búsqueda autónoma de información o el análisis autónomo de documentación de manera individual o en grupo.

7. Los principios de individualización y personalización han de dirigir la labor educativa, teniendo en cuenta la atención a la diversidad como elemento enriquecedor de esa labor. Se atenderán a los diferentes ritmos de aprendizaje de cada alumno, a través del planteamiento de actividades de refuerzo o ampliación cuando sean necesarias, así como trabajos individuales fuera del horario lectivo.

□ Para aplicar de una manera adecuada los criterios metodológicos, es fundamental crear en el aula un clima de respeto y escucha. El clima cordial y afectivo del aula condiciona todo el proceso de enseñanza-aprendizaje. Por ello, es esencial trabajar una relación de respeto, aceptación y reconocimiento entre profesor y alumnado. Por otro lado, es importante fomentar la confianza, motivación y participación entre ellos.

□ Se tendrá presente la necesidad de favorecer el trabajo en equipo como anticipo de la realidad laboral en la que deben insertarse los alumnos/as, y como medio de desarrollo de actitudes de solidaridad y de participación.

□ Este modelo didáctico propuesto ha de entenderse como un modelo abierto y flexible, en el que cabe introducir todas las modificaciones que se crean pertinentes y necesarias y que se pongan de manifiesto a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

En resumen, se seguirá una metodología activa y participativa que facilite la interacción, fomente la responsabilidad sobre el aprendizaje, asegure la motivación, favorezca la modificación o adquisición de nuevas actitudes, posibilite tanto el desarrollo de habilidades como el desarrollo personal de cada alumno y considere la evaluación como un proceso de retroalimentación continua.

8. Desde el principio de curso tenemos abierto un canal digital con Google Classroom para la realización de actividades online. Lo utilizamos tanto para situación en la que los alumnos permanecen expulsados del centro y deben trabajar desde casa como para situaciones de un posible confinamiento y realización de teletrabajo.

7.1. Estrategias de enseñanza y aprendizaje.

La diversidad del alumnado y la variedad de contenidos a impartir aconseja utilizar una amplia gama de estrategias didácticas, que combinen las de mayor peso expositivo con aquellas de indagación. El mayor o menor grado de ayuda pedagógica a prestar por el profesor, dependerá en gran medida de los conocimientos previos que el alumno posea respecto al nuevo aprendizaje al que se va a enfrentar y del tipo de contenidos que se va a abordar.

a) Estrategias expositivas

Consistirán en presentar, de forma oral o escrita, los contenidos estructurados de forma clara y coherente, que conecten con los conocimientos de partida del alumnado. Los contenidos que el alumno debe aprender son presentados explícitamente; necesita asimilarlos de forma significativa, relacionándolos con conocimientos anteriores y encontrando sentidos a las actividades de aprendizaje.

Al inicio de cada Unidad didáctica sería útil realizar un debate sobre las cuestiones que plantea el caso práctico inicial que sirva para poner de manifiesto lo que el alumnado conoce o intuye acerca de los nuevos contenidos que se van a desarrollar. Esta información puede obtenerse también oralmente, planteando una lluvia de ideas sobre las cuestiones planteadas o mediante la respuesta individual por parte de cada alumno y la posterior puesta en común por el grupo clase.

Un posible riesgo que puede tener la utilización de estrategias expositivas es que el alumnado aprenda

de forma memorística y repetitiva, por lo que es necesario cerciorarse de que los conocimientos adquiridos por los estudiantes se han integrado en su estructura de conocimientos, relacionándolos con los que ya conoce y siendo capaces de transferirlos y/o utilizarlos en diferentes situaciones.

Estas estrategias se verán reforzadas con esquemas, presentaciones digitales y/o vídeos relacionados.

b) Estrategias de indagación

Este tipo de estrategias requieren la utilización de técnicas de investigación por parte del alumnado, ofreciéndole un protagonismo mayor en la construcción del aprendizaje.

Los objetivos principales de las actividades basadas en la investigación y descubrimiento no suelen ser los aprendizajes conceptuales, sino que cumplen una función muy importante en la adquisición de procedimientos y de actitudes así como la capacidad anteriormente mencionada de “aprender a aprender”

A través de las estrategias de indagación se posibilita el acercamiento del alumnado a situaciones reales, nuevas y/o problemáticas que le permitirán aplicar conocimientos ya adquiridos para la realización de nuevos aprendizajes, así como la posibilidad de ofrecer respuestas creativas a la solución de problemas. Todo ello contribuye, a su vez, a fomentar la autonomía en el trabajo de los alumnos y alumnas, así como a la creación de un clima de interrelaciones en el aula.

Agrupamiento de los alumnos/as

Es conveniente utilizar más de un tipo de agrupamiento, con independencia de la diversidad de características del conjunto de alumnos y de las actividades de enseñanza-aprendizaje. En este caso contamos únicamente con 7 alumnos, por lo que normalmente proponemos los siguientes tipos de agrupamientos:

- Aula o Grupo Clase.
- Trabajo Individual.
- Trabajo en parejas.

7.2. Actividades y recursos didácticos.

Actividades de enseñanza aprendizaje.

Existe una tipología variada de actividades o secuencias de acciones que pueden ser más o menos concretas o aplicables a situaciones diferentes. Entre ellas se podrían citar las siguientes:

- Realización de mapas conceptuales.
- Trabajos de presentación digital.

Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas

- Análisis de situaciones y/o resolución de problemas.
- La realización de debates a los que da lugar la exposición de cada una de las posturas obliga a exponer sus argumentos de forma rigurosa y a manifestar sus actitudes a favor o en contra de una determinada situación.
- Comentario y debates de artículos de prensa técnica, fotografías o vídeos especializados, relacionados con los contenidos.

Todas las actividades se irán realizando en los distintos momentos del proceso de enseñanza y aprendizaje para:

- El diagnóstico de los conocimientos previos.
- La introducción y desarrollo de nuevos aprendizajes.
- La consolidación de las nuevas ideas y su relación con los conocimientos previos.

Siguiendo este orden trabajaremos actividades:

- Iniciales o de Diagnóstico: para conocer los conocimientos previos del alumnado.
- Actividades de Desarrollo y Aplicación: Actividades y ejercicios prácticos sobre los diferentes contenidos establecidos en las diferentes Unidades didácticas.
- Actividades de Síntesis: “Actividades finales”. Supuestos prácticos que permiten sintetizar y repasar los contenidos de la unidad.
- Actividades de refuerzo: de los contenidos fundamentales de cada unidad, se propondrá al alumnado que presenten dificultades en la asimilación de los mismos alguna de las siguientes actividades entre otras posibles:

- Trabajo personal con material didáctico alternativo (por ejemplo trabajo con material obtenido en páginas web).
- Supuestos prácticos o actividades adicionales.
- Confección de esquemas por el alumno que sintetizen las ideas básicas de la unidad.

Actividades de Ampliación: su objetivo será permitir una mayor profundización en la materia, por parte de aquellos que lo requieran por haber alcanzado los objetivos previstos anticipándose a sus compañeros. A tal efecto, se proporcionará al alumno material alternativo que permita un mayor y mejor dominio de los objetivos como pueden ser supuestos prácticos de mayor dificultad, artículos de prensa, búsqueda de información suplementaria en la red o lecturas recomendadas.

Recursos didácticos

Los Recursos van a ser el conjunto de elementos que elegidos de manera eficaz y reflexiva nos van a servir para realizar satisfactoriamente el conjunto de actividades que se van a ir desarrollando en nuestra programación docente.

En este punto disponemos tanto de los recursos que pertenecen al centro educativo, y que en calidad de préstamo se le pueden ceder al alumnado, como de los que pertenecen al Departamento y a las diferentes aulas (teórico-prácticas).

a) Recursos Didácticos Materiales

- Se empleará el libro de texto Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering de Ediciones Paraninfo, autor José González Martínez.
- Por otra parte, se estará al tanto de identificar cualquier material que se presente y sea susceptible de ser utilizado con aprovechamiento.

b) Recursos Audiovisuales

- Videos online.
- Presentaciones digitales.
- Proyector y ordenador con conexión a internet.
- Páginas web relacionadas con los contenidos.

c) Ambientales, estructurales o propios del ámbito escolar: aula de clase, aulas de talleres, biblioteca...

8. EVALUACIÓN.

. La evaluación de los aprendizajes del alumnado será continua y se realizará por módulos profesionales.

. La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.

. La evaluación del alumnado será realizada por el profesorado que imparta cada módulo profesional del ciclo formativo, de acuerdo con los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y contenidos de cada módulo profesional así como las competencias y objetivos generales del ciclo formativo asociados a los mismos.

Para cada grupo de alumnos y alumnas de segundo curso, dentro del periodo lectivo, se realizarán al menos dos sesiones de evaluación parcial. Además de éstas, se llevará a cabo una sesión de evaluación inicial y una sesión de evaluación final.

EVALUACIÓN INICIAL

Tendrá como objetivo fundamental indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado en relación con los resultados de aprendizaje y contenidos de las enseñanzas que va a cursar. La evaluación inicial será el punto de referencia del equipo docente y, en su caso, del departamento de familia profesional, para la toma de decisiones relativas al desarrollo del currículo y su adecuación a las características, capacidades y conocimientos del alumnado. Esta evaluación en ningún caso conllevará calificación para el alumnado.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Establecidos de común acuerdo por el equipo educativo de profesores de Enseñanza Secundaria de la Especialidad de Hostelería y Turismo para el conjunto de los módulos que imparten.

8.1. Procedimientos e instrumentos de calificación.

Evaluación procesual o formativa.

En cada unidad de trabajo se recogerá información sobre la adquisición de las competencias profesionales personales y sociales. El profesor utilizará el instrumento de anecdotario (ficha del alumno), donde ira registrando si se van cumpliendo los objetivos marcados a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

a. Para la competencia profesional: La observación diaria durante la realización de actividades relacionadas en el economato, teniendo en cuenta los ítems relacionados con esta competencia evidenciando si se van cumpliendo los objetivos, registrando anotaciones en el anecdotario del alumno.

b. Para la competencia personal: La observación diaria teniendo en cuenta los ítems relacionados con esta competencia evidenciando si se van cumpliendo los objetivos, registrando anotaciones en el anecdotario del alumno.

c. Para la competencia social: La observación diaria teniendo en cuenta los ítems relacionados con esta competencia evidenciando si se van cumpliendo los objetivos, registrando anotaciones en el anecdotario del alumno/a.

Evaluación de término o sumativa.

En cada trimestre se realizará en función de los tres pilares fundamentales, y se evalúa para averiguar el dominio conseguido por el alumno y ver su progresión comparándolo con los conocimientos iniciales con los conocimientos finales asignando una calificación a las competencias.

d. Evaluación de la competencia profesional:

*Competencia técnica:

- a) Elaboración y valoración de una prueba teórica trimestral de las Unidades de trabajo realizadas sobre la adquisición de conocimientos.
- b) Valoración de los ejercicios realizados durante el trimestre, siendo necesarios para continuar con el proceso de evolución.

*Competencia metodológica:

Análisis del anecdotario del alumno y valorar el grado de adquisición de dichas competencia para asignar una nota.

*Evaluación de las competencias personales:

Análisis del anecdotario del alumno y valorar el grado de adquisición de dichas competencia para

asignar una nota.

*Evaluación de las competencias sociales:

Análisis del anecdotario del alumno y valorar el grado de adquisición de dichas competencias para asignar una nota.

Criterios de calificación

PORCENTAJES DE CALIFICACIÓN.

Los porcentajes para medir el grado de consecución de los resultados de aprendizaje de referencia, así como la adquisición de las competencias y objetivos generales del título en cada una de las dos evaluaciones parciales de las que consta el curso se establecerán en base a tres parámetros:

Competencia profesionales.	90,00 %
Competencia técnica. (TEORÍA)	40 %
Competencia metodológica. (PRÁCTICA)	50 %
Competencia personal.	5,00 %
Competencia Social.	5,00 %

8.3. Plan de recuperación.

- . Cada evaluación parcial constará de una o varias pruebas escritas. Habrá una prueba de recuperación para cada una de las tres evaluaciones parciales en las que el alumnado podrá recuperar aquellas pruebas parciales que hubiese suspendido o que no hubiese podido realizar en la fecha programada.
- . En el supuesto en que alguna de las pruebas realizadas durante la evaluación, no alcanzase el mínimo de 4 puntos para poder realizar la media aritmética y en otra/s pruebas la nota mínima sea de 5 o lo supere; tras la evaluación, se recuperará únicamente aquella prueba que no hubiera alcanzado mínimo 4 puntos, reservándose el aprobado en la prueba/s realizadas durante la evaluación. La nota que como máximo el alumno/a podrá obtener en el examen recuperado es de 5 puntos. Posteriormente se hará la media con la nota del otro/s exámenes correspondientes.
- . La nota que como máximo el alumno/a podrá obtener en el examen o prueba recuperada es de 5 puntos.
- . Si tras la recuperación, el alumno no superase la prueba suspensa, deberá ir con toda la evaluación suspensa, a la prueba de calificación final.
- . En el caso de los módulos de 2º para facilitar que el alumnado pueda realizar la formación en centros de trabajo y el proyecto integrado, se llevará a cabo una recuperación previa de carácter extraordinario al periodo de incorporación a las prácticas de empresa que permita recuperar cualquiera de las dos evaluaciones parciales. Sin perjuicio de que el periodo de recuperación de aprendizajes y mejora de las competencias se establezca de forma oficial durante el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final.

ACTIVIDADES

. El alumnado deberá entregar las previstas acorde a lo especificado para cada una de ellas, y atenerse a los criterios de calificación establecidos para cada una de dichas tareas.

ACTITUD

Se valorarán entre otros aspectos si el alumno o alumna en cuestión:

- . No se retrasa en su entrada a clase.
- . Presta atención en las explicaciones.
- . Presenta buena disposición para el adecuado desarrollo de la clase.
- . Participación activa en clase.
- . Se esfuerza por superar sus errores.
- . Actitud respetuosa tanto con sus compañeros como con el profesor.
- . Cuida y respeta el mobiliario y dependencias del centro.
- . Respeto las normas de convivencia.
- . Cuida su aseo personal.

PERIODO DE REFUERZO DE APRENDIZAJES Y MEJORA DE LAS COMPETENCIAS.

Una vez realizadas las correspondientes evaluaciones parciales de las que consta el curso se determinarán y planificarán las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva o, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos.

Dichas actividades se realizarán en primer curso durante el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final y, en segundo curso durante el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final.

- La prueba escrita de cada una de las evaluaciones comprenderá la totalidad de los contenidos vistos durante la misma, independientemente de que el alumno o alumna hubiese superado alguno de las pruebas parciales realizadas.
- El profesor/a podrá determinar la realización de nuevas actividades orientadas al refuerzo o mejora de las competencias de la materia correspondiente a cada una de las evaluaciones parciales que el alumnado tenga que superar o en las que desee mejorar su calificación
- Para superar la evaluación final, el alumnado deberá haber obtenido una calificación igual o superior a cinco en cada una de las evaluaciones parciales que se hayan realizado, ya sea durante el periodo ordinario o en el periodo de refuerzo de aprendizajes y mejora de las

competencias. Es decir, el alumnado que tenga alguna de las evaluaciones parciales suspensas se considerará que no supera dicho módulo.

- Introducción de notas en Séneca. :
 - Para el cálculo de la nota en cada una de las evaluaciones parciales no se tendrán en cuenta los decimales.
 - Para el cálculo de la nota en la evaluación final, se hará media aritmética con las notas obtenidas en cada una de las evaluaciones parciales, teniendo en cuenta los decimales.
 - Se redondearán las notas al alza a partir de 5 décimas. Ejemplo: 5,5 será un 6.

EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE

La evaluación se efectuará de forma simultánea a la de los alumnos, analizando el índice de suspensos, la falta de participación o la apatía e investigando cuáles pueden ser las causas.

Este análisis se realizará con la ayuda del alumno que tendrá que descubrirnos, a través de un cuestionario totalmente anónimo donde se analizará por ejemplo, si el lenguaje utilizado en las explicaciones es demasiado técnico, si el libro de texto no es lo suficientemente atractivo o las clases no son amenas, por lo que pierden la concentración o la motivación.

9. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Al tratarse de un grupo con antecedentes en problemas de conducta y con necesidades educativas especiales, se procurará que cada alumno realice tareas adaptadas a sus posibilidades.

□ Medidas ordinarias de atención a la diversidad:

Adaptaciones a los procedimientos didácticos y en las actividades:

- Introducción de actividades complementarias de apoyo.
- Modificación del nivel de complejidad en las actividades previstas.
- Sesiones de resolución de repaso previas a los exámenes.
- Agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase.
- Actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo.
- Se pondrán tareas de ampliación para subir nota destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación.

Adaptaciones en la evaluación:

- En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación curricular no significativa: No se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de

evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procesos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita.

De los objetivos y contenidos:

- Priorizando los contenidos básicos.
- Secuenciando más pormenorizadamente un determinado contenido en que los alumnos encuentre mayores dificultades.

Según la normativa, el alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo dispone de cuatro convocatorias, una por curso escolar, para superar el módulo profesional, al igual que el resto del alumnado.

10.UNIDADES DIDÁCTICAS.

UD.1 TIPOS DE BARES Y SUS DEPARTAMENTOS.PERSONAL DEL BAR. 18 HORAS

OBJETIVOS DIDÁCTICOS

- *Conocer las características de un bar, de una cafetería y de un restaurante.
- *Conocer los tipos de bares que existen y sus características.
- *Conocer los distintos departamentos de los establecimientos hosteleros.
- *Dominar las funciones de todo el personal necesario para bares y cafeterías, su distribución, organigrama y capacidad de trabajo.

CONTENIDOS

- El área de bar. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competencia-les básicas.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Caracterización y formalización de formularios.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar. Legislación higiénico-sanitaria.

METODOLOGÍA

- Fase inicial de indagación por parte del profesor de lo que conocen los alumnos sobre la UD. El profesor dirigirá el aprendizaje del proceso de aprovisionamiento interno y de la dotación de material.
- Combinando estrategias expositivas con un aprendizaje de descubrimiento por parte de los alumnos, usando las fuentes de información más adecuadas.

-Finalizando la unidad con una consolidación de los contenidos a través de la entrega de un trabajo sobre un modelo de dotación inicial de un bar tipo.

ACTIVIDADES

Actividad 1. Identificar el material de bar.

Actividad 2. Realizar los cálculos de material necesario para los diferentes tipos de servicio de bar.

Actividad 3. Preparación del material necesario para el servicio de bar.

RA. Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.
- b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
- c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.
- d) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han distribuido las bebidas y géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación, normas establecidas e instrucciones recibidas.
- f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de protección medioambiental.

UD.2. DISTRIBUCIÓN DE GÉNEROS Y MATERIAL. LA APUESTA A PUNTO DEL ÁREA DE BAR/CAFETERÍA.18 HORAS

OBJETIVOS DIDÁCTICOS

- *Conocer La descripción y las características del bar.
- *Conocer los puntos a desarrollar en la puesta a punto del bar/cafetería.
- *Realizar correctamente una buena planificación, desarrollo y supervisión de la puesta a punto del bar/cafetería.
- *Conocer los procesos de aprovisionamiento interno de bar.
- *Realizar el aprovisionamiento interno de productos y material de bar.

CONTENIDOS

- Mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.
- Útiles. Conservación y ubicación en el área de bar.
- Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.
- Normas de prevención de riesgos laborales.

METODOLOGÍA

- Fase inicial de indagación por parte del profesor de lo que conocen los alumnos sobre la UD. El profesor dirigirá el aprendizaje del proceso de aprovisionamiento interno y de la dotación de material.
- Combinando estrategias expositivas con un aprendizaje de descubrimiento por parte de los alumnos, usando las fuentes de información más adecuadas.
- Finalizando la unidad con una consolidación de los contenidos a través de la entrega de un trabajo sobre un modelo de Dotación inicial de un restaurante tipo.

ACTIVIDADES

Actividad 1. Identificar el material del restaurante.

Actividad 2. Realizar los cálculos de material necesario para los diferentes tipos de servicio del restaurante.

Actividad 3. Preparación del material necesario para el servicio d restaurante.

RA. Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios del área de bar.
- b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de bar.
- c) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.
- d) Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de bar, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de preparación y servicio, siguiéndolos procedimientos establecidos.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales, e higiénico-sanitaria.

UD.3. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES SENCILLAS DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS. TERMINOLOGÍA PROFESIONAL. 34 HORAS

OBJETIVOS DIDÁCTICOS

- *Conocer la terminología profesional que se utiliza en un bar en el ámbito de las bebidas.
- *Identificar, clasificar y conocer las características y los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- *Conocer la organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación, elaboración, presentación y conservación de las bebidas del bar.
- *Elaborar y servir las bebidas más solicitadas en el bar.
- *Servir correctamente los distintos tipos de bebidas que encontramos en el bar.

CONTENIDOS

- Bebidas no alcohólicas.
- Bebidas no alcohólicas. Identificación, clasificación, características y tipos.
- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación. Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.
- Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.
- Fases y puntos claves en las elaboraciones, control y valoración de resultados. Legislación higiénico-sanitaria.
- Bebidas alcohólicas.
- Identificación, clasificación, características y tipos.
- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación. Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.
- Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.

METODOLOGÍA

Tras una evaluación inicial mediante preguntas en clase se partirá de los aprendizajes previos de los alumnos para dirigir el proceso de E/A.

- Exposición detallada de los distintos contenidos de la unidad.
- Actividades de desarrollo sobre los contenidos de la unidad.
- Aplicación de los conocimientos adquiridos en el aula taller de restaurante.

ACTIVIDADES

Actividad 1. Elabora un listado de las diferentes bebidas alcohólicas y no alcohólicas que conozcas.

Clasifícalas según su tipología.

Actividad 2. Elaborar y servir bebidas no alcohólicas. En el bar/cafetería.

Actividad 3. servir bebidas alcohólicas en el bar.

RA Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas.
- c) Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.
- e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

UD.4 PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES SENCILLAS DE COMIDAS RÁPIDAS.USO DE LA PLANCHA. 34 HORAS

OBJETIVOS DIDÁCTICOS

- *Entender los puntos clave que tiene el desarrollo del servicio de bar y valorar los resultados.
- *Conocer las normas generales del servicio en bar y atención al cliente.
- *Efectuar operaciones de servicio de una manera eficiente y con un modo de actuar responsable.
- *Desarrollar y realizar los documentos fundamentales que intervienen en los procesos de servicio de bar.
- *Conocer y dominar las operaciones básicas de servicio de bar.
- *Conocer las características, destrezas y habilidades y las formas que debe tener un profesional.

CONTENIDOS

- El servicio en barra. Definición, tipos y caracterización.
- Normas generales del servicio en barra y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.
- Documentos que intervienen en los procesos de servicio en barra. Identificación, características e interpretación.
- Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio y atención al cliente en barra.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de los procesos, alternativas y valoración de resultados.
- Normativa de prevención de riesgos laborales.

METODOLOGÍA

- Desarrollo expositivo de los contenidos conceptuales de la UD.
- Prácticas en el aula-taller de las aplicaciones desarrolladas en la U.D.
- Desarrollo de las tareas de bar.

ACTIVIDADES

Actividad 1. Realizar un check-list de las tareas a realizar en el pre-servicio y post-servicio de bar.

Actividad 2. Realizar una distribución de tareas para un determinado servicio.

Actividad 3. Realizar la mise en place del lugar de trabajo en el bar.

RA. Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de servicio más comunes y significativas.
- b) Se han interpretado correctamente los documentos asociados, así como las instrucciones recibidas y normas establecidas.
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de la asistencia o realización de las operaciones de servicio.
- d) Se han aplicado las diversas operaciones de pre-servicio adecuadas al desarrollo posterior de los servicios, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
- e) Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
- f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio.

11. BIBLIOGRAFÍA.

Guerrero Luján, Rogelio (2014). Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. Ed. Paraninfo.

Prados, M. (2009). Servicios, el 50% del éxito de un restaurante. Madrid: Hegar. Savarín, B. (2001). Fisiología del Gusto. Barcelona: Destino libros.

Biosca, D. (2000). Dirigir con éxito un restaurante. Madrid: Gestión.

Sanchez Feito, JM. (1999). Procesos de servicio en restauración. Madrid: Síntesis. Felipe Gallego, J. (1998). Manual Práctico del restaurante. Madrid: Paraninfo. Delgado, C. (1996). Diccionario de gastronomía. Madrid: Alianza.

www.hosteleriatcs.com www.camarero.net www.espaciogastronomico.com www.eltrotamantel.es
www.baryrestaurante.es www.gastrosoler.com