

## PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

**MÓDULO: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR Y CAFETERÍA**

**Código:0150**

**Duración: 288 horas / 9 h semanales**

**CURSO 2019/2020**

**PROFESOR; ANTONIO DOMINGUEZ GARCIA**

**ABREVIATURAS: CF: ciclo formativo, RA: resultados de aprendizaje, CE: criterios de evaluación, UT: unidades de trabajo**

### 1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

- **REALDECRETO 1690/2007**, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de **Técnico en Servicios en Restauración**.

- **Orden de 9 de octubre de 2008** por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de **Técnico en Servicio en Restauración**.

### 2. INTRODUCCIÓN

#### EL CENTRO

1. El instituto en el que se desarrolla esta programación es el "IES Alminares", en el edificio de Hostelería, y por razones de espacio, éste se encuentra ubicado en una zona distinta al IES Alminares, donde se imparten ESO y Bachillerato. El centro se ubicado en Arcos de la Frontera, ciudad en la que el sector terciario absorbe el 70 % de los empleos de la ciudad, según datos de la Oficina de Fomento Económico. Precisamente el Ayuntamiento pretende basar el futuro económico de la ciudad en el desarrollo del sector servicios ya que en él están plenamente incluidos tres de los cinco pilares manejados por el municipio: ciudad turística, cultural, comercial, agricultura y construcción.

2. Bares, restaurantes y hoteles dan empleo a un número importante de personas. Prácticamente una de cada veinte personas de las que trabajan en la ciudad se dedican a servir copas y comidas a sus conciudadanos. Los economistas municipales auguran un buen futuro al sector turístico de la ciudad y de la Sierra. Afirman que es uno de los que representan mayores potencialidades y perspectivas de contribución a la economía del área, en los últimos años un incremento progresivo en el número de licencias fiscales de hostelería y restauración".

#### 3. CICLOS QUE OFERTA EL CENTRO:

Grado Medio: Cocina y Gastronomía.

Grado Medio Servicios en Restauración.

FP Básica de Cocina y Restauración.

#### 4. ESPACIOS DEL CENTRO:

Aula teórica, taller de cocina, pastelería, cuarto frío, bar, despensa, almacén, cámara frigorífica, etc.

Un aula de informática con 10 ordenadores en red conectados a Internet.

Aula taller de restaurante y bar.

Ascensor, sin barreras arquitectónicas para la integración de alumnos/as con discapacidad física (pendiente de construcción)

#### 5. MEDIOS Y RECURSOS DIDÁCTICOS PROPIOS:

- Audiovisuales: retroproyector, pantallas, etc.
- Bibliográficos: distintos formatos (libros, guías de turismo y hostelería , etc.)

#### **MEDIOS Y RECURSOS DEL ENTORNO:**

- a) Varias bibliotecas públicas.
- b) Edificio emprendedor con auditorio con posibilidades de uso.
- c) Bodegas y empresas dedicadas a la familia profesional.
- d) Recursos turísticos vinculados a los departamentos turísticos de las instituciones públicas: Ayuntamientos, Diputación provincial (Oficinas de Turismo, patronato provincial de Turismo, etc.)
- e) Aeropuerto y tren en Jerez.
- f) Hoteles, Agencias de Viajes, Restaurantes.
- g) Asociaciones profesionales de varios subsectores (Hostelería, Agencias de Viaje, Consumidores, etc.)

#### **ENTORNO**

El centro se ubica en Arcos de la Frontera, comarca de la Sierra de Cádiz, donde se sitúan localidades como el Bosque, Bornos, Prado del Rey, Puerto Serrano y otras que, no estando ubicadas geográficamente en la Sierra de Cádiz, tienen una estrecha relación con ésta y su entorno como es Jerez.

Ciudades que no superan en la mayoría de los casos los 15.000 habitantes.

Las ciudades de este entorno se dedican mayoritariamente al sector agrícola y servicio: campo, hostelería, alojamiento, restauración, comercio y ocio.

#### **ALUMNADO**

Este Ciclo se imparte en Arcos de la Frontera, esta circunstancia va a propiciar el hecho de que los alumnos y alumnas procedan de las localidades próximas a la ciudad: (Bornos, Villamartín, Prado del Rey, pero también contamos con algún alumno de la zona de la bahía y campiña.

El perfil del alumnado en este módulo es el siguiente:

Número de alumnas: 8

Número de alumnos. 6

Acceso al ciclo: Tras superar la ESO, alguna alumna de estudios de adulto, varios alumnos tras estudiar F.P.B en nuestro centro y una alumna de Bachillerato.

Las edades están comprendidas entre los 17y los 46 años.

Son alumnos de familias de clase media económicamente y sus familiares no se dedican a la hostelería en su gran mayoría.

***(El primer día de clase entrego una ficha a cada alumno/a para recoger información de su perfil; acceso al ciclo, estudios, edad, procedencia, idiomas, experiencia profesional, y cualquier otra información de interés para el correcto desarrollo de las materias impartidas, etc.)***

### 3. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

La formación del módulo contribuye a alcanzar los **objetivos generales** del CF relacionados a continuación:

- a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para relacionar dicho servicio.
- b) Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- 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 pre-servicio 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 producción.

### 4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales CF:

- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior.
- c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la apuesta 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.
- 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.

## 5. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

Prospectiva del título en el sector o sectores. La profesión de camarero se encuentra en un momento de evolución y cambio debido a diversas causas. Las principales son las siguientes:

1. 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, es, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar. Un dato cuantitativo de entre los muchos que apoyan esta argumentación es que en la actualidad el 28% de los españoles come a diario fuera de casa.

2. Al hilo de lo anterior, las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o «neorestauración», así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina «de autor».

3. La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse. Dentro de ésta, destacan los autoclaves, máquinas de vacío, termo resistencias de inmersión y otros. Asimismo, 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. Consecuentemente, los horarios tienden a flexibilizarse.

4. 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 una orientación continua 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.

## 6. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº HORAS	% NOTA
c	c,h	RA3. Prepara equipos, útiles y materiales reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.	<b>1. CONOCIMIENTO DEL BAR Y CAFETERÍA</b>	1	17	12,5%
b	b	RA1.Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones. RA2. Acopia materias primas analizando la documentación asociada a los servicios previstos.	<b>2 .RECEPCIÓN Y ACOPIO DE MATERIAS PRIMAS.</b>	1,2,3	25	12,5%
c	c	RA3.Prepara equipos, útiles y materiales reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada. RA4Realiza las actividades de montaje relacionándolas con el tipo de servicio que se debe desarrollar.	<b>3 .PREPARACIÓN DE EQUIPOS, ÚTILES Y MATERIALES.REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE MONTAJE.</b>	1,2,3	55h	12,5%
d,e,h	b,e,h	RA5.Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio justificando las técnicas y procedimientos seleccionados	<b>4. .PREPARACIÓN DE BEBIDAS CALIENTES SENCILLAS</b>	1,2,3	50	12,5%
d,e,h	b,e,h	RA6.Prepara batidos, zumos, refrescos, aguas y otros para su servicio, aplicando las técnicas y procedimientos asociados.	<b>5. PREPARACIÓN DE BATIDOS, ZUMOS, REFRESCOS, AGUAS Y OTROS.</b>	2,3	20	12,5%

d,e,h	b,e,h	RA7. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando las técnicas y procedimientos de servicio con cada tipo de bebida.	<b>6. ELABORACION DE PLATOS SENCILLOS EN BAR</b>	2,3	40	12,5%
d,e,h	d,e,h	RA7. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando las técnicas y procedimientos de servicio con cada tipo de bebida.	<b>7. BEBIDAS ALCOHOLICAS SIMPLES</b>	3	21	12,5%
e,h,i	c,i	RA8.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.	<b>8. OPERACIONES DE POST-SERVICIO EN BAR CAFETERÍA</b>	1,2,3	60	12,5%

La secuenciación de los contenidos impartidos en las clases teóricas se estructura según se detalla en el cuadro superior, pero en las clases prácticas, los RA quedan abiertos en las 2 evaluaciones.

## 7. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

<b>MÓDULO: OPBBC</b>	
<b>UNIDAD TRABAJO 1 : CONOCIMIENTO DEL BAR Y CAFETERÍA.</b>	
<b>1. TEMPORALIZACIÓN:</b> 17 horas	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> RA-3	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>  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  c) Se han relacionado los equipos útiles y materiales con sus aplicaciones posteriores.  g) Se han analizado la disposición de los equipos del área desde el punto de vista funcional y de seguridad alimentaria.	<b>4.CONTENIDOS</b>  - Preparación de equipos, útiles y materiales:  • Ubicación y distribución.  Tipos de establecimiento de bar. El departamento de bar.

<b>MÓDULO: OPBBC</b>	
<b>UNIDAD TRABAJO 2 : RECEPCIÓN Y ACOPIO DE MATERIAS PRIMAS.</b>	
<b>1. TEMPORALIZACIÓN:</b> 25 horas	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> RA-1 RA-2	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>  RA-1  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.	<b>4.CONTENIDOS</b>  - Recepción de materias primas:  • Materias primas. Descripción, variedades, características, clasificaciones y aplicaciones. • Operaciones en la recepción de géneros • Documentos relacionados con las operaciones de recepción. • Aplicaciones informáticas.  -Acopio de materias primas:  • Aprovisionamiento interno. • Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Formalización de formulario. • Procedimientos de aprovisionamiento interno y distribución de 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.

RA-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.

**MÓDULO: OPBBC**

**UNIDAD TRABAJO 3: PREPARACIÓN DE EQUIPOS, ÚTILES Y MATERIALES. REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE MONTAJE.**

**1. TEMPORALIZACIÓN:** 55 horas

**2. RESULTADO DE APRENDIZAJE**

RA-3 RA-4

**3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

RA-3

- 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.
- 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.

RA-4

- 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.

**4. CONTENIDOS**

-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.

Realización de actividades de montaje:

- Tipología de servicios en las áreas de bar- cafetería. Descripción y características.
- Tipos de montaje. Características.
- Operaciones de preservicio. Características. Fases y técnicas asociadas.
  - Ejecución de las operaciones de montaje.
  - Control y valoración de resultados.

f) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**MÓDULO: OPBBC**

**UNIDAD TRABAJO 4 : PREPARACIÓN DE BEBIDAS CALIENTES SENCILLAS**

**1. TEMPORALIZACIÓN:** 50 horas

**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE**  
RA-5

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- 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.

**4.CONTENIDOS**

- 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

**UNIDAD TRABAJO 5: PREPARACIÓN DE BATIDOS, ZUMOS, REFRESCOS, AGUAS Y OTROS.**

**1. TEMPORALIZACIÓN:** 20 horas

**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE**

RA-6

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- 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.

**4.CONTENIDOS**

- 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

**UNIDAD TRABAJO 6 : ELABORACION DE PLATOS SENCILLOS EN BAR****1. TEMPORALIZACIÓN:** 40 horas**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE**

RA-5 ,RA-7

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

RA-5

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.

g) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA-7

c) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas y procedimientos de servicio asociados a cada tipo de bebidas alcohólicas simples.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las operaciones 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

**4.CONTENIDOS**

Realización de platos y aperitivos en el bar:

1. Tipología de servicios en las áreas de bar-cafetería. Descripción y características.
2. Operaciones de pre-servicio. Características. Fases y técnicas asociadas.
3. Técnicas de preparación y presentación de los diferentes platos y aperitivos en el bar.
4. Procedimientos de ejecución y servicio. Control y valoración de resultados.

**MÓDULO: OPBBC****UNIDAD TRABAJO 7 : SERVICIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS SIMPLES****1. TEMPORALIZACIÓN:** 21horas**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE**

RA-7

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han descrito y clasificado de forma ordenada los distintos tipos de bebidas

**4.CONTENIDOS**

Servicio de bebidas alcohólicas simples.

- Aperitivos y cervezas. Clasificación, tipología y características.
- Presentación comerciales y etiquetados.
- Ubicación y conservación.

<p>alcohólicas simples.</p> <p>c) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas y procedimientos de servicio asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.</p> <p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las operaciones de servicio.</p> <p>e) Se han utilizado de forma adecuada los equipos de frío para el servicio de cervezas.</p> <p>f) Se han ejecutado los diversos procedimientos y técnicas de servicio de bebidas alcohólicas simples siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.</p> <p>g) Se ha realizado el servicio de vinos y vinos generosos en los recipientes adecuados y respetando las temperaturas de servicio.</p> <p>h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones.</p> <p>i) Se ha procedido a la recogida del material utilizado de forma ordenada y limpia.</p> <p>j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas de servicio de aperitivos y cervezas. Procedimientos de ejecución, control y valoración de resultados.</li> </ul> <p>Vinos. Operaciones elementales de servicio.</p>
--	--

<p style="text-align: center;"><b>MÓDULO: OPBBC</b></p> <p><b>UNIDAD TRABAJO 8: OPERACIONES DE POST-SERVICIO EN BAR-CAFETERÍA.</b></p>	
<p><b>1. TEMPORALIZACIÓN:</b> 60 horas</p>	
<p><b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> RA-8</p>	
<p><b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p> <p>a) Se han caracterizado las operaciones de post-servicio habituales en estas áreas de preparación y servicio.</p> <p>b) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, útiles y materiales de preparación y servicio.</p>	<p><b>4.CONTENIDOS</b></p> <p>Realización de las operaciones de post-servicio en bar-cafetería:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Operaciones de post-servicio en áreas de bar-cafetería. Descripción y caracterización.</li> <li>• Secuenciación de fases y aplicación de técnicas.</li> <li>• Control y reposición de materiales primas. Documentos asociados.</li> </ul>

<p>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.</p> <p>d) Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han identificado y determinado las necesidades de conservación de los productos que lo requieran para su adecuación a usos posteriores.</p> <p>f) Se han ejecutado las diversas operaciones de post-servicio, incluyendo la conservación de alimentos, cumpliendo las instrucciones y/o protocolos establecidos.</p> <p>g) Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.</p> <p>h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control.</li> <li>• Procedimientos de ejecución de las operaciones de post-servicio.</li> </ul> <p>Control y valoración de resultados</p>
--	---

## 8. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

En este curso trabajaremos estos contenidos participando en varios proyectos del centro y departamento como son; Aldea y Forma Joven, platos de la cocina Andaluza.

Los temas transversales serán tratados a medida que se expongan y estudien el resto de contenidos específicos del ciclo formativo, estando presente en todos los módulos y de forma continua en los intercambios comunicativos y en los trabajos realizados en la ejecución de las prácticas y en los talleres.

1. Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
2. Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
3. Educación para la igualdad en ambos sexos.
4. Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.

5. Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
6. Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
7. Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
8. Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
9. Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
10. Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.

Se concretarán en la Programación de Aula.

## 9. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.

### 9.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de aprovisionamiento en restauración y las funciones básicas de producción y servicio en las áreas de bar y cafetería.

Las funciones de aprovisionamiento, producción y servicios, incluyen aspectos como:

- El control de proveedores y materias primas en las operaciones de recepción y almacenamiento de mercancías.
- La distribución interna de mercancías en las áreas de bar.
- El control y flujo de documentos asociados con las actividades de aprovisionamiento, tanto externo como interno.
- Las operaciones de pre-servicio y post-servicio en las áreas de bar y cafetería.
- Las preparaciones, presentaciones, terminaciones y servicio de bebidas sencillas.

### 9.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- La caracterización de las materias primas propias del ámbito de la producción y los servicios en restauración, su identificación, recepción, almacenamiento, conservación, control y distribución interna.
- La ejecución de las operaciones de montaje en las áreas de bar y cafetería.
- La preparación de equipos, útiles y materiales para la preparación y el servicio de bebidas.
- La preparación, presentación y terminación de bebidas sencillas, así como el desarrollo de los procesos de servicio asociados.
- El desarrollo de las operaciones de post-servicio, cierre y adecuación en las áreas de bar.

## 10. METODOLOGÍA

Las decisiones que debemos adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UT tendrán en cuenta:

**1. Los aprendizajes derivados de los CE pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar.** Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:

- Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...
- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...
- Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).

**2. Estrategias de enseñanza-aprendizaje.** La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje.

**3. Tipos de actividades.** Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:

- a) Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.

- Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para

atender a la diversidad.

- Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).
- Actividades individuales y en grupo.

4. **Espacios.** Aula ordinaria, aula de gestión, aula-taller...

## 11. EVALUACIÓN

**Criterios de evaluación:** El proceso de evaluación será continuo y estará basado en los siguientes procedimientos e instrumentos:

- a) La participación del alumnado en el aula. Para ello se utilizará la observación del trabajo realizado en clase; actitud, dedicación, participación, interés mostrado, esfuerzo, predisposición al trabajo en equipo, etc.
- b) La realización de trabajos y/o actividades individuales y/o colectivas.
- c) La resolución de ejercicios y cuestionarios teóricos y prácticos, en forma de exámenes escritos, a llevar a cabo a lo largo de las dos/tres evaluaciones. En cuanto a los exámenes escritos se realizarán un mínimo de uno por cada unidad de trabajo y tantos como la profesora estime oportuno.
- d) **Es obligatoria la asistencia a clase.** Se pierde el derecho a ser evaluado en aquellos módulos donde se alcance un 25 % de faltas (tanto justificadas como sin justificar) sobre el total de carga horario de cada módulo.

**Los criterios de calificación** Este módulo se estructura en 6(UD), ligadas cada una de ellas a los RA. Para obtener la **calificación positiva del módulo, se tendrá en cuenta los siguientes criterios:**

- Todos los resultados de aprendizaje (RA) tendrán el mismo peso a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje. Se consideran superados con una clasificación igual o superior a 5.
- Cada RA corresponde con una o varias UD.
- Cada UD tiene asociados los correspondientes criterios de evaluación. Todos los criterios de evaluación tienen el mismo peso, por tanto, la calificación de la UD se hará mediante la media ponderada del número de criterios de evaluación asociados. Cada criterio se evaluará con un instrumento diferente, según la profesora estime conveniente.

**La calificación máxima que se puede obtener en una recuperación es un 5.**

La evaluación del proceso de enseñanza se aplica mediante una autorreflexión del profesor con el fin de valorar la motivación personal del esfuerzo del alumnado mediante recursos y materiales necesarios, el logro de los resultados de aprendizaje y sus criterios de evaluación junto con los objetivos propuestos, la buena relación en el aula y entre los alumnos/-as, la adecuación de ellas actividades, y por último la correcta distribución temporal. El profesor podrá modificar este apartado de la programación, tras la realización de una autoevaluación, siempre con el fin de mejorar y progresar en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

La evaluación aplicada al proceso de aprendizaje establece los resultados mínimos que deben ser alcanzados por los alumnos/as, y responde al *qué evaluar*. Teniendo en cuenta el Real Decreto 1396/2007 y la Orden del 9 de octubre de 2008, la evaluación de las enseñanzas de este ciclo se realizará teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación establecidos en los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo.

Los criterios de evaluación son las concreciones que permiten valorar si los resultados de aprendizaje

han sido alcanzados. A continuación se exponen los criterios de evaluación agrupados por resultados de aprendizaje, de forma que a cada RA (números) le corresponde una serie de criterios de evaluación determinados (letras). En cada unidad de trabajo se especificará los criterios de evaluación correspondientes a la misma:

Las sesiones de evaluación parciales y finales se establecen en la normativa y el Proyecto Funcional del Centro. Al menos, se celebrará una sesión de evaluación parcial y, en su caso, de calificación, cada trimestre lectivo y una final no antes del 22 de junio de cada curso escolar. La sesión de evaluación consistirá en la reunión del equipo educativo que imparte docencia al mismo grupo, organizada y presidida por el tutor del grupo. Para el desarrollo del proceso de evaluación se tendrá en cuenta 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.

#### **11.1. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

Los procedimientos de evaluación utilizados para comprobar los aprendizajes serán variados y se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE que se pretendan medir. Usaremos:

Para observación: fichas de observación...

Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...

Para trabajos: plantillas de corrección, listas de chequeo...

Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.

Para exámenes prácticos: pruebas prácticas con fichas escritas y observación de procesos.

Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

## 11.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Todas las UT y todos los CE tendrán el mismo peso.

UT	RA	CE	Calificación (%)
1. CONOCIMIENTO DEL BAR Y CAFETERÍA	RA3	a, b,c,e,g,	12,5%
2 .RECEPCIÓN Y ACOPIO DE MATERIAS PRIMAS.	RA1 RA2	a,b,c,d,e,f,g,h,i a,b,c,d,e,f,g,h	12,5%
3 .PREPARACIÓN DE EQUIPOS, ÚTILES Y MATERIALES.REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE MONTAJE.	RA3 RA4	a,b,c,d,e,f, a,b,c,d,e,f	12,5%
4. .PREPARACIÓN DE BEBIDAS CALIENTES SENCILLAS	RA5	a,b,c,d,e,f,g,	12,5%
5. PREPARACIÓN DE BATIDOS, ZUMOS, REFRESCOS, AGUAS Y OTROS.	RA6	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j	12,5%
6. ELABORACION DE PLATOS SENCILLOS EN BAR	RA5 RA7	d,e,g, c,d,h,i	12,5%
7. BEBIDAS ALCOHOLICAS SIMPLES	RA7	a,b,c,d,e,f,g,h,i,j	12,5%
8. OPERACIONES DE POST-SERVICIO EN BAR CAFETERÍA	RA8	a,b,c,d,e,f,g,h	12,5%

## 12. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

Al final de cada evaluación, el profesor, atendiendo a los resultados alcanzados por el grupo, y conjuntamente con los alumnos, determinará las fechas de recuperación de las Unidades correspondientes.

Como el término de cada evaluación coincide con períodos vacacionales, se especificará por parte del profesor aquellos trabajos, ejercicios o actividades de refuerzo necesarios para la preparación de la prueba de recuperación que se realizará al principio de la nueva evaluación. Se establecerán pruebas prácticas, orales y/o escritas para aquellos alumnos que no hayan superado la evaluación correspondiente así como la entrega de trabajos pendientes o no superados.

Aquellos alumnos/as que no puedan acceder al módulo de Formación en Centros de Trabajo, por tener uno o más módulos pendientes de superación, deberán realizar durante el tercer trimestre todas aquellas actividades de recuperación que en su momento se determinen.

Que estarán determinadas por las carencias que haya presentado el alumno/a durante el curso.

Al ser generalmente con un porcentaje bajo de alumnos estas tareas pueden ser más personalizadas, centrándose en cada capacidad no aprendida o mínimo no alcanzado.

Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstos a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje se recogerán de forma detallada en la Programación de Aula.

La Programación de Aula recogerá el detalle del plan de trabajo y los procedimientos e instrumentos de evaluación, así como los criterios de calificación para ese periodo.

Al inicio de ese periodo el profesor informara al alumno/a sobre el plan individualizado de

recuperación que recogerá:

-Detalle de los CE no superados.

-Detalle del horario y calendario.

-Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo.

### 13. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Para los **alumnos que tengan dificultades** con la materia se realizarán **actividades de refuerzo** tales como: sesiones de resolución de dudas 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, etc. Se recogerán en la Programación de Aula.

Se podrán proponer **actividades de ampliación para subir nota** destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.

En el caso de que haya **alumnado con discapacidad reconocida** se podrá realizar una **adaptación curricular no significativa o de acceso al currículum**: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y **en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación**(art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

### 14. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

**Libro de texto recomendado en clase.**

**Bibliografía:** Operaciones Básicas y Servicios en Bar y Cafetería.  
Editorial: Paraninfo

**Apuntes del profesor.**

**Prensa y revistas especializadas Webs:**

<http://www.latteart.org/homepage.htm>

Latte Art Coffee School

<http://www.irestaurante.com/default.asp>

Guía de restaurantes y mucho más

<http://www.coffeegeek.com/>

Weblog relacionada con el mundo del café

<http://mastercafe.blog.com.es/> Consultoría de hostelería y restauración

**Material audiovisual:**

**Pizarra**

**Cañón**

**Ordenadores**

**Material Específico**

### 15. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias y extraescolares serán las que determine el departamento de hostelería y turismo a inicio de curso. Otras actividades organizadas por entidades... que se consideren interesantes serán determinadas por los tutores de cada grupo y aprobadas por el departamento

### 16. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, tendrá vigencia para este curso escolar.

Cada trimestre se revisará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.

En la Memoria Final se recogerán las variaciones para el curso siguiente.