

I.E.S. GRAN CAPITÁN

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

**MÓDULO PROFESIONAL:
OPERACIONES BÁSICAS DE BAR-CAFETERÍA**

**CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE
SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**

VIGENCIA: 2018/2019 a



GUIÓN DE CONTENIDOS

- 1. Descripción del módulo**
 - 1.1. Normativa aplicable.**
- 2. Objetivos generales a los que contribuye el módulo**
- 3. Competencias profesionales, personales y sociales relacionadas**
- 4. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación**
- 5. Bloques de contenidos básicos**
- 6. Listado de UUDD**
- 7. Tabla general relacionando OG, CPPS, RA, UD, temporalización y duración en sesiones**
- 8. Detalle de las unidades didácticas o de trabajo (para cada una)**
- 9. Contenidos transversales**
- 10. Orientaciones pedagógicas y líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje**
- 11. Metodología:**
 - 11.1. Del proceso de enseñanza**
 - 11.2. Del tiempo, espacio y agrupamientos**
 - 11.3. Materiales y recursos didácticos (incluidos los libros para uso del alumnado)**
- 12. Medidas de Atención a la diversidad y adaptaciones curriculares no significativas para el alumnado que presente necesidades educativas especiales.**
- 13. Evaluación**
 - 13.1. Instrumentos**
 - 13.2. Ponderación sobre la nota de cada RA**
 - 13.3. Requisitos para una calificación positiva**
- 14. Actividades de refuerzo**
- 15. Actividades de mejora de resultados y ampliación**
- 16. Pérdida de evaluación continua (*indicar que se establece en el ROF*)**
- 17. Procedimiento para el seguimiento de la programación**
- 18. Bibliografía y webgrafía**
- 19. Anexos**

1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Toda la información básica del Módulo: OBBC se encuentra recogida en la siguiente tabla:

Descripción		
Identificación	Código	0150
	Módulo Profesional	Operaciones básicas de bar cafetería
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo
	Título	Técnico en Servicios de Restauración
	Grado	Medio
Distribución horaria	Curso	1º
	Horas	288
	Horas Semanales	9
Tipología de módulo	Asociado a UC:	UC1046_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas. UC1049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería. UC1050_2: Gestionar el bar-cafetería. UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.
	Transversal	No
	Soporte	No
Síntesis del módulo	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.	

1.1.- Normativa aplicable.

A nivel normativo, esta Programación didáctica está referenciada a los dos ámbitos normativos: tanto a la normativa Estatal como a la Normativa Autonómica. Además tiene en cuenta los cuatro temas fundamentales: Ordenación, Perfil Profesional, Título y Evaluación.

Indicar antes de nada que no existe normativa relacionada con el Perfil Profesional a nivel autonómico puesto que la vinculación del Título con el Perfil Profesional es competencia exclusivamente nacional a través del Instituto Nacional de las Cualificaciones, dependiente del Ministerio de Educación.

De la misma forma, no existe normativa de referencia a nivel estatal en el ámbito de la Evaluación, puesto que las competencias en esta materia recaen exclusivamente en la Consejería de Educación.

De forma sintetizada la normativa de referencia para esta Programación Didáctica se encuentra recogida en la siguiente tabla:

	Estatad	Autonómica
Ordenación	<p>Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación modificada por ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.</p> <p>Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.</p>	<p>Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.</p> <p>Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.</p>
Perfil Profesional	<p>Ley Orgánica 5/2002 de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional que pone en marcha del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional.</p> <p>Real Decreto 1416/2005 de 25 de noviembre, sobre el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.</p> <p>Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, y modificada en el Real Decreto 109/2008, de 1 de febrero.</p>	<p><i>(No existe normativa aplicable a nivel autonómico al no tener competencias nuestra Comunidad Autónoma).</i></p>
Título	<p>Real Decreto 1690/2007 de 14 de diciembre por el que se establece el Título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.</p>	<p>Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración.</p>
Evaluación	<p><i>(No existe normativa aplicable a nivel autonómico al no tener competencias nuestra Comunidad Autónoma).</i></p>	<p>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.</p>



2. OBJETIVOS GENERALES A LOS QUE CONTRIBUYE EL MÓDULO

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

- a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.
- b) Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y 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 preservicio y servicio en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación del servicio.
- e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.
- h) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.
- i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.



3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES RELACIONADAS

La formación de este módulo contribuye a alcanzar las siguientes competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

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

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RESULTADO DE APRENDIZAJE

1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.
- Se han reconocido las materias primas y sus características.
- Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- Se ha comprobado la coincidencia de la cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.
- Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.
- Se han almacenado las materias primas en función de su consumo teniendo en cuenta la rotación de stock.
- Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.
- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

2. Acopia materias primas analizando la documentación asociada a los servicios previstos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.
- Se ha interpretado la información.
- Se ha rellenado la hoja de solicitud.
- Se ha tenido en cuenta la rotación de stocks.
- Se ha comprobado la coincidencia de la cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- Se han trasladado o distribuido las materias primas a los lugares de trabajo.
- Se han ubicado y conservado correctamente las materias primas a los lugares de trabajo.
- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

3. Prepara equipos, útiles y materiales reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se ha comprobado el estado del área de bar y cafetería para las actividades posteriores.
- Se han caracterizado los equipos, útiles y materiales de esta área.
- Se han relacionado los equipos útiles y materiales con sus aplicaciones posteriores.
- Se han preparado equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso.
- Se han ejecutado los procedimientos de manejo y mantenimiento de maquinaria, útiles y herramientas de acuerdo a las normas establecidas.
- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

4. Realiza las actividades de montaje relacionándolas con el tipo de servicio que se debe desarrollar

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se han identificado y caracterizado los diversos tipos de servicio relacionados con estas áreas.
- Se han caracterizado los diversos tipos de montaje asociados a los servicios en estas áreas y las técnicas apropiadas para cada uno.
- Se han preparado los equipos y materiales acordes al tipo de servicio posterior asociado.
- Se ha comprobado la adecuación previa al área de bar y cafetería para las actividades de servicio y atención al cliente.
- Se han ejecutado las operaciones de montaje, aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento.
- Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.
- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

5. Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio justificando las técnicas y procedimientos seleccionados.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- Se han descrito y clasificado los diferentes tipos de bebidas calientes sencillas.

- Se han caracterizado las cualidades organolépticas y aplicaciones habituales de cafés, infusiones y otros productos utilizados en la elaboración de bebidas calientes sencillas.
- Se han determinado las distintas fases para desarrollar correctamente las técnicas y procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas.
- Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas siguiendo las instrucciones y/o normas establecidas.
- Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

6. Prepara batidos, zumos, refrescos, aguas y otros para su servicio, aplicando técnicas y procedimientos asociados.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- Se han descrito y clasificado la tipología de refresco, zumos, batidos y aguas de consumo habitual.
- Se han identificado y caracterizado las diversas técnicas de preparación y servicio adecuadas a la tipología de bebidas.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de este tipo de bebidas siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
- Se han realizado las preparaciones respetando proporciones, ingredientes, fases y técnicas.
- Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- Se ha realizado el servicio de estas bebidas aplicando las técnicas adecuadas.
- Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso de preparación y servicio.
- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

7. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando las técnicas y procedimientos de servicio con cada tipo de bebida.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- Se han descrito y clasificado de forma ordenada los distintos tipos de bebidas alcohólicas simples.
- Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de preparación y servicio asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las operaciones de servicio.
- Se han utilizado de forma adecuada los equipos de frío para el servicio de cervezas.
- Se han ejecutado los diversos procedimientos y técnicas y servicio de las bebidas alcohólicas simples siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
- Se ha realizado el servicio de vinos y vinos generosos en los recipientes adecuados y respetando las temperaturas de servicio.
- Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso del desarrollo de todas las operaciones.
- Se ha procedido a la recogida del material utilizado de forma ordenada y limpia.
- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

8. Efectúa las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de bar y cafetería, identificando y determinando las necesidades de reposición y adecuación del área al siguiente servicio.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se han caracterizado las operaciones de post-servicio habituales en estas áreas de preparación y servicio.
- Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, útiles y materiales de preparación y servicio.
- Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.
- Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han identificado y determinado las necesidades de conservación de los productos que lo requieran para su adecuación a usos posteriores.
- Se han ejecutado las diversas operaciones de post-servicio, incluyendo la conservación de alimentos, cumpliendo con las instrucciones y/o protocolos establecidos.
- Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.
- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. BLOQUES DE CONTENIDOS BÁSICOS

1. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS:

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

2. ACOPIO DE MATERIAS PRIMAS:

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

3. PREPARACIÓN DE EQUIPOS, ÚTILES Y MATERIALES:

- Maquinaria, material y mobiliario propio de las áreas del bar. Descripción, clasificación y características.
- Ubicación y distribución.
- Puesta a punto, uso, limpieza, mantenimiento y control de la maquinaria.

4. REALIZACIÓN DE LAS 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 los resultados.

5. PREPARACIÓN DE BEBIDAS CALIENTES SENCILLAS:

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

6. PREPARACIÓN DE BATIDOS, ZUMOS, REFRESCOS, AGUAS Y OTROS:

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

7. SERVICIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS SIMPLES:

- Aperitivos y cervezas. Clasificación, tipología y características.
- Presentaciones comerciales y etiquetados.
- Ubicación y conservación.
- Técnicas de servicio de aperitivos y cervezas. Procedimientos de ejecución, control y valoración de resultados.
- Vinos. Operaciones elementales de servicio.

8. REALIZACIÓN DE LAS OPERACIONES DE POST-SERVICIO DEN BAR-CAFETERÍA:

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

5.1 Análisis de los contenidos

MÓDULO PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE BAR-CAFETERÍA		
TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS Y ACTITUDES RELACIONADAS (según normativa)	UNIDADES DE TRABAJO	CONCEPTOS SOPORTE RELACIONADOS (según normativa)
<p>Recepción de materias primas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconocimiento de materias primas. - Operaciones en la recepción de géneros. - Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo. - Documentos relacionados con las operaciones de recepción. - Cumplimiento, en todo momento, de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental. - Valoración del orden y limpieza en la recepción de materias primas. <p>Acopio de materias primas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procedimientos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas. <p>Control y formalización de documentos relacionados con el cálculo de necesidades y el aprovisionamiento interno.</p>	<p>UT: Recepción, clasificación y almacenamiento de materias</p>	<p>Recepción de materias primas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Materias primas. Descripción, variedades, características, clasificaciones y aplicaciones. <ul style="list-style-type: none"> - Categorías comerciales y etiquetados. - Presentaciones comerciales. - Descripción y características del economato y bodega. -Recepción de géneros. Descripción de fases y procedimientos. -Documentos relacionados con las operaciones de recepción. -Aplicaciones informáticas. -Relaciones interdepartamentales. <p>Acopio de materias primas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aprovisionamiento interno. Descripción y características de las operaciones de aprovisionamiento y distribución interna de materias primas - Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Formalización de formularios.
<p>Preparación de equipos, útiles y materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maquinaria, material y mobiliario propio de las áreas de bar. - Ubicación y distribución. - Puesta a punto, uso, limpieza, mantenimiento y control de la maquinaria. - Cumplimiento, en todo momento, de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental. <p>Realización de actividades de montaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipología de servicios en las áreas de bar- cafetería. Descripción y características. - Operaciones de preservicio. Características. Fases y técnicas asociadas. - Ejecución de las operaciones de montaje. Control y valoración de resultados. - Cumplimiento, en todo momento, de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental. <p>Realización de las operaciones de post-servicio en bar-cafetería:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ejecución de operaciones de post-servicio en áreas de bar-cafetería. Aplicación de técnicas. - Control y reposición de materiales y materias primas. - Procedimientos de ejecución de las operaciones de postservicio. - Adecuación de las áreas al siguiente servicio. - Control y valoración de resultados. 	<p>UT :</p> <p>Operaciones de puesta a punto, montaje y cierre de áreas.</p>	<p>Preparación de equipos, útiles y materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Maquinaria, material y mobiliario propio de las áreas de bar. Descripción, clasificación y características. - Ubicación y distribución. - Configuración de circuitos, espacios y zonas en bares y cafeterías. <ul style="list-style-type: none"> - Espacios, dimensiones, dotación y materiales. - Empleo eficiente de la energía: Ventilación, iluminación y suministro de agua. - Separación de zonas. <p>Realización de actividades de montaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Servicios en las áreas de bar- cafetería. Descripción y características. - Tipos de montaje. Características. - Fases de la puesta a punto de instalaciones de bares cafeterías. <p>Realización de las operaciones de post-servicio en bar-cafetería:</p> <p>El post-servicio en áreas de bar-cafetería. Descripción y caracterización.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Secuenciación y fases. - Documentos asociados a las operaciones de cierre de áreas. - Análisis y detección de necesidades. <p>Procedimientos de control.</p>
<p>Preparación de bebidas calientes sencillas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fases y técnicas de preparación, presentación y servicio de cafés, chocolates, infusiones y otros. - Procedimientos de ejecución y servicio. Control y valoración de resultados. Ubicación y conservación. 	<p>UT: Bebidas sin alcohol calientes.</p>	<p>Preparación de bebidas calientes sencillas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Cafés, chocolates, infusiones y otros. Definiciones, clasificaciones, tipos y características. -Presentaciones comerciales y etiquetados.
<p>Preparación de batidos, zumos, refrescos, aguas y otros:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fases y Técnicas de preparación y presentación de zumos y batidos. Conservación. - Procedimientos de ejecución y servicio de batidos, zumos, refrescos, aguas y otros. Control y valoración de resultados. 	<p>UT: Bebidas sin alcohol frías.</p>	<p>Preparación de batidos, zumos, refrescos, aguas y otros:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Batidos, zumos, refrescos, aguas y otros. Clasificación, características y tipos. - Presentaciones comerciales y etiquetados.



MÓDULO PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE BAR-CAFETERÍA		
TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS Y ACTITUDES RELACIONADAS (según normativa)	UNIDADES DE TRABAJO	CONCEPTOS SOPORTE RELACIONADOS (según normativa)
<ul style="list-style-type: none">- Ubicación y conservación.- Cumplimiento, en todo momento, de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.		
Servicio de bebidas alcohólicas simples: <ul style="list-style-type: none">- Ubicación y conservación.- Técnicas de servicio de aperitivos y cervezas. Procedimientos de ejecución, control y valoración de resultados.- Vinos. Operaciones elementales de servicio.	UT: Bebidas alcohólicas simples.	Servicio de bebidas alcohólicas simples: <ul style="list-style-type: none">- Aperitivos y cervezas. Clasificación, tipología y características.- Presentaciones comerciales y etiquetados.

6. LISTADO DE UUD

UNIDAD DE TRABAJO 0:
VISIÓN GENERAL DEL MÓDULO.

UNIDAD DE TRABAJO 1:
INSTALACIONES, MOBILIARIO, MAQUINARIA, UTENSILIOS DEL BAR-CAFETERÍA.

UNIDAD DE TRABAJO 2:
OPERACIONES DE PUESTA A PUNTO, MONTAJE Y CIERRE DE ÁREAS.

UNIDAD DE TRABAJO 3:
BEBIDAS SIN ALCOHOL CALIENTES

UNIDAD DE TRABAJO 4:
BEBIDAS SIN ALCOHOL FRÍAS

UNIDAD DE TRABAJO 5:
BEBIDAS ALCOHÓLICAS SIMPLES

UNIDAD DE TRABAJO 6:
RECEPCIÓN, CLASIFICACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS.

7. TABLA GENERAL DE OBJETIVOS GENERALES, COMPETENCIAS PPS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, UNIDADES DE TRABAJO, TEMPORALIZACIÓN Y DURACIÓN EN SESIONES

MÓDULO PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE BAR CAFETERÍA					
CP	OG	RA	UUTT	TRIMESTRE	SESIONES/HORAS
			Visión general del módulo	1	5 SESIONES/8 HORAS: 4 HORAS SESIÓN X 1 PRÁCTICA 1 HORA SESIÓN X 4 TEÓRICA
b.	b.	RA 1:Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones. RA 2: Acopia materias primas analizando la documentación asociada a los servicios previstos.	Recepción, clasificación y almacenamiento de materias	1-2-3	12 SESIONES/30 HORAS: 4 HORAS SESIÓN X 6 PRÁCTICA 1 HORA SESIÓN X 6 TEÓRICA
c,h.	c,d.	RA 3: Prepara equipos, útiles y materiales reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.	Instalaciones, mobiliario, maquinaria, utensilios del bar-cafetería.	1-2	14 SESIONES/35 HORAS: 4 HORAS SESIÓN X 7 PRÁCTICA 1 HORA SESIÓN X 7 TEÓRICA
d,h.	c,d.	RA 4: Realiza las actividades de montaje relacionándolas con el tipo de servicio que se debe desarrollar.	Operaciones de puesta a punto, montaje y cierre de áreas.	1-2	30 SESIONES/90 HORAS: 4 HORAS SESIÓN X 20 PRÁCTICA 1 HORA SESIÓN X 10 TEÓRICA
d,h.	a,d,e,h.	RA 8: Efectúa las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de bar y cafetería, determinando las necesidades de reposición y adecuación del área al siguiente servicio.			
d,h.	a,d,e,h.	RA 5: Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio, justificando las técnicas y procedimientos seleccionados.	Bebidas sin alcohol calientes	1	18 SESIONES/45 HORAS: 4 HORAS SESIÓN X 9 PRÁCTICA 1 HORA SESIÓN X 9 TEÓRICA
d,h.	a,d,e,h.	RA 6: Prepara batidos, zumos, refrescos y aguas para su servicio, aplicando las técnicas y procedimientos asociados.	Bebidas sin alcohol frías.	1	14 SESIONES/35 HORAS: 4 HORAS SESIÓN X 7 PRÁCTICA 1 HORA SESIÓN X 7 TEÓRICA
d,h.	a,d,e,h.	RA 7: Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando la técnica y procedimiento de servicio con cada tipo de bebida.	Bebidas alcohólicas simples	3	18 SESIONES/45 HORAS: 4 HORAS SESIÓN X 9 PRÁCTICA 1 HORA SESIÓN X 9 TEÓRICA
TOTAL HORAS					288 HORAS



8. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: OBBC	
UNIDAD TRABAJO 0: VISIÓN GENERAL DEL MÓDULO	
TEMPORALIZACIÓN: 8 horas	
OBJETIVOS ESPECÍFICOS DE LA UNIDAD DE TRABAJO (*): <ul style="list-style-type: none"> - Analizar el grado de conocimientos, por parte del alumnado, en cuanto a los contenidos del módulo. - Definir y clasificar los bares y cafeterías. - Identificar los distintos tipos de bares, según la oferta del producto y las características del local. - Conocer las relaciones del bar con otros departamentos del hotel. - Identificar las categorías profesionales de la brigada de bar y cafetería, - Analizar las funciones del personal de bar y cafetería. - Conocer y alcanzar las cualidades y las normas éticas esenciales de la profesión. - Conocer y cumplir las normas de aseo y seguridad laboral. - Motivar al alumno hacia actitudes de responsabilidad, autonomía y afán de superación en el puesto de trabajo. - Identificar zonas de trabajo. - Informar sobre los contenidos a enseñar y del proceso de evaluación de los mismos. 	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN (*)	CONTENIDOS(*)
<ul style="list-style-type: none"> - Se han descrito y clasificado los establecimientos de bares y cafetería, atendiendo a su naturaleza y oferta. - Se han descrito, analizado y clasificado las categorías profesionales de bar y cafetería. - Se han descrito y analizado otros departamentos relacionados con el bar y la cafetería. - Se han analizado e interpretado las normas éticas básicas. - Se han adquirido hábitos de trabajo individual y en equipo así como el respeto hacia las normas establecidas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identidad profesional y competencias básicas asociadas con los roles profesionales asociados al módulo. - El mundo de la restauración: tipos de establecimientos de estas áreas, aspectos positivos y negativos del trabajo en bares, cafeterías y otros establecimientos que ofrecen bebidas. - El producto en el bar. - El dpto. de bar/cafetería. - Zonas de bar: ubicación e importancia. - Relaciones interdepartamentales. - El profesional del bar: deontología profesional. - Actitudes y aptitudes de la profesión. - Identificación del aula y los departamentos anexos donde se desarrollan la distribución y servicios de alimentos y bebidas.
PROPUESTA DE ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	
<ul style="list-style-type: none"> - Debate sobre la importancia de las actitudes socio-laborales. - Dibujar el organigrama de la brigada de un establecimiento tipo. - Asociar las funciones de la brigada del bar con las personas encargadas de realizarlas. - Visita a establecimientos de diferente categoría, tipología y envergadura. - A partir de un cuadro aportado por el profesor re A partir de un cuadro aportado por el profesor relacionar los diferentes tipos de establecimientos con las características de su oferta. 	

(*) Estos datos son realizados por el autor, no encontrándose en la orden que regula este título.



MÓDULO: OBBC

UNIDAD TRABAJO 1: INSTALACIONES, MOBILIARIO, MAQUINARIA, UTENSILIOS DEL BAR-CAFETERÍA.

TEMPORALIZACIÓN: 35 horas

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

RA 3: Prepara equipos, útiles y materiales reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<ul style="list-style-type: none">- Se ha comprobado el estado del área de bar y cafetería para las actividades posteriores.- Se han caracterizado los equipos, útiles y materiales de esta área.- Se han relacionado los equipos útiles y materiales con sus aplicaciones posteriores.- Se han preparado equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso.- Se han ejecutado los procedimientos de manejo y mantenimiento de maquinaria, útiles y herramientas de acuerdo a las normas establecidas.- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.- Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.- Se ha analizado la disposición de los equipos del área desde el punto de vista funcional y de seguridad alimentaria.	<ul style="list-style-type: none">- Maquinaria, material y mobiliario propio de las áreas del bar. Descripción, clasificación y características.- Ubicación y distribución.- Puesta a punto, uso, limpieza, mantenimiento y control de la maquinaria.

PROPUESTA DE ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Realización de las actividades de limpieza de material y equipos, montaje de mesas y montaje de la barra.
- Aplicación de los procesos de limpieza y mantenimiento de equipos e instalaciones.
- Utilización, según normas de funcionamiento, de los equipos y maquinaria del bar.

MÓDULO: OBBC

UNIDAD TRABAJO 2: OPERACIONES DE PUESTA A PUNTO, MONTAJE Y CIERRE DE ÁREAS.

TEMPORALIZACIÓN: 90 horas

RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA 4: Realiza las actividades de montaje relacionándolas con el tipo de servicio que se debe desarrollar.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<ul style="list-style-type: none"> - Se han identificado y caracterizado los diversos tipos de servicio relacionados con estas áreas. - Se han caracterizado los diversos tipos de montaje asociados a los servicios en estas áreas y las técnicas apropiadas para cada uno. - Se han preparado los equipos y materiales acordes al tipo de servicio posterior asociado. - Se ha comprobado la adecuación previa al área de bar y cafetería para las actividades de servicio y atención al cliente. - Se han ejecutado las operaciones de montaje, aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento. - Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones. - Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 los resultados.

RA 8: Efectúa las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de bar y cafetería, determinando las necesidades de reposición y adecuación del área al siguiente servicio.

<ul style="list-style-type: none"> - Se han caracterizado las operaciones de post-servicio habituales en estas áreas de preparación y servicio. - Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, útiles y materiales de preparación y servicio. - Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo. - Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos. - Se han identificado y determinado las necesidades de conservación de los productos que lo requieran para su adecuación a usos posteriores. - Se han ejecutado las diversas operaciones de post-servicio, incluyendo la conservación de alimentos, cumpliendo con las instrucciones y/o protocolos establecidos. - Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior. - Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. 	<ul style="list-style-type: none"> - Operaciones de post-servicio en áreas de bar-cafetería. Descripción y caracterización. - Secuenciación de fases y aplicación de técnicas. - Control y reposición de materiales y materias primas. Documentos asociados. - Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control. - Procedimientos de ejecución de las operaciones de post-servicio. - Control y valoración de los resultados.
--	---

PROPUESTA DE ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Debate sobre la importancia de la PP en un servicio
- Preguntas sobre aspectos de la PP del bar.
- Clase expositiva por parte del profesor desarrollando los contenidos y enlazándolo con las actividades anteriores.
- Realización de esquemas y fichas de trabajo sobre las diferentes fases y etapas de la puesta a punto del bar.
- Cumplimentación e identificación de documentos relacionados con el montaje de instalaciones.
- Desarrollo de operaciones de puesta a punto en el taller de bar, simulando el montaje de desayunos.
- Realizar diferentes tipos de montajes atendiendo a diferentes tipos de servicios.
- Apoyo en servicios especiales.
- Realizar operaciones de post-servicio dependiendo del tipo de servicio a dejar preparado:
 - Ejecución de operaciones de aprovisionamiento, de géneros y material según los modelos explicados por el profesor.
 - Realización de las actividades de limpieza de material, equipos y mobiliario.
 - Aplicación de los procesos de limpieza y mantenimiento de equipos e instalaciones.



MÓDULO: OBBC

UNIDAD TRABAJO 3: BEBIDAS SIN ALCOHOL CALIENTES

TEMPORALIZACIÓN: 45 horas

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

RA 5. Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio justificando las técnicas y procedimientos seleccionados.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<ul style="list-style-type: none">- Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.- Se han descrito y clasificado los diferentes tipos de bebidas calientes sencillas.- Se han caracterizado las cualidades organolépticas y aplicaciones habituales de cafés, infusiones y otros productos utilizados en la elaboración de bebidas calientes sencillas.- Se han determinado las distintas fases para desarrollar correctamente las técnicas y procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas.- Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas siguiendo las instrucciones y/o normas establecidas.- Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none">- 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 los resultados.

PROPUESTA DE ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Exposición del proceso de elaboración del café, té y chocolate a través de una presentación en Power point.
- Realizar ejercicios sobre proceso de servicio de las diferentes elaboraciones.
- Realización de cata de cafés arábica y robusta y de té: negro, Oolong y verde.
- Realizar el proceso de servicio de recetas de cafés, té y chocolates menos básicas.
- Elaborar y presentar las principales elaboraciones de cafés, té y chocolates.
- Utilización de la maquinaria más común para la preparación de cafés, té y Chocolates.
- Visitar páginas web relacionadas con los contenidos de la unidad.

MÓDULO: OBBC
UNIDAD TRABAJO 4: BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS FRIAS

TEMPORALIZACIÓN: 14 sesiones / 35 horas

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

RA 6. Prepara batidos, zumos, refrescos, aguas y otros para su servicio, aplicando técnicas y procedimientos asociados.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<ul style="list-style-type: none"> - Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. - Se han descrito y clasificado la tipología de refresco, zumos, batidos y aguas de consumo habitual. - Se han identificado y caracterizado las diversas técnicas de preparación y servicio adecuadas a la tipología de bebidas. - Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. - Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de este tipo de bebidas siguiendo instrucciones y/o normas establecidas. - Se han realizado las preparaciones respetando proporciones, ingredientes, fases y técnicas. - Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos. - Se ha realizado el servicio de estas bebidas aplicando las técnicas adecuadas. - Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso de preparación y servicio. - Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 de valoración de los resultados.

PROPUESTA DE ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Presentación en Power Point de la clasificación y características de las aguas envasadas.
- Presentación de estadísticas sobre el consumo de agua, zumos y refrescos en España.
- Elaborar y presentar las principales elaboraciones de batidos y zumos.
- Utilización de la maquinaria más común para la preparación de zumos y batidos.
- Realizar ejercicios teóricos sobre proceso de servicio de las diferentes elaboraciones.
- Realización de cata de aguas, refrescos y zumos característicos.

MÓDULO: OBBC

UNIDAD TRABAJO 5: BEBIDAS ALCOHÓLICAS SIMPLES

TEMPORALIZACIÓN: 18 sesiones / 45 horas

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

RA 7. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando las técnicas y procedimientos de servicio con cada tipo de bebida.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<ul style="list-style-type: none"> - Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. - Se han descrito y clasificado de forma ordenada los distintos tipos de bebidas alcohólicas simples. - Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de preparación y servicio asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple. - Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las operaciones de servicio. - Se han utilizado de forma adecuada los equipos de frío para el servicio de cervezas. - Se han ejecutado los diversos procedimientos y técnicas y servicio de las bebidas alcohólicas simples siguiendo instrucciones y/o normas establecidas. - Se ha realizado el servicio de vinos y vinos generosos en los recipientes adecuados y respetando las temperaturas de servicio. - Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso del desarrollo de todas las operaciones. - Se ha procedido a la recogida del material utilizado de forma ordenada y limpia. - Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aperitivos y cervezas. Clasificación, tipología y características. - Presentaciones comerciales y etiquetados. - Ubicación y conservación. - Técnicas de servicio de aperitivos y cervezas. Procedimientos de ejecución, control y valoración de resultados. - Vinos. Operaciones elementales de servicio.

PROPUESTA DE ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Describir el proceso básico de la fabricación de la cerveza.
- Describir los componentes de la cerveza y aportes organolépticos.
- Clasificar las cervezas según su tipo de fermentación.
- Tirar cerveza desde barril y servir desde botella.
- Referir las marcas de cervezas y bebidas aperitivo más representativas.

MÓDULO: OBBC

UNIDAD TRABAJO 6: RECEPCIÓN, CLASIFICACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS.

TEMPORALIZACIÓN: 12 sesiones / 30 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

RA 1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<ul style="list-style-type: none"> - Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos. - Se han reconocido las materias primas y sus características. - Se ha interpretado el etiquetado de los productos. - Se ha comprobado la coincidencia de la cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido. - Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas. - Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación. - Se han almacenado las materias primas en función de su consumo teniendo en cuenta la rotación de stock. - Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Materias primas. Descripción, variedades, características, clasificaciones y aplicaciones. - Categorías comerciales y etiquetados. - Presentaciones comerciales. - Descripción y características de economato y bodega. - Operaciones en la recepción de géneros. - Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo. - Documentos relacionados con las operaciones de recepción. - Relaciones interdepartamentales.



<ul style="list-style-type: none">- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	
RA 2. Acopia materias primas analizando la documentación asociada a los servicios previstos.	
<ul style="list-style-type: none">- Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.- Se ha interpretado la información.- Se ha rellenado la hoja de solicitud.- Se ha tenido en cuenta la rotación de stocks.- Se ha comprobado la coincidencia de la cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.- Se han trasladado o distribuido las materias primas a los lugares de trabajo.- Se han ubicado y conservado correctamente las materias primas a los lugares de trabajo.- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none">- Aprovisionamiento interno. Descripción y características de las operaciones de aprovisionamiento y distribución interna de materias primas.- Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Formalización de formularios.- Procedimientos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas.
PROPUESTA DE ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	
<ul style="list-style-type: none">- Ejecución de operaciones de recepción y almacenamiento de productos y mercancías.- Supervisar las instalaciones y equipos utilizados en la recepción y almacenamiento de mercancías.- Cumplimentar y supervisar los diferentes documentos relacionados con la recepción de mercancías. (Albaranes, Ficha de control mercancías, etiquetado, etc.).- Realizar operaciones de control de mercancías. (Inventarios permanentes).- Aplicación de los procesos de limpieza y mantenimiento de equipos e instalaciones.- Ejecución de operaciones de aprovisionamiento, de géneros y material según los modelos explicados por el profesor.	



9. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Una de las características de la normativa andaluza sobre currículo es su carácter integral en relación con el desarrollo del alumnado. De este hecho se deriva la integración en las diferentes etapas y niveles de una serie de saberes actualmente demandados por la sociedad y que deben ser incorporados al sistema educativo. Son los llamados contenidos o elementos transversales, que deberán estar presentes en los diferentes módulos a lo largo del ciclo formativo.

Atendiendo a los contenidos de las diferentes unidades didácticas, se considera conveniente trabajar los siguientes contenidos transversales que serán de gran ayuda para la educación en valores profesionales vinculados al puesto de trabajo y para la adquisición de las competencias personales y sociales asociadas al título, que se abordarán mediante diversas actividades, como charlas, debates, lectura de textos, juegos cooperativos, etc.

- **Cultura andaluza:** la Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, en su artículo 40, establece que el currículo deberá contemplar la presencia de contenidos y de actividades relacionadas con el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía, como el flamenco, para que sean conocidos, valorados y respetados como patrimonio propio y en el marco de la cultura española y universal.
- **Educación emocional:** conciencia emocional, regulación emocional, autonomía emocional, competencias sociales y competencias para la vida y el bienestar.
- **Educación del consumidor:** consumo ético y sostenible, actitud crítica ante la publicidad, calidad en el servicio, separar las propias necesidades del acoso publicitario, etc.
- **Educación medioambiental:** importancia de conocer y cuidar el entorno en que vivimos, conocer las medidas que se pueden tomar en los establecimientos de restauración, reciclaje y reutilización de materiales, tomar plena conciencia del significado de la palabra “Naturaleza” y la necesidad de su respeto y conservación e impacto ambiental de nuestro desempeño profesional.
- **Educación para la salud:** adquirir hábitos de vida saludable, apreciar la importancia de la buena alimentación y ejercicio físico para el bienestar, importancia de la adopción de medidas de higiene y de prevención de riesgos, etc.
- **Formación en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación:** importancia de las tecnologías de la información y de la comunicación (TIC), uso de internet y las TIC de manera crítica y nuevas tecnologías en el ámbito profesional.
- **Animación y fomento de la lectura:** la lectura como fuente de información y formación, usos y necesidades de la lectura en el trabajo.
- **Coeducación:** desarrollar todas las potencialidades individuales y una real igualdad de oportunidades educativas de alumnos y alumnas, atender a todos los clientes por igual, igualdad e integración laboral, establecer medidas de acción positivas tendentes a compensar desigualdades de género.

Todos estos contenidos son esenciales para el desarrollo integral del alumnado y para el desarrollo de la actividad profesional, que en un futuro tendrán que desarrollar en el sector productivo para el cual se está formando.



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

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 preservicio y post-servicio en las áreas de bar y cafetería.
- Las preparaciones, presentaciones, terminaciones y servicio de bebidas sencillas.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones, se aplican fundamentalmente en:

- En los procesos de aprovisionamiento específicos, tanto de la restauración moderna como de la tradicional.
- En la producción y el servicio de bebidas en los ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/catering y el área de pisos en alojamientos.

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

- 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 preparación de equipos, útiles y materiales para la preparación y el servicio de bebidas.
- La ejecución de las operaciones de montaje en las áreas de bar y cafetería.
- 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.



11. METODOLOGÍA

11.1. Del proceso de enseñanza-aprendizaje

Se utilizarán diferentes metodologías a lo largo del curso, con el objetivo de que el alumnado pueda adquirir de forma óptima las competencias asociadas a este módulo profesional.

Los principios de actuación metodológica serán:

- **Aprendizaje activo, funcional y autónomo:** facilitar al alumnado la construcción de sus propios aprendizajes, la comprobación y el interés de la utilidad de lo aprendido y la funcionalidad de los aprendizajes.
- **Constructivismo y aprendizaje significativo:** el constructivismo se centra en la forma en que el alumnado elabora el conocimiento haciéndolo suyo para poder construir los nuevos conocimientos. Este tipo de aprendizaje favorecerá el pensamiento crítico, al producir conocimientos más duraderos y significativos.
- **Cooperativismo:** el aprendizaje cooperativo se basa en la construcción participativa del conocimiento. Dentro del proceso de aprendizaje cooperativo se destaca la participación activa y la interacción tanto de alumnado como de profesorado.
- **Individualización:** la enseñanza debe estructurarse en función de las características individuales de cada alumno/a, teniendo en cuenta los intereses y motivaciones personales, los procesos individuales de aprendizaje y el seguimiento continuo de cada alumno/a.
- **Creatividad:** educar en la creatividad es educar para el cambio y formar personas ricas en originalidad, flexibilidad, visión, iniciativa, confianza; personas amantes de los riesgos y listas para afrontar los obstáculos y problemas que se les van presentado en su vida, tanto escolar y cotidiana.
- **Conectivismo:** es un enfoque de aprendizaje donde las personas mediante el uso de las TIC, forman redes y comunidades para lograr un aprendizaje permanente.

11.2. Del tiempo, el espacio y los agrupamientos

A) La organización del tiempo.

Su fin es adecuar las diversas actividades al tiempo disponible, entendiendo siempre esta adecuación como flexible a las necesidades y características del momento.

El orden en el que llevamos a cabo la temporalización es:

- 1º) Asignar realísticamente un tiempo a cada Unidad Didáctica.
- 2º) Secuenciar sus contenidos y el tiempo para cada actividad.

B) La organización del espacio.

- En función de la actividad que se vaya a realizar.
- En función de la agrupación del alumnado

También aquí se requiere ser flexible para adecuarse a las circunstancias.

C) Los agrupamientos.

Diferentes y flexibles en función de los objetivos y los contenidos.

- **Grupo Clase (curso).** Se utiliza para, asambleas, exposiciones verbales, gráficas o documentales y puede tener un carácter propositivo (síntesis iniciales) o conclusivo (síntesis finales).
- **Equipos de trabajo (Gran Grupo (1/2 clase) y Pequeño Grupo (1/4 de clase):** Requieren el empleo de estrategias de indagación, se vinculan, habitualmente, al tratamiento de los procedimientos y actitudes. Gracias a ellos pueden ser realizados proyectos de trabajo conjunto.
- **Trabajo individual:** Se aplica también a la realización de tareas de indagación, permitiendo por tanto la reflexión personal, el trabajo autónomo, la adquisición de procedimientos y automatismos, el planteamiento y la resolución de problemas y la adquisición de experiencias en la búsqueda y consulta autónoma de información.

11.3. Materiales y recursos didácticos

Son los diversos materiales y equipos que me ayudarán como profesor a presentar los contenidos y a los alumnos a adquirir los conocimientos, las destrezas y habilidades necesarias para superar el módulo

Serán variados, versátiles y adecuados a las competencias profesionales que el alumnado debe desarrollar y su utilidad concreta se tendrá en cuenta para las diferentes unidades recogidas en la programación.

Podrán ser propios del centro, entre los que quiero destacar como recursos generales: los libros de próxima adquisición para el departamento, serán también de consulta para el alumnado, los libros disponibles en la biblioteca del centro, los diferentes medios audiovisuales e informáticos (destacando el uso de Internet); y como recursos específicos para este módulo (instalaciones, mobiliario, maquinaria, útiles...) Así mismo haremos uso de todos los recursos que pueda ofrecernos el entorno (bares, restaurantes, hoteles, tiendas especializadas, bibliotecas, centros de profesores, asociaciones, organismos e instituciones públicas y privadas, etc.)



12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES NO SIGNIFICATIVAS PARA EL ALUMNADO QUE PRESENTE NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES

Podemos entender este apartado como una **“Atención a la Diversidad”**, diversidad que viene dada por el grupo tan heterogéneo de alumnos que podemos encontrarnos.

Para darle respuesta a esta diversidad, debemos identificar donde se manifiesta, por lo que en el desarrollo de la programación tendré en cuenta los ámbitos en los que se manifiesta;

- a. La *capacidad para aprender*. La potencialidad que tiene un alumno para conseguir ciertos aprendizajes.
- b. La *motivación por aprender*. Condiciona la capacidad para aprender y va en función del historial del alumno y de la funcionalidad que le vea al contenido que está aprendiendo, por lo que deberemos tener en cuenta el valor práctico e incentivador de los contenidos y métodos de aprendizaje.
- c. Los *intereses personales*. Se relacionan con el futuro académico y profesional; siendo un factor que condiciona la motivación por aprender.
- d. Los *estilos de aprendizaje*. Tienen diferencias con respecto a:
 - Modalidad sensorial preferente: Se basa en que cada alumno aprende mejor con versos métodos (leyendo, escuchando, escribiendo...)
 - Nivel de atención en la tarea: No todo el alumnado tiene la misma capacidad de atención, los hay que se distraen más o menos.
 - Tipo de refuerzo más adecuado: Cada estudiante prefiere un sistema diferente.
 - Preferencias de agrupamiento: También variarán en función de la persona.
- e. Las *dificultades de ciertos alumnos*. Tanto si son necesidades educativas especiales puntuales o temporales, deberemos prestar a los alumnos afectados una ayuda pedagógica especial que dé respuesta a sus necesidades educativas específicas.

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

1. *Metodologías diversas*. Las actividades planificadas serán diversas, ya que no hay un método por excelencia, ni mejor ni peor en términos absolutos.

Por ese motivo, siempre deberemos atender las necesidades que en cada momento demandan los alumnos programando diversas actividades que se adapten a la singularidad, estilo y ritmo de aprendizaje del alumnado: actividades individuales, actividades de grupo monitorizadas por los alumnos más aventajados, actividades de apoyo y refuerzo para alumnos con déficit, dificultades o retraso, actividades de proacción para los de mayor nivel, etc.

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



13. EVALUACIÓN

La evaluación supone un conjunto de actividades programadas para recoger información sobre la que docentes y alumnado reflexionan y toman decisiones para mejorar sus estrategias de enseñanza y aprendizaje, e introducir en el proceso en curso las correcciones necesarias.

Estamos ante un proceso sistemático de recogida de datos, incorporado al sistema general de actuación educativa, que permite obtener información válida y fiable para formar juicios de valor acerca de una situación.

En Formación Profesional el objetivo de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado es conocer para cada módulo profesional si ha alcanzado los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de los que están compuestos, con la finalidad de valorar si dispone de la competencia profesional que acredita el Título, y este será el principio que rijan la evaluación de las competencias adquiridas en este módulo profesional.

Teniendo en cuenta la Orden de 29 de septiembre de 2010, la evaluación de este módulo seguirá tres principios fundamentales: inicial (art. 10.2), continua (el art. 2.) y criterial (art. 2.5.b y art. 3).

Inicial: se realizará al iniciarse cada una de las fases de aprendizaje, y tiene la finalidad de proporcionar información sobre los conocimientos previos de los alumnos para decidir el nivel en que hay que desarrollar los nuevos contenidos de enseñanza y las relaciones que deben establecerse entre ellos.

Continua: pretende superar la relación evaluación=examen o evaluación=calificación final del alumnado, y centra la atención en otros aspectos que se consideran de interés para la mejora del proceso educativo. Se realizará a lo largo de todo el proceso de aprendizaje del alumnado y pretende describir e interpretar, de tal manera que cuanto más información significativa tengamos del alumnado mejor conoceremos su aprendizaje.

Criterial: a lo largo del proceso de aprendizaje, la evaluación criterial compara el progreso del alumno en relación con metas graduales establecidas previamente a partir de la situación inicial. Por tanto, fija la atención en el progreso personal del alumno en base a los criterios de evaluación definidos en la normativa. Este principio es fundamental en formación profesional, puesto que es como se estructura y organizan las enseñanzas.

13.1. Instrumentos

Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar los aprendizajes serán variados y se elegirán y diseñarán en función de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación que se pretendan medir. Se utilizarán:

- Para las tareas/proyectos: rúbricas y plantillas de corrección.
- Para las presentaciones: rúbricas.
- Para los debates: rúbricas.
- Para las notas de clase: rúbricas y fichas de registro de observación.
- Para cualquier otro tipo de actividades: rúbricas y plantillas de corrección.
- Para exámenes: pruebas escritas (test, preguntas cortas, desarrollo), pruebas orales, pruebas de ejecución...con sus correspondientes plantillas de corrección.

Los instrumentos de evaluación se concretarán para cada unidad de trabajo en la programación de aula y serán decisión de cada docente.

Todas las calificaciones se recogerán en el cuaderno del profesor, donde aparecerán reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

13.2. Ponderación sobre la nota de cada Resultado de Aprendizaje

RESULTADO DE APRENDIZAJE	% Nota
1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.	5 %
2. Acopia materias primas analizando la documentación asociada a los servicios previstos.	5 %
3. Prepara equipos, útiles y materiales reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.	10%
4. Realiza las actividades de montaje relacionándolas con el tipo de servicio que se debe desarrollar.	10%
5. Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio justificando las técnicas y procedimientos seleccionados.	20%
6. Prepara batidos, zumos, refrescos, aguas y otros para su servicio, aplicando técnicas y procedimientos asociados.	20%
7. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando las técnicas y procedimientos de servicio con cada tipo de bebida.	20%
8. Efectúa las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de bar y cafetería, identificando y determinando las necesidades de reposición y adecuación del área al siguiente servicio.	10%

Dicho esto, se hace constar que la ponderación correspondiente a cada uno de los Criterios de Evaluación relacionados con cada uno de los RA quedará establecida en la programación de aula.

Ponderación RA (5%)	Resultado de Aprendizaje: Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.
Criterios de Evaluación	
-	Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.
-	Se han reconocido las materias primas y sus características.
-	Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
-	Se ha comprobado la coincidencia de la cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
-	Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.
-	Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.
-	Se han almacenado las materias primas en función de su consumo teniendo en cuenta la rotación de stock.
-	Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.
-	Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Ponderación RA (5%)	Resultado de Aprendizaje: Acopia materias primas analizando la documentación asociada a los servicios previstos.
Criterios de Evaluación	
-	Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.
-	Se ha interpretado la información.
-	Se ha rellenado la hoja de solicitud.
-	Se ha tenido en cuenta la rotación de stocks.
-	Se ha comprobado la coincidencia de la cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
-	Se han trasladado o distribuido las materias primas a los lugares de trabajo.
-	Se han ubicado y conservado correctamente las materias primas a los lugares de trabajo.
-	Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.



Ponderación RA (10%)	Resultado de Aprendizaje: Prepara equipos, útiles y materiales reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.
Criterios de Evaluación	
- Se ha comprobado el estado del área de bar y cafetería para las actividades posteriores.	
- Se han caracterizado los equipos, útiles y materiales de esta área.	
- Se han relacionado los equipos útiles y materiales con sus aplicaciones posteriores.	
- Se han preparado equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso.	
- Se han ejecutado los procedimientos de manejo y mantenimiento de maquinaria, útiles y herramientas de acuerdo a las normas establecidas.	
- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	
- Se ha analizado la disposición de los equipos del área desde el punto de vista funcional y de seguridad alimentaria.	

Ponderación RA (10%)	Resultado de Aprendizaje: Realiza las actividades de montaje relacionándolas con el tipo de servicio que se debe desarrollar.
Instrumentos de Evaluación	
- Se han identificado y caracterizado los diversos tipos de servicio relacionados con estas áreas.	
- Se han caracterizado los diversos tipos de montaje asociados a los servicios en estas áreas y las técnicas apropiadas para cada uno.	
- Se han preparado los equipos y materiales acordes al tipo de servicio posterior asociado.	
- Se ha comprobado la adecuación previa al área de bar y cafetería para las actividades de servicio y atención al cliente.	
- Se han ejecutado las operaciones de montaje, aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento.	
- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	



Ponderación RA (20%)	Resultado de Aprendizaje: Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio justificando las técnicas y procedimientos seleccionados.
Criterios de Evaluación	
<ul style="list-style-type: none">- Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.- Se han descrito y clasificado los diferentes tipos de bebidas calientes sencillas.- Se han caracterizado las cualidades organolépticas y aplicaciones habituales de cafés, infusiones y otros productos utilizados en la elaboración de bebidas calientes sencillas.- Se han determinado las distintas fases para desarrollar correctamente las técnicas y procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas.- Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas siguiendo las instrucciones y/o normas establecidas.- Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	

Ponderación RA (20%)	Resultado de Aprendizaje: Prepara batidos, zumos, refrescos, aguas y otros para su servicio, aplicando técnicas y procedimientos asociados
Criterios de Evaluación	
<ul style="list-style-type: none">- Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.- Se han descrito y clasificado la tipología de refresco, zumos, batidos y aguas de consumo habitual.- Se han identificado y caracterizado las diversas técnicas de preparación y servicio adecuadas a la tipología de bebidas.- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.- Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de este tipo de bebidas siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.- Se han realizado las preparaciones respetando proporciones, ingredientes, fases y técnicas.- Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.- Se ha realizado el servicio de estas bebidas aplicando las técnicas adecuadas.- Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso de preparación y servicio.	



Ponderación RA (20%)	Resultado de Aprendizaje: Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando las técnicas y procedimientos de servicio con cada tipo de bebida.
Criterios de Evaluación	
<ul style="list-style-type: none">- Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.- Se han descrito y clasificado de forma ordenada los distintos tipos de bebidas alcohólicas simples.- Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de preparación y servicio asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las operaciones de servicio.- Se han utilizado de forma adecuada los equipos de frío para el servicio de cervezas.- Se han ejecutado los diversos procedimientos y técnicas y servicio de las bebidas alcohólicas simples siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.- Se ha realizado el servicio de vinos y vinos generosos en los recipientes adecuados y respetando las temperaturas de servicio.- Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso del desarrollo de todas las operaciones.- Se ha procedido a la recogida del material utilizado de forma ordenada y limpia.	



Ponderación RA (10%)	Resultado de Aprendizaje: 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
Criterios de Evaluación	
<ul style="list-style-type: none">- Se han caracterizado las operaciones de post-servicio habituales en estas áreas de preparación y servicio.- Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, útiles y materiales de preparación y servicio.- Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.- Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.- Se han identificado y determinado las necesidades de conservación de los productos que lo requieran para su adecuación a usos posteriores.- Se han ejecutado las diversas operaciones de post-servicio, incluyendo la conservación de alimentos, cumpliendo con las instrucciones y/o protocolos establecidos.- Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.- Se han caracterizado las operaciones de post-servicio habituales en estas áreas de preparación y servicio.- Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, útiles y materiales de preparación y servicio.- Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.	

13.3. Requisitos para una calificación positiva del módulo

En el apartado 1 del Art. 16 de la Orden de 29 de septiembre de 2010, indica que *“la evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumno o alumna en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo y del módulo profesional de proyecto se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes”*.

Para superar el módulo, el alumnado debe haber alcanzado todos los resultados de aprendizaje establecidos en la Orden que regula la titulación en la que se encuentra enmarcado el presente módulo, es decir, deberá superar cada uno de ellos de manera individual con una nota igual o superior a 5 sobre 10.

Teniendo en cuenta esto y tal y cómo indicábamos anteriormente, los criterios de calificación se concretarán para cada unidad de trabajo en la programación de aula para poder realizar la calificación de cada instrumento de evaluación asociado a un criterio de evaluación nos serviremos de una rúbrica o plantilla de corrección.

ACTIVIDADES DE REFUERZO

Se contemplarán en la programación de aula dentro del desarrollo de cada una de las unidades, serán de carácter individual y estarán enfocadas a ayudar al alumnado a conseguir los resultados de aprendizaje en nivel suficiente como para poder obtener una calificación positiva del módulo.

14. ACTIVIDADES DE MEJORA DE RESULTADOS Y AMPLIACIÓN

Para aquellos alumnos con mayor capacidad o mayor interés, la atención a la diversidad se concretará en:

- Oferta de una adecuada diversificación y ampliación de los aspectos del saber y del saber hacer.
- Diseño por parte de los alumnos implicados diferentes actividades de ampliación, estimulando así la formación de personas autónomas.

Tanto las actividades de refuerzo/recuperación como las de ampliación, están planificadas para ser realizadas entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final, según se indica en el apartado 4.c del artículo 2 de la Orden de 29 de septiembre de 2010: *“La determinación y planificación de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado matriculado en la modalidad presencial 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.”*

15. PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

La asistencia regular a las clases es un requisito imprescindible para la evaluación y calificación continuas. En esta línea, la expresión “asistencia regular” y sus efectos sobre la evaluación continua se pueden especificar en los siguientes términos:

- El derecho a la evaluación continua, lo pierde cualquier alumno que haya tenido faltas de asistencia, justificadas y no justificadas, en la medida que establece el Reglamento Organización y Funcionamiento del Centro.
- Aquellos alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua, tendrán derecho a un sistema de evaluación especial que consistirá en un conjunto de pruebas y trabajos individuales, asociados a cada Criterio de Evaluación.

16. PROCEDIMIENTO PARA EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

La programación didáctica es un instrumento de planificación flexible, por tanto, necesita de un seguimiento periódico para evaluar el cumplimiento de la misma, e introducir aquellas modificaciones que sean necesarias para corregir las posibles desviaciones detectadas.

Este procedimiento pretende completar la evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje. Este procedimiento implicará un análisis particular de cómo los diferentes elementos curriculares que se organizan en cada Unidad de Aprendizaje, y que se recogerá en el apartado “observaciones” de cada unidad.

Como elemento de seguimiento adicional, se propone una evaluación del proceso de enseñanza en el que el alumnado de forma anónima contestará a una serie de preguntas en las que evaluará las actividades y tareas y el desarrollo en general de cada una de las unidades.

Las modificaciones pertinentes a la presente programación se realizarán de acorde a lo establecido en el Proyecto Educativo del Centro.

17. BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA

En clase se recomendarán diferentes libros de consulta así como distintos páginas webs relacionadas con la materia.

18. ANEXOS