

I.E.S. GRAN CAPITÁN

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

**MÓDULO PROFESIONAL:
SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA**

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

VIGENCIA: 2018/2019 a



GUIÓN DE CONTENIDOS

- 1.** Descripción del módulo
- 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 **Servicios en bar-cafetería** se encuentra recogida en la siguiente tabla:

Descripción		
Identificación	Código	0152
	Módulo Profesional	Servicios en bar-cafetería
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo
	Título	Técnico en Servicios de Restauración
	Grado	Medio
Distribución horaria	Curso	2º
	Horas	105
	Horas Semanales	5
Tipología de módulo	Asociado a UC:	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
	Transversal	No
	Soporte	No
Síntesis del módulo	Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de producción, servicios y atención al cliente y algunas subfunciones relacionadas con la calidad y la administración en el ámbito de los servicios en bar-cafetería.	



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.
- f) Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.
- g) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los mismos.
- 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:

- a) Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.
- 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.
- e) Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente, aplicando las normas básicas de protocolo, adecuándose a los requerimientos de éstos y teniendo en cuenta la estandarización de los procesos para conseguir su satisfacción.
- f) Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro, si procede, utilizando correctamente las tecnologías de la información y la comunicación relacionadas.
- g) Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad.
- 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.
- j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- k) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA1. Atiende al cliente, en el servicio del bar-cafetería relacionando la demanda con los productos a servir.

- a) Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en bar-cafetería.
- b) Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en bar-cafetería.
- c) Se ha acogido al cliente a su llegada al establecimiento aplicando el protocolo empresarial.
- d) Se ha relacionado los productos y servicios del establecimiento con las peticiones y necesidades de cada tipo de cliente.
- e) Se han identificado demandas implícitas de los clientes, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario.
- f) Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas y tipología de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de estos.
- g) Se ha trabajado en equipo desarrollando las tareas siguiendo los protocolos o normas preestablecidas.
- h) Se han seguido las pautas marcadas respecto a la calidad que se pretende ofrecer al cliente.
- i) Se han mantenido en todo momento las actitudes apropiadas.
- j) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de reclamaciones, quejas o sugerencias.

RA2. Sirve todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vinos, identificando sus características y presentación.

- a) Se han caracterizado y clasificado las diferentes bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-distiladas y derivados, excepto vino.
- b) Se han descrito los diferentes procesos de elaboración de bebidas alcohólicas excepto vino.
- c) Se han identificado las marcas de bebidas alcohólicas más usuales, excepto vinos, su presentación y características comerciales.
- d) Se ha utilizado el material de servicio adecuado para la preparación y servicio de bebidas alcohólicas excepto vino.
- e) Se ha respetado la ubicación para el servicio de las bebidas por grupos homogéneos.
- f) Se han respetado las proporciones adecuadas de licor según el tipo.
- g) Se ha recogido el material utilizado de forma ordenada y limpia.
- h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA3. Elabora cócteles y combinaciones alcohólicas relacionando su formulación con sus características.

- a) Se han identificado el material y utensilios asociados a la coctelería, definiendo sus características.
- b) Se han realizado las funciones de puesta a punto de la estación central y zonas de trabajo para la elaboración de cócteles.
- c) Se han identificado los diferentes géneros utilizados en la decoración de cócteles.
- d) Se han identificado las características de las familias de cócteles.
- e) Se han reconocido los principales cócteles internacionales.
- f) Se ha manejado de manera elegante los utensilios para la elaboración de cócteles.
- g) Se han elaborado diferentes cócteles respetando su formulación y utilizando de forma adecuada los utensilios necesarios.
- h) Se han elaborado cócteles de creación propia.
- i) Se han aplicado las técnicas de decoración y acabado de cócteles.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA4. Elabora platos y aperitivos propios del bar-cafetería reconociendo y aplicando las diferentes técnicas culinarias.

- a) Se han definido las elaboraciones culinarias tipo del servicio de bar-cafetería.
- b) Se han caracterizado las técnicas de cocina asociadas a este tipo de elaboraciones.
- c) Se ha realizado el acopio de materias primas para la elaboración de platos y aperitivos.
- d) Se ha preparado la maquinaria y útiles para realizar las elaboraciones.
- e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- f) Se han ejecutado las tareas de obtención de las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se ha respetado la temperatura de servicio, coordinando la elaboración con el servicio.
- h) Se han presentado las elaboraciones de forma atractiva, siguiendo criterios estéticos.
- i) Se han realizado las operaciones de regeneración y conservación de alimentos respetando temperaturas y utilizando los recipientes apropiados.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.



RA5. Realiza la facturación y el cobro de los servicios ofrecidos al cliente reconociendo los elementos que componen una factura y los procedimientos establecidos.

- a) Se han identificado las distintas formas de cobro al cliente.
- b) Se han caracterizado los procesos de facturación y cobro en estas áreas de servicio.
- c) Se ha cumplimentado la factura indicando todos los datos necesarios.
- d) Se ha realizado el cobro de factura utilizando las distintas fórmulas o formas de pago.
- e) Se ha verificado la coincidencia entre lo facturado y lo servido.
- f) Se han realizado las operaciones de devolución o cambio de dinero, presentando estos de forma correcta.
- g) Se ha realizado el cierre de caja, siguiendo las normas establecidas.
- h) Se ha relacionado la facturación con los sistemas de gestión integrada.

5. BLOQUES DE CONTENIDOS BÁSICOS

1) ATENCIÓN AL CLIENTE EN BAR-CAFETERÍA:

- Procedimientos de acogida, estancia y despedida al cliente en bar-cafetería.
- Presentación de la oferta en bar-cafetería. Exposición de productos y servicios, atención a las demandas y expectativas de los clientes. Sugerencias y adecuación de la oferta.
- Sugerencias, quejas y/o reclamaciones. Protocolos habituales de actuación.

2) SERVICIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS, EXCEPTO VINO:

- Fermentación y destilación. Descripción y características.
- Aguardientes y licores. Descripción, clasificación, características y tipología. Caracterización de los procesos habituales de elaboración.
- Presentación comercial. Identificación y características.
- Análisis sensorial.
- Normas básicas de preparación.
- Procedimientos de ejecución. Fases y técnicas de preparación, decoración/presentación y servicio.

3) ELABORACIÓN DE CÓCTELES Y COMBINACIONES ALCOHÓLICAS:

- Coctelería. Origen y evolución. Tendencias actuales.
- Cócteles y combinados. Definición, características, tipos, series y clasificaciones.
- Normas básicas para la elaboración de cócteles y combinados.
- Materiales y utillaje de uso específico en coctelería.
- Descripción, características, usos y aplicaciones.
- Preservicio en coctelería. Montaje y puesta a punto de la estación central.
- Procedimientos de preparación. Elementos habituales para la decoración/presentación. Características, usos y aplicaciones posteriores.
- Decoración/presentación y servicio de cócteles y combinados.
- Fases y técnicas. Control y valoración de resultados.
- Análisis sensorial.

4) ELABORACIÓN DE PLATOS Y APERITIVOS PROPIOS DEL BAR-CAFETERÍA:

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas específicos en las áreas de preparación de alimentos en el bar-cafetería.
- Descripción, características y clasificación. Procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento.
- Materias primas de uso habitual en estas áreas. Descripción, características y posibles aplicaciones. Categorías comerciales, presentaciones y etiquetados.
- Procedimientos de conservación y regeneración de alimentos.
- Documentación relacionada. Fichas técnicas, escandallos, órdenes de trabajo, comanda y otros.
- Puesta a punto de las áreas de preparación de alimentos en el ámbito del bar-cafetería. Caracterización y secuenciación de tareas.
- Operaciones de preelaboración de materias primas. Fases, técnicas y procedimientos básicos.
- Elaboración y servicio de productos culinarios propios del bar-cafetería. Descripción y aplicación de técnicas y procedimientos culinarios. Acabados y presentaciones de las elaboraciones.
- Normas básicas.
- Control y valoración de resultados.

5) REALIZACIÓN DE LA FACTURACIÓN Y EL COBRO DE LOS SERVICIOS:

- Factura. Tipos, características y elementos que la componen.
- Procesos de facturación. Descripción, tipos y características.
- Sistemas de cobro. Tipos y características.
- Procedimientos de facturación y cobro. Fases.
- Cierres de caja. Caracterización de las operaciones habituales, modos de operar y formalización de documentación relacionada.
- Aplicaciones informáticas relacionadas. Caracterización y desarrollo de operaciones

6. LISTADO DE UDD

- **UNIDAD DIDÁCTICA 1:** EL SERVICIO EN BAR-CAFETERÍA
- **UNIDAD DIDÁCTICA 2:** ELABORACIÓN DE PLATOS Y APERITIVOS PROPIOS DE BAR-CAFETERÍA
- **UNIDAD DIDÁCTICA 3:** FACTURACIÓN Y COBRO
- **UNIDAD DIDÁCTICA 4:** LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS
- **UNIDAD DIDÁCTICA 5:** CÓCTELES Y COMBINADOS

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

OG	CPPS	RA	UT	Trimestre	Sesiones
A, C, D, E, G, H, I	A, C, D, E, G, H, I, J, K	RA1. Atiende al cliente, en el servicio del bar-cafetería relacionando la demanda con los productos a servir.	1. El servicio en bar-cafetería.	1º y 2º	40
A, B, C, D, E, G, H, I	A, B, C, D, E, G, H, I, J, K	RA4. Elabora platos y aperitivos propios del bar-cafetería reconociendo y aplicando las diferentes técnicas culinarias.	2. Elaboración de platos y aperitivos propios de bar-cafetería.	1º y 2º	10
F, G, H, I	F, G, H, I, J, K	RA5. Realiza la facturación y el cobro de los servicios ofrecidos al cliente reconociendo los elementos que componen una factura y los procedimientos establecidos.	3. Facturación y cobro	1º y 2º	8
A, B, C, D, E, G, H, I	A, B, C, D, E, G, H, I, J, K	RA2. Sirve todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vinos, identificando sus características y presentación.	4. Las bebidas alcohólicas.	1º y 2º	27
A, B, C, D, E, G, H, I	A, B, C, D, E, G, H, I, J, K	RA3. Elabora cócteles y combinaciones alcohólicas relacionando su formulación con sus características.	5. Cócteles y combinados	1º y 2º	20
TOTAL					105

8. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: SEBC UNIDAD TRABAJO 1: EL SERVICIO EN BAR-CAFETERÍA	
TEMPORALIZACIÓN: 40 Sesiones	
RESULTADO DE APRENDIZAJE RA1. Atiende al cliente, en el servicio del bar-cafetería relacionando la demanda con los productos a servir.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
a) Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en bar-cafetería. b) Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en bar-cafetería. c) Se ha acogido al cliente a su llegada al establecimiento aplicando el protocolo empresarial. d) Se ha relacionado los productos y servicios del establecimiento con las peticiones y necesidades de cada tipo de cliente. e) Se han identificado demandas implícitas de los clientes, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario. f) Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas y tipología de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de estos. g) Se ha trabajado en equipo desarrollando las tareas siguiendo los protocolos o normas preestablecidas. h) Se han seguido las pautas marcadas respecto a la calidad que se pretende ofrecer al cliente. i) Se han mantenido en todo momento las actitudes apropiadas. j) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de reclamaciones, quejas o sugerencias.	1 ATENCIÓN AL CLIENTE EN BAR-CAFETERÍA: <ul style="list-style-type: none">• Procedimientos de acogida, estancia y despedida al cliente en bar-cafetería.• Presentación de la oferta en bar-cafetería. Exposición de productos y servicios, atención a las demandas y expectativas de los clientes. Sugerencias y adecuación de la oferta.• Sugerencias, quejas y/o reclamaciones. Protocolos habituales de actuación.

MÓDULO: SEBC

UNIDAD TRABAJO 2: ELABORACIÓN DE PLATOS Y APERITIVOS PROPIOS DE BAR-CAFETERÍA

TEMPORALIZACIÓN: 10 Sesiones

RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA4. Elabora platos y aperitivos propios del bar-cafetería reconociendo y aplicando las diferentes técnicas culinarias.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>a) Se han definido las elaboraciones culinarias tipo del servicio de bar cafetería.</p> <p>b) Se han caracterizado las técnicas de cocina asociadas a este tipo de elaboraciones.</p> <p>c) Se ha realizado el acopio de materias primas para la elaboración de platos y aperitivos.</p> <p>d) Se ha preparado la maquinaria y útiles para realizar las elaboraciones.</p> <p>e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>f) Se han ejecutado las tareas de obtención de las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se ha respetado la temperatura de servicio, coordinando la elaboración con el servicio.</p> <p>h) Se han presentado las elaboraciones de forma atractiva, siguiendo criterios estéticos.</p> <p>i) Se han realizado las operaciones de regeneración y conservación de alimentos respetando temperaturas y utilizando los recipientes apropiados.</p> <p>j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>3. ELABORACIÓN DE CÓCTELES Y COMBINACIONES ALCOHÓLICAS:</p> <ul style="list-style-type: none">• Coctelería. Origen y evolución. Tendencias actuales.• Cócteles y combinados. Definición, características, tipos, series y clasificaciones.• Normas básicas para la elaboración de cócteles y combinados.• Materiales y utillaje de uso específico en coctelería.• Descripción, características, usos y aplicaciones.• Preservicio en coctelería. Montaje y puesta a punto de la estación central.• Procedimientos de preparación. Elementos habituales para la decoración/presentación. Características, usos y aplicaciones posteriores.• Decoración/presentación y servicio de cócteles y combinados.• Fases y técnicas. Control y valoración de resultados.• Análisis sensorial.

MÓDULO: SEBC
UNIDAD TRABAJO 3: FACTURACIÓN Y COBRO

TEMPORALIZACIÓN: 8 Sesiones

RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA5. Realiza la facturación y el cobro de los servicios ofrecidos al cliente reconociendo los elementos que componen una factura y los procedimientos establecidos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>a) Se han identificado las distintas formas de cobro al cliente.</p> <p>b) Se han caracterizado los procesos de facturación y cobro en estas áreas de servicio.</p> <p>c) Se ha cumplimentado la factura indicando todos los datos necesarios.</p> <p>d) Se ha realizado el cobro de factura utilizando las distintas fórmulas o formas de pago.</p> <p>e) Se ha verificado la coincidencia entre lo facturado y lo servido.</p> <p>f) Se han realizado las operaciones de devolución o cambio de dinero, presentando estos de forma correcta.</p> <p>g) Se ha realizado el cierre de caja, siguiendo las normas establecidas.</p> <p>h) Se ha relacionado la facturación con los sistemas de gestión integrada.</p>	<p>5. REALIZACIÓN DE LA FACTURACIÓN Y EL COBRO DE LOS SERVICIOS:</p> <ul style="list-style-type: none">• Factura. Tipos, características y elementos que la componen.• Procesos de facturación. Descripción, tipos y características.• Sistemas de cobro. Tipos y características.• Procedimientos de facturación y cobro. Fases.• Cierres de caja. Caracterización de las operaciones habituales, modos de operar y formalización de documentación relacionada.• Aplicaciones informáticas relacionadas. Caracterización y desarrollo de operaciones

MÓDULO: SEBC
UNIDAD TRABAJO 4: LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

TEMPORALIZACIÓN: 27 Sesiones

RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA2. Sirve todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vinos, identificando sus características y presentación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>a) Se han caracterizado y clasificado las diferentes bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas y derivados, excepto vino.</p> <p>b) Se han descrito los diferentes procesos de elaboración de bebidas alcohólicas excepto vino.</p> <p>c) Se han identificado las marcas de bebidas alcohólicas más usuales, excepto vinos, su presentación y características comerciales.</p> <p>d) Se ha utilizado el material de servicio adecuado para la preparación y servicio de bebidas alcohólicas excepto vino.</p> <p>e) Se ha respetado la ubicación para el servicio de las bebidas por grupos homogéneos.</p> <p>f) Se han respetado las proporciones adecuadas de licor según el tipo.</p> <p>g) Se ha recogido el material utilizado de forma ordenada y limpia.</p> <p>h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>2. SERVICIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS, EXCEPTO VINO:</p> <ul style="list-style-type: none">• Fermentación y destilación. Descripción y características.• Aguardientes y licores. Descripción, clasificación, características y tipología. Caracterización de los procesos habituales de elaboración.• Presentación comercial. Identificación y características.• Análisis sensorial.• Normas básicas de preparación.• Procedimientos de ejecución. Fases y técnicas de preparación, decoración/presentación y servicio..

MÓDULO: SEBC
UNIDAD TRABAJO 5: CÓCTELES Y COMBINADOS

TEMPORALIZACIÓN: 20 sesiones

RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA3. Elabora cócteles y combinaciones alcohólicas relacionando su formulación con sus características.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>a) Se han identificado el material y utensilios asociados a la coctelería, definiendo sus características.</p> <p>b) Se han realizado las funciones de puesta a punto de la estación central y zonas de trabajo para la elaboración de cócteles.</p> <p>c) Se han identificado los diferentes géneros utilizados en la decoración de cócteles.</p> <p>d) Se han identificado las características de las familias de cócteles.</p> <p>e) Se han reconocido los principales cócteles internacionales.</p> <p>f) Se ha manejado de manera elegante los utensilios para la elaboración de cócteles.</p> <p>g) Se han elaborado diferentes cócteles respetando su formulación y utilizando de forma adecuada los utensilios necesarios.</p> <p>h) Se han elaborado cócteles de creación propia.</p> <p>i) Se han aplicado las técnicas de decoración y acabado de cócteles.</p> <p>j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>3. ELABORACIÓN DE CÓCTELES Y COMBINACIONES ALCOHÓLICAS:</p> <p>a. Coctelería. Origen y evolución. Tendencias actuales.</p> <p>b. Cócteles y combinados. Definición, características, tipos, series y clasificaciones.</p> <p>c. Normas básicas para la elaboración de cócteles y combinados.</p> <p>d. Materiales y utillaje de uso específico en coctelería.</p> <p>e. Descripción, características, usos y aplicaciones.</p> <p>f. Preservicio en coctelería. Montaje y puesta a punto de la estación central.</p> <p>g. Procedimientos de preparación. Elementos habituales para la decoración/presentación. Características, usos y aplicaciones posteriores.</p> <p>h. Decoración/presentación y servicio de cócteles y combinados.</p> <p>i. Fases y técnicas. Control y valoración de resultados.</p> <p>j. Análisis sensorial.</p>

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 producción, servicios y atención al cliente y algunas subfunciones relacionadas con la calidad y la administración en el ámbito de los servicios en bar.

Las funciones de producción, servicios, calidad y administración, incluyen aspectos como:

- El tratamiento y consideración al cliente durante la acogida, estancia y despedida de éste en estas áreas de servicio, así como el tratamiento de posibles quejas y/o reclamaciones.
- La preparación, presentación y/o servicio de bebidas alcohólicas (excepto vino), cócteles y combinaciones.
- La elaboración, presentación/decoración y servicio de platos y aperitivos propios del bar y cafetería.
- Los procedimientos de cobro y facturación de los servicios prestados.

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

- En la producción y el servicio de alimentos y 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 los protocolos de actuación ante el cliente y la adecuación del servicio a las expectativas y necesidades demandadas por estos.
- La identificación y caracterización de bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas y derivados (excepto vino), así como el desarrollo de los procedimientos de elaboración y servicio de las mismas.
- La caracterización y el desarrollo de las operaciones de puesta a punto en las áreas de preparación y manipulación de alimentos, así como los procesos significativos de conservación y/o regeneración de los mismos.
- El reconocimiento y la aplicación de las técnicas culinarias para la elaboración y presentación de platos y aperitivos propios de las áreas de bar y cafetería.
- La identificación y el desarrollo de los diversos sistemas de cobro y facturación, así como su relación y aplicación en sistemas de gestión integrados.



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
RA1. Atiende al cliente, en el servicio del bar-cafetería relacionando la demanda con los productos a servir.	25%
RA2. Sirve todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vinos, identificando sus características y presentación.	20%
RA3. Elabora cócteles y combinaciones alcohólicas relacionando su formulación con sus características.	20%
RA4. Elabora platos y aperitivos propios del bar-cafetería reconociendo y aplicando las diferentes técnicas culinarias.	15%
RA5. Realiza la facturación y el cobro de los servicios ofrecidos al cliente reconociendo los elementos que componen una factura y los procedimientos establecidos.	20%

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.

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.

14. 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.

15. 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.”*

16. 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.

17. 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.

18. BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA

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

19. ANEXOS