

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  <p>GOBIERNO DE ESPAÑA</p>  <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p> |  <p>UNIÓN EUROPEA<br/>Fondo Social Europeo<br/>El FSE invierte en tu futuro</p> <p>MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE</p> <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p> <p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b></p> | <p>05/10/2020</p> <p>MD850202</p> <p>Revisión 1   Pág. 1/18</p> |  <p>JUNTA DE ANDALUCÍA<br/>CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p> |
|--|--|---|--|

|   |
|---|
| <p><b>PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA</b></p> <p><b>MÓDULO: SERVICIOS DE BAR-CAFETERIA</b></p> <p><b>2º CFGM SERVICIOS DE RESTAURACION</b></p> <p><b>Código: 0152                      Duración: 105 H.</b></p> <p><b>PERIODO DE VIGENCIA : 4 AÑOS CON ADAPTACION AL PERIODO COVID-19 ACTUAL</b></p> <p><b>FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: 09/2020. CON ADAPTACION SEGÚN DESARROLLO DEL CURSO</b></p> |
|---|

## 1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

El Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo, regula los aspectos generales de estas enseñanzas. Esta formación profesional está integrada por estudios conducentes a una amplia variedad de titulaciones, por lo que el citado Decreto determina en su artículo 13 que la Consejería competente en materia de educación regulará mediante Orden el currículo de cada una de ellas. El 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, hace necesario que, al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se desarrolle el currículo correspondiente a las mismas. Las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Servicios en Restauración se organizan en forma de ciclo formativo de grado medio, de 2.000 horas de duración, y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales del ciclo formativo.

De conformidad con lo establecido en el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de los módulos profesionales está compuesto por los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, los contenidos y duración de los mismos y las orientaciones pedagógicas. En la determinación del currículo establecido en la presente Orden se ha tenido en cuenta la realidad socioeconómica de Andalucía, así como las necesidades de desarrollo económico y social de su estructura productiva. En este sentido, ya nadie duda de la importancia de la formación de los recursos humanos y de la necesidad de su adaptación a un mercado laboral en continua evolución.

Por otro lado, en el desarrollo curricular de estas enseñanzas se pretende promover la autonomía pedagógica y organizativa de los centros docentes, de forma que puedan adaptar los contenidos de las mismas a las características de su entorno productivo y al propio proyecto de centro. Con

|   |   |                   |  |
|---|---|-------------------|--|
|  <p>GOBIERNO DE ESPAÑA</p>  <p>MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE</p> <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>  <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p> |  <p>UNIÓN EUROPEA<br/>Fondo Social Europeo<br/>El FSE invierte en tu futuro</p> | <p>05/10/2020</p> |  <p>JUNTA DE ANDALUCÍA<br/>CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p> |
| <p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b></p>  |   | <p>MD850202</p>   | <p>Revisión 1</p>  |
|   |   | <p>Pág. 2/18</p>  |  |

este fin, se establecen dentro del currículo horas de libre configuración, dentro del marco y de las orientaciones recogidas en la presente Orden.

La presente Orden determina, asimismo, el horario lectivo semanal de cada módulo profesional y la organización de éstos en los dos cursos escolares necesarios para completar el ciclo formativo. Por otra parte, se hace necesario tener en cuenta las medidas conducentes a flexibilizar la oferta de formación profesional para facilitar la formación a las personas cuyas condiciones personales, laborales o geográficas no les permiten la asistencia diaria a tiempo completo a un centro docente. Para ello, se establecen orientaciones que indican los itinerarios más adecuados en el caso de que se cursen ciclos formativos de formación profesional de forma parcial, así como directrices para la posible impartición de los mismos en modalidad a distancia.

## 2. OBJETIVOS GENERALES

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

- 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 receptionarlas, 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 preservación y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.
- e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.
- 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.
- j) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

|  |  |   |                             |  |
|--|--|---|-----------------------------|--|
|  <p>GOBIERNO DE ESPAÑA</p>                          | <p>MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE</p>  |  <p>UNIÓN EUROPEA<br/>Fondo Social Europeo<br/>El FSE invierte en tu futuro</p> | <p>05/10/2020</p>           |  <p>JUNTA DE ANDALUCÍA<br/>CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p> |
| <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>            |  |   |                             |  |
|  <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p> | <p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b></p> |   | <p>Revisión 1 Pág. 3/18</p> |  |

### 3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar las 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) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.
- C) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio 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.
- D) 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.
- E) Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro, si procede, utilizando correctamente las tecnologías de la información y la comunicación relacionadas.
- F) Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad.
- G) 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.
- H) 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.
- I) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- J) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

### 4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR

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.

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  <p>GOBIERNO DE ESPAÑA</p> <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>  <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p> |  <p>MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE</p>  <p>UNIÓN EUROPEA<br/>Fondo Social Europeo<br/>El FSE invierte en tu futuro</p> <p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</p> | <p>05/10/2020</p> <p>MD850202</p> <p>Revisión 1 Pág. 4/18</p> |  <p>JUNTA DE ANDALUCÍA<br/>CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p> |
|--|--|---|--|

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

| OG          | CPPS                  | RA (resultados de aprendizaje)  | UT (unidades de trabajo)  | TRIMES-TRE | Nº HORAS | %NOTA |
|-------------|-----------------------|---|---|------------|----------|-------|
| A,E,<br>G,J | A,B,C,<br>D,G,I,<br>J | 1. Atiende al cliente, en el servicio del bar-cafetería relacionando la demanda con los productos a servir.   | 1. Atención al cliente en bar-cafetería                         | 1º,2º      | 16       | 20    |
| B,C,<br>D   | A,B,C,<br>D,G,I,<br>J | 2. Sirve todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vinos, identificando sus características y presentación.   | 2. Servicio de bebidas alcohólicas, excepto vino                | 1º,2º      | 18       | 20    |
| B,D,<br>H   | A,B,C,<br>D,G,I,<br>J | 3. Elaboración de cócteles y combinaciones alcohólicas relacionando su formulación con sus características  | 3. Elaboración de cócteles y combinaciones alcohólicas          | 1º,2º      | 22       | 20    |
| B,D,<br>H   | A,B,C,<br>D,G,I,<br>J | 4. Elaboración de platos y aperitivos propios del bar-cafetería reconociendo y aplicando las diferentes técnicas culinarias.                                      | 4. Elaboración de platos y aperitivos propios del bar-cafetería | 1º,2º      | 40       | 20    |
| F,I,J       | E,F,G,<br>H,I,J       | 5. Realiza la facturación y el cobro de los servicios ofrecidos al cliente reconociendo los elementos que componen una factura y los procedimientos establecidos. | 5. Realización de la facturación y el cobro de los servicios:   | 1º,2º      | 10       | 20    |
| TOTAL       |                       |   |   |            | 105      | 100%  |

- **OG**=Objetivos generales. **CPPS**=Competencias profesionales, personales y sociales.
- En las columnas **OG**, **CPPS** y **RA**, el número o letra se corresponde con la Orden.
- **El profesorado identificará los OG y CPPS que estén directamente relacionados con el RA.** Pueden ser todos los que en la Orden se relacionan con el módulo o alguno/os de ellos (ver puntos 2 y 3 de esta programación).
- **Insertar** tantas filas como sean necesarias para completar los RA.
- La **determinación de las UT** debe realizarse tras un análisis previo del módulo profesional.
- La **asociación de UT con RA**, en función de las características del RA y tras valorar su peso formativo, puede ser:
  - Una UT por cada RA.
  - Varias UT por cada RA.
  - Otros (Debe ser visado por el Equipo Directivo).
- **Peso de las UT:** las UT pueden tener el mismo peso o valor (la nota trimestral/final será la media aritmética) o no (la nota trimestral/final será la media ponderada)

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  <p>GOBIERNO DE ESPAÑA</p> <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>  <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p> |  <p>MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE</p>  <p>UNIÓN EUROPEA<br/>Fondo Social Europeo<br/>El FSE invierte en tu futuro</p> <p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</p> | <p>05/10/2020</p> <p>MD850202</p> <p>Revisión 1 Pág. 5/18</p> |  <p>JUNTA DE ANDALUCÍA<br/>CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p> |
|--|--|---|--|

## 6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

**Los CE de los RA con fondo rojo en caso de confinamiento o cuarentena no se podrán realizar y el resto se impartirán telemáticamente a través de la plataforma Moodle o Google Suite**

| <p style="text-align: center;"><b>MÓDULO: SBC</b><br/><b>UNIDAD TRABAJO 1 : Atención al cliente en bar-cafetería</b></p>   |  |
|--|--|
| <p><b>1.TEMPORALIZACIÓN:</b> 16 horas</p>  |  |
| <p><b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b><br/>Atiende al cliente, en el servicio del bar-cafetería relacionando la demanda con los productos a servir.</p>  |  |
| <p><b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en bar-cafetería.</li> <li><input type="checkbox"/> Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en bar- cafetería.</li> <li><input type="checkbox"/> <b>Se ha acogido al cliente a su llegada al establecimiento aplicando el protocolo empresarial.</b></li> <li><input type="checkbox"/> <b>Se ha relacionado los productos y servicios del establecimiento con las peticiones y necesidades de cada tipo de cliente.</b></li> <li><input type="checkbox"/> <b>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.</b></li> <li><input type="checkbox"/> <b>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.</b></li> <li><input type="checkbox"/> <b>Se ha trabajado en equipo desarrollando las tareas siguiendo los protocolos o normas preestablecidas.</b></li> <li><input type="checkbox"/> <b>Se han seguido las pautas marcadas respecto a la calidad que se pretende ofrecer al cliente.</b></li> <li><input type="checkbox"/> <b>Se han mantenido en todo momento las actitudes apropiadas.</b></li> <li><input type="checkbox"/> <b>Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de reclamaciones, quejas o sugerencias.</b></li> </ul> | <p><b>4.CONTENIDOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedimientos de acogida, estancia y despedida al cliente en bar-cafetería.</li> <li>- 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.</li> <li>- Sugerencias, quejas y/o reclamaciones. Protocolos habituales de actuación.</li> </ul> |

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE AULA

Valoración numérica del 1 al 10. Será el 70% de la calificación.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES TEÓRICAS

Valoración numérica del 1 al 10. Será el 30% de la calificación.

### INSTRUMENTOS Y TÉCNICAS

Para el trabajo: Comparación de los puntos enumerados sobre una plantilla

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  <p>GOBIERNO DE ESPAÑA</p> <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>  <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p> |  <p>MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE</p>  <p>UNIÓN EUROPEA<br/>Fondo Social Europeo<br/>El FSE invierte en tu futuro</p> <p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b></p> | <p><b>05/10/2020</b></p> <p><b>MD850202</b></p> <p>Revisión 1   Pág. 6/18</p> |  <p>JUNTA DE ANDALUCÍA<br/>CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p> |
|--|---|---|--|

Para el examen teórico: Plantilla de corrección

Para las notas de clase, las actividades prácticas y complementarias: Cuaderno del profesor (hoja de control diario)

### EVALUACIÓN DE LA PROPIA UNIDAD DIDÁCTICA O DE TRABAJO

Para un mejor aprovechamiento de esta unidad, todo su planteamiento será constantemente revisado a medida que se observen las reacciones del alumnado y la asimilación por parte del mismo de los objetivos que en ella se describen, realizando un informe de valoración global de la unidad al final de su impartición.

También se utilizará la plataforma de Moodle y Google Suite de apoyo y en caso de confinamiento o cuarentenas se utilizarán para la impartición de las UT, teniendo en cuenta los RA y CE que no se pueden realizar.

### PROCEDIMIENTOS DE RECUPERACIÓN

Se incluirán preguntas sobre esta unidad en los posteriores exámenes de recuperación de cada evaluación, así como de la evaluación ordinaria.

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Tanto por ciento correspondiente de los trabajos, el examen y las tareas de aula según los criterios generales de evaluación de los módulos prácticos. En caso de confinamiento o cuarentena la calificación se obtendrá de las actividades realizadas en Moodle y Google Suite.

|   |   |
|---|---|
| <p><b>MÓDULO: SBC</b></p> <p><b>UNIDAD TRABAJO 2 : Servicio de bebidas alcohólicas, excepto vino</b></p>  |   |
| <p><b>1.TEMPORALIZACIÓN: 18 horas</b></p>   |   |
| <p><b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b></p>  |   |
| <p>Sirve todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vinos, identificando sus características y presentación.</p>   |   |
| <p><b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p> <p>a) Se han caracterizado y clasificado las diferentes bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas y derivados 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><b>4.CONTENIDOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fermentación y destilación. Descripción y características.</li> <li>- Aguardientes y licores. Descripción, clasificación, características y tipología. Caracterización de los procesos habituales de elaboración.</li> <li>- Presentación comercial. Identificación y características. Análisis sensorial.</li> <li>- Normas básicas de preparación.</li> <li>- Procedimientos de ejecución. Fases y técnicas de preparación, decoración, presentación y servicio.</li> </ul> |

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE AULA

Valoración numérica del 1 al 10. Será el 70% de la calificación.



|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  <p>GOBIERNO DE ESPAÑA</p> <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>  <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p> |  <p>MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE</p>  <p>UNIÓN EUROPEA<br/>Fondo Social Europeo<br/>El FSE invierte en tu futuro</p> <p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</p> | <p>05/10/2020</p> <p>MD850202</p> <p>Revisión 1 Pág. 7/18</p> |  <p>JUNTA DE ANDALUCÍA<br/>CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p> |
|--|--|---|--|

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES TEÓRICAS

Valoración numérica del 1 al 10. Será el 30% de la calificación.

### INSTRUMENTOS Y TÉCNICAS

Para el trabajo: Comparación de los puntos enumerados sobre una plantilla

Para el examen teórico: Plantilla de corrección

Para las notas de clase, las actividades prácticas y complementarias: Cuaderno del profesor (hoja de control diario)

### EVALUACIÓN DE LA PROPIA UNIDAD DIDÁCTICA O DE TRABAJO

Para un mejor aprovechamiento de esta unidad, todo su planteamiento será constantemente revisado a medida que se observen las reacciones del alumnado y la asimilación por parte del mismo de los objetivos que en ella se describen, realizando un informe de valoración global de la unidad al final de su impartición.

También se utilizará la plataforma de Moodle y Google Suite de apoyo y en caso de confinamiento o cuarentenas se utilizarán para la impartición de las UT, teniendo en cuenta los RA y CE que no se pueden realizar.

### PROCEDIMIENTOS DE RECUPERACIÓN

Se incluirán preguntas sobre esta unidad en los posteriores exámenes de recuperación de cada evaluación, así como de la evaluación ordinaria.

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Tanto por ciento correspondiente de los trabajos, el examen y las tareas de aula según los criterios generales de evaluación de los módulos prácticos. En caso de confinamiento o cuarentena la calificación se obtendrá de las actividades realizadas en Moodle y Google Suite.

| <p style="text-align: center;"><b>MÓDULO: SBC</b><br/><b>UNIDAD TRABAJO 3: Elaboración de cócteles y combinaciones alcohólicas</b></p>   |  |
|--|--|
| <p><b>1.TEMPORALIZACIÓN: 22 h</b></p>  |  |
| <p><b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b></p>   |  |
| <p>Elabora cócteles y combinaciones alcohólicas relacionando su formulación con sus características.</p>   |  |
| <p><b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p> <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><b>4.CONTENIDOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Coctelería. Origen y evolución. Tendencias actuales.</li> <li>- Cócteles y combinados. Definición, características, tipos, series y clasificaciones.</li> <li>- Normas básicas para la elaboración de cócteles y combinados. Materiales y utillaje de uso específico en coctelería. Descripción, características, usos y aplicaciones.</li> <li>- Preservicio en coctelería. Montaje y puesta a punto de la estación central.</li> <li>- Procedimientos de preparación. Elementos habituales para la decoración/presentación. Características, usos y aplicaciones posteriores.</li> <li>- Decoración/presentación y servicio de cócteles y combinados. Fases y técnicas. Control y valoración de resultados. Análisis sensorial.</li> </ul> |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  <p>GOBIERNO DE ESPAÑA</p> <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>  <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p> |  <p>MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE</p>  <p>UNIÓN EUROPEA<br/>Fondo Social Europeo<br/>El FSE invierte en tu futuro</p> <p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b></p> | <p><b>05/10/2020</b></p> <p><b>MD850202</b></p> <p>Revisión 1   Pág. 8/18</p> |  <p>JUNTA DE ANDALUCÍA<br/>CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p> |
|--|---|---|--|

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE AULA

Valoración numérica del 1 al 10. Será el 70% de la calificación.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES TEÓRICAS

Valoración numérica del 1 al 10. Será el 30% de la calificación.

### INSTRUMENTOS Y TÉCNICAS

Para el trabajo: Comparación de los puntos enumerados sobre una plantilla

Para el examen teórico: Plantilla de corrección

Para las notas de clase, las actividades prácticas y complementarias: Cuaderno del profesor (hoja de control diario)

### EVALUACIÓN DE LA PROPIA UNIDAD DIDÁCTICA O DE TRABAJO

Para un mejor aprovechamiento de esta unidad, todo su planteamiento será constantemente revisado a medida que se observen las reacciones del alumnado y la asimilación por parte del mismo de los objetivos que en ella se describen, realizando un informe de valoración global de la unidad al final de su impartición.

También se utilizará la plataforma de Moodle y Google Suite de apoyo y en caso de confinamiento o cuarentenas se utilizarán para la impartición de las UT, teniendo en cuenta los RA y CE que no se pueden realizar.

### PROCEDIMIENTOS DE RECUPERACIÓN

Se incluirán preguntas sobre esta unidad en los posteriores exámenes de recuperación de cada evaluación, así como de la evaluación ordinaria.

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Tanto por ciento correspondiente de los trabajos, el examen y las tareas de aula según los criterios generales de evaluación de los módulos prácticos. En caso de confinamiento o cuarentena la calificación se obtendrá de las actividades realizadas en Moodle y Google Suite.

| <p align="center"><b>MÓDULO: SBC</b></p> <p align="center"><b>UNIDAD TRABAJO 4: Elaboración de platos y aperitivos propios del bar-cafetería</b></p>  |  |
|---|--|
| <p><b>1.TEMPORALIZACIÓN: 40 h</b></p>   |  |
| <p><b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b><br/>Elabora platos y aperitivos propios del bar-cafetería reconociendo y aplicando las diferentes técnicas culinarias.</p>   |  |
| <p><b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b></p> <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</p> | <p><b>4.CONTENIDOS</b></p> <p>- 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.</p> <p>- Materias primas de uso habitual en estas áreas. Descripción, características y posibles aplicaciones. Categorías comerciales, presentaciones y etiquetados.</p> <p>- Procedimientos de conservación y regeneración de alimentos.</p> <p>- Documentación relacionada. Fichas técnicas, escandallos, órdenes de trabajo, comanda y otros.</p> <p>- Puesta a punto de las áreas de preparación de alimentos en el ámbito del bar-cafetería. Caracterización y secuenciación de tareas.</p> <p>- Operaciones de pre-elaboración de materias primas. Fases, técnicas y procedimientos básicos.</p> |



|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  <p>GOBIERNO DE ESPAÑA</p> <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>  <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p> |  <p>MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE</p>  <p>UNIÓN EUROPEA<br/>Fondo Social Europeo<br/>El FSE invierte en tu futuro</p> <p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b></p> | <p><b>05/10/2020</b></p> <p><b>MD850202</b></p> <p>Revisión 1   Pág. 9/18</p> |  <p>JUNTA DE ANDALUCÍA<br/>CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p> |
|--|---|---|--|

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.

- 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.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE AULA

Valoración numérica del 1 al 10. Será el 70% de la calificación.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES TEÓRICAS

Valoración numérica del 1 al 10. Será el 30% de la calificación.

### INSTRUMENTOS Y TÉCNICAS

Para el trabajo: Comparación de los puntos enumerados sobre una plantilla

Para el examen teórico: Plantilla de corrección

Para las notas de clase, las actividades prácticas y complementarias: Cuaderno del profesor (hoja de control diario)

### EVALUACIÓN DE LA PROPIA UNIDAD DIDÁCTICA O DE TRABAJO

Para un mejor aprovechamiento de esta unidad, todo su planteamiento será constantemente revisado a medida que se observen las reacciones del alumnado y la asimilación por parte del mismo de los objetivos que en ella se describen, realizando un informe de valoración global de la unidad al final de su impartición.

También se utilizará la plataforma de Moodle y Google Suite de apoyo y en caso de confinamiento o cuarentenas se utilizarán para la impartición de las UT, teniendo en cuenta los RA y CE que no se pueden realizar.

### PROCEDIMIENTOS DE RECUPERACIÓN

Se incluirán preguntas sobre esta unidad en los posteriores exámenes de recuperación de cada evaluación, así como de la evaluación ordinaria.

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Tanto por ciento correspondiente de los trabajos, el examen y las tareas de aula según los criterios generales de evaluación de los módulos prácticos. En caso de confinamiento o cuarentena la calificación se obtendrá de las actividades realizadas en Moodle y Google Suite.

|  |   |
|--|---|
| <b>MÓDULO: SBC</b>   |   |
| <b>UNIDAD TRABAJO 5: Realización de la facturación y el cobro de los servicios.</b>  |   |
| <b>1.TEMPORALIZACIÓN: 10 h</b>   |   |
| <b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b><br>Realiza la facturación y el cobro de los servicios ofrecidos al cliente reconociendo los elementos que componen una factura y los procedimientos establecidos.  |   |
| <b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b><br>a) Se han identificado las distintas formas de cobro al cliente.<br>b) Se han caracterizado los procesos de facturación y cobro en estas áreas de servicio.<br>c) Se ha cumplimentado la factura indicando todos los datos necesarios.<br>d) Se ha realizado el cobro de factura utilizando las distintas fórmulas o formas de pago.<br>e) Se ha verificado la coincidencia entre lo facturado y lo servido. | <b>4.CONTENIDOS</b><br>- Factura. Tipos, características y elementos que la componen.<br>- Procesos de facturación. Descripción, tipos y características.<br>- Sistemas de cobro. Tipos y características<br>- Procedimientos de facturación y cobro. Fases.<br>- Cierres de caja. Caracterización de las operaciones habituales, modos de operar y formalización de documentación relacionada.<br>- Aplicaciones informáticas relacionadas. Caracterización y desarrollo de operaciones. |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  <p>GOBIERNO DE ESPAÑA</p>  <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p> |  <p>MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE</p>  <p>UNIÓN EUROPEA<br/>Fondo Social Europeo<br/>El FSE invierte en tu futuro</p> <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p> <p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b></p> | <p>05/10/2020</p> <p>MD850202</p> <p>Revisión 1</p> <p>Pág. 10/18</p> |  <p>JUNTA DE ANDALUCÍA<br/>CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p> |
|--|---|---|--|

- 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.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE AULA

Valoración numérica del 1 al 10. Será el 70% de la calificación.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES TEÓRICAS

Valoración numérica del 1 al 10. Será el 30% de la calificación.

### INSTRUMENTOS Y TÉCNICAS

Para el trabajo: Comparación de los puntos enumerados sobre una plantilla

Para el examen teórico: Plantilla de corrección

Para las notas de clase, las actividades prácticas y complementarias: Cuaderno del profesor (hoja de control diario)

### EVALUACIÓN DE LA PROPIA UNIDAD DIDÁCTICA O DE TRABAJO

Para un mejor aprovechamiento de esta unidad, todo su planteamiento será constantemente revisado a medida que se observen las reacciones del alumnado y la asimilación por parte del mismo de los objetivos que en ella se describen, realizando un informe de valoración global de la unidad al final de su impartición.

También se utilizará la plataforma de Moodle y Google Suite de apoyo y en caso de confinamiento o cuarentenas se utilizarán para la impartición de las UT, teniendo en cuenta los RA y CE que no se pueden realizar.

### PROCEDIMIENTOS DE RECUPERACIÓN

Se incluirán preguntas sobre esta unidad en los posteriores exámenes de recuperación de cada evaluación, así como de la evaluación ordinaria.

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Tanto por ciento correspondiente de los trabajos, el examen y las tareas de aula según los criterios generales de evaluación de los módulos prácticos. En caso de confinamiento o cuarentena la calificación se obtendrá de las actividades realizadas en Moodle y Google Suite.

## 7. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del Módulo, deberán incluirse para la EDUCACIÓN EN VALORES y la ATENCIÓN A LA CULTURA ANDALUZA, según se establece en la Ley 17/2007 de educación en Andalucía (art.39 y 40) contenidos y actividades relacionados con:

1. Educación moral y cívica: El fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades y los valores que preparan al alumnado para vivir en una sociedad libre y democrática. El conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía.
2. Educación para la igualdad: Respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
3. Educación para la igualdad en ambos sexos: La superación de las desigualdades por razón del género y la valoración de la aportación de las mujeres al desarrollo de nuestra sociedad y al conocimiento acumulado por la humanidad.
4. Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia a la opinión de los demás, etc.

|   |   |  |            |  |
|---|---|--|------------|--|
|  GOBIERNO DE ESPAÑA                          | MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE  |  UNIÓN EUROPEA<br>Fondo Social Europeo<br>El FSE invierte en tu futuro | 05/10/2020 |  JUNTA DE ANDALUCÍA<br>CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN |
| Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo            |   |  |            |  |
|  ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA | <b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b> |  | Revisión 1 |  |

5. Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva. Búsqueda de un adecuado bienestar físico y mental para sí y para los demás. También la salud laboral y la educación sexual que promueva una vida sexual segura y responsable.
6. Educación para el consumo: Consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
7. Educación ambiental: Cuidado con el medio ambiente.
8. Educación vial: Seguridad y respeto a las normas.
9. Educación para el ocio: Utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
10. Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía, como el flamenco, para que sean conocidos, valorados y respetados como patrimonio propio y en el marco de la cultura española y universal.

Se trabajarán con actividades de grupo (debates, coloquios, mesas redondas...) los contenidos transversales a lo largo del curso escolar, siempre y cuando surjan de forma espontánea o con motivo de alguna efemérides relacionada

## 8. 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 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.

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  <p>GOBIERNO DE ESPAÑA</p>  <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p> |  <p>UNIÓN EUROPEA<br/>Fondo Social Europeo<br/>El FSE invierte en tu futuro</p> <p>MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE</p> <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p> <p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b></p> | <p>05/10/2020</p> <p>MD850202</p> <p>Revisión 1</p> <p>Pág. 12/18</p> |  <p>JUNTA DE ANDALUCÍA<br/>CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p> |
|--|--|---|--|

## 9. METODOLOGÍA

Ésta se llevará de forma telemática (Moodle y Google Suite) intentando llevar a cabo los RA y CE que más se resienten por la no presencialidad, adaptándolos en caso de confinamiento o cuarentenas.

Teniendo siempre en cuenta que cada momento y situación requieren una forma actuación particular y que los objetivos propuestos podemos alcanzarlos de diferentes maneras, la organización del proceso de enseñanza aprendizaje estará basado en los siguientes principios didácticos:

- 1- *Actividad*: Haciendo al alumno el protagonista de las mismas y valorando su trabajo.
  - Obliga al alumno a aplicar sus conocimientos para solucionar problemas.
- 2- *La individualización*: Buscando la responsabilidad individual del alumno ante las actividades que así lo requieran.
  - Hará crecer la autonomía personal y el sentido del orden en el trabajo.
- 3- *Socialización*: Para enseñar la valoración que tiene el trabajo en grupo y los valores que ello lleva consigo asociado.
  - Se contribuirá a establecer unas relaciones más justas y equilibradas entre las personas.
- 4- *Creatividad*: Los recursos personales deberán ser ingeniosos y novedosos.
  - Se potencia el interés por conocer, descubrir y crear.
- 5- *Contextualización*: Los contenidos serán adaptados al entorno y las soluciones presentadas a las posibles tareas deberán de ser reales y factibles.
  - El alumno se siente más motivado, al encontrarse situado en la realidad.
6. *Constructivismo*: Las bases del proceso de enseñanza-aprendizaje serán los conocimientos previos (que no siempre son suficientes o acertados)
  - Se produce un aprendizaje significativo adaptado a la realidad de los alumnos y a los condicionantes que interfieran.

## DEL TIEMPO, EL ESPACIO Y LOS AGRUPAMIENTOS

### La organización del tiempo.

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  <p>GOBIERNO DE ESPAÑA</p> <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>  <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p> |  <p>MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE</p>  <p>UNIÓN EUROPEA<br/>Fondo Social Europeo<br/>El FSE invierte en tu futuro</p> <p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</p> | <p>05/10/2020</p> <p>MD850202</p> <p>Revisión 1</p> <p>Pág. 13/18</p> |  <p>JUNTA DE ANDALUCÍA<br/>CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p> |
|--|--|---|--|

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 realistamente un tiempo a cada Unidad Didáctica.

2º) Secuenciar sus contenidos y el tiempo para cada actividad.

### **B) La organización del espacio.**

#### **Los espacios respeta rán los protocolos Covid-19**

- 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. Solo se harán de forma telemática.**

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 serán solo de carácter telemático. (Gran Grupo y Pequeño Grupo):** 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.

### **DE LOS 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. 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

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  <p>GOBIERNO DE ESPAÑA</p>  <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p> |  <p>UNIÓN EUROPEA<br/>Fondo Social Europeo<br/>El FSE invierte en tu futuro</p> <p>MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE</p> <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p> <p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b></p> | <p>05/10/2020</p> <p>MD850202</p> <p>Revisión 1</p> <p>Pág. 14/18</p> |  <p>JUNTA DE ANDALUCÍA<br/>CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p> |
|--|--|---|--|

informáticos (destacando el uso de la plataforma Moodle Centros y Google Suite); y como recursos específicos para este módulo (instalaciones, mobiliario, maquinaria, útiles...)

## ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO

Para los alumnos que tengan dificultades con la materia, se realizarán actividades de refuerzo tales como:

- Sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes,
- Agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase
- Actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo.
- Se recogerán en la Programación de Aula.

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

En conclusión, podemos equipararlo a tres tipos de aprendizaje:

- el saber
- saber hacer
- saber, estar y ser

## 10 EVALUACIÓN

### 10.1 CONSIDERACIONES GENERALES

1. La evaluación se realiza teniendo en cuenta los RA y los CE, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo y establecidos en la normativa.
2. Para aplicar la evaluación se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas.
3. No se pueden poner mínimos en la nota de un instrumento de evaluación se deben superar los RA y CE impartidos
4. Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar determinados CE a dicho alumno/a en el proceso, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados CE que no vuelvan a ser evaluados durante el curso.
5. En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el



|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  <p>GOBIERNO DE ESPAÑA</p> <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>  <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p> |  <p>MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE</p>  <p>UNIÓN EUROPEA<br/>Fondo Social Europeo<br/>El FSE invierte en tu futuro</p> <p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</p> | <p>05/10/2020</p> <p>MD850202</p> <p>Revisión 1</p> <p>Pág. 15/18</p> |  <p>JUNTA DE ANDALUCÍA<br/>CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p> |
|--|--|---|--|

### periodo de recuperación/mejora de la calificación:

En 2º en el periodo de recuperación/mejora posterior a la 2ª evaluación parcial y la final.

## 10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

-En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para poder aplicar correctamente los CE asociados a cada RA. Se diseñan diversos instrumentos y el peso de la calificación se reparte, sin que se de relevancia excesiva a unos sobre otros, para favorecer la evaluación.

-Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar y medir los aprendizajes se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE. Usaremos:

-Para observación: fichas de observación...

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

-Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...

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

-Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.

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

-Todos los documentos, incluidos los instrumentos, utilizados en el proceso de evaluación del alumno/a estarán a disposición del mismo o de sus representantes legales en caso de minoría de edad. Se facilitará copia de los mismos si los solicita el alumno/a o sus representantes legales en caso de minoría de edad.

## 10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

1. Todas las UT/RA **tendrán** el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 5.
2. Todos los CE **tendrán** el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 6.
3. La calificación del MP será la media **aritmética/ponderada** (según programación) de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
4. Para superar el MP el alumno/a deberá alcanzar todos los RA asociados al módulo, cada uno con una calificación igual o superior a 5, entendida para cada RA como evidencia de la adquisición del mismo.
5. Para superar un RA se hará la media aritmética/ponderada (según programación) de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
6. En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
7. En el **periodo ordinario de evaluación** los criterios de calificación se establecerán para cada UT/RA ligados a los instrumentos de evaluación utilizados. Ej.: Observación, tareas y trabajos (70%), Exámenes (30%).
8. No se puede incluir % de actitud (competencias personales y sociales) de manera independiente con un peso en la nota global. Pueden valorarse en los distintos instrumentos de evaluación.
9. Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de

|   |   |  |                   |  |
|---|---|--|-------------------|--|
|  GOBIERNO DE ESPAÑA                          | MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE  |  UNIÓN EUROPEA<br>Fondo Social Europeo<br>El FSE invierte en tu futuro | <b>05/10/2020</b> |  |
| Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo            |   |  |                   |  |
|  ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA | <b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b> |  | <b>MD850202</b>   | <b>Pág. 16/18</b>  |
|   |   |  | Revisión 1        |  |

evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del MP que será la que aparecerá como nota de evaluación final.

10. En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del MP que aparecerá como nota de evaluación final.
11. La nota trimestral será la media **aritmética/ponderada** (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media **aritmética/ponderada** (según programación) de todas las UT/RA.
12. Las notas trimestrales y finales se redondean.
13. **En aquellos MMPP que tengan un carácter de progresividad** en los aprendizajes, la adquisición de RA que impliquen necesariamente la adquisición de RA anteriores, supondrá que dichos RA anteriores han sido adquiridos aun si dichos RA no fueron adquiridos en su momento. Cuando se dé esta circunstancia para ciertos RA, será recogida en la programación.

## 11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

1. Se recogerán en la Programación de Aula durante el periodo ordinario de evaluación las actividades de apoyo dirigidas a ayudar a los alumnos/as que necesiten de medidas encaminadas a facilitarles el logro de determinados RA.
2. Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstas para el periodo de recuperación/mejora se recogerán específicamente en el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora.
3. Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:
  - RA y CE no superados/ mejorables.
  - Plan de trabajo.
  - Momentos e instrumentos de evaluación.
  - Criterios de calificación.
  - Horario y calendario
  - Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo

## 12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

- Para los alumnos/as que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc. Se recogerán en la Programación de Aula.
- Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.
- En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación no significativa y/o de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  <p>GOBIERNO DE ESPAÑA</p>  <p>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</p> |  <p>MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE</p>  <p>UNIÓN EUROPEA<br/>Fondo Social Europeo<br/>El FSE invierte en tu futuro</p> <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p> <p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b></p> | <p>05/10/2020</p> <p>MD850202</p> <p>Revisión 1</p> <p>Pág. 17/18</p> |  <p>JUNTA DE ANDALUCÍA<br/>CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN</p> |
|--|---|---|--|

evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

### 13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

#### Bibliografía:

El servicio en Bar cafetería (Ed. Síntesis). Javier Ramo Tena

Todo el material y recursos disponibles en Moodle

#### Material y recursos genéricos propuestos:

| Material específico               | Recursos didácticos   |
|-----------------------------------|---|
| Uniforme correspondiente al curso | Transparencias, videos y medios digitales.                            |
| Zapatos negros                    | Aula taller (maquinaria, mobiliario)                                  |
| Sacacorchos                       | Aula Polivalente  |
| Abridor                           | Uso del Material Audiovisual  |
| Cerillas o encendedor             | Uso de Internet en el Aula  |
| Bolígrafo                         | Libros  |
| Bloc de notas                     | Material didáctico aportado el profesor (a partir de la programación) |
| El libro de S.B.C.                |   |

### 14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias y extraescolares quedan suspendidas provisionalmente hasta la normalidad absoluta. Si se realizara alguna, se aprobará en reunión de Equipo Docente y de Departamento de Familia teniendo en cuenta todos los protocolos Covid-19.

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

|  |   |   |                   |   |
|--|---|---|-------------------|---|
|  <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b>                          | <b>MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE</b>   |  <b>UNIÓN EUROPEA</b><br>Fondo Social Europeo<br>El FSE invierte en tu futuro | <b>05/10/2020</b> |  <b>JUNTA DE ANDALUCÍA</b><br>CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN |
| Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo                   |   |   |                   |   |
|  <b>ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE GRANADA</b> | <b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b> |   | <b>Revisión 1</b> |   |

Esta programación que forma parte del Proyecto Funcional lleva unas adaptaciones según el desarrollo del curso, su vigencia es de 4 años desde el momento de su elaboración siendo las adaptaciones provisionales hasta la normalidad. No obstante lo anterior, anualmente y antes del 31 de octubre, las programaciones podrán ser revisadas y modificadas si procede según establece el proyecto curricular.

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

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