

PROGRAMACIÓN CORTA

CURSO: 2017-2018

MÓDULO: Procesos Básicos de preparación de Alimentos y Bebidas.

CÓDIGO: 3038

DURACIÓN: 130 Horas

CURSO: 2º FPB Cocina y Restauración

PROFESOR: Francisco Estevan Amorós

CENTRO: I.E.S. Matarraña

ORGANIZACIÓN, SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES DIDÁCTICAS

Organización de los contenidos

La organización de los contenidos del módulo es de 130 horas, repartidas en 5 sesiones semanales durante 26 semanas. (Orden ECD/1030/2014, 11 de junio)

El reparto semanal será:

- 2 horas de práctica de servicio de cafetería del I.E.S. para poder desarrollar sesiones prácticas con clientes reales. Estas dos sesiones se realizarán conjuntamente con 1º de grado medio de servicios, ya que ambos en ambos grupos el número de alumnado es reducido.
- 2 horas de prácticas de servicio de bar. En estas dos sesiones se realizará prácticas de elaboración de comidas y bebidas, así como su servicio
- 1 horas de teoría aplicada.

CONTENIDOS.

U.D.1-Acopia y distribución de géneros en el área de bar:

- El área de bar. Descripción y caracterización.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar.
- Legislación higiénico-sanitaria.
- Caracterización y formalización de formularios.

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

- Mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones
- Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.
- Normas de prevención de riesgos laborales.

U.D.3- Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas:

- Terminología profesional.
- Legislación higiénico-sanitaria.

-Clasificación y características.

U.D.4- Bebidas no alcohólicas:

- Bebidas no alcohólicas

-Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.

-Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.

-Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.

-Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.

-Legislación higiénico-sanitaria

U.D.5- Bebidas alcohólicas:

-Identificación, clasificación, características y tipos.

-Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.

-Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.

-Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen

U.D.6- Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas:

-Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, entre otros. Descripción. Interpretación de la información contenida.

-Técnicas culinarias elementales en la preparación de comidas rápidas. Identificación y caracterización.

-Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas en las elaboraciones.

-Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

-Procedimientos de ejecución de las diversas preparaciones.

-Métodos de envasado y conservación de las elaboraciones culinarias que lo precisen.

-Legislación higiénico-sanitaria.

-Aplicación y control de los PCCC.

U.D.7- Asistencia o realización en el servicio de alimentos y bebidas en barra:

-El servicio en barra. Definición, tipos y caracterización.

-Normas generales del servicio en barra y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.

-Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio, aplicaciones y atención al cliente en barra.

-Normas de prevención de riesgos laborales y su aplicación.

DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS

- Primer trimestre: **Unidades: 1** (10 horas), **2** (20 horas), **3** (20 horas), **7** (20 horas)
- Segundo trimestre: **Unidades: 4** (20 horas), **5** (20 horas), **6** (20 horas)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

4. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las elaboraciones más significativas de este tipo de oferta gastronómica.
- b) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas culinarias elementales, distinguiendo entre las operaciones previas de manipulación y las de aplicación del calor.
- c) Se han relacionado las diversas técnicas culinarias elementales con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- d) Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de producción culinaria.

- e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
- f) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones sencillas de cocina en tiempo y forma, atendiendo a las normas establecidas.
- g) Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

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

Criterios de evaluación:

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

MINIMOS EXIGIBLES:

- Asistir a clase y puntualidad. Con un 15% de faltas se perderá el derecho a evaluación continua y no podrá ser evaluado hasta junio.
- Adquirir buenos hábitos de limpieza y uniformidad.
- Tener sentido de la responsabilidad.
- Expresarse correctamente tanto oral como por escrito.
- Mostrar respeto a los compañeros y profesores, así como a las instalaciones, mobiliario, equipos, útiles y menaje.
- Conocer y cumplir con las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales.
- Realizar correctamente la puesta a punto o “mise en place”.
- Realizar los procesos de aprovisionamiento y distribución de géneros y material en la zona de bar.
- Preparar los equipos, mobiliario, útiles y menaje propios de bar para el servicio de comidas y bebidas.
- Identificar y clasificar las bebidas alcohólicas y no alcohólicas principales utilizadas en el bar
- Preparar y presentar elaboraciones sencillas de bebidas, aplicando las técnicas necesarias.
- Aplicar los métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.
- Preparar y presentar elaboraciones sencillas de comidas.
- Conocer y aplicar correctamente las técnicas culinarias elementales en la preparación de comidas.
- Conocer y aplicar los métodos de envasado y conservación de las elaboraciones culinarias que lo precisen.
- Aplicar y controlar los PCCC.
- Asistir y realizar las operaciones básicas de servicio y atención al cliente en barra.

CALIFICACIONES.

- INSUFICIENTE: 0, 1, 2, 3, 4
- SUFICIENTE: 5
- BIEN: 6
- NOTABLE: 7, 8
- SOBRESALIENTE: 9, 10

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- **CONCEPTUALES: 40%**

En este apartado se valorarán todos los aspectos teóricos.

Se realizará un mínimo de dos pruebas teóricas escritas por evaluación o trimestre, estas podrán ser de una o varias Unidades Didácticas. Si se considera oportuno dichas pruebas podrán realizarse de forma oral, siempre para comprobar que los alumnos/as han adquirido los conocimientos necesarios. Si no se presenta al examen o prueba se calificará con un 0 y únicamente se realizará este examen o prueba en otra fecha distinta si es justificada la falta mediante un justificante de origen médico, juez, policía o exámenes oficiales

También están incluidos en este apartado todo tipo de trabajos o ejercicios solicitados. Todos estos tendrán que ser entregados por el alumno/a en la fecha fijada, por cada día de retraso en la entrega de restará un punto de la nota obtenida. Si un alumno/a copia en cualquier tipo de prueba se calificará con 0.

Para realizar la media en este apartado, todas las pruebas, ejercicios y trabajos tienen que estar presentados y tener una calificación mínima de 4. En el caso de no llegar a 4, se realizará el tipo de recuperación que se considere oportuno, teniendo que alcanzar en esta la calificación de 4. Los alumnos que quieran subir la nota también podrán presentarse a recuperación.

Para realizar la media con el resto de Contenidos se necesita una calificación mínima de 4.

- **PROCEDIMENTALES: 40%**

En este apartado se valorarán todas las sesiones prácticas.

Se realizará una evaluación de todas las prácticas realizadas a lo largo de la evaluación o trimestre.

Se realizará un servicio de comidas y bebidas en barra en la cafetería del centro con cliente real los miércoles, para ello se dedicarán dos sesiones. A cada alumno/a se le asignará un puesto o partida para realizar esta práctica, cada semana se cambiará para que todos practiquen en cada puesto. Al finalizar el trimestre cada alumno/a tiene que haber pasado un mínimo de una vez por cada puesto. Esta práctica se evaluará de forma global valorando todos los aspectos citados en esta programación, poniendo una nota cada semana que realicemos esta práctica. La no asistencia se valorará con un 0.

Para poder acceder al aula-taller de cafetería y/o bar es obligatorio llevar el uniforme completo, limpio y correctamente planchado, así como los materiales

mínimos personales. En el caso de no cumplir este requisito, el alumno no podrá realizar la práctica e irá al aula de convivencia o se le asignará alguna tarea, esto dependerá de las necesidades del departamento. Al no realizar la práctica no se le pondrá falta de asistencia pero se le evaluará con un 0 en esa sesión.

Se realizará otra práctica en las dos sesiones del jueves. En estas sesiones se realizará una clase teórico-práctica de elaboración y servicio de comidas y bebidas en bar. Esta práctica se evaluará de forma global valorando todos los aspectos citados en esta programación, poniendo una nota cada semana que realicemos esta práctica. La no asistencia se valorará con un 0.

Se considerará práctica evaluable toda aquella actividad realiza en o para el centro que tenga que ver con el módulo y sus contenidos. La práctica realizada en el centro será de obligada participación. En este tipo de prácticas se realizarán actividades como la participación en las jornadas gastronómicas, ponencias de profesionales, jornadas de difusión, visitas, colaboración con otros departamentos, etc.

Al finalizar el trimestre se realizará una media con todas las notas. Para mediar con los exámenes la media tiene que ser mínimo de 4.

También se realizará un mínimo de una prueba-examen práctica por trimestre. Si no se presenta al examen o prueba se calificará con un 0 y únicamente se realizará este examen o prueba en otra fecha distinta si es justificada la falta mediante un justificante de origen médico, juez, policía o exámenes oficiales. Para poder mediar todos los exámenes tienen que tener una calificación mínima de 4. En el caso de no llegar a 4, se realizará el tipo de recuperación que se considere oportuno, teniendo que alcanzar en esta la calificación de 4. Los alumnos que quieran subir la nota también podrán presentarse a recuperación.

Si un alumno/a copia en cualquier tipo de prueba se calificará con 0.

Para obtener la nota final de evaluación se realizará una media con la nota obtenida de las sesiones prácticas y la nota de las pruebas-exámenes prácticos

Para realizar la media con el resto de Contenidos se necesita una calificación mínima de 4.

- **ACTITUDINALES: 20%**

En este apartado se tendrá en cuenta la actitud y comportamiento.

Se valorará el respeto hacia compañeros y profesor, cuidado de material e instalaciones, puntualidad, uniformidad, actitud participativa y constructiva, compañerismo, trabajo en equipo y responsabilidad.

Para realizar media con el resto de apartados el alumno/a tiene que tener una nota mínima de 4.

En este apartado no existe la posibilidad de recuperación.

NOTA FINAL DEL MÓDULO.

Al realizarse una **Evaluación Continua** se calificará con la nota obtenida en la última evaluación valorando la progresión y el esfuerzo del alumno/a.

En el caso de haber superado el 15% de faltas de asistencia se pierde el derecho a evaluación continua y desde ese momento no se podrá evaluar al alumno por evaluaciones. Se evaluará al alumno/a con un examen final teórico y con otro examen tipo práctico, el contenido de estas pruebas será de todas las unidades didácticas del módulo.

Durante el curso la asistencia a las clases es obligatoria aunque se supere el 15% de faltas, este aspecto se tendrá en cuenta para el examen final para ayudar a subir nota.

También se valorará el comportamiento durante el curso para que se realice un trabajo. El contenido de este trabajo se adaptará a las necesidades del alumno/a.

La nota de este trabajo mediará con el examen teórico y se obtendrá la media para el apartado de C. Conceptuales. Si no se entrega el trabajo en fecha se calificará con 0 y únicamente se aceptará el trabajo en la fecha acordada.

La nota del examen práctico será la del apartado C. Procedimentales.

La nota de C. Actitudinales será la obtenida a lo largo del curso.

Para calcular la nota final se aplicarán los mismos tantos por cientos.

No se realizará media si hay una nota inferior a 4.

Todos los alumnos/as que no superen el módulo en evaluación ordinaria, podrán presentarse a recuperar el módulo en **evaluación extraordinaria**.

Esta recuperación se realizará en septiembre y constará de una prueba teórica y de otra práctica, ambas tendrán que tener una calificación mínima de 5 para superar el módulo.

La nota final que se obtendrá en el módulo en el caso de recuperar será de 5.

Procedimientos e instrumentos de evaluación

Conceptuales:

Pruebas escritas tipo test o a desarrollar.

Pruebas orales que se podrán realizar tanto en el aula sobre la teoría explicada o en el aula taller sobre las actividades que se han o se están realizando.

Trabajos de investigación y desarrollo individuales.

Ejercicios encomendados por el profesor en relación a la unidad didáctica que se esté tratando.

Procedimentales:

Pruebas prácticas que se realizaran en aula-taller de cafetería o bar.

Prácticas realizadas entre compañeros o con cliente real en el aula-taller de cafetería o bar.

Participación en eventos, jornadas y actividades desarrolladas u organizadas por el departamento de hostelería en las que los alumnos/as participen de forma activa desarrollando sus competencias.

Actitudinales:

Asistencia a clase no superando el 15% de faltas.

Puntualidad, cada tres retrasos es una falta.

Uniformidad y limpieza personal. Para acceder al aula-taller es obligatorio traer el uniforme completo, limpio y bien planchado, así como el material mínimo personal.

Actitud activa y participativa en las clases.

Respeto hacia los compañeros y profesor.

Respeto y cuidado hacia las instalaciones, mobiliario y material del aula-taller.

ACTIVIDADES DE ORIENTACIÓN Y APOYO ENCAMINADAS A LA SUPERACIÓN DEL MÓDULO.

En el caso de que un alumno/a obtenga una evaluación negativa en junio, podrá presentarse a la evaluación extraordinaria en septiembre, realizada por el Departamento de Hostelería. Para ello, en junio se le facilitará al alumno/a la documentación necesaria con los criterios y contenidos del módulo para realizar la prueba teórica y la prueba práctica. También se entregarán las instrucciones del trabajo a realizar para presentar el día de la prueba, este se adaptará a las necesidades de cada alumno/a.