
PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
PREPARACIÓN Y MONTAJE PARA COLECTIVIDADES Y CATERING
CURSO 2023-24

Ciudad
Educativa
Municipal

FUHEM
Hipatia



INDICE

1. Introducción.
2. Objetivos.
 - a) Objetivos del ciclo formativo
 - b) Objetivos del módulo
3. Contribución al desarrollo de las competencias básicas.
4. Organización y secuenciación de los contenidos de las áreas en los distintos cursos que conforman el ciclo
5. Metodologías y estrategias didácticas
6. Criterios de evaluación criterios e instrumentos.
7. Criterios de calificación y de promoción. Procedimientos e instrumentos.
8. Los recursos didácticos: libros de texto y otros materiales.
9. Medidas de atención a la diversidad y adaptaciones curriculares.
10. Las estrategias de animación a la lectura y al desarrollo de la expresión oral y escrita.
11. Medidas necesarias para la utilización de las TICs.
12. Actividades complementarias y extraescolares
13. Los procedimientos de evaluación y revisión de los procesos y los resultados de las programaciones didácticas

1. INTRODUCCIÓN

Referencias legales:

Esta programación corresponde título profesional básico de cocina y restauración.

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Real decreto 127/2014 por el que se regulan aspectos específico de la formación profesional básica.

Decreto 107/2014, de 11 de septiembre, del Consejo de Gobierno, por el que se regula la Formación Profesional Básica en la Comunidad de Madrid y se aprueba el Plan de Estudios de veinte títulos profesionales básicos.

El módulo queda identificado por los siguientes elementos:

Módulo profesional:	Preparación y montaje de materiales para colectividad y catering.
Nivel	Formación Profesional Básica.
Código	3039
Familia Profesional:	Hostelería y turismo.
Duración	90 horas
Referente europeo	CINE3.5.3. (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Competencias del título:

Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:

- Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénicas.
- Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- Ejecutar las 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.

- i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- m) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- n) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
- ñ) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- o) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- p) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
- q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.
- r) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.
- s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

2. OBJETIVOS

Objetivos del ciclo formativo

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias
- b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de pre elaboración y/o regeneración.
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.
- f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.
- h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.
- j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.

- p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

Objetivos del módulo.

- Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénicas.
- Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.
- Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo a), d), e) y h), y, l competencias profesionales, personales y sociales a), b), h) y j) del título. Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z); y las competencias t), u), v), w), x), y) y z) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La preparación de materiales, equipos y productos envasados necesarios en el montaje de servicios de catering.
- La recepción de mercancías procedentes de servicios de catering para su clasificación, control y posterior higienizado.
- Las operaciones de lavado de materiales y equipos.
- La ubicación y disposición idónea de los equipos y materiales en sus lugares de almacenamiento.

3. CONTRIBUCIÓN AL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS BÁSICAS.

Las competencias personales, sociales, profesionales y de aprendizaje que se relacionan con este módulo son las que se indican a continuación.

- Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de las materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- Ejecutar las operaciones de pre-servicio y/o post-servicio necesario 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.
- Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso y conservación.
- Adaptarse a las nuevas situaciones originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante tecnologías de información y de la comunicación.
- Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- Asumir y cumplir las normas de prevención de riesgo y seguridad laboral en la realización de las actividades evitando daños personales, laborales y ambientales.
- Cumplir las normas de calidad de accesibilidad universal y diseño para todos los que afectan a la actividad profesional.
- Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- Ejercer sus derechos y cumplir con sus obligaciones, derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida social, económica y cultural.

Unidades de competencia profesional certificables:

Cualificaciones profesionales completas:

a) Operaciones básicas de cocina HOT091_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

b) Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Operaciones básicas de catering HOT325_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):

UCI090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

b) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):

UCO546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

c) Actividades auxiliares de comercio COM412_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio):

UCI329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolizada al cliente.

4.ORGANIZACIÓN Y SECUENCIACIÓN DE LOS CONTENIDOS

Acopio de materiales para servicio de catering (1ª evaluación)

- Áreas de montaje en establecimiento de catering.
- Material y equipamientos para los servicios de catering.
- Aplicaciones normas de uso y mantenimiento básico.
- Preparación de montajes.
- Ordenes de servicio.
- Procesos de aprovisionamiento interno.
- Preparación y disposición de las cargas.
- Control documental.
- Legislación higiénico-sanitaria.

Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering (2ª evaluación)

- Recepción de equipos y materiales.
- Zonas de descarga.
- Identificación de equipos, materiales y productos. Controles y distribución a otras áreas.
- Controles documentales y administrativos.
- Identificación y formalización de documentos, funciones de los mismos.

Limpieza de materiales y equipos (1ª evaluación)

- Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado.
- Productos de limpieza para lavado de materiales.
- Operaciones de lavado.
- Clasificación y ubicación previa del material. Caracterización de las operaciones.
- Lavado del material. Uso y control de la maquinaria en función del tipo de material.
- Disposición, distribución y ubicación de los materiales limpios en las áreas correspondientes.
- Normas de prevención de riesgos laborales.

Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria (2ª evaluación)

- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Herramientas en la gestión medioambiental. Normas ISO.
- Medidas de prevención medio ambiental.
- Ahorro hídrico y energético.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos.
- Limpieza y desinfección.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de limpieza y desinfección inadecuadas.
- Normativa general de higiene asociada aplicable a la actividad.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

CONTENIDOS MÍNIMOS:

Acopio de materiales para servicios de catering:

- Material y equipamientos para los servicios de catering.
- Aplicaciones, normas de uso y mantenimiento básico.
- Preparación de montajes.
- Ordenes de servicio.
- Preparación y disposición de las cargas.

Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering:

- Recepción de equipos y materiales.
- Zonas de descarga.
- Identificación de equipos, materiales y productos. Controles y distribución a otras áreas.
- Controles documentales y administrativos.

Limpieza de materiales y equipos:

- Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado.
- Productos de limpieza para el lavado de materiales.
- Operaciones de lavado.
- Clasificación y ubicación previa del material. Caracterización de las operaciones.

- Lavado del material. Uso y control de la maquinaria en función del tipo de material.

Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria:

- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos.
- Limpieza y desinfección.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
-

5. METODOLOGIA Y ESTRATEGIAS DIDACTICAS.

– Después de analizar los elementos de capacidad del módulo se deduce que el proceso de aprendizaje se basa en el saber hacer. Por ello, la estructura metodológica a seguir en el desarrollo de los módulos profesionales será activa y participativa, fundamentada sobre actividades y trabajos que se desarrollan en el aula-taller entre profesor y alumnado, combinando adecuadamente las explicaciones teóricas del profesor con las actividades o tareas de descubrimiento por parte del alumnado

– En cada Unidad Didáctica la exposición de los contenidos se plantea desde un punto de vista expositivo-demonstrativo: el profesor realiza una explicación que aclara y fija los conceptos fundamentales y definiciones necesarias para el desarrollo de las actividades programadas. utilizando todos los medios audio visuales de los que dispone el centro, tales como la pantalla, el ordenador, la pizarra, desde este punto de vista los alumnos ven los conceptos que el profesor quiere transmitir, acompañado de imágenes, fotografías, etc.

– Los trabajos en el aula-taller serán ejecutados por el alumnado de forma individual o en pequeños grupos según las fases y tipos de tareas. Habrá un jefe de grupo (maître) los días de desarrollo del servicio, que asignará los puestos de trabajo y las tareas de acuerdo con las instrucciones y directrices recibidas.

– Una vez incorporados las ideas teóricas, se harán los ejercicios prácticos, para comprobar que los alumnos han adquirido los conocimientos y así desarrollar las capacidades previstas en cada unidad didáctica. Antes de comenzar con la práctica, el profesor comprobará si los alumnos han comprendido los objetivos que se persiguen, y los procedimientos y actuaciones que se deberán realizar, aclarando todas las dudas que puedan surgir antes de realizar los ejercicios.

A partir del segundo trimestre dependiendo del ritmo del grupo, se realizarán prácticas de servicio de desayunos un día en semana aprovechando las unidades didácticas correspondientes en el aula taller, para un máximo de 20 personas, las cuales deberán ser conscientes en cada momento, de que están participando en una clase y desde el segundo trimestre se harán prácticas de comedor dos días a la semana, para un máximo de 30 personas, aprovechando las unidades didácticas correspondientes.

6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS.

1. Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- Se han descrito y caracterizado los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva.
- Se han identificado y analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas.
- Se ha descrito y clasificado el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering.
- Se han caracterizado las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y

materiales.

- Se han descrito las operaciones de preparación de montajes en sus fases y características y peculiaridades de cada una.
- Se han interpretado correctamente las ordenes de servicio o instrucciones recibidas.
- Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma.
- Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo y/o protocolos de adecuación establecidos.
- Se han realizado la formalización de documentos asociados al acopio y preparación de montajes.
- Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

2. Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.

Criterios de evaluación:

- Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering.
- Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en la zona de descarga.
- Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución.
- Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros u otros.
- Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente.
- Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma.
- Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación.
- Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de calidad.

3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.

Criterios de evaluación:

- Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales.
- Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado.
- Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación.
- Se han descrito las diversas operaciones de lavados y equipos, caracterizado fases y procedimientos.
- Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma.
- Se han desarrollado las operaciones de lavados de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.
- Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas.

- Se han dispuesto, y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento.
- Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas.
- Se han reconocido y aplicado las normas higiénico sanitarias y de prevención de riesgos laborales.

4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.

Criterios de evaluación:

- Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación de vertido de residuos.
- Se han identificado los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto medioambiental.
- Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.
- Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- Se han reconocido las normas higiénico sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
- Se han clasificado y descritos los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario y relacionándolas con los agentes causantes.

7. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y PROMOCIÓN. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS.

Los criterios de calificación se dividen en tres apartados: Procedimientos, contenidos y actitudes. Todos ellos se evaluarán de forma cuantitativa del 1 al 10.

1. Procedimientos: 30%

Instrumentos de evaluación de los procedimientos:

Registros de la realización de:

- Actividades de aula (teóricas y prácticas).
- Trabajos en grupo.
- Proyectos.
- Cuadernillos o fichas: de cada trabajo se valorará si está completo, el esfuerzo e interés y la presentación del mismo.

Entrega de los trabajos realizados adecuadamente y en la fecha acordada.

2. Contenidos:30%

Instrumentos de evaluación de los contenidos:

- Exámenes y otras pruebas objetivas.
- Ejercicios y trabajos.
- Exposiciones y presentaciones.
- Prácticas de profesionalidad

3. Actitudes: 40%**Calificaremos las siguientes actitudes:**

- Respeto hacia el profesorado, alumnado, normas de convivencia, instalaciones y materiales. 10%.
- Si un alumno/a tiene una nota inferior o igual a 3 en el apartado de «Respeto» suspenderá la asignatura.
- Responsabilidad. 10%
- Participación activa y positiva y cooperación. 10%
- Autonomía. 10%

Instrumentos de evaluación de las actitudes:

- Respeto hacia el profesorado, alumnado, normas de convivencia, instalaciones y materiales:
 - Registros de incidencias y conflictos
 - Registro de control de palabrotas.
 - Registro de interrupciones (solo si fuera necesario).
 - Observación de ausencia de:
 - Malos gestos, desprecios, palabrotas, insultos, bromas de mal gusto, agresiones a cualquier miembro de la comunidad educativa.
 - Robos.
 - Interrupciones en clase.
 - Bromas de mal gusto.
 - Actitudes de intolerancia a otras formas de pensar.
- Responsabilidad:
 - Registros de material (ej.: materiales, uniforme, entrega de trabajos, etc.).
 - Registro de puntualidad.
 - Registro de asistencia a clase.
 - Avisar si se sabe que se va a faltar y entrega de justificantes de faltas sin necesidad de que se le pida.
 - Nivel de trabajo, en clase y en casa.
 - Entrega de trabajos y cuadernillos completos, bien realizados y en fecha.
 - Consecución del propósito semanal.
- Participación y positiva y cooperación.
 - Participación adecuada en actividades de aula (trabajos colaborativos, debates, ...) y actividades de la etapa o del centro (salidas y excursiones, proyecto de centro, actividades interetapas, comisiones...).
 - Pedir y respetar del turno de palabra.
 - Intervenciones sobre el tema que se esté tratando.
 - Rúbricas de evaluación del trabajo en equipo.
 - Cooperación con compañeras/os: Saber trabajar de forma cooperativa con los/as compañeros/as utilizando la interdependencia positiva y la responsabilidad individual y grupal.
 - Cooperación con profesores y compañeras/os: Colaborar en el buen clima de la clase, no permitiendo que otras personas interrumpan e impidan el aprendizaje.
- Autonomía.
 - Si se ha faltado a clase, pregunta tarea pendiente que se ha realizado en su ausencia.
 - Pregunta cuando tiene dudas.

- Trabaja de forma autónoma siguiendo indicaciones, sin necesidad de supervisión permanente.
- Tiene iniciativa.

8. RECURSOS DIDÁCTICOS: LIBROS DE TEXTO Y OTROS MATERIALES.

1. Instalaciones: restaurante, comedor, bar, orfice, almacenes...
2. Maquinaria propia de bar y restaurante: cámaras, microondas, picadora de hielo, armario de vinos, etc.
3. Material propio del bar: cristalería, cubertería, mantelería, loza...
4. Utensilios varios: para realización de coctelería, trabajar en, elaborar batidos, trabajar a la vista del cliente en el comedor...
5. Mobiliario: tableros, mesas, sillas, aparadores, carros...
6. Material propio del restaurante: cristalería, cubertería, loza, mantelería...; utillaje vario como: fuentes, soperas, bandejas...
7. Materias primas: café, leche, refrescos, vinos, aguardientes, licores...
8. Máquina registradora, facturas, comanderos, albaranes...
9. Audio, bibliográfica, proyector...
10. El centro cuenta con la integración de las tecnologías de la información y la comunicación.
11. Siempre y cuando las aulas talleres cuenten con ordenadores, se podrán utilizar para la adquisición de información navegando por Internet y utilizar un programa de gestión de bar y cafetería.

9. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES.

DEPARTAMENTO DIDÁCTICO DE: Formación Profesional Básica.	
Aspecto considerado	Breve explicación, en caso afirmativo
Establecimiento de distintos niveles de profundización de los contenidos.	Adaptación de los materiales (cuadernillos y otras actividades) al nivel inicial del alumnado, simplificando o ampliando los contenidos y modificando el tipo de actividad en función de las necesidades.
Selección de recursos y estrategias metodológicas.	Diversidad de recursos (ordenadores, proyecciones, pizarra digital, vídeos y películas, cuadernillos para trabajo individual, libros de consulta, etc.), utilización de materiales didácticos para facilitar la adquisición de los contenidos; metodologías (trabajo individual y en equipo, dinámicas de grupo, juegos, trabajos de investigación, proyecciones, etc.) y agrupamientos (trabajo individual, en pequeño y en gran grupo) en función de las necesidades del alumnado, trabajo en grupos cooperativos, siguiendo la metodología del aprendizaje cooperativo y con grupos interactivos según la metodología del aprendizaje dialógico.

Adaptación de materiales curriculares.	Selección y adaptación de materiales adecuados al nivel de comprensión o expresión. Variados recursos didácticos y diferentes metodologías.
Diversificación de estrategias, actividades e instrumentos de evaluación de los aprendizajes.	Adaptación de los cuadernillos y otras actividades, así como de las pruebas objetivas. Para evaluar los aprendizajes se tiene en cuenta el nivel con el que parte el alumno/a así como sus cualidades y capacidades, variando el nivel de exigencia.
Actividades específicas con la profesional de pedagogía terapéutica	Trabajo dentro del aula para fomentar la educación inclusiva.

10. LAS ESTRATEGIAS DE ANIMACIÓN A LA LECTURA Y AL DESARROLLO DE LA EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA

Dado el carácter práctico de los módulos que impartimos, pretendemos continuar promoviendo la competencia lingüística (habilidades que permiten buscar, recopilar y procesar información y ser competente a la hora de comprender, componer y usar textos diferentes con intenciones comunicativas diversas.)

en los módulos profesionales trabajaremos usando Internet analizando noticias relacionadas con los módulos que impartimos, tales como servicio y atención al cliente, preparación de alimentos y bebidas ~~para~~ de servicio , etc.

11. MEDIDAS NECESARIAS PARA EL USO DE LAS TICS

En todas las unidades didácticas se llevan a cabo los contenidos de una manera de exposición y demostración, para así conseguir el objetivo principal que es llegar al alumno de la forma más definida posible. Así de esta manera, el desarrollo de la actividad posterior permite realizarla con los conceptos más claros. Para alcanzar estos objetivos, el profesor utiliza todos los medios audiovisuales del centro, tales como: Aula con pizarra digital; pantalla; retro proyector; video; Internet, de esta forma a través de ~~ch~~erum, se pueden trabajar de manera clara competencias como la social-ciudadana, la digital, cultural y artística ayudando al alumno a desarrollar un sentido crítico. Grabaciones durante las actividades para que ellos/as analicen su conducta y forma de actuar en cuanto a la expresión oral y escrita así desarrollan también autonomía y responsabilidad. Rellenan fichas de trabajo en ordenador en relación al área de ~~restaurant~~ donde trabajan los ámbitos que tienen más que ver con la competencia lingüística, matemática. De todas estas formas el profesor puede transmitir al alumnado los conceptos acompañados de imágenes, de forma mucho más clara y sintetizada.

12. LAS ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades extraescolares se planifican por trimestres:

- 1º trimestre: salida para conocer el entorno natural de ~~Riva~~ciudad de Madrid.
- 2º trimestre: salida a conocer la escuela superior de hostelería y turismo.
- 3º trimestre concurso de cortadores de jamón.

Desde el 1º trimestre los alumnos desarrollan dos servicios semanales de restaurante en donde trabajan de forma

transversal todos los módulos y desde el 2º trimestre realizan también un servicio semanal de cafetería.
Se realizan talleres, a partir del segundo trimestre, de agricultura ecológica y gastronomía con productos ecológicos.

13. LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y REVISIÓN DE LOS PROCESOS Y LOS RESULTADOS DE PROGRAMACIONES DIDACTICAS

En determinadas reuniones del departamento de forma trimestral y especialmente a finales de curso se revisan el proceso de enseñanza y aprendizaje, la metodología utilizada, los resultados obtenidos y en función del análisis se adoptan las medidas necesarias para corregir o actualizar los instrumentos, contenidos.

Reuniones del equipo de F.P.B:

Estas reuniones tienen una frecuencia semanal y sirven para:

1. Evaluar el grado de consecución de los objetivos.
2. Evaluar el desarrollo de las programaciones.
3. Adaptar los contenidos a las necesidades e inquietudes del grupo.
4. Establecer nuevas estrategias metodológicas.
5. Establecer pautas comunes para la regulación de conflictos.
6. Analizar el proceso de enseñanza-aprendizaje de cada alumno/a de forma individual, así como sus necesidades concretas
7. Elaboración de medidas añadidas de atención a la diversidad.
8. Coordinación de todo el profesorado que imparte clase al grupo.
9. Compartir materiales entre los/as profesores/as y tutores/as.
10. Por último, la elaboración de la memoria anual se utiliza como una evaluación del módulo en la que se valoran los contenidos adquiridos, la metodología, etc. y en función de ello se realizan propuestas necesarias para mejorar en el próximo curso.