

---

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA  
TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO  
CURSO 202324

---

Ciudad  
Educativa  
Municipal

**FUHem**  
Hipatia



## Referencia legal:

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 específicos 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:	<b>Técnicas elementales de servicio.</b>
Nivel	Formación Profesional Básica.
Código	3037
Familia Profesional:	Hostelería y turismo.
Duración	130 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

aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.

e) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.

f) 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. g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo con las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

h) 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.

### 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-restaurant 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**

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 higiénicas.

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

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.

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de acopio y distribución interna de materiales y géneros, así como las operaciones de preservicio y postservicio en sala, la aplicación de técnicas o asistencia durante la prestación de los servicios y la atención al cliente. La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo a), d), e) y h); y, las competencias profesionales, personales y sociales b), f) y h) 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.

### 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.

- 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 higiénico-sanitarias.
- 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 envasados y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- 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 su 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 rápidas.

Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Operaciones básicas de catering HOT325\_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):

UC1090\_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):

UC0546\_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):

UC1329\_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.

## **4. ORGANIZACIÓN Y SECUENCIACIÓN DE LOS CONTENIDOS**

---

Acopio de géneros y material en la zona de restaurante:

- Descripción y caracterización. (1ª evaluación)



- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de restaurante. (1ª evaluación)

Preparación de equipos y útiles propios del área de restaurante:

- Mobiliarios y equipos para el servicio de alimentos y bebidas. Descripción y clasificación. (1ª evaluación)
- Procedimiento de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento. (1ª y 2ª evaluación)
- Legislación higiénico-sanitaria. (1ª, 2ª y 3ª evaluación)

Realización de las operaciones de preservicio:

- Operaciones de preservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos. (1ª y 2ª evaluación)
- Procedimientos y montaje de mobiliario, equipos y material. (1ª evaluación)

Asistencia y realización de operaciones sencillas de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante:

- El servicio en sala. Definición, tipos y caracterización. (1ª y 2ª evaluación)
- Normas generales del servicio en sala y técnicas básicas de atención al cliente. (1ª y 2ª evaluación)
- Procedimientos de ejecución de operaciones básicas del servicio en sala. (1ª y 2ª evaluación)
- Procedimientos de ejecución de servicios especiales, como buffet, habitaciones, colectividades entre otros. (2ª y 3ª evaluación)
- Normativa higiénico-sanitaria. (1ª, 2ª y 3ª evaluación)

Realización de las operaciones de postservicio.

- Operaciones de postservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos. (1ª y 2ª evaluación)
- Procedimientos de recogida, adecuación a servicios posteriores y cierre. (1ª y 2ª evaluación)
- Medidas de prevención de riesgos laborales. (1ª, 2ª)
- Legislación higiénico-sanitaria. (1ª y 2ª evaluación)

## **CONTENIDOS MÍNIMOS:**

### **Acopio y distribución de géneros y material en la zona de restaurante**

- El área de restaurante. Descripción y caracterización.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de restaurante.

### **Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante**

- Mobiliario y equipos de para el servicio de alimentos y bebidas. Descripción y clasificación.
- Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.
- Legislación higiénico-sanitaria.

### **Realización de las operaciones de preservicio**

- Operaciones de preservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.
- Procedimientos de preparación y montaje de mobiliario, equipos y material.

### **Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante:**

- El servicio en sala. Definición, tipos y características.
- Normas generales del servicio en sala y técnicas básicas de atención al cliente.
- Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio en sala.
- Procedimientos de ejecución en servicios especiales, como buffet, habitaciones, colectividades, entre otros. Normativa higiénico-sanitaria

### **Realización de las operaciones de postservicio**

- Operaciones de postservicio. Identificación y características.
- Fases y procesos más significativos.
- Procedimientos de recogida, adecuación a servicios posteriores y cierre.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.
- Legislación higiénico-sanitaria.

## **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-demostrativo: 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 comprobara 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 primer 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 30 personas, las cuales deberán ser conscientes en cada momento, de que están participando en una clase y desde el primer trimestre se harán prácticas de comedor un día 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.**

---

### **Acopio de géneros y material en la zona de restaurante:**

#### **Criterios de evaluación.**

- Se han identificado e interpretado los documentos asociados al acopio de material, así como las instrucciones recibidas.
- Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
- Se han comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.
- Se han trasladado los géneros y los materiales a los lugares de trabajo, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han distribuidos los géneros y materiales en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación y ubicación, atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.
- Se han ejecutado las tareas atendiendo a las normas higiénico-sanitarias.

### **Preparación de equipos y útiles propios del área de restaurante:**

#### **Criterios de evaluación**

- Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje de esta zona de consumos de alimentos y bebidas.
- Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menajes propios del area de restaurante.
- 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.
- Se ha efectuado el mantenimiento de equipos útiles y menajes propios del área restaurante, manteniendolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-satinara, de prevención de riesgos laborales.

### **Realización de las operaciones de preservicio:**

#### **Criterios de evaluación**

- Se han descrito y caracterizado las diferentes operaciones de preservicio más significativas, teniendo en cuenta las diversas tipologías y el ámbito de su ejecución.

- Se han relacionado las diversas operaciones con sus especificidades y funcionalidad posterior según el servicio a desarrollar.
- Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.
- Se han identificado las fases y formas de operar para el desarrollo idóneo de los diversos procedimientos de preservicio.
- Se han realizado las diversas operaciones de preservicio más significativos en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.
- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

**Asistencia y realización de operaciones sencillas de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante:**

**Criterios de evaluación**

- Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.
- Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas de servicio básicas, y teniendo en cuenta los tipos de servicio y el ámbito de su ejecución.
- Se han identificado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.
- Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas establecidas.
- Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- 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.
- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

**Realización de las operaciones de postservicio.**

**Criterios de evaluación**

- Se han descrito y caracterizado los procedimientos y etapas habituales que deben realizarse al cierre de las áreas de servicio.
- Se han identificado y comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio.
- Se han relacionado las diversas operaciones de postservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior, atendiendo al orden de realización, instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
- Se han realizado las diversas operaciones de postsevicio en forma y tiempo, siguiendo los

procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.

- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.

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

---

En el área de **Formación Específica** no hay convocatoria en septiembre. La evaluación continua se realizará de la siguiente manera: la nota del tercer trimestre se computará como un 50% de la nota final, la nota del segundo trimestre representará un 30% y la del primer trimestre un 20% de esta manera podemos valorar la capacidad de mejora del alumnado.

· El aprobado se alcanzará cuando todos los procedimientos de evaluación sean superados con, al menos, un cinco.

· Cuando existan motivos que lo justifiquen, se considerará el grado de progreso del alumno y las dificultades superadas por éste en el criterio no superado, a fin de atender la diversidad de aquellos alumnos que progresen más lentamente en el grupo.

Al final del primer mes de inicio del programa se realizará una *evaluación inicial* para detectar el grado actitudinal, en cuanto a esfuerzo, interés, comprensión o detección de dificultades. Es orientador y de ajuste del proceso de enseñanza y aprendizaje.

A lo largo del curso se celebrarán sesiones de evaluación con *carácter trimestral* y la última coincidirá con la evaluación final.

Obtendrán la certificación aquellos alumnos/as que haya **superado todos los módulos obligatorios**.

Con objeto de adoptar las decisiones sobre promoción al módulo de FCT, antes del inicio de las mismas el equipo docente realizará una reunión en la que se valorará para cada alumno/a el grado de adquisición de los aprendizajes en los diferentes módulos **superados** hasta ese momento que garanticen que el alumno/a va a poder desarrollar con eficacia la formación de dicho módulo.

Podrá iniciar el módulo de FCT el alumnado que obtenga una valoración positiva en todos los módulos profesionales del programa.

El equipo docente podrá decidir, de forma individual, si pueden acceder al módulo de FCT, quien no haya superado un único módulo profesional, siempre que éste tenga asignado un horario semanal **superior al 20% horas lectivas**. Se tendrá en cuenta el grado de adquisición de la competencia general del perfil y el aprovechamiento que el alumnado pueda hacer de dicho módulo.

Al alumno/a que no se le haya autorizado realizar el módulo de FCT, en la evaluación final ordinaria (junio), no podrá obtener calificación positiva en ninguno de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia, podrá ser propuesto/a para repetir los módulos obligatorios en su totalidad.

Al tratarse de una Formación Profesional de nivel inicial los criterios de calificación serán **diferentes** que en las etapas de la ESO que corresponderían con la edad del alumnado de F.P.B. En este sentido consideramos de gran importancia el desarrollo de ciertas actitudes imprescindibles para poder desenvolverse con éxito, en la vida en general, y **en** empleo en particular. Por lo tanto, el porcentaje destinado al componente actitudinal será un 40%, al procedimental 30% y al conceptual 30%. A

continuación, se especifican con más detalle cada uno de ellos:

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:

- Servicios de cafetería (1 a la semana) y servicios de comedor (1 a la semana), donde cada negativo corresponde a  $\frac{1}{4}$  de punto menos en los conceptos actitudinales como en procedimientos.
- Prácticas de profesionalidad

### 2. **Contenidos: 30%**

#### **Instrumentos de evaluación de los contenidos**

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

### 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**
  - Registros de incidencias y conflictos.
  - Respeto hacia el profesorado, alumnado, normas de convivencia, instalaciones y materiales
    - o Registro de control de palabrotas y expresiones inadecuadas.
    - o Registro de interrupciones (solo si fuera necesario).
    - o 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:**

- o Registros de material (ej.: materiales, uniforme, entrega de trabajos, etc.).
- o Registro de puntualidad.
- o Registro de asistencia a clase.
- o Avisar si se sabe que se va a faltar y entrega de justificantes de faltas sin necesidad de que se le pida.
- o Nivel de trabajo, en clase.
- o Entrega de trabajos y cuadernillos completos, bien realizados y en fecha.
- o Consecución del propósito semanal.

- **Participación activa positiva y cooperación**

- o 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...).
- o Intervenciones sobre el tema que se esté tratando.
- o Cooperación con compañeras/os: Saber trabajar de forma cooperativa con los/as compañeros/as utilizando la interdependencia positiva y la responsabilidad individual y grupal.
- o Cooperación con profesores y compañeras/os: Colaborar en el buen clima de la clase, no permitiendo que otras personas interrumpen e impidan el aprendizaje.

- **Autonomía:**

- o Si se ha faltado a clase, pregunta tarea pendiente que se ha realizado en su ausencia.
- o Pregunta cuando tiene dudas.
- o Trabaja de forma autónoma siguiendo indicaciones, sin necesidad de supervisión permanente.
- o Tiene iniciativa.

### **Instrumentos de evaluación de las actitudes**

1. Registro de firmas de asistencia y hora de entrada en clase, y gráficas mensuales de asistencia y puntualidad.
2. Registro de conflictos.
3. Tablas de evaluación actitudinal y procedimental, en la que cada negativo que se pone significa  $\frac{1}{4}$  de punto menos sobre diez, en los diferentes conceptos.
4. Observación diaria de la actitud en clase, y en todas las actividades comprendidas en el programa.

La elección de estos 4 ítem viene dada tras años de trabajo en los que hemos ido ajustando la manera más adecuada de poder evaluar el componente actitudinal. Podemos afirmar que después de haber ido modificando y probando diferentes criterios, este es el sistema de evaluación que mejor resultados nos ha dado.

El componente actitudinal, al igual que el conceptual y el procedimental, se evaluará de forma cuantitativa de 1 al 10. Debido al hecho de que desde la Administración se imponga la evaluación cuantitativa -que

cada estudiante tenga que recibir un número como resultado final dado que las actitudes constituyen un 50% dentro de esa nota, nos vemos en la obligación de evaluar de forma cuantitativa este componente, aunque no lo consideramos lo más adecuado

Los alumnos que en 2º curso tengan este módulo pendiente realizarán un trabajo, teórico o práctico, guiado por el departamento para que puedan adquirir los conocimientos y competencias necesarios a lo largo de los dos primeros trimestres.

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

---

1. Instalaciones: restaurante, comedor, bar, office, 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
<b>Establecimiento de distintos niveles de profundización de los contenidos.</b>	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.
<b>Selección de recursos y</b>	Diversidad de <b>recursos</b> (ordenadores, proyecciones, pizarra digital, vídeos y películas, cuadernillos para trabajo individual, libros de consulta, etc.), utilización de materiales didácticos para



<b>estrategias metodológicas.</b>	facilitar la adquisición de los contenidos <b>metodológicos</b> (trabajo individual y en equipo, dinámicas de grupo, juegos, trabajos de investigación, proyecciones, etc.) y <b>agrupamientos</b> (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.
<b>Adaptación de materiales curriculares.</b>	Selección y adaptación de materiales adecuados al nivel de comprensión o expresión.  Variados recursos didácticos y diferentes metodologías.
<b>Diversificación de estrategias, actividades e instrumentos de evaluación de los aprendizajes.</b>	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.
<b>Actividades específicas con la profesional de pedagogía terapéutica</b>	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, técnicas 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 cine-fórum, 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 ell@s 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 restaurante 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 Rivas-Vaciamadrid.
- 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 LAS 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 de 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 las

propuestas necesarias para mejorar en el próximo curso.