| Grupo | Departamento | MÓDULO | CURSO |
|---|---|---|---|
| M1R | Hostelería y Turismo | Operaciones básicas en Bar – Cafetería | 2019/2020 |

## OJETIVOS Y COMPETENCIAS ESENCIALES

El objetivo general de este módulo consiste en realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas en bar y cafetería, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental, así como la ejecución de las tareas previas de acopio y aprovisionamiento de materias primas de uso habitual en el bar-cafetería.

**Objetivos concretos:**

**Los objetivos previstos para este módulo formativo son:**

1. Recepcionar materias primas, distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.
2. Realizar el acopio de materias primas analizando la documentación asociada a los servicios a los servicios previstos.
3. Preparar equipos, útiles y materiales reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.
4. Realizar las actividades de montaje y puesta a punto relacionándolas con la distribución y organización del espacio y el tipo de servicio que se va a desarrollar.
5. Preparar bebidas calientes sencillas para su servicio, justificando las técnicas y procedimientos seleccionados.
6. Preparar batidos, zumos, refrescos, aguas y otras bebidas no alcohólicas simples para su servicio, aplicando las técnicas y procedimientos asociados.
7. Efectuar operaciones de montaje y servicio de helados y sorbetes aplicando técnicas de decoración apropiadas a cada tipología.
8. Servir bebidas alcohólicas simples, relacionando la técnica y procedimiento de servicio con cada tipo de bebida.
9. Preparar y presentar elaboraciones sencillas de plancha propias del área de bar-cafetería empleando para ello la maquinaría propia de zonas del office.
10. Efectuar las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de bar-cafetería y sus diferentes zonas, determinando las necesidades de reposición y adecuación del área al siguiente servicio.

## CONTENIDOS ESENCIALES

**1ª EVALUACION**

- U.T. 1.- Recepción de materias primas.
- U.T. 2.- Acopio de materias primas.
- U.T. 3.- Preparación e inventario de equipos, útiles y materiales.
- U.T. 4.- Descripción y distribución de las zonas de trabajo. Realización de actividades de montaje.
- U.T. 5.- Preparación de bebidas calientes sencillas.
- U.T. 6.- Preparación de batidos, zumos, refrescos, aguas y otras bebidas no alcohólicas.
- U.T. 9.- Elaboraciones sencillas de plancha. Conocimiento y manejo de la maquinaría.
- U.T. 10.- Realización de las operaciones de Postservicio en bar- cafetería.

**2ª EVALUACION**

- U.T. 1.- Recepción de materias primas.
- U.T. 2.- Acopio de materias primas.
- U.T. 3.- Preparación e inventario de equipos, útiles y materiales.
- U.T. 4.- Descripción y distribución de las zonas de trabajo. Realización de actividades de montaje.
- U.T. 5.- Preparación de bebidas calientes sencillas.
- U.T. 6.- Preparación de batidos, zumos, refrescos, aguas y otras bebidas no alcohólicas.
- U.T. 7.- Preparación y servicio de helados y sorbetes.
- U.T. 8.- Servicio de bebidas alcohólicas simples.
- U.T. 9.- Elaboraciones sencillas de plancha. Conocimiento y manejo de la maquinaría.
- U.T. 10.- Realización de las operaciones de Postservicio en bar- cafetería.

**3ª EVALUACION**

- U.T. 1.- Recepción de materias primas.
- U.T. 2.- Acopio de materias primas.
- U.T. 3.- Preparación e inventario de equipos, útiles y materiales.
- U.T. 4.- Descripción y distribución de las zonas de trabajo. Realización de actividades de montaje.
- U.T. 5.- Preparación de bebidas calientes sencillas.
- U.T. 6.- Preparación de batidos, zumos, refrescos, aguas y otras bebidas no alcohólicas.
- U.T. 7.- Preparación y servicio de helados y sorbetes.
- U.T. 8.- Servicio de bebidas alcohólicas simples.
- U.T. 9.- Elaboraciones sencillas de plancha. Conocimiento y manejo de la maquinaría.
- U.T. 10.- Realización de las operaciones de Postservicio en bar- cafetería.

## ADAPTACIONES METODOLÓGICAS

Como consecuencia de la declaración del Estado de Alarma por el Covid-19 con fecha del 14/03/2020, se suspende la actividad lectiva presencial en los centros de formación de Castilla y León. Desde esa fecha se han seguido en todo momento las instrucciones de las autoridades educativas con competencia en la materia tanto a nivel nacional como regional en la impartición y seguimiento de este Módulo Formativo de Operaciones Básicas de Bar y Cafetería correspondientes al CFGM de Servicios en Restauración.

A pesar de la suspensión de la actividad lectiva presencial, se ha continuado con la formación por medios telemáticos, realizando una formación en la modalidad on-line la cual se mantendrá hasta final del curso escolar 2019/2020 o hasta que se retome la formación presencial.

En este sentido, se continuará con la impartición de los contenidos formativos de este módulo formativo, en lo que al menos a la parte teórica se refiere, puesto que la parte práctica es difícilmente realizable teniendo en cuenta que se precisa de maquinaria y utillaje especifico de la profesión. A pesar de ello, se recomienda al alumno que en la medida de lo posible practique en su domicilio y visualice videos de Internet sobre la parte práctica del módulo formativo.

Para la impartición de los contenidos formativos teóricos se emplearan diferentes recursos educativos on-line como pueden ser Zoom, Teams, Office365, Moodle, etc. u otras que considere el docente.

## ADAPTACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Como consecuencia de la adaptación metodológica que se ha tenido que aplicar, resulta necesario la **adaptación de los criterios de evaluación y calificación** establecidos inicialmente para este Módulo Formativo y recogidos en la programación didáctica realizada por el profesor a principio de curso, la cual fue entregada a Jefatura de Estudios e informada de su contenido a los alumnos del citado Módulo Formativo.

Así mismo, el resumen la programación didáctica, está disponible en el aula virtual del Módulo Formativo, creada en Moodle y utilizada a lo largo de este curso escolar 2019/2020, al igual que se hará con este **RESUMEN DE LA ADAPTACION DE LA PROGRAMACIÓN DIDACTICA** .

**Los nuevos criterios de evaluación** que se aplicarán siempre y cuando la actividad lectiva presencial esté interrumpida serán los siguientes teniendo en cuenta las siguientes casuísticas:

**1.- Alumnos con evaluaciones pendientes de superar (primera y/o segunda evaluación):**

Para superar estas evaluaciones pendientes, los alumnos:

- Deberán de entregar todos los **trabajos obligatorios correspondientes a cada evaluación** indicados a lo largo del curso escolar siendo la fecha de entrega tope el 31/05/2020 a las 00:00 horas. Si los trabajos no son inéditos o están incompletos se consideran como no entregados y por lo tanto no se podrá realizar la prueba de evaluación indicada a continuación.

- Deberá de realizar y superar una **prueba de evaluación de los contenidos teóricos y prácticos** impartidos en estas evaluaciones que tendrán lugar los días 04/06/2020 a las 10:15 horas para los contenidos de la 1ª evaluación y el día 11/06/2020 a las 10:15 horas para los contenidos de la 2ª evaluación.

| | |
|---|---|
| 31/05/2020 – 00:00 horas | Entrega de los trabajos obligatorios. |
| 04/06/2020 – 10:15 horas. | Prueba de evaluación (1ª evaluación) considerada como prueba extraordinaria de junio. |
| 11/06/2020 – 10:15 horas. | Prueba de evaluación (2ª evaluación) considerada como prueba extraordinaria de junio. |

**2.- Alumnos que a la fecha tienen superadas las evaluaciones anteriores.** Aquellos alumnos que tengan superadas las evaluaciones anteriores (primera y segunda) para superar esta tercera evaluación:

- Deberán de entregar todos los **trabajos obligatorios correspondientes a esta evaluación** en el plazo establecido. Si los trabajos no son inéditos, están incompletos o están entregados fuera de plazo se consideran como no entregados y por lo tanto deberán de realizar la prueba de evaluación indicada a continuación.

- Aquellos alumnos que no hayan entregado los trabajos obligatorios de esta tercera evaluación deberán de realizar y superar una **prueba de evaluación de los contenidos teóricos y prácticos** impartidos en todo el curso que tendrán lugar el día 5 de Junio de 2020 a las 10:15 horas.

| | |
|---|---|
| En los plazos establecidos | Entrega de los trabajos obligatorios. |
| 05/06/2020 – 10:15 horas. | Prueba de evaluación (3ª evaluación) considerada como prueba extraordinaria de junio. |

**3.- Alumnos que no se les puede aplicar el derecho de evaluación continúa** por la existencia de un número elevado de faltas de asistencia acumuladas a lo largo del curso. Para este caso los criterios de evaluación son:

- Deberán de entregar todos los **trabajos obligatorios correspondientes a todas las evaluaciones** indicados a lo largo del curso escolar siendo la fecha de entrega tope el 31/05/2020 a las 00:00 horas. Si los trabajos no son inéditos o están incompletos se consideran como no entregados y por lo tanto no se podrá realizar la prueba de evaluación indicada a continuación.

- Deberá de realizar y superar una **prueba de evaluación de los contenidos teóricos y prácticos** impartidos en todo el curso que tendrán lugar el día 12 de Junio de 2020 a las 10:15 horas.

| | |
|---|---|
| 31/05/2020 – 00:00 horas | Entrega de los trabajos |
| 12/06/2020 – 10:15 horas. | Examen Pérdida Evaluación Continua |

Los criterios de evaluación y los mínimos exigidos son los establecidos en la normativa específica del ciclo formativo y en la programación del Modulo Profesional de Operaciones básicas en bar-cafetería; destacando:

- La calificación del módulo se hace sobre 10 puntos, y se entenderá superado si la calificación obtenida es superior a 5 puntos.

En los primeros días de Septiembre de 2020 (pendiente de concretar a la fecha día y hora) tendrá lugar la **prueba de evaluación extraordinaria de septiembre** en la que se evaluará sobre la totalidad de los contenidos teórico – práctico impartidos a lo largo del curso escolar 2019 / 2020.

Esta prueba de evaluación extraordinaria tendrá que ser realizada por aquellos alumnos que:

- No hayan superado alguna de las evaluaciones del curso escolar 2019/2020 (primera, segunda y/o tercera).
- No hayan entregado todos los trabajos obligatorios solicitados a lo largo del curso.

La prueba de evaluación versará sobre los contenidos teórico – prácticos impartidos a lo largo del curso 2019/2020 en el módulo de operaciones básicas de bar y cafetería.

**** De reseñar que estos criterios de evaluación y calificación son únicamente aplicables en el caso de que siga vigente el Estado de Alarma que impide la formación presencial, pudiéndose de nuevo modificarse si la actividad docente presencial se restituye a su estado normal u habitual.

**Este es un RESUMEN** de las adaptaciones a programaciones didácticas dirigido a los/as alumnos/as. Las programaciones completas están a disposición de los interesados para su consulta en la Jefatura de Estudios del Centro.