

A tenor de lo establecido en el artículo 3, de la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se hacen públicos los siguientes:

**Departamento de HOSTELERÍA. MÓDULO: PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CÁTERING.
CURSO: 2º CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN**

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación	Procedimientos e instrumentos de evaluación	Criterios de calificación	Criterios de promoción
RA1. Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones. Criterios de evaluación: a) Se han descrito y caracterizado los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva. b) Se han identificado y analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas. c) Se ha descrito y clasificado el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering. d) Se han caracterizado las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales. e) Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una. f) Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas. g) Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma. h) Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos. i) Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes. j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.	Trabajo de taller diario. Pruebas escritas de contenidos teóricos y prácticos. Actividades y tareas en clase Trabajos de investigación	Los criterios de calificación estarán basados en la superación de los criterios de evaluación y por tanto de las competencias específicas, y estarán recogidos en las programaciones didácticas del Departamento.	Según la Orden de 8 de noviembre de 2016 en su artículo 23.2 “Con carácter general, el alumnado que cursa el primer curso de Formación Profesional Básica promocionará a segundo curso cuando supere los dos módulos profesionales de aprendizaje permanente y los módulos profesionales asociados a unidades de competencia pendientes no superen el 20% del horario semanal de éstos. No obstante, lo anterior, el equipo educativo podrá proponer excepcionalmente la promoción del alumnado que haya superado al menos uno de los dos módulos profesionales de aprendizaje permanente, si considera que posee la madurez suficiente para cursar el segundo curso de estas enseñanzas, que tiene expectativas favorables de recuperación y que la promoción beneficiará su evolución académica.



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Ministerio de
Educación,
Formación Profesional
y Rectorado



Ministerio de
Educación,
Formación Profesional
y Rectorado



Junta de Andalucía
Consejería de Gobierno y
Formación Profesional



RA2.Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, Caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.

Criterios de evaluación:

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

RA3. Limpia materiales y equipos, Reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales.
- b) Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado.
- c) Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación.
- d) Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos.
- e) Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma.
- f) Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.
- g) Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas.
- h) Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento.
- i) Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas.
- j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales.