

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IES MAESE RODRIGO

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:

CURSO: 1º CFGM SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

MÓDULO PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR-CAFETERÍA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	METODOLOGÍA	CRITERIOS DE PROMOCIÓN
RA 1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones. a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos. b) Se han reconocido las materias primas y sus características. c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos. d) Se ha comprobado la coincidencia de la cantidad y la calidad de lo solicitado con lo recibido. e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas. f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación. g) Se ha asegurado el orden de las materias primas en función de su consumo teniendo en cuenta la rotación de stock. h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.	Pruebas escritas de contenidos teóricos y prácticos. Pruebas prácticas. Actividades y tareas en clase. Trabajos de investigación. Fichas técnicas Observación directa en aula/taller.	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.	Las estrategias metodológicas se adaptarán a las circunstancias o factores que condicionan el proceso de aprendizaje. Dicha metodología se encuentra publicada en la programación del Dpto. de Hostelería y Turismo.	Según la Orden de 29 de septiembre de 2010 en su artículo 15.1 “El alumno que supere todos los módulos profesionales del primer curso promocionará a segundo curso”. A su vez, en su artículo 30.1 establece “la obtención del título requiere acreditar la superación de todos los módulos profesionales de que conste el correspondiente ciclo formativo.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IES MAESE RODRIGO

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:

CURSO: 1º CFGM SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

MÓDULO PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR-CAFETERÍA

i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.				
RA 2. Acopia materias primas analizando la documentación asociada a los servicios prestados. a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio. b) Se ha interpretado la información. c) Se ha rellenado la hoja de solicitud. d) Se ha tenido en cuenta la rotación de stocks. e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido. f) Se han trasladado o distribuido las materias primas a los lugares de trabajo. g) Se han ubicado y conservado correctamente las materias primas hasta su consumo y/o manipulación. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.				
RA 3. Prepara equipos, útiles y materiales reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.				

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IES MAESE RODRIGO

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:

CURSO: 1º CFGM SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

MÓDULO PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR-CAFETERÍA

a) Se ha comprobado el estado del área de bar y cafetería para las actividades posteriores. b) Se han caracterizado los equipos, útiles y materiales de esta área. c) Se han relacionado los equipos, útiles y materiales con sus aplicaciones posteriores. d) Se han preparado equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso. e) Se han ejecutado los procedimientos de manejo y mantenimiento de maquinaria, útiles y herramientas de acuerdo a las normas establecidas. f) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. g) Se ha analizado la disposición de los equipos del área desde el punto de vista funcional y de seguridad alimentaria.				
RA 4. Realiza las actividades de montaje relacionándolas con el tipo de servicio que se debe desarrollar. a) Se han identificado y caracterizado los diversos tipos de servicio relacionados con estas áreas. b) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje asociados a los servicios en estas áreas y las				

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IES MAESE RODRIGO

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:

CURSO: 1º CFGM SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

MÓDULO PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR-CAFETERÍA

técnicas apropiadas para cada uno. c) Se han preparado los equipos y materiales acordes al tipo de servicio posterior asociado. d) Se ha comprobado la adecuación previa del área de bar y cafetería para las actividades de servicio y atención al cliente. e) Se han ejecutado las operaciones de montaje, aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento. f) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.				
RA 5. Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio justificando las técnicas y procedimientos seleccionados. a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. b) Se han descrito y clasificado los diferentes tipos de bebidas calientes sencillas. c) Se han caracterizado las cualidades organolépticas y aplicaciones habituales de cafés, infusiones y otros productos utilizados en la elaboración de bebidas calientes sencillas. d) Se han determinado las distintas fases para				

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IES MAESE RODRIGO

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:

CURSO: 1º CFGM SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

MÓDULO PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR-CAFETERÍA

desarrollar correctamente las técnicas y procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas. e) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas siguiendo las instrucciones y/o normas establecidas. f) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos. g) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la seguridad higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.				
RA 6. Preparada batidos, zumos, refrescos, aguas y otros para su servicio, aplicando las técnicas y procedimientos asociados. a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. b) Se han descrito y clasificado la tipología de refrescos, zumos, batidos y agua de consumo habitual. c) Se han identificado y caracterizado las diversas técnicas de preparación y servicio adecuadas a la tipología de bebidas. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo				

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IES MAESE RODRIGO

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:

CURSO: 1º CFGM SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

MÓDULO PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR-CAFETERÍA

de tareas. e) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de este tipo de bebidas siguiendo instrucciones y/o normas establecidas. f) Se han realizado las preparaciones respetando proporciones, ingredientes, fases y técnicas. g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos. h) Se ha realizado el servicio de estas bebidas aplicando las técnicas adecuadas. i) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso de preparación y servicio. j) Se han manipulado los productos asegurando sus condiciones higiénicas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.				
RA 7. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando las técnicas y procedimientos de servicio con cada tipo de bebida. a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. b) Se han descrito y clasificado de forma ordenada los distintos tipos de bebidas alcohólicas simples.				

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IES MAESE RODRIGO

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:

CURSO: 1º CFGM SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

MÓDULO PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR-CAFETERÍA

c) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas y procedimientos de servicio asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las operaciones de servicio. e) Se han utilizado de forma adecuada los equipos de frío para el servicio de cervezas. f) Se han ejecutado los diversos procedimientos y técnicas de servicio de las bebidas alcohólicas simples siguiendo instrucciones y/o normas establecidas. g) Se ha realizado el servicio de vinos y vinos generosos en los recipientes adecuados y respetando las temperaturas de servicio.				
--	--	--	--	--