



A tenor de lo establecido en la Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía, según recoge en su art. 5, apdo 3. 3. Con el fin de garantizar el derecho que asiste al alumnado a la evaluación y al reconocimiento objetivo de su dedicación, esfuerzo y rendimiento escolar, el profesorado informará al alumnado o a sus representantes legales, a principios de curso y antes de finalizar el mes de octubre, acerca de los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, criterios de calificación, procedimientos e instrumentos de evaluación de cada uno de los módulos, ámbitos y, en su caso, proyecto que componen cada oferta de grado D o E.

DPTO. HOSTELERÍA Y TURISMO. MP: OPERACIONES BASICAS BAR-CAFETERIA NIVEL/ CURSO: 1º DE CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación	Procedimientos e instrumentos de evaluación	Criterios de calificación	Criterios de promoción
RA1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones. Criterios de evaluación: 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 cantidad y 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. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. RA2.Acopia materias primas analizando la documentación asociada a los servicios previstos. Criterios de evaluación:	Actividades y tareas evaluables diarias, realizadas en clase, taller o en casa durante todo el curso. Preguntas orales diarias sobre la marcha, durante el desarrollo de la clase. Pruebas evaluables escritas/orales de contenidos teóricos y prácticos. Cuaderno del alumno. Trabajos de investigación, Rúbricas de evaluación asociadas a los RRAA y CCEE. Fichas técnicas Todos estos recogidos en el cuaderno del profesorado (distintos formatos) Observación directa del profesorado en las diferentes actividades y tareas propuestas en clase	Los criterios de calificación estarán basados en la adquisición de los RRAA y CCEE, estos estarán recogidos en las programaciones didácticas de los distintos módulos profesionales (MP)de los respectivos Ciclos Formativos del Dpto. de Hostelería y turismo.	Serán los indicados en la Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

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. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. RA3.Prepara equipos, útiles y materiales reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada. Criterios de evaluación: a) Se han caracterizado los equipos, útiles y materiales de esta área. b) Se han relacionado los equipos útiles y materiales con sus aplicaciones posteriores. c) Se han preparado equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso. d) Se han ejecutado los procedimientos de manejo y mantenimiento de maquinaria, útiles y herramientas de acuerdo a las normas establecidas. e) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. f) Se ha analizado la disposición de los equipos del área desde el punto de vista funcional y de seguridad alimentaria. RA4.Realiza las actividades de montaje relacionándolas con el tipo de servicio que se debe desarrollar. Criterios de evaluación: 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 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. RA5.- Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio, justificando las técnicas y procedimientos seleccionados. Criterios de evaluación: 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 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 normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. RA 6. Prepara batidos, zumos, refrescos y aguas para su servicio, aplicando las técnicas y procedimientos asociados. Criterios de evaluación:			
--	--	--	--

a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. b) Se ha descrito y clasificado la tipología de refrescos, zumos, batidos y aguas 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 de las 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 de seguridad laboral y de protección ambiental. RA7.- Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando la técnica y procedimiento de servicio con cada tipo de bebida. Criterios de evaluación: a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. b) Se han descrito y clasificado de forma ordenada los distintos tipos de bebidas alcohólicas simples. c) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas y procedimientos de servicio asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.) 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. h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones. i) Se ha procedido a la recogida del material utilizado de forma ordenada y limpia. j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. RA 8.- Efectúa las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de bar y cafetería, determinando las necesidades de reposición y adecuación del área al siguiente servicio. Criterios de evaluación: a) Se han caracterizado las operaciones de postservicio habituales en estas áreas de preparación y servicio. b) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, útiles y materiales de preparación y servicio. c) Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo. d) Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han identificado y determinado las necesidades de conservación de los productos que lo requieran para su adecuación a usos posteriores. f) Se han ejecutado las diversas operaciones de postservicio, incluyendo la conservación de alimentos, cumpliendo las instrucciones y/o protocolos establecidos. g) Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.			
---	--	--	--

--	--	--	--