

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO: OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE. 1º CFGM

Código: 0151

Duración: 288 horas / 9 h semanales

CURSO 2019/2020

PROFESOR: MARÍA FIGUEROA PEÑA

ABREVIATURAS: CF: ciclo formativo, RA: resultados de aprendizaje, CE: criterios de evaluación, UT: unidades de trabajo

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

- REAL DECRETO 1690/2007, de 14 de diciembre por el que se establece el título de técnico en servicios de restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- ORDEN de 9 de octubre de 2008 por el que desarrolla el título de técnico en servicios de restauración.
- Orden del 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.
- Orden de 20 de marzo de 2018, por la que se convocan Proyectos de Formación Profesional Dual para el curso académico 2018/20.
- Ley orgánica 5/2002 de 19 de Junio, de las cualificaciones y de la formación Profesional.
- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de Mayo de Educación (LOE).
- Ley Orgánica 8/2013, de 9 de Diciembre, para la mejora de la calidad educativa (LOMCE).
- REAL DECRETO 1147/2011, de 29 de Julio, por la que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
- LEY 17/2007, de 10 de Diciembre, de Educación de Andalucía.
- Decreto 436/2008, de 2 de Septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la formación profesional inicial que forma parte del sistema

educativo.

- Orden del 25 de Julio de 2008 por la que se regula la atención a la diversidad del alumnado que cursa la educación básica en los centros docentes públicos de Andalucía.

2. INTRODUCCIÓN

EL CENTRO

El instituto en el que se desarrolla esta programación es el “IES Alminares”, en el edificio de Hostelería, y por razones de espacio, éste se encuentra ubicado en una zona distinta al IES Alminares, donde se imparten ESO y Bachillerato. El centro se ubicado en Arcos de la Frontera, ciudad en la que el sector terciario absorbe el 70 % de los empleos de la ciudad, según datos de la Oficina de Fomento Económico. Precisamente el Ayuntamiento pretende basar el futuro económico de la ciudad en el desarrollo del sector servicios ya que en él están plenamente incluidos tres de los cinco pilares manejados por el municipio: ciudad turística, cultural, comercial, agricultura y construcción.

Bares, restaurantes y hoteles dan empleo a un número importante de personas. Prácticamente una de cada veinte personas de las que trabajan en la ciudad se dedican a servir copas y comidas a sus conciudadanos. Los economistas municipales auguran un buen futuro al sector turístico de la ciudad y de la Sierra. Afirman que es uno de los que representan mayores potencialidades y perspectivas de contribución a la economía del área, en los últimos años un incremento progresivo en el número de licencias fiscales de hostelería y restauración".

3. CICLOS QUE OFERTA EL CENTRO:

Grado Medio Cocina y Gastronomía.

Grado Medio Servicios en Restauración.

FP Básica de Cocina y Restauración.

4. ESPACIOS DEL CENTRO:

Aula teórica, taller de cocina, pastelería, cuarto frío, bar, despensa, almacén, cámara frigorífica, etc.

Un aula de informática con 10 ordenadores en red conectados a Internet.

Aula taller de restaurante y bar.

Ascensor, sin barreras arquitectónicas para la integración de alumnos/as con discapacidad física (pendiente de construcción).

5. MEDIOS Y RECURSOS DIDÁCTICOS PROPIOS:

- Audiovisuales: retroproyector, pantallas, etc.
- Bibliográficos: distintos formatos (libros, guías de turismo y hostelería,

etc.)

MEDIOS Y RECURSOS DEL ENTORNO:

- a. Varias bibliotecas públicas.
- b. Edificio Emprendedores con auditorio con posibilidades de uso.
- c. Bodegas y empresas dedicadas a la familia profesional.
- d. Recursos turísticos vinculados a los departamentos turísticos de las instituciones públicas: Ayuntamientos, Diputación provincial (Oficinas de Turismo, Patronato Provincial de Turismo, etc.)
- e. Aeropuerto y tren en Jerez.
- f. Hoteles, Agencias de Viajes, Restaurantes.
- g. Asociaciones profesionales de varios subsectores (Hostelería, Agencias de Viaje, Consumidores, etc.)

ENTORNO

El centro se ubica en Arcos de la Frontera, comarca de la Sierra de Cádiz, donde se sitúan localidades como el Bosque, Bornos, Prado del Rey, Puerto Serrano y otras que, no estando ubicadas geográficamente en la Sierra de Cádiz, tienen una estrecha relación con ésta y su entorno como es Jerez.

Ciudades que no superan en la mayoría de los casos los 15.000 habitantes.

Las ciudades de este entorno se dedican mayoritariamente al sector agrícola y servicio: campo, hostelería, alojamiento, restauración, comercio y ocio.

ALUMNADO

Este ciclo formativo se imparte en Arcos de la Frontera, esta circunstancia va a propiciar el hecho de que los alumnos y alumnas procedan de las localidades próximas a la ciudad: hay alumnos de Bornos, Espera, Villamartín, de Arcos de la Frontera... El modo de acceso también es dispar, mientras que casi la mitad del grupo proviene de la ESO, la otra mitad del grupo proviene de cursar FPB, o de haber iniciado otros ciclos formativos que no han terminado, y ahora comienzan este. Son 8 chicas y 6 chicos, 14 en total, con edades comprendidas entre los 16 y los 24 años (sólo hay una alumna menor de edad, el resto son mayores). Hay 2 alumnas que provienen de la FPB de Cocina y Restauración, por lo que su nivel inicial es muy elevado en comparación con el resto del grupo. Conocen el centro, han tenido una iniciación a la materia y además, tras la FCT han estado trabajando o incluso continúan haciéndolo los fines de semana, de manera que tienen conocimiento y también práctica.

Son alumnos de familias de clase media económicamente y sus familiares no se dedican a la hostelería en su gran mayoría. Algunos de ellos manifiestan desde principios de curso que su primera opción era cocina, pero finalmente han sido aceptados en servicios y han decidido no cambiarse.

(El primer día de clase entrego una ficha a cada alumno/a para recoger información de su perfil; acceso al ciclo, estudios, edad, procedencia, idiomas, experiencia profesional, y cualquier otra información de interés para el correcto desarrollo de las materias impartidas, etc.).

3. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

Desde el presente módulo se contribuye a alcanzar los siguientes objetivos generales de este ciclo formativo:

- a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.
- b) Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
- c) Seleccionar y determinar las variables de control de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento para poner a punto el entorno de trabajo.
- d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.
- e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.
- h) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.
- i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

Desde nuestro módulo, contribuimos a alcanzar Las competencias profesionales, personales, sociales que se relacionan a continuación:

- a) Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior.
- c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.
- d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o post-servicio 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.
- e) Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente, aplicando las normas básicas de protocolo, adecuándose a los requerimientos de éstos y teniendo en cuenta la estandarización de los procesos para conseguir su satisfacción.
- h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- i) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Prepara material, equipos y mobiliario identificando sus usos y aplicaciones.
2. Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar.
3. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio.
4. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.
5. Ejecuta las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de sala, relacionándolas con las necesidades de reposición y adecuación al siguiente servicio.

6. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN

OG	CPPS	RA	UT	TRIMESTRE	Nº HORAS	% NOTA
C,D,H, I	B,C,D,H,I	1	1	1	52	20%
C,D,H,I	A,B,C,H,I	2	2	1	74	20%
A,B,D,E,H,I	A,E,H,I	3	3	2	50	20%
A,B,D,E,H,I	A,E,H,I	4	4	2	49	20%
D,H,I	D,H,I	5	5	3	63	20%

La secuenciación de los contenidos impartidos en las clases teóricas se estructura según se detalla en el cuadro superior, pero en las clases prácticas, los RA quedan abiertos en las 3 evaluaciones.

7. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

Nº de horas: 52			UT 1. PREPARACIÓN DE MATERIAL, EQUIPOS Y MOBILIARIO. MISE EN PLACE	
OG	CPPS	RA	CONTENIDOS SEGÚN NORMATIVA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
C,D,H,I	B,C,D,H,I	1	<ul style="list-style-type: none"> - Material, equipos y mobiliario propios del área de restaurante. Descripción, clasificación y características. Control de existencias. Documentación asociada. - Ubicación, distribución y funcionalidades de los materiales, equipos y mobiliario. - Operaciones de puesta a punto y adecuación de material, equipos y mobiliario. Secuenciación de tareas, control y valoración de resultados. 	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han descrito y clasificado los materiales, equipos y mobiliario propios de las áreas de servicio de sala. b) Se han relacionado equipos, materiales y mobiliario con sus usos y funcionalidades posteriores. c) Se ha interpretado la información y documentación asociada al acopio. d) Se ha realizado el acopio comprobando cuantitativamente y cualitativamente el material solicitado con el recibido. e) Se ha ubicado el material de servicio en los lugares apropiados a cada caso. f) Se han caracterizado las operaciones de puesta a punto de equipos, materiales y mobiliario necesarios para su adecuación al servicio. g) Se han ejecutado los diversos procedimientos de revisión, reposición, repaso, limpieza, colocación y otros, de equipos, materiales y mobiliario en estas áreas de servicio. h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Nº de horas: 74			UT 2. OPERACIONES DE PRE-SERVICIO. EL MONTAJE.	
OG	CPPS	RA	CONTENIDOS SEGÚN NORMATIVA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
C,D,H,I	A,B,C,H,I	2	<ul style="list-style-type: none"> - Tipología de servicios en el área de restaurante. Descripción y características. - Montaje de mesas y otros elementos. Caracterización y adecuación al tipo de servicio. Secuenciación de fases y técnicas asociadas. - Decoración de mesas. Características, formas y materiales empleados. - Ejecución secuenciada de operaciones de montaje y presentación de mesas. Control y valoración de resultados. 	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje de mesas relacionándolos con la tipología de servicios en estas áreas. b) Se han secuenciado las fases del montaje relacionándolas con sus respectivos procedimientos y técnicas. c) Se ha determinado y utilizado el material adecuado para las distintas actividades de montaje. d) Se ha ejecutado el montaje de mesas en tiempo y forma. e) Se ha realizado el montaje de elementos auxiliares para el servicio. f) Se han propuesto alternativas en función de los resultados obtenidos g) Se han utilizado técnicas de decoración de mesas siguiendo las pautas correctas y utilizando los materiales apropiados. h) Se ha revisado el montaje final de mesas corrigiendo cualquier fallo que pudiera detectarse. i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Nº de horas: 50	UT 3. APOYO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS EN SALA.
-----------------	--

OG	CP	RA	CONTENIDOS SEGÚN NORMATIVA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
A,B,D,E,H,I	A,E,H,I	3	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos y métodos de servicio de alimentos. Descripción y caracterización. - Procedimientos para el transporte de platos, fuentes, bandejas, desbarasados y otros. Fases de ejecución, control y valoración de resultados. - Normas básicas del servicio de alimentos. Funcionalidad y aplicación. - Aplicación de las normas básicas de protocolo. - Documentos asociados al servicio. Caracterización y usos de la comanda .Formalización, tipos y flujo de movimientos. - Operaciones de apoyo al servicio de alimentos en sala. Secuenciación de fases, procedimientos y aplicación de técnicas. Control y valoración de resultados. 	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han descrito las diversas fases de ejecución de los servicios de alimentos. b) Se han relacionado las diversas fases y procedimientos con las características del servicio a desarrollar. c) Se ha identificado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de alimentos u otros procedimientos de control. d) Se ha definido el itinerario de la comanda diferenciando los distintos departamentos asociados. e) Se han identificado los nuevos sistemas de comandas asociados a las nuevas tecnologías. f) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características del alimento, del tipo de servicio requerido, del momento o fase del mismo y del protocolo. g) Se han realizado las operaciones de recogida y/o desbarasado de manera ordenada y limpia. h) Se han utilizado los cubiertos correctos a la hora de marcar un plato relacionando estos con el tipo de alimentos que se han de servir. i) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones. j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Nº de horas: 49		UT 4. APOYO AL SERVICIO DE BEBIDAS EN SALA		
OG	CP	RA	CONTENIDOS SEGÚN NORMATIVA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
A,B,D,E,H,I	A,E,H,I	4	<ul style="list-style-type: none"> - Material de uso específico en el servicio de bebidas en sala. Caracterización, usos y aplicaciones. - Normas básicas del servicio de bebidas. Funcionalidad y aplicación. - Aplicación de las normas básicas de protocolo. - Documentos asociados al servicio. Caracterización y usos de la comanda. Formalización, tipos y flujo de movimientos. - Operaciones de apoyo al servicio de bebidas en sala. Procedimientos y aplicación de técnicas específicas a los diversos tipos de bebidas. Control y valoración de resultados. 	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han descrito y caracterizado las diversas fases de ejecución de los servicios de diversos tipos de bebidas en sala. b) Se han identificado y relacionado las diversas fases y procedimientos que se deben desarrollar con las características del servicio de bebidas. c) Se ha identificado e interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de bebidas u otros procedimientos de control. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. e) Se ha realizado el transporte en bandeja de manera correcta en función del tipo y clase de bebida a transportar y el orden establecido. f) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características de la bebida, del tipo de servicio requerido y del protocolo y/o normas establecidas. g) Se han realizado las operaciones de recogida y/o desbarasado de manera ordenada. h) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones. i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Nº de horas: 63		UT 5. POST-SERVICIO Y CIERRE		
-----------------	--	------------------------------	--	--

OG	CP	RA	CONTENIDOS SEGÚN NORMATIVA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
D,H,I	D,H,I	5	<ul style="list-style-type: none"> - Operaciones de post-servicio en áreas de sala. Descripción y caracterización. - Secuenciación de fases y aplicación de técnicas. - Control y reposición de materiales y materias primas. Documentos asociados. - Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control. - Procedimientos de ejecución de las operaciones de post-servicio. Adecuación de las áreas al siguiente servicio. Control y valoración de resultados. 	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han caracterizado las operaciones de post-servicio habituales en estas áreas de servicio. b) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, materiales y mobiliario utilizados durante el 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 o devolución al departamento de cocina, de los productos que lo requieran, para su adecuación a usos posteriores. f) Se ha realizado la recogida del material utilizado de forma correcta y ordenada hacia los lugares de limpieza. g) Se ha recolocado el mobiliario utilizado para su adecuación a usos posteriores. h) Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior. i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

8. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

En este curso trabajaremos estos contenidos participando en varios proyectos del centro y departamento como son: Aldea y Forma Joven, platos de la cocina Andaluza.

Los temas transversales serán tratados a medida que se expongan y estudien el resto de contenidos específicos del ciclo formativo, estando presente en todos los módulos y de forma continua en los intercambios comunicativos y en los trabajos realizados en la ejecución de las prácticas y en los talleres.

1. Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
2. Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
3. Educación para la igualdad en ambos sexos.
4. Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
5. Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
6. Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
7. Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
8. Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
9. Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
10. Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.

Se concretarán en la Programación de Aula.

9. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LINEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

9.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Teniendo en cuenta que cada momento y cada situación requieren una actuación particular y que los objetivos propuestos los podemos alcanzar de diversas maneras, para la organización del proceso de enseñanza aprendizaje me basaré en los siguientes principios didácticos:

1. Actividad: Supone la búsqueda de estrategias para conseguir que el alumnado sea sujeto activo del proceso de enseñanza-aprendizaje. El joven aprende lo que descubre por si mismo (PIAGET). El alumno será además el sujeto agente en:

-La aplicación de conocimientos para la resolución de tareas.

-El desarrollo de habilidades y destrezas.

Todo ello potenciando la valoración del trabajo práctico como esencial para adquirir los procedimientos necesarios para el ejercicio de la profesión y no como antítesis del trabajo intelectual.

2. Individualización: Potenciaré la respuesta de la responsabilidad individual

ante el trabajo mediante la asignación de tareas, funciones y tiempos. Todo ello de acuerdo con las características de cada alumno. Con esto se consigue:

-Una creciente autonomía personal.

-Una paulatina elaboración ordenada de los procesos propios de trabajo.

3. Socialización: Se trata de fomentar la valoración de la importancia del trabajo en equipo a través de actividades en pequeños grupos donde se realicen reparto de funciones y responsabilidades para acometer propuestas de trabajo que desarrollen las capacidades de cooperación, tolerancia, respeto y solidaridad.

En las actividades de grupo es necesario propiciar el intercambio fluido de papeles entre alumnos y alumnas, y potenciar la participación de éstas en los debates y tomas de decisiones, como mecanismo corrector de situaciones de discriminación sexista. Se contribuirá así, desde la propia actividad del aula, a establecer unas relaciones más justas y equilibradas entre las personas.

4. Creatividad: Significa la puesta en marcha de recursos personales de ingenio, indagación, invención, creación, ayudando a desarrollarlos en mayor medida y rehuyendo de la simple copia de ideas, modelos, aplicando para ello saberes y destrezas adquiridos y potenciando el interés y curiosidad por conocer, descubrir y crear.

5. Contextualización: Supone el esfuerzo por aplicar los contenidos de forma que se relacionen los mismos con el entorno socioeconómico más cercano al alumno, consiguiéndose su mayor motivación y el mejor conocimiento del mundo profesional, vinculado al Ciclo Formativo en general y al módulo en particular, y de sus aplicaciones y consecuencias. Asimismo, en la resolución de tareas, debe fomentarse la búsqueda de soluciones reales y factibles.

6. Aprendizaje significativo: Este es el más importante, y en torno al cual giran todos los demás. Nos basaremos en el conocimiento previo como base del proceso de enseñanza-aprendizaje. El alumno ya posee unos conocimientos previos (en muchos casos experiencia profesional) que no siempre son suficientes o acertados. Nos basaremos en el conocimiento de su nivel de competencia previo y en sus intereses para aplicar las estrategias precisas para que se produzca, la motivación, la mejora y el cambio cognitivo, es decir el aprendizaje significativo.

Estos principios, considerados en su conjunto, implican una línea metodológica flexible, que puede ser adaptada a la realidad singular y diversa de los alumnos (Personalización y atención a las NEAE) y a los condicionantes de recursos y medios disponibles.

9.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

LA ORGANIZACIÓN DEL TIEMPO: Asignaré un tiempo determinado a cada Unidad Didáctica con objeto de planificar de manera realista las diversas actividades que vamos a llevar a cabo.

Debido a que la enseñanza es un proceso flexible, debemos tener en cuenta los posibles cambios que se puedan realizar en la temporalización de las Unidades Didácticas, debido a factores que no podemos controlar (necesidades de los alumnos, feedback, etc.), para ello deberemos adecuar los contenidos y tiempos a cada situación, no obstante, es importante una adecuada planificación temporal de los contenidos y actividades.

LA ORGANIZACIÓN DE LOS ESPACIOS: Para organizar el espacio dentro

del aula, tomaremos como primer criterio el del tipo de actividad que se realice. En este sentido, la agrupación de los alumnos puede estar en función de si realizan un trabajo de gran grupo (todos los alumnos del aula), de grupo medio (entre seis y diez alumnos), de pequeño grupo (entre tres y seis alumnos), por parejas, e incluso de forma individual.

Otro criterio puede estar basado, en el conocimiento que tenga el profesor de las relaciones internas existentes en el grupo, como consecuencia se tendrán en cuenta las estructuras existentes entre los alumnos.

AGRUPAMIENTOS: Estos serán diferentes en función de los objetivos a conseguir y de los contenidos a tratar. La flexibilidad no sólo deberá referirse al número de alumnos que conforman los grupos, sino también al espacio que ocupan y al tiempo que abarca la modalidad de trabajo.

- Gran grupo: (curso). Lo utilizaremos para clases magistrales, debates, role-playing, exposiciones orales, gráficas o documentales y puede tener un carácter propositivo (presentación inicial de un tema) o conclusivo (síntesis final y conclusiones de un tema).

- Equipos de trabajo: requieren el empleo de estrategias de indagación/investigación y de experimentación autónoma o dirigida; se vinculan, habitualmente, al tratamiento de los contenidos procedimentales. Son útiles también para el tratamiento de los contenidos actitudinales. Gracias a ellos pueden ser realizados proyectos de trabajo en equipo y trabajo monitorizado (NEAE).

- Trabajo individual: lo aplicaré también para la realización de ejercicios, tareas de indagación y experimentación, permitiendo por tanto la reflexión personal, el trabajo autónomo, la adquisición de procedimientos y automatismos, el planteamiento y la resolución de tareas y la adquisición de experiencia en la búsqueda y consulta autónoma de información.

RECURSOS DIDÁCTICOS: Me refiero con esto, a los materiales y equipos que me ayudaran como docente a presentar y desarrollar los contenidos y a los alumnos a adquirir los conocimientos, destrezas, habilidades, actitudes y aptitudes, necesarias para superar los módulos en lo que a Resultados de Aprendizaje se refiere. Estos serán variados, versátiles y adecuados a las competencias profesionales, personales y sociales que el alumnado debe desarrollar. Podrán ser propios del centro, entre los que podemos destacar el libro de texto, los libros disponibles en la biblioteca del centro, los diferentes medios audiovisuales y las nuevas tecnologías de la información y la comunicación (destacando el uso de internet); y como recursos específicos para el módulo todos los propios del aula taller de cocina y del aula restaurante.

De la misma manera, haré uso de todos los recursos que pueda ofrecer el entorno (establecimientos de restauración, mataderos industriales, mercados, bibliotecas, centros de profesores, asociaciones, organismos e instituciones públicas y privadas, etc).

10. METODOLOGÍA

1. Los aprendizajes derivados de los CE pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar. Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:

- Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...

- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...

- Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).

2. Estrategias de enseñanza-aprendizaje. La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje.

3. Tipos de actividades. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:

Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.

Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.

Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).

Actividades individuales y en grupo.

Actividades de prácticas reales. Estas actividades se llevan a cabo en el taller, con la apertura del Aula-Restaurante al público, pudiendo darse el servicio de desayuno, coffee break, almuerzo de los jueves... Será en esos momentos de prácticas reales con clientes reales donde se puedan poner en práctica todos los aprendizajes, siendo un elemento fundamental de trabajo y a la vez de evaluación para poder comprobar in situ si se han alcanzado los RA del módulo. Este grupo será el encargado de montar el restaurante y de limpiar y volver a colocar todos los materiales, dejándolos preparados para su posterior uso. Por motivos de organización de espacios y actividades, este grupo comenzará en el mes de marzo a participar de forma regular en esta actividad, una vez que el grupo de 2º curso ya se ha ido a la FCT y que este alumnado ha obtenido los conocimientos necesarios para poder desarrollar esa actividad.

4. Espacios. Aula ordinaria, aula de gestión, aula-taller...

11. EVALUACIÓN

EVALUACIÓN DEL ALUMNADO

Criterios de evaluación: El proceso de evaluación será continuo y estará basado en los siguientes procedimientos e instrumentos:

a) La participación del alumnado en el aula. Para ello se utilizará la observación del trabajo realizado en clase; actitud, dedicación, participación, interés mostrado, esfuerzo, predisposición al trabajo en equipo, etc.

b) La realización de trabajos y/o actividades individuales y/o colectivas.

c) La resolución de ejercicios y cuestionarios teóricos y prácticos, en forma de exámenes escritos, a llevar a cabo a lo largo de las dos/tres evaluaciones. En cuanto a los exámenes escritos se realizarán un mínimo de uno por cada unidad de trabajo y

tantos como la profesora estime oportuno.

Los criterios de calificación: Este módulo se estructura en 4 UT, ligadas cada una de ellas a los RA. Para obtener la calificación positiva del módulo, se tendrá en cuenta los siguientes criterios:

Todos los resultados de aprendizaje (RA) tendrán el mismo peso a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje. Se consideran superados con una clasificación igual o superior a 5.

Cada RA corresponde con una UT.

Cada UT tiene asociados los correspondientes criterios de evaluación. Todos los criterios de evaluación tienen el mismo peso, por tanto, la calificación de la UD se hará mediante la media ponderada del número de criterios de evaluación asociados. Cada criterio se evaluará con un instrumento diferente, según la profesora estime conveniente.

La evaluación aplicada al proceso de aprendizaje establece los resultados mínimos que deben ser alcanzados por los alumnos/as, y responde al qué evaluar. La evaluación de las enseñanzas de este ciclo se realizará teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación establecidos en los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo.

Los criterios de evaluación son las concreciones que permiten valorar si los resultados de aprendizaje han sido alcanzados. A continuación se exponen los criterios de evaluación agrupados por resultados de aprendizaje, de forma que a cada RA (números) le corresponde una serie de criterios de evaluación determinados (letras). En cada unidad de trabajo se especificará los criterios de evaluación correspondientes a la misma:

1. Prepara material, equipos y mobiliario identificando sus usos y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y clasificado los materiales, equipos y mobiliario propios de las áreas de servicio de sala.

b) Se han relacionado equipos, materiales y mobiliario con sus usos y funcionalidades posteriores.

c) Se ha interpretado la información y documentación asociada al acopio.

d) Se ha realizado el acopio comprobando cuantitativamente y cualitativamente el material solicitado con el recibido.

e) Se ha ubicado el material de servicio en los lugares apropiados a cada caso.

f) Se han caracterizado las operaciones de puesta a punto de equipos, materiales y mobiliario necesarios para su adecuación al servicio.

g) Se han ejecutado los diversos procedimientos de revisión, reposición, repaso, limpieza, colocación y otros, de equipos, materiales y mobiliario en estas áreas de servicio.

h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje de mesas relacionándolos con la tipología de servicios en estas áreas.

b) Se han secuenciado las fases del montaje relacionándolas con sus respectivos procedimientos y técnicas.

c) Se ha determinado y utilizado el material adecuado para las distintas actividades de montaje.

d) Se ha ejecutado el montaje de mesas en tiempo y forma.

e) Se ha realizado el montaje de elementos auxiliares para el servicio.

f) Se han propuesto alternativas en función de los resultados obtenidos

g) Se han utilizado técnicas de decoración de mesas siguiendo las pautas correctas y utilizando los materiales apropiados.

h) Se ha revisado el montaje final de mesas corrigiendo cualquier fallo que pudiera detectarse.

i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las diversas fases de ejecución de los servicios de alimentos.

b) Se han relacionado las diversas fases y procedimientos con las características del servicio a desarrollar.

c) Se ha identificado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de alimentos u otros procedimientos de control.

d) Se ha definido el itinerario de la comanda diferenciando los distintos departamentos asociados.

e) Se han identificado los nuevos sistemas de comandas asociados a las nuevas tecnologías.

f) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características del alimento, del tipo de servicio requerido, del momento o fase del mismo y del protocolo.

g) Se han realizado las operaciones de recogida y/o desbarasado de manera ordenada y limpia.

h) Se han utilizado los cubiertos correctos a la hora de marcar un plato relacionando estos con el tipo de alimentos que se han de servir.

i) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.

j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y caracterizado las diversas fases de ejecución de los servicios de diversos tipos de bebidas en sala.

b) Se han identificado y relacionado las diversas fases y procedimientos que se deben desarrollar con las características del servicio de bebidas.

c) Se ha identificado e interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de bebidas u otros procedimientos de control.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

e) Se ha realizado el transporte en bandeja de manera correcta en función del

tipo y clase de bebida a transportar y el orden establecido.

f) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características de la bebida, del tipo de servicio requerido y del protocolo y/o normas establecidas.

g) Se han realizado las operaciones de recogida y/o desbarasado de manera ordenada.

h) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.

i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Ejecuta las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de sala, relacionándolas con las necesidades de reposición y adecuación al siguiente servicio.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado las operaciones de post-servicio habituales en estas áreas de servicio.

b) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, materiales y mobiliario utilizados durante el 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 o devolución al departamento de cocina, de los productos que lo requieran, para su adecuación a usos posteriores.

f) Se ha realizado la recogida del material utilizado de forma correcta y ordenada hacia los lugares de limpieza.

g) Se ha recolocado el mobiliario utilizado para su adecuación a usos posteriores.

h) Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.

i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Las sesiones de evaluación parciales y finales se establecen en la normativa y el Proyecto Funcional del Centro. Al menos, se celebrará una sesión de evaluación parcial y, en su caso, de calificación, cada trimestre lectivo y una final no antes del 22 de junio de cada curso escolar. La calificación de cada parcial tendrá carácter informativo, siendo la calificación final la que finalmente indique el grado de consecución de los objetivos del módulo. La sesión de evaluación consistirá en la reunión del equipo educativo que imparte docencia al mismo grupo, organizada y presidida por el tutor del grupo. Para el desarrollo del proceso de evaluación se tendrá en cuenta 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.

11.1. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los procedimientos de evaluación utilizados para comprobar los aprendizajes serán variados y se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE que se pretendan

medir. Usaremos:

Para observación: fichas de observación...

Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...

Para trabajos: plantillas de corrección, listas de chequeo, rúbricas...

Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.

Para exámenes prácticos: pruebas prácticas con fichas escritas y observación de procesos, con su rúbrica en la que se cuantifique de la manera más exacta posible el grado de consecución de los resultados de aprendizaje mediante cada uno de los criterios de evaluación.

Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

11.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Todas las UT y todos los CE tendrán el mismo peso.

12. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

Al final de cada evaluación, el profesor, atendiendo a los resultados alcanzados por el grupo, y conjuntamente con los alumnos, determinará las fechas de recuperación de las Unidades correspondientes.

Como el término de cada evaluación coincide con períodos vacacionales, se especificará por parte del profesor aquellos trabajos, ejercicios o actividades de refuerzo necesarios para la preparación de la prueba de recuperación que se realizará al principio de la nueva evaluación. Se establecerán pruebas prácticas, orales y/o escritas para aquellos alumnos que no hayan superado la evaluación correspondiente, así como la entrega de trabajos pendientes o no superados. El plan de recuperación será personalizado, analizando el trabajo realizado por cada alumno y señalando de manera individual aquellos criterios de evaluación que el alumno no ha conseguido superar, trabajando en ellos.

Los RA de nuestro módulo se van a trabajar por trimestres, pero su evaluación ha de ser continua, puesto que son RA que no se cierran, sino que quedan abiertos para lograr su consecución a lo largo de todo el curso, ya que la atención al cliente, venta y gestión de sugerencias no es algo que se pueda trabajar de forma aislada. Sí se darán los contenidos teóricos de manera escalonada a lo largo de los 3 trimestres, pero la evaluación de éstos será continua, y será posible adquirir los RA a lo largo de todo el curso, y no necesariamente por trimestres, son RA ABIERTOS EN EL TIEMPO.

Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstos a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje se recogerán de forma detallada en la Programación de Aula.

Al inicio de ese periodo el profesor informará al alumno/a sobre el plan individualizado de recuperación que recogerá:

-Detalle de los CE no superados.

-Detalle del horario y calendario.

13. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Para los alumnos que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación del alumnado con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc. Se recogerán en la Programación de Aula.

Se podrán proponer actividades de ampliación para subir nota destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.

En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación curricular no significativa o de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

14. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Apuntes del profesor.

Material audiovisual: www.protocolo.org

Pizarra

Cañón

Ordenadores

Material Específico

15. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias y extraescolares serán las que determine el departamento de hostelería y turismo a inicio de curso. Otras actividades organizadas por entidades... que se consideren interesantes serán determinadas por los tutores de cada grupo y aprobadas por el departamento.

16. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, tendrá vigencia para este curso escolar.
Cada trimestre se revisará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.
En la Memoria Final se recogerán las variaciones, si las hubiese, para el curso siguiente.