



I.E.S. ALMINARES

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Curso: 2º Formación Profesional GRADO MEDIO

Curso Académico: 2019/2020

Módulo Profesional: Servicio en Restaurante y Eventos Especiales

Horas Totales:210 Horas

UNIDADES DIDÁCTICAS		RESULTADOS DE APRENDIZAJE
1ª EVALUACIÓN	UNIDAD DIDÁCTICA 1: 10 HORAS <ul style="list-style-type: none"> REPASO INICIAL 	RA 2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.
	UNIDAD DIDÁCTICA 2: 100 HORAS <ul style="list-style-type: none"> EL SERVICIO EN EL RESTAURANTE 	RA 1. Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir. RA 2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.
	UNIDAD DIDÁCTICA 3: 40 HORAS <ul style="list-style-type: none"> SERVICIOS ESPECIALES 	RA 1. Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir. RA 2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.
2ª EVALUACIÓN	UNIDAD DIDÁCTICA 4: 25 HORAS <ul style="list-style-type: none"> TRINCHADOS, DESESPINADOS Y RACIONADOS DE ELABORACIONES CULINARIAS ANTE EL COMENSAL 	RA 3. Realiza el trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas asociadas. RA 1. Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.
	UNIDAD DIDÁCTICA 5: 25 HORAS <ul style="list-style-type: none"> REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS ANTE EL COMENSAL 	RA 2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo. RA 4. Elabora platos a la vista del cliente aplicando las técnicas culinarias y de servicio relacionadas.
	UNIDAD DIDÁCTICA 6: 10 HORAS <ul style="list-style-type: none"> CONOCIMIENTOS CULINARIOS Y PRODUCTOS GOURMET 	RA 2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

La evaluación se refiere a la marcha y a los resultados de todo el proceso educativo. Así, evaluar es, además de calificar, transformar para mejorar. Es muy importante en alumnos de **F.P.** la **evolución personal y el desarrollo del auto-concepto y la autoestima.**

- Evaluación es individualizada, sumativa y continua.
- Realizar continuas pruebas o controles.
- Facilitar las ocasiones de recuperación.
- A la hora de calificar, se dará mayor importancia o peso a trabajo diario y a la actitud, el comportamiento y la asistencia.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

- Pruebas objetivas Teóricas / **Escritas** 35%
- **Actitudinal** (Iniciativa, Conductas, Trabajo en Equipo, Puntualidad, Uniformidad y Asistencia) y **Cuaderno** (Escritura, Limpieza, Orden, Expresión y Contenido) 10%
- **Procedimental** (Organización, Secuenciación y Desarrollo de Procesos Prácticos) 40%
- Trabajos de Investigación. trabajos 15%

En el **Cuaderno del Profesor / IDOCEO**, serán recogidas anotaciones correspondientes a destrezas y actitudes mostradas por los alum@n@s en el Taller, registrada en la plantilla semanal.

Cada pregunta de la **Pruebas Escritas** tendrá una puntuación máxima determinada por el **Profes@r**, de la que restará en función de las carencias en contenido y expresión.

La **Puntuación Máxima** de cada prueba será de **10 puntos**, siendo la **mínima 1**. Para **aprobar** será necesario alcanzar una puntuación mínima de **5 puntos** y para hacer la **Media entre las Notas** debe tener un **Mínimo de 3.50 Puntos en todos los Exámenes** para sacar la **Nota Final**. Se podrá **Descontar** hasta 1 punto por **Ortografía inadecuada**.

La **Falta de Asistencia** que supere un **15% de Horas Lectivas** perdería la **Evaluación Continua**. (Departamento – Acta)

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- 1.- **Controles prácticos periódicos de las actividades realizadas.**
- 2.- **Actividades realizadas en el Aula Teórica y Taller Práctico.**
- 3.- **Cuidado y buen uso del material, maquinaria y mobiliario de Restaurante y Cafetería.**
- 4.- **Resultado de las operaciones realizadas.**
- 5.- **Limpieza y recogida del lugar de Trabajo.**
- 6.- **Asistencia a clase, con su material escolar.**
- 7.- **Puntualidad y respeto al Compañer@ y Profesorado.**
- 8.- **Uniformidad en clases prácticas en el Aula-Taller.**
- 9.- **Higiene Personal.**
- 10.- **Actitud mostrada hacia el trabajo, de forma individual y en grupo.**
- 11.- **Interés por el Módulo Formativo.**
- 12.- **Trabajos escritos y de Investigación a Ordenador (TIC'S – Transversal)**

MATERIALES NECESARIOS:

- Uniforme de Servicio completo (Polo color negro con logotipo, pantalón negro, zapatos ergonómicos)
- Útiles de trabajo (Bolígrafo, abridor 2 tiempos y lito)
- Otros materiales

FIRMA DE LA FAMILIA DNI

Madre:

D.N.I.

Padre:

D.N.I.

Este documento es de carácter informativo, se completa con la Programación Didáctica del Departamento. Para más información consultar con el profesorado.