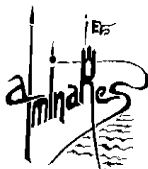




I.E.S. ALMINARES



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Curso: 2º Formación Profesional Básica Cocina y Restauración

Curso Académico: 2019/2020

Módulo Profesional: Técnicas de Servicio en Restaurante

Horas Totales:104 Horas

UNIDADES DIDÁCTICAS		RESULTADOS DE APRENDIZAJE
1ª EVALUACIÓN	UD. 1.- Distribución del género y del material del restaurante.	1. Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas
	UD. 2.- Equipos, útiles y menaje de la zona de restaurante	2. Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.
2ª EVALUACIÓN	UD. 3.- Operaciones básicas de preservicio: la puesta a punto.	5. Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio
	UD. 4.- Operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas	3. Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio
	UD. 5.- Operaciones de postservicio en el restaurante	4. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

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.