

Técnicas elementales de servicios
1º FP BÁSICA Cocina y Restauración
CURSO: 19/20

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

(FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA -FPB)**Estas enseñanzas están cofinanciadas por el FSE****DATOS DE IDENTIFICACIÓN****Denominación: FORMACION PROFESIONAL BASICA DE COCINA Y RESTAURACION****Nivel: FORMACIÓN PROFESIONAL BASICA - 1****Duración: 2 CURSOS – 2000 HORAS****Familia Profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO****PROFESOR QUE IMPARTE EL MÓDULO:****RAFAEL PINZÓN****LIBRO DE TEXTO DE REFERENCIA**

NO PROCEDE

MATERIALES / RECURSOS NECESARIOS PARA EL ALUMNADO

- Bolígrafo
- cuaderno de asignatura
- fotocopias
- lápiz y goma

COMPETENCIA GENERAL

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera. La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia, así como en alguna lengua extranjera con responsabilidad e iniciativa personal y observando las normas de seguridad e higiene en el trabajo.

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

Analiza la actividad de operaciones básicas de restaurante y bar relacionándola con el sector y con su entorno, considerando las innovaciones tecnológicas y organizativas y procedimientos específicos de la profesión en Canarias.

2. Utiliza los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
3. Asiste en el proceso de preservicio y realizar las operaciones sencillas propias del mismo para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas.
4. Realiza tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.
5. Realiza el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes.
6. Cumple las normas higiénico-sanitarias, de seguridad y prevención de riesgos, de protección medioambiental y los requisitos de calidad, actuando de forma responsable e integrada en todas las actividades.

OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO (que se trabajan s ese módulo)

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de la-vado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.
- b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones. de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.
- f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los pro-

cesos de envasado y/o conservación.

g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.

h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.

i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.

j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.

k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.

l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.

m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.

n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.

ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.

o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.

p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.

q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.

r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características

propias de las sociedades contemporáneas.

s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.

t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.

u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.

v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.

w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.

x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.

y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.

z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.

a. Criterios de evaluación:

Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.

Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.

Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.

Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.

Se han distribuido las bebidas y géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación, normas establecidas e instrucciones recibidas.

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

2. Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus

aplicaciones básicas y/o funcionamiento.

b. Criterios de evaluación:

Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios del área de bar.

Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de bar.

Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.

Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de bar, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de preparación y servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.

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

3. Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.

c. Criterios de evaluación

Se han descrito y caracterizado las diferentes operaciones de preservicio más significativas, teniendo en cuenta las diversas tipologías y el ámbito de su ejecución.

Se han relacionado las diversas operaciones de preservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior según el tipo de servicio a desarrollar.

Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.

Se han identificado las fases y formas de operar para el desarrollo idóneo de los diversos procedimientos de preservicio.

Se han realizado las diversas operaciones de preservicio más significativas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.

Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

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.

d) Criterios de evaluación

Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.

Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas de servicio básicas y, teniendo

en cuenta los tipos de servicio y el ámbito de su ejecución.

Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.

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

Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas establecidas.

Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria.

Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

5. Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.

Se han descrito y caracterizado los procedimientos y etapas habituales que deben realizarse al cierre de las áreas de servicio.

Se han identificado y comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio.

Se han relacionado las diversas operaciones de postservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior, atendiendo al orden de realización, instrucciones recibidas y/o normas establecidas.

Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.

Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

REFLEJADOS EN EL APARTADO ANTERIOR

<p>NOMBRE DEL MÓDULO: TECNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO(TVC)</p> <p>TIPO DE EJE ORGANIZADOR: PROCEDIMENTAL</p> <p>□ Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:</p> <p>UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.</p> <p>UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.</p> <p>Cualificaciones profesionales incompletas:</p> <p>Operaciones básicas de catering HOT325_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):</p> <p>UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.</p> <p>Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):</p> <p>UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.</p> <p>Actividades auxiliares de comercio COM412_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio):</p> <p>UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.</p>	
<p>CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO DE ALUMNOS</p>	<p>El grupo consta de 21 alumnos que llegan de la E.S.O. en su mayoría, con un nivel académico de 2º ESO, con niveles educativos muy diversos; así como actitudinales.</p> <p>Geográficamente proceden de Arcos de la frontera, Villamartín, El bosque; de la sierra de Cádiz</p>
<p>RELACIÓN CON OTROS MÓDULOS DEL CICLO</p>	<p>Los contenidos que se imparten en este módulo, tienen una relación directa con el resto de módulos de la formación profesional básica.</p>

RELACIÓN SECUENCIADA DE UNIDADES DE TRABAJO			
N. U.T.	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	TEMPOR.	TRIMES.
1	Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.	33	1º
2	Prepara equipos, útiles y menaje propios del área del bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.	40	1º
3	Realización de operaciones de pre servicio. Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante	30	2º
4	Realización de las operaciones de pos servicio.	50	3º
5	Realización de las operaciones de pos servicio.	23	3ª
TOTAL DE HORAS		176	

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO	
UNIDAD TRABAJO N° 1: Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas. (33 horas)	
COMPETENCIAS PROFESIONALES / OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
<p>La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo e), i) y j); y, las competencias profesionales, personales y sociales k) y l) del título. Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z); y las competencias t), u), v), w), x), y) y z) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.</p> <p>Las líneas de actuación en el proceso enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La descripción de los productos que comercializan y los servicios que prestan empresas tipo. <input type="checkbox"/> La realización de ejercicios de expresión oral, aplicando las normas básicas de atención al público. <input type="checkbox"/> La resolución de situaciones estándares mediante ejercicios de simulación. 	

CONCEPTOS (contenidos soporte)	El área de bar. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competenciales básicas. Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Caracterización y
---------------------------------------	---

formalización de formularios.
Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Actuación acorde a la recepción de géneros culinarios y bebidas.
- Rigurosidad en el cumplimiento de almacenamiento de los alimentos y bebidas.
- Organización y orden en la elaboración la formalización y traslado de las solicitudes.

Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante y bar.
Utilización de materias culinarias y géneros de uso común en el bar.
Formalización y desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante y bar.
Preparación, regulación, manejo, limpieza y mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos.
Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Interés y respeto por el trabajo bien hecho.
- Valoración del trabajo en equipo
- Interés y respeto por las valoraciones distintas de las propias como algo enriquecedor
- Toma de conciencia de la propia higiene, del material, equipos y locales.
- Utilización de la indumentaria prescrita en perfectas condiciones de higiene.
- Respeto a las normas de seguridad e higiene en el taller y toma de conciencia de los peligros que tienen el uso de útiles, herramientas y equipos.
- Reconocimiento y valoración de la importancia de mantener el lugar de trabajo ordenado, seguro y agradable.
- Valoración de la importancia que tiene la organización y distribución de tareas dentro de un grupo para la elaboración del trabajo propuesto.
- Responsabilidad en la tarea personal encomendada

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.

A.2. La maquinaria de conservación y regeneración

- Realización de la mise en place de la maquinaria, útiles, herramientas y materias primas.

- Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en todo el proceso de trabajo. **A.3. El personal y hábitos del manipulador**

En esta actividad, se va a tratar el tema del manipulador de alimentos, ya que éste tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores. Está claro que esta responsabilidad no se puede exigir a quien no posee unos conocimientos mínimos de lo que constituye su trabajo, por lo que dicha práctica es fundamental para el mejor aprendizaje de los hábitos higiénicos del personal.

Con todo ello, se hará una tormenta de ideas entre el alumnado, sobre lo que ellos creen que deben de ser la higiene de las manos, los hábitos del manipulador de alimentos, de cómo debe ser la ropa de trabajo, etc. siendo discusión de grupo de clase las diversas respuestas o afirmaciones, exponiéndose al final una exposición teórica por parte del formador, donde se aclaren todas las cuestiones surgidas, y afianzando los

conocimientos que debe de tener el alumnado con respecto a sus actitudes como manipuladores de alimentos.

UNIDAD DE TRABAJO N° 2: Prepara equipos, útiles y menaje propios del área del bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento. (40 horas)

COMPETENCIAS PROFESIONALES / OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo e), i) y j); y, las competencias profesionales, personales y sociales k) y l) del título. Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z); y las competencias t), u), v), w), x), y) y z) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La descripción de los productos que comercializan y los servicios que prestan empresas tipo.
- La realización de ejercicios de expresión oral, aplicando las normas básicas de atención al público.
- La resolución de situaciones estándares mediante ejercicios de simulación.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- **La maquinaria, equipos útiles y menaje propios del área de restaurante y cafetería.**
- **Maquinaria y equipos. Clasificación.**
- **Seguridad en la utilización de equipos y utillaje.**

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Proceso general de funcionamiento de la maquinaria propia del restaurante y el bar
- Funcionamiento, preparación, regulación, manejo, limpieza y mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos.
- Clasificación de los elementos más importantes de los equipos y dotación del bar o restaurante.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Interés y respeto por el trabajo bien hecho.
- Valoración del trabajo en equipo.
- Toma de conciencia de la propia higiene y del local.
- Utilización de la indumentaria prescrita en perfectas condiciones de higiene.
- Respeto a las normas de seguridad e higiene en el taller.
- Valoración de la importancia que tiene la organización y distribución de tareas dentro de un grupo para la elaboración del trabajo propuesto.
- Responsabilidad en la tarea personal encomendada.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN**A.1. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.**□ **A.2. Identificación de los equipos y máquinas de la cafetería y bar**

Esta actividad será llevada a cabo en la sala de la cafetería y bar en parejas. El alumnado tendrá que identificar los diversos componentes y equipos que constituyen estos establecimientos, teniendo que diferenciar sus aplicaciones prácticas y determinando el funcionamiento de la misma.

Es decir, en la cafetería y bar, deberán determinar según su criterio inicial, cuáles son las partes en las que se divide la cafetera (el funcionamiento de la misma), del termo, exprimidor, plancha, lavavajillas y nevera.

Para ello, las respectivas parejas, se enfrentarán a una situación real en la que el resto de compañeros requerirán un alimento o bebida, y éstos, deberán saber qué material es el idóneo para cada supuesto.

El objetivo de este ejercicio es observar una primera toma de contacto con los diversos elementos que constituyen la cafetería y bar observando cómo los alumnos se mueven en este campo.

UNIDAD TRABAJO Nº 3: REALIZACIÓN DE LAS OPERACIONES DE PRE SERVICIO. (30 horas)**COMPETENCIAS PROFESIONALES / OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo e), i) y j); y, las competencias profesionales, personales y sociales k) y l) del título. Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z); y las competencias t), u), v), w), x), y) y z) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La descripción de los productos que comercializan y los servicios que prestan empresas tipo.
- La realización de ejercicios de expresión oral, aplicando las normas básicas de atención al público.
- La resolución de situaciones estándares mediante ejercicios de simulación.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Operaciones de preservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.
- Procedimientos de preparación y montaje de mobiliario, equipos y material.
- Puntos clave en la ejecución de las diversas fases.
- Valoración y control de resultados.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Definición, caracterización y modelos de organización de los diferentes tipos de restaurantes.
- Formalización y desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante y bar.
- Clasificación de los elementos más importantes de los equipos y dotación del bar o restaurante.
- Actuación jerárquica en el montaje de mesas antes del servicio a la carta, buffet o a colectividades.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas por parte del jefe de sala.
- Organización y orden en la elaboración la formalización y traslado de las solicitudes.
- Rigurosidad en el cumplimiento de las normas generales del proceso de montaje y servicio de alimentos y bebidas en mesa.
- Organización y orden en la elaboración y puesta a punto del pre - servicio.
- Uniformidad correcta y posiciones ergonómicas aconsejables
- Utilización de medios, prendas y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades, para evitar accidentes.
- Mantenimiento del área de trabajo con el grado apropiado de organización, orden y limpieza.
- Predisposición para actuar en caso de accidente aplicando los primeros auxilios, si fuera necesario.
- Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo.
- Responsabilidad en las tareas encomendadas y desarrolladas.
- Capacidad de integración y predisposición para ayudar a todos los compañeros sin importar el sexo, procedencia o limitaciones físicas o psíquicas. Aplicación de medidas, si fueran necesarias.
- Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.
- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable a la manipulación de los alimentos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN**A.1. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.****A.2. Repaso del material**

Una de las actividades básica entre las funciones a realizar por un camarero, es el **REPASO DEL MATERIAL**, para lo que es necesario dedicarle un ejercicio.

El formador en un primer momento demostrará a los alumnos el proceso y mecanismo para el correcto repaso del material teniendo el alumnado que realizar un aprendizaje por observación. Es decir, el formador llevará a cabo el repaso de la cubertería, vajilla y cristalería mediante los diferentes modos de limpieza (vapor de agua, secado, paño húmedo...), tras ello el alumnado procederá a su práctica que, tras varias pruebas, se realizará una final cronometrando el tiempo para valorar así las destrezas y habilidades de cada alumno.

Con este ejercicio lo que se pretende es que los alumnos capten una de las principales funciones básicas que realiza un camarero, siendo el repaso del material un aspecto clave de la higiene de los utensilios de trabajo

UNIDAD TRABAJO Nº 4: ASISTENCIA O REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, PROPIAS DEL ÁREA DE RESTAURANTE. (50 HORAS)

COMPETENCIAS PROFESIONALES / OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo e), i) y j); y, las competencias profesionales, personales y sociales k) y l) del título. Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z); y las competencias t), u), v), w), x), y) y z) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La descripción de los productos que comercializan y los servicios que prestan empresas tipo.
- La realización de ejercicios de expresión oral, aplicando las normas básicas de atención al público.
- La resolución de situaciones estándares mediante ejercicios de simulación.

(contenidos soporte)

- El servicio en sala. Definición, tipos y caracterización.
- Normas generales del servicio en sala y técnicas básicas de atención al cliente.
- Fases y modos de operar y actuar.
- Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio en sala.
- Transporte, servicio y desbarasado.
- Documentos que intervienen en los procesos de servicio. Identificación, características e interpretación.
- Procedimientos de ejecución en servicios especiales, como buffet, habitaciones, colectividades, entre otros.
- Normativa higiénico-sanitaria.

(contenidos organizadores)

- Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayuno, almuerzos y cenas.
- Clasificar los elementos más significativos de los tipos de servicio existentes.
- Utilizar eficazmente el material imprescindible para el desarrollo de los diversos tipos de servicio.
- Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente.

(contenidos organizadores)

- Actuación acorde a los diversos tipos de servicio en restauración.
- Rigurosidad en el cumplimiento de las normas generales del proceso de montaje y servicio de alimentos y bebidas en mesa.
- Organización y orden en la elaboración y puesta a punto del post - servicio.
- Actuación óptima en el trato con la clientela y comunicación, interpretando demandas y necesidades.
- Uniformidad correcta y posiciones ergonómicas aconsejables
- Utilización de medios, prendas y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades, para evitar accidentes.
- Mantenimiento del área de trabajo con el grado apropiado de organización, orden y limpieza.
- Predisposición para actuar en caso de accidente aplicando los primeros auxilios, si fuera necesario.
- Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo.

- Responsabilidad de las tareas encomendadas y desarrolladas.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

➤A.1 “Toma de comanda y sus respectivas variantes I”

En un primer momento, en el aula de teoría, el formador explicará la diversidad de la comanda, su metodología y características propias, debiendo de ser apuntadas en papel por el alumnado, haciéndose significativo para ello para su posterioridad práctica en el aula de trabajo. Es decir, se le explicará las funciones del metre, la división de platos en la comanda, la enumeración de comensales, la división de copias, etc. para que seguidamente, en el aula de prácticas, y por parejas, el alumnado en la sala del restaurante, adoptará el rol de (1 alumno/a) jefe de sala o metre, (1 alumno/a), jefe de sector y (1 alumno/a) camarero/a de sector, a la vez que 5 compañeros restantes adoptarán el rol de comensales ya acomodados en una mesa. El alumnado sobrante, actuará como observador anotando en una libreta los pasos seguidos. Por consiguiente, el jefe de sala pasará a la toma de comanda de dicha mesa, (debiendo dar en primer lugar la carta, anotación de bebidas, anotación de 1º platos, 2º platos, etc. por orden de posición de cada cliente), mientras que el camarero será el responsable del servicio d bebidas y comida emplatada directamente de cocina.

METODOLOGÍA

La metodología didáctica de las enseñanzas de Formación Profesional debe integrar los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso correspondan, con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional correspondiente.

Problemas para el aprendizaje del módulo.

Para seleccionar el método más adecuado de enseñanza debemos conocer los problemas con los que nos enfrentamos a la hora de enseñar:

Ausencia de motivación positiva y actitud favorable hacia los contenidos, salvo alumnos/as que provienen del mundo del trabajo.

El carácter interdisciplinar de la materia que, a veces, provoca en los alumnos/as una desorientación, perdiéndose la visión de interrelación del conjunto.

Dificultad en la clasificación de valores y actitudes que tienden a considerarse como meros contenidos que deben enseñarse.

Dificultad para conseguir un aprendizaje significativo, dejando a un lado el aprendizaje mecánico, al que están acostumbrados.

En muchos casos, los alumnos/as tienen conceptos preconcebidos que no son precisos y que suponen un obstáculo mayor en la comprensión de los nuevos conceptos que si no los tuvieran.

Todo ello aconseja utilizar una amplia gama de estrategias metodológicas en las que se combinen las de mayor peso expositivo con las de indagación.

La metodología anterior se llevará a cabo a través de los siguientes criterios metodológicos:

El protagonista del proceso de enseñanza-aprendizaje es el alumno, siendo la tarea del profesor la de ejercer de guía, intermediador y facilitador de aprendizajes. De aquí la importancia de desarrollar una metodología activa, participativa, promoviendo el diálogo y la participación.

La necesidad de elegir situaciones de aprendizaje sugerentes, atractivas y relevantes para el grupo. Es fundamental que los estudiantes se encuentren motivados para que puedan comprometerse de manera activa en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Continuando con el enfoque constructivista del proceso de enseñanza-aprendizaje, partiremos siempre de la idea previa de los alumnos/as para lograr un aprendizaje significativo, que

proporcione el relacionar los conocimientos y experiencias vividas, con los nuevos contenidos del módulo profesional. Para ello, comenzaremos cada Unidad didáctica con un caso práctico inicial que permita diagnosticar los conocimientos previos del alumnado y del que se recojan las ideas previas para poder partir de ellas, adaptar el proceso de enseñanza aprendizaje.

La finalidad terminal de la Formación Profesional es lograr la inserción laboral del alumnado, por ello, consideramos esencial la potenciación de la aplicación práctica de los nuevos conocimientos que permita al alumno verificar la utilidad y el interés de lo que va aprendiendo y, logre, así, un aprendizaje funcional que le permita trasladar los aprendizajes adquiridos a otros entornos y situaciones laborales. Por esta razón, se ha incluido en todas las Unidades didácticas como contenidos procedimentales, la resolución de un gran número de actividades prácticas que se diseñarán lo más próximo a la realidad y al entorno sociolaboral de alumno.

La vinculación y contextualización de las actividades realizadas en el aula con el sector propio del título. Para ello, situaremos cada Unidad didáctica en el entorno más próximo a los mismos (referencias a empresas de su localidad y en las que tendrán la posibilidad de desarrollar su Formación en centros de trabajo, e insertarse laboralmente con posterioridad).

Un proceso de enseñanza que desarrolle el “aprender a aprender”. Uno de los objetivos básicos que debemos proponernos es que el alumno “aprenda a aprender” al ser esta una de las capacidades básicas que debe conocer para enfrentarse al mercado laboral (necesidad de una continua adaptación a los cambios tecnológicos, los cambios de funciones, la movilidad geográfica o a la inestabilidad en el empleo). Para desarrollar esta capacidad, se plantearán actividades que favorezcan la búsqueda autónoma de información o el análisis autónomo de documentación de manera individual o en grupo.

Los principios de individualización y personalización han de dirigir la labor educativa, teniendo en cuenta la atención a la diversidad como elemento enriquecedor de esa labor. Se atenderán a los diferentes ritmos de aprendizaje de cada alumno, a través del planteamiento de actividades de refuerzo o ampliación cuando sean necesarias, así como trabajos individuales fuera del horario lectivo.

Para aplicar de una manera adecuada los criterios metodológicos, es fundamental crear en el aula un clima de respeto y escucha. El clima cordial y afectivo del aula condiciona todo el proceso de enseñanza-aprendizaje. Por ello, es esencial trabajar una relación de respeto, aceptación y reconocimiento entre profesor y alumnado. Por otro lado, es importante fomentar la confianza, motivación y participación entre ellos.

Se tendrá presente la necesidad de favorecer el trabajo en equipo como anticipo de la realidad laboral en la que deben insertarse los alumnos/as, y como medio de desarrollo de actitudes de solidaridad y de participación.

Este modelo didáctico propuesto ha de entenderse como un modelo abierto y flexible, en el que cabe introducir todas las modificaciones que se crean pertinentes y necesarias y que se pongan de manifiesto a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

En resumen, se seguirá una metodología activa y participativa que facilite la interacción, fomente la responsabilidad sobre el aprendizaje, asegure la motivación, favorezca la modificación o adquisición de nuevas actitudes, posibilite el desarrollo de habilidades y potencie la evaluación como un proceso de retroalimentación continua.

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los **indicadores de evaluación** que se van a utilizar para evaluar al alumno, son los siguientes:

- Asimilación de contenidos conceptuales.
- Aplicación de contenidos procedimentales.
- Desarrollo de actitudes, valores y pautas de actuación.

Los criterios deben ser valorados utilizando una serie de instrumentos, los cuales deben ser usados con carácter general, por parte de los equipos educativos. Dichos **instrumentos** son los siguientes:

Ejercicios prácticos: observación directa del trabajo diario y prueba práctica: mise-en-place, prelaboración, elaboración, presentación y limpieza.

Pruebas específicas: escritas y orales (objetivas, abiertas).

Observación directa: Predisposición al aprendizaje, comportamiento, seguridad e higiene, trabajo en equipo y puntualidad.

Cuaderno de prácticas, trabajos y fichas técnicas.

Los indicadores deben ser valorados sin excepción para garantizar que cada uno de ellos se trabaja y tiene su peso específico en el resultado final del alumno.

Evaluación del alumnado

En primer lugar, hay que señalar que el proceso de evaluación de las enseñanzas de Formación Profesional, en el ámbito de la Comunidad Autónoma andaluza, se realizará de acuerdo con la normativa vigente en esta materia, Orden del 8 de noviembre de 2016 si a lo largo del curso escolar no se publicara otra normativa aplicable a las nuevas enseñanzas LOE.

Además, habrá que tener en cuenta las pautas marcadas por la Consejería de Educación en la **RESOLUCION de la** Dirección General de Formación Profesional y Educación de Adultos, por la que se dictan instrucciones para la organización de las enseñanzas de Formación Profesional del Sistema Educativo.

La evaluación, entendida como parte integrante del proceso de educación de los alumnos, orienta de forma permanente su aprendizaje, por lo que contribuye en sí misma a la mejora del rendimiento.

Para lograr esto, la evaluación debe ser continua y estar atenta a la evolución del proceso global de desarrollo del alumno (intelectual, afectivo y social).

La evaluación continua estará compuesta por las siguientes fases:

- Evaluación inicial: se hará al comienzo del módulo y de cada unidad de trabajo si se considera necesaria.
- Evaluación formativa: se llevará a cabo durante el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Evaluación sumativa: tendrá lugar al final del proceso.

El **objetivo** de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado es conocer si se ha alcanzado, para cada módulo profesional, los resultados de aprendizaje y las capacidades más elementales de las que están compuestas (criterios de evaluación), con la finalidad de valorar si dispone de la competencia profesional que acredita el título.

La **nota media** de la evaluación final se acuerda (decisión tomada en la CCP, según se refleja en el acta de departamento del día 6 de octubre de 2019) que corresponda con la nota de la 3ª evaluación.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		
INDICADORES DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
Asimilación de contenidos conceptuales	25%	Pruebas Específicas: escritas y orales (100%)
Desarrollo de contenidos conceptuales	10%	
Aplicación de contenidos procedimentales	45%	Cuaderno de clase, trabajos y fichas técnicas (100%)
Desarrollo de actitudes, valores y pautas de actuación	20%	Práctica diaria / evaluadora (100%)
Predisposición al aprendizaje, comportamiento, seguridad e higiene, trabajo en equipo y puntualidad. (100%)		
Los criterios seguidos para ponderar los Indicadores de Evaluación han sido que el módulo es eminentemente procedimental por lo que estos contenidos son los que más peso van a tener a la hora de evaluar.		

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN ORDINARIA

La nota de los módulos (para cada evaluación) vendrá determinada de la siguiente forma:

1.- Instrumentos a tener en cuenta:

- los reseñados en el apartado anterior.

2.- El alumno/a disruptivo que presente problemas destacables de actitud, comportamiento inadecuado, interrupción continua de las clases, que impida el normal desarrollo de la clase (bromas, hablar, molestar, reírse, móvil...) y suponga una perturbación para el resto de alumnos/as, no trabaje e impida a los demás hacerlo... podrá tener una calificación de suspenso de no rectificar de inmediato su actitud y comportamiento, aunque tenga los instrumentos anteriores superados (apartado 1).

3.- Otro motivo de calificación negativa será la inasistencia injustificada y reiterada a clase. Dado que se va a trabajar de forma continua en las clases, la inasistencia supone no poder superar esos contenidos, con lo cual deberá presentarse a un examen de los mismos. Dicho examen puede ser escrito o práctico y tratará sobre los contenidos impartidos en cada tema.

4.- Para aplicar los porcentajes establecidos en los criterios de calificación correspondientes a cada uno de los indicadores de evaluación, es necesario tener como mínimo un 5 en cada uno de ellos. Si se tiene menos de un 5 en alguno de ellos la evaluación no se superará, teniendo como nota máxima un 4.

5.- La calificación de los instrumentos utilizados en cada evaluación serán puntuados de 0 a 10.

- 6.- El aprobado se considera a partir de un “5”.
- 7.- El alumnado que suspenda cualquiera de las tres evaluaciones podrá presentarse a una prueba de recuperación. En este caso, tanto si el alumnado supera la prueba de recuperación como si no la supera, la nota que se tendrá en cuenta a efectos de calcular la nota final de la materia será la más alta. En la recuperación la nota máxima que puede obtener un alumno/a es un “5”, por lo que las preguntas se ponderarán de manera que no superen esta nota. que será la resultante de la suma de las notas de las tres evaluaciones, dividido entre tres.
- 8.- La nota correspondiente a la Observación Directa es resultado de la valoración subjetiva del profesor a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje.
- 9.- Para los alumnos que hayan perdido el derecho a evaluación continua por reiteradas faltas de asistencia a clase injustificadas (las indicadas por la Comisión de Coordinación Pedagógica para estos efectos), el Departamento de acuerdo con la legalidad vigente ofrecerá un sistema extraordinario de evaluación, consistente en un examen teórico y otro práctico, a realizar antes de ir a la FCT para los de 2º curso y en junio para los alumnos del primer curso, en el que el alumno será evaluado del temario íntegro del módulo, o en su caso de lo impartido a lo largo de todo el curso por el profesor.
- 10.- No se contempla examen global, ni recuperación global de TODA la materia, ni examen/es para subir nota puesto que lo que se pretende es fomentar el trabajo y estudio continuo y diario.
- 11.- Si a un alumno/a se le coge copiándose en un examen, se le retira éste y se le pone un cero.
- 12.- Los controles sobre los contenidos impartidos pueden tener respuestas a desarrollar, respuestas breves y/o tipo ítems que se puntuarán del 0 al 10. Para la prueba de ítems se utilizará las siguientes fórmulas:
- preguntas verdadero-falso: aciertos-errores
 - ítems de selección múltiple= $\frac{\text{aciertos} - \text{errores}}{n-1}$ (n es el número de alternativa)

Orden 8 de noviembre de 2016 CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA RECUPERACIONES DE EVALUACIONES:

El profesor, una vez realizadas las actividades de evaluación y comprobar que algunos alumnos no han alcanzado los aspectos básicos de la U.T., marcará a éstos nuevas actividades o repetición de las ya hechas (siempre relacionadas con los aspectos no superados), intentando que consiga los objetivos marcados. Todo esto respetando las capacidades personales de cada uno de los alumnos.

MÓDULOS PENDIENTES: (Orden 8 de noviembre de 2016 por la que se regulan los procesos de evaluación de la FP específica en el ámbito de CCAA Andalucía)

Los alumnos con módulos pendientes hay que comprobar el informe individualizado donde se deben reflejar los contenidos del módulo no superados, las actividades de recuperación, periodo de realización de las actividades e indicación de la evaluación final en que serán calificados. Se informará a los alumnos y se les hará un seguimiento individual.

SISTEMA DE EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA (PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA):

Normativa que regula este punto:

- Orden 8 de noviembre de 2016

Orden 8 de noviembre de 2016 por la que se regulan los procesos de evaluación de la FP específica en el ámbito de CCAA Andaluza.

Aquellos alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua por falta de asistencia a clase, previa notificación, tendrán derecho a una evaluación final extraordinaria.

El periodo para realizar esta evaluación será fijado por el Equipo Educativo de cada Ciclo Formativo, así como la duración del mismo, siempre respetando la normativa que regula este tipo de pruebas.

La evaluación extraordinaria consistirá en las siguientes actividades, a través de las cuales se pretende constatar que estos alumnos superan los resultados de aprendizaje del módulo:

- Realización de actividades prácticas donde se recojan los contenidos procedimentales y actitudinales básicos de cada unidad de trabajo.

- Realización de exámenes donde se recojan los contenidos conceptuales que el alumno deba dominar y conocer.

- Realización de trabajos, que el resto de los alumnos que han cursado los módulos en periodo normal, hayan desarrollado.

Todas estas pruebas pueden durar más de un día. Todo ello se publicará previamente, respetando la normativa que regula estas pruebas.

Teniendo en cuenta que, en los criterios de calificación se reflejan de manera notable la observación de actitudes durante las tareas a realizar, el cuaderno, las fichas y el trabajo en equipo y que el alumno que se presenta al sistema extraordinario es porque no ha asistido a clase con normalidad (por lo que no se pudieron observar los anteriores criterios), la nota final del módulo en ningún caso podrá llegar al 100% del total de la nota máxima.

ATENCIÓN A LOS ALUMNOS/AS CON NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECÍFICAS

En la Orden **Orden 8 de noviembre de 2016**, por la que se regula la atención al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía en el que **queda redactado como se deben realizar las adaptaciones curriculares en la FP** (2. En la Formación Profesional Específica, las adaptaciones no supondrán la desaparición de objetivos relacionados con las competencias profesionales necesarias para el logro de la competencia general a que se hace referencia . Los programas de cualificación profesional inicial adaptados están destinados a los jóvenes escolarizados con necesidades educativas especiales, con un nivel de autonomía personal y social que les permite acceder a un puesto de trabajo, que requieran de una adaptación de la modalidad ordinaria, según se establece en la **Orden 8 de noviembre de 2016** de la Consejería de Educación, **ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD EN ANDALUCÍA**

En nuestra Comunidad, el desarrollo normativo de estos principios se materializa en una serie de medidas de atención a la diversidad, de carácter organizativo o curricular, que permiten a los centros, en el ejercicio de su autonomía, una organización flexible de las enseñanzas.

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Atención a la diversidad en la programación:

Para conseguir una correcta atención a la diversidad en la programación, hay que tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Diferenciar los contenidos que resulten esenciales y básicos de aquellos que amplían o profundizan los mismos.
- Graduar la dificultad de las tareas que se propongan, de forma que todos los alumnos puedan encontrar espacios de respuesta más o menos amplios.
- Formar grupos de trabajo heterogéneos en las actividades del aula, con flexibilidad en el reparto de tareas, y fomentar el apoyo y la colaboración mutua.
- Interpretar los criterios de evaluación aplicando los tipos de pruebas más adecuados a los aspectos que se deseen evaluar, y extendiendo el campo de exploración al conjunto de actividades que se realizan en el aula-taller, diferenciando en todas ellas los mínimos exigibles.

Atención a la diversidad en los materiales utilizados:

Estos también tienen una gran importancia a la hora de atender a las diferencias individuales en el conjunto de los alumnos. El uso de materiales de refuerzo o ampliación permite atender a la diversidad en función de los objetivos que nos queramos fijar.

Debido a su nivel de aprendizaje, las tareas a realizar tendrán distintos niveles de dificultad y serán asignadas teniendo en cuenta las capacidades individuales de cada alumno.

Las tareas serán asignadas en base a estos grados e individualidades, favoreciendo el aprender de y con los demás (trabajo cooperativo).

Alumnado con problemas de organización y planificación de la tarea:

Hay que tener en cuenta que los alumnos con problemas de organización y planificación de la tarea realizan las actividades deprisa y sin mucho esfuerzo y que, además, suelen tener problemas de aprendizaje. La propuesta de atención en estos casos es:

- Control de las tareas encomendadas en el aula/taller.
- Ser flexible con la exigencia del cumplimiento del tiempo en el que tiene que realizar la tarea.
- Ser perseverante en el cumplimiento de las normas de realización y presentación.
- Ayudarles a organizarse creando pautas de trabajo.
- Trabajar con otro compañero que sea organizado para que le controle las pautas establecidas.

RECURSOS DIDÁCTICOS
BIBLIOGRAFÍA DEL PROFESOR – AULA TALLER TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN EDITORIAL PARANINFO MARÍA PALOMA MARTÍNEZ fotocopias facilitadas por el profesor y apuntes de clase.
MATERIAL ESPECÍFICO DEL AULA TALLER Los recursos serán aquellos de los que dispongan las aulas del IES “San Marcos”: pequeña maquinaria, mesas de trabajo, útiles, retro proyector, pizarra, aulas de informática, etc.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Encaminadas a potenciar la apertura del centro a su entorno y a procurar la formación integral del alumnado. Se podrán realizar fuera del horario lectivo, tendrán carácter voluntario para el alumnado.

En este grupo se podrán realizar las siguientes: Visitas a establecimientos hoteleros, restaurantes, convivencias con otros centros, realizar menús o servicios gastronómicos a personas o entidades que lo soliciten al departamento...

MEDICIÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN DE LOS ALUMNOS Y PROFESORES

Al final de cada trimestre se realiza una valoración de los resultados obtenidos que se recoge en el cuaderno de aula. Este análisis o valoración se comenta en la CCP y se realizan las propuestas de mejora oportunas.

Esta autoevaluación se regirá por los siguientes criterios:

Adecuación a las necesidades y características del alumnado.

Revisión de la concreción curricular recogida en la programación.

Análisis de la idoneidad de la metodología seguida, así como los materiales y recursos utilizados.

Validez de los instrumentos de evaluación utilizados y de los criterios de calificación establecidos.

Adaptaciones realizadas al alumnado.

ESTRATEGIAS DE TRABAJO PARA EL TRATAMIENTO TRANSVERSAL DE LA EDUCACIÓN EN VALORES.

La educación en valores no corresponde de modo exclusivo a una única área educativa, sino que está presente de modo global en los objetivos y contenidos de todas ellas. El tratamiento transversal de estos valores se puede conseguir prestando atención, en el momento que se planifican las actividades, a aquellos contenidos que poseen un carácter interdisciplinar.

CONCRECIÓN DE LOS PLANES Y PROGRAMAS DE CONTENIDO PEDAGÓGICO A DESARROLLAR EN EL CENTRO.

Los planes que se desarrollan en el centro y en los cuales el Departamento de Hostelería participa son los siguientes:

- **PLAN DE LECTURA:** este plan está enfocado principalmente para la etapa de secundaria, pero nuestro departamento realizará “Lecturas gastronómicas” como actividad complementaria con el fin de fomentar en el alumno el hábito de la lectura y la formación en conocimientos gastronómicos.

- **RED DE ESCUELAS SOLIDARIAS:** organizamos la recogida de alimentos para las familias necesitadas de nuestro entorno.

- **RED DE ESCUELAS PROMOTORAS DE LA SALUD:** elaboramos y servimos el desayuno saludable y participamos en las charlas que organiza este proyecto.

- **RED DE SOSTENIBILIDAD:** ofrecemos a nuestros alumnos, profesores y personal laboral la recogida de aceites comestibles usados, además de educar a nuestros alumnos en el reciclaje de otros desechos como son la basura orgánica, el papel, el plástico, el vidrio, pilas usadas... ya que forma parte de la protección medioambiental del entorno donde vivimos y nos educamos.

- **PROYECTO: Jornadas de Gastronomía, Nutrición y Servicio.** Ofrece amplios contenidos de

la profesión que estudian, Hostelería y Turismo.