



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROFESOR	SEBASTIÁN MARÍN HEDRERA
CURSO	2º CFGM. DE RESTAURACIÓN
MÓDULO	FORMACIÓN EN CENTRO DE TRABAJO

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA

CURSO ACADÉMICO 2024/2025



GUIÓN/IDICE

1. DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO.
2. CONTEXTUALIZACIÓN.
3. OBJETIVOS
4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN
5. TEMPORALIZACIÓN Y SECUENCIACIÓN.
6. ALUMNADO Y EMPRESAS
7. EVALUACIÓN
 - 7.1. ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE
 - 7.2. PROCEDIMIENTOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
 - 7.3. RECUPERACIÓN DE PENDIENTES
8. METODOLOGÍA
9. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD
10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES
11. ANEXOS
12. LEGISLACIÓN

1. DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MODULO PROFESIONAL.

Denominación: Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios en Restauración.

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

Nivel y duración del ciclo: 2000 horas.

Duración del modulo: 410 horas - 35/40 horas semanales

2. CONTEXTUALIZACIÓN

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, de ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija la estructura de los nuevos títulos de formación profesional, que tendrán como base el Catálogo Nacional de las Cualificaciones profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social, dejando a la Administración educativa correspondiente el desarrollo de diversos aspectos contemplados en el mismo.

2.1.1. Características del Centro.

El IES La Atalaya consta de un edificio principal que cuenta en su planta baja con las siguientes dependencias: cafetería, conserjería, sala de profesores, laboratorios de química y ciencias de la naturaleza, despachos de dirección, secretaría y orientación, administración y varios departamentos didácticos. Además están en esta planta el aula específica de idiomas y dos aulas de grupo. También en esta planta, pero en la zona de los originarios talleres de formación profesional, hoy reconvertidos en aulaario específico, se encuentran los siguientes espacios: aula de tecnología, un aula de informática, aula de música y aula de PGS. En la planta superior en esta zona se encuentran estos espacios: aula de plástica, laboratorio de ciencias experimentales, y aulaario y departamento de la familia profesional de Edificación y Obra Civil. La planta superior del edificio principal de completa con siete aulas de grupo, los despachos de jefatura de estudios y actividades extraescolares, el aula de dibujo y el aula de audiovisuales, que es la mayor del centro, con una capacidad de 70 alumnos.

Accediendo desde la planta baja del edificio principal a un nivel más bajo se encuentra la planta de sótano, que consta de biblioteca y departamento de Lengua castellana, otros dos departamentos didácticos, aula de Ciencias Sociales y segunda aula de informática. Aneja a esta zona se encuentra la primera ampliación que se realizó del centro que cuenta con cuatro aulas de grupo en dos alturas. La segunda ampliación es un edificio independiente que cuenta con dos alturas y siete aulas de grupo.

Las instalaciones del centro se completan con una sala de usos múltiples, en realidad destinada a gimnasio, de unos 360 metros cuadrados, una pista polideportiva de 20 por 40 metros y una pista menor de baloncesto.

La parcela total del centro consta de unos 7.500 metros cuadrados, de los que aproximadamente 4500 son espacios no construidos.

Una particularidad de este centro, con escasa incidencia hasta ahora en la vida del mismo, es la llamada "zona aneja de eucaliptos". Se trata de una zona de 11.000 metros cuadrados aproximados, de orografía desigual, actualmente en desuso y abandono, y que ha sido repetidamente objeto de proyectos para incorporarla a la vida del Centro como zona ajardinada, deportiva, etc, sin que hasta ahora haya sido posible.

En el año 2004, la Dirección del Centro decidió aislarla con un vallado por el peligro que podía significar el acceso de los alumnos a esta zona.

Los estudios referidos a la familia profesional de HOSTELERÍA Y TURISMO se ubican en una segunda sede, ubicada en la citada parcela aneja al centro. Estas instalaciones fueron construidas por el Ayuntamiento de Conil, cedidas al Centro en virtud del convenio firmado con la Consejería de Educación para el funcionamiento de los Ciclos formativos de Hostelería y Turismo. Queda por resolver el acceso directo entre ambas sedes habilitando un camino entre ambos edificios.

2.1.2. Tipo de alumnado.

Actualmente, el alumnado que viene al Ciclo de Restauración del IES La Atalaya es mixto.

La edad media ronda los 23 años, aunque suele haber todos los años algún alumno/a aislado que supera considerablemente esa media.

Por otro lado, el origen geográfico del alumnado normalmente es de Conil y alrededores, en un porcentaje muy bajo de San Fernando y Chiclana de la Frontera.

Por último, en cuanto a los niveles culturales son variados (ESO, FP). Algún alumnado tiene cierta experiencia laboral en hostelería y además otros han participado en cursos de Formación Ocupacional o Programas de Cualificación Profesional Inicial relacionados con la restauración.

2.1.3 Ubicación del ciclo en el Mundo Laboral

La figura del Técnico en servicios de Restauración se enmarca en la familia Profesional de Hostelería y Turismo y dentro de ella, en el subsector de la restauración.

El objetivo de la restauración es prestar servicios de alimentación y bebidas tanto a turistas como a residentes.

La oferta en este sentido es amplísima y da respuesta a las necesidades de la demanda. Desde los restaurantes de lujo, pasando por las hamburgueserías, tabernas o empresas de catering conviven en este sector establecimiento de todo tipo.

El sector de la hostelería como el hotelero ha mantenido en los últimos años un proceso de crecimiento rápido, tanto en Conil y poblaciones cercanas (Chiclana de la Frontera, Zahara de los Atunes, Cádiz,..) como en la provincia de Cádiz han cuajado grandes iniciativas turísticas: Complejos turísticos, campos de golf, grandes centros comerciales y de ocio, etc. Lo que supone la necesidad de una buena formación para atender adecuadamente a los turistas que nos visitan.



Los consumidores han dedicado una cuota cada vez mayor de sus recursos al gasto en esta clase de servicios. El desarrollo económico de España, así como el cambio en los hábitos socioculturales (Falta de tiempo, incorporación de la mujer al trabajo, comodidad, etc.) han servido para potenciar las posibilidades que existe en el campo de la restauración. La realidad es que el español cada vez realiza más comidas fuera de casa y exige mayor calidad en estos servicios.

El trabajo de este técnico consiste en realizar las operaciones de servicio de alimentos y bebidas, acogiendo y atendiendo al cliente, preparar todo tipo de bebidas y aperitivos,

consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene.

En este trabajo se consideran idóneas, entre otras, las siguientes aptitudes: rapidez de reflejos, fluidez verbal, destreza manual, memoria auditiva, comprensión verbal, agudeza olfativa y resistencia física. Además, de las actitudes: amabilidad, organización, pulcritud, empatía, etc.

Este Técnico ejercerá su actividad, principalmente, en el área de servicio de alimentos y bebidas del sector de Hostelería y Restauración. En algunos casos también puede elaborar alimentos, siempre que e trate de comidas rápidas, con utilización de técnicas básicas o preparar platos a la vista del cliente.

Cuando realice su trabajo en establecimientos medianos y de gran tamaño, estará bajo la dependencia de una mando intermedio superior, como un jefe de comedor o de mostrador.

En establecimientos pequeños será el técnico más cualificado para colaborar en la confección de la oferta gastronómica con el cocinero y para asesorar a los clientes sobre la gama de servicios que ofrece el establecimiento.

2.1.4 Ubicación del ciclo formativo en el sistema educativo

La Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración en la Comunidad Autónoma de Andalucía, la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE) y la Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.

Así, en su artículo, recoge que el Gobierno establecerá los títulos correspondientes a los estudios de Formación Profesional Específica y las enseñanzas mínimas de cada uno de ellos. Concretamente, con el título de formación profesional de Técnico en Servicios de Restauración se debe adquirir la competencia general de:

- Confeccionar ofertas gastronómicas.
- Controlar el aprovisionamiento.
- Asesorar sobre bebidas, preparar y presentar bebidas.
- Preparar y presentar aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente.
- Preparar y realizar de pre servicio, servicio y pos servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.
- Realizar la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa.

A nivel orientativo, esta competencia debe permitir el desempeño, entre otros, de los siguientes puestos de trabajo u ocupaciones:

- Jefe de Sector
- Jefe de rengu o camarero de restaurante
- Cafetero
- Somelier o sumiller
- Barman.
- Cafetero de un establecimiento catalogado en el grupo de establecimiento de restauración evolutiva.

Empleado en el departamento de economato y bodega de un hotel, restaurante, hospital, empresa de colectividades., etc.

Auxiliar de servicios en medios de transporte.

Los Centros educativos organizarán y evaluarán la prueba de acceso al ciclo formativo de grado medio de Servicios en Restauración, de acuerdo con la regulación que la Consejería de Educación y Ciencia establezca.

En base a la variedad de situaciones educativas diferentes, y en el contexto socio-laboral de nuestro entorno, se plantea esta programación, como un diseño flexible y abierta a posibles cambios según, tipo de alumnado, ubicación del centro escolar, entorno social y familiar, tipología de empresas, etc....

Los módulos profesionales de este Ciclo Formativo se desarrollan en 2.000 horas .

Esta duración se reparte en un primer curso académico completo que se llevará a cabo en el centro educativo y el primer y segundo trimestre del siguiente curso (hasta marzo aproximadamente) que se llevará a cabo en el centro.

En cambio el tercer Trimestre del segundo año se realiza la Formación en Centro de trabajo y el proyecto integrado (410 horas hasta finales de junio).

Al igual que en el resto de los ciclos de Formación Profesional Especifica, en el Ciclo formativo de Restauración nos encontramos los módulos profesionales que constituyen el currículo de enseñanzas, conducentes al título de formación profesional de técnico en Servicios de Restauración:

Módulos profesionales asociados a la competencia:

- Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.
- Operaciones Básicas de Bar-Cafetería.
- Servicios en bar-cafetería.
- Operaciones Básicas de Restaurante.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- El vino y su servicio.
- Servicios en restaurante y eventos especiales.
- Técnicas de comunicación en restauración
- Servicios en restaurante y eventos especiales.

Módulos profesional socioeconómicos:

- Inglés.
- Formación y orientación laboral.
- Empresa e iniciativa emprendedora.

Módulo profesional de formación en centros de trabajo.

- Formación en centro de trabajo.

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, de ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija la estructura de los nuevos títulos de formación profesional, que tendrán como base el Catálogo Nacional de las Cualificaciones profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social, dejando a la Administración educativa correspondiente el desarrollo de diversos aspectos contemplados en el mismo.

RELACIONES CON EL CURRÍCULO.

Relación de cualificaciones profesionales y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título Cualificaciones profesionales:

HOT679_2 Servicios de restaurante, bar y cafetería:

UC2298_2 - Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa

UC2299_2 - Preparar y servir bebidas distintas a vinos

UC2300_2 - Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente

UC0711_2 - Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

UC1048_2 - Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos

UC9998_2 - Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional

UC1054_2 - Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.

3. OBJETIVOS

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son: 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 distribuir las.

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.

f) Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.

- g) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los mismos.
- 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.
- j) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- k) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- l) Reconocer su derecho y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- m) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Identifica la estructura y organización de la empresa, relacionándola con la producción y servicios de restauración u hostelería que desarrolla.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
- b) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa; proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje, protocolo de servicio y atención al cliente, y otros.
- c) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo y de prestación de servicios.
- d) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.
- e) Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.
- f) Se han relacionado características del mercado, tipos de establecimiento o negocio de hostelería, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.

g) Se han identificado los tipos de establecimiento y canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.

h) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa, frente a otro tipo de organizaciones empresariales.

2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos de la empresa. Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido y justificado:

- La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.
- Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad, entre otras).
- Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.
- Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional. – Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerárquicas establecidas en la empresa.
- Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.
- Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.

b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.

d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.

e) Se ha mantenido organizada, limpia y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

f) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas y responsabilizado del trabajo asignado.

g) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros del equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.

h) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.

- i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignados en el desarrollo de los procesos productivos y de prestación del servicio de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.
- j) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

3. Realiza operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de materias primas, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.
- b) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.
- c) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos. d) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.
- e) Se han reconocido y determinado las necesidades y lugares idóneos para el almacenamiento y conservación de las materias primas hasta el momento de su uso/consumo final, teniendo en cuenta los protocolos establecidos.
- f) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.
- g) Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

4. Realiza operaciones básicas de servicio en sus diversos ámbitos, interpretando instrucciones y/o normas establecidas y ejecutando procedimientos y técnicas inherentes a las actividades a desarrollar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado e interpretado las instrucciones recibidas y/o documentación asociada a los procesos de montaje y puesta a punto de las diversas áreas de servicio y atención al cliente.
- b) Se ha realizado el acopio, distribución, almacenamiento y/o conservación de materias primas en las áreas de preparación y servicio, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.

- c) Se han realizado los procedimientos de acopio, transporte y/o preparación de equipos, materiales, útiles y mobiliario, para su ubicación y adecuación a usos posteriores.
- d) Se han efectuado las operaciones de montaje acordes con el tipo de servicio a desarrollar, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
- e) Se han preparado todo tipo de bebidas sencillas identificando y aplicando técnicas y procedimientos.
- f) Se han realizado las operaciones de apoyo al servicio en sus diversos ámbitos, reconociendo y aplicando técnicas y siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
- g) Se han desarrollado los procedimientos de post-servicio y cierre de las diversas áreas, identificando y determinando necesidades para su adecuación al siguiente servicio.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

5. Prepara bebidas, productos y elaboraciones culinarias para su servicio, identificando y aplicando procedimientos y técnicas de servicio, así como instrucciones y/o normas establecidas. Criterios de evaluación:

- a) Se ha recibido al cliente aplicando el protocolo empresarial e identificado sus necesidades y demandas para adecuar el servicio a sus expectativas.
- b) Se han elaborado cócteles y combinaciones alcohólicas identificando y aplicando técnicas de preparación, presentación y decoración, según instrucciones y/o normas establecidas.
- c) Se han preparado platos y aperitivos propios del bar-cafetería, identificando y aplicando técnicas culinarias de preparación, presentación y decoración, según instrucciones y/o normas establecidas.
- d) Se han realizado las operaciones de trinchado, racionado, desespinado y elaboración de productos culinarios a la vista del cliente, identificando y aplicando las técnicas apropiadas en cada caso.
- e) Se han realizado los procedimientos de servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias y bebidas, excepto vino, aplicando las técnicas de servicio y atención al cliente adecuadas, así como instrucciones y/o protocolos establecidos.
- f) Se han ejecutado los procedimientos de cobro y facturación de los servicios realizados, siguiendo las pautas de actuación marcadas por la empresa y utilizando de forma eficaz los medios y recursos existentes a tal efecto.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

6. Sirve vinos, reconociendo sus propiedades y cualidades esenciales y aplicando las técnicas y procedimientos específicos, así como instrucciones y/o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y determinado las condiciones necesarias para la recepción, almacenamiento y conservación de los vinos.
- b) Se han realizado fichas de cata elementales, identificando las características organolépticas esenciales de vinos sencillos a través de la cata.
- c) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los vinos en la oferta del establecimiento, así como su posible relación con la oferta culinaria.
- d) Se han identificado, determinado y utilizado los materiales y útiles necesarios para realizar el servicio del vino.
- e) Se han realizado los procedimientos de servicio del vino actuando conforme a las normas de protocolo, y/o instrucciones o normas establecidas.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

7. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental. Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto las recogidas en las normativas como las específicas de la propia empresa.
- b) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- c) Se ha reconocido y utilizado la vestimenta de trabajo completa y los requisitos de limpieza.
- d) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos en el desarrollo de los procesos de producción y servicio.
- e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
- f) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.
- g) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- h) Se han utilizado aquellas energías o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

5. TEMPORALIZACIÓN Y SECUENCIACIÓN

La Formación en Centros de Trabajo se realizará durante el tercer trimestre del segundo curso.

- Número de semanas: entre 12 y 13.
- Jornadas: 5 semanales, lo que hace un total aproximado de 59.
- Horas semanales: entre 35 y 40.
- Número total de horas: 410 horas.
- Seguimiento: Sebastián Marín Hedrera y Manuel J. Domínguez Ramírez.
- La presentación será entre el día 17 y 22 de marzo, comenzando el periodo de prácticas el 23 y terminará el día 23 de junio.
- Voluntariamente se podrá incluir los fines de semana y/o festivos en el mismo periodo de FCT, siempre respetando el máximo de horas estipuladas. Para ello se solicitará al centro y a su vez a la autoridad competente un permiso especial para este curso.
- El horario estará comprendido entre las 07.00 y las 22.00 horas del día. También se podrá modificar en el permiso solicitado anteriormente, y voluntariamente el alumnado interesado.

Al menos tres visitas en el periodo de FCT repartidas proporcionalmente, el tutor docente visitará la empresa y recogerá informes del tutor laboral sobre la realización de las prácticas.

Cuando el alumno/a rote por diversos puntos de venta partidas se reflejará en el libro de prácticas.

Los periodos de realización del módulo profesional de FCT se organizarán de acuerdo con lo dispuesto en la Orden de la Consejería de Educación 28 de septiembre de 2011.

6. ALUMNADO Y EMPRESAS:

Las características del alumnado que compone el Ciclo Formativo de GM en general, son mayores de edad y algunos han trabajado en el sector productivo de Servicios (restauración). Sus edades son entre 18 y 50 años.

Actualmente tenemos matriculados oficialmente 10 alumn@s, cada uno de ellos con diferentes inquietudes.

ALUMNADO	CENTRO DE FORMACIÓN	TUTOR DOCENTE	TRIMESTRE
Jesenia	Restaurante "Barca Pizza"		2º
Carlos Amaya González			3º
Mª Carmen De La Flor Grimaldi			3º
Carmen Heredia Gil			3º
Luía Lacalle Bernal			3º
Rubén Ligeró Muñoz			3º
Lara Pérez Escalonia			3º
Marta Pérez Partida			3º
Patrick Picardo Manjón			3º
Susana San Sebastián Zájara			3º
Raúl Vela Reyes			3º
Jorge Vela Vela			3º
Débora Gabrielle Vidal			3º

➤ **Relación de centros de trabajo donde se realizará esta formación.**

La relación de empresas donde el alumno realizara la FCT serán las que ya vienen colaborando con el centro desde años atrás aunque siempre o casi siempre se incorpora alguna a la participación.

7. EVALUACIÓN.

7.1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación se realizará tomando como referencia los resultados de aprendizaje y los Criterios de Evaluación establecidos para los ciclos de grado medio de Servicios de Restauración.

Para la evaluación de este módulo, intervendrá el tutor laboral y el tutor docente que haya colaborado con el seguimiento de la F.C.T. Además la Evaluación del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo se regirá siguiendo la Orden de 28 de Septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales en centros de trabajo para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía (ART: 16. "Evaluación del módulo profesional de Formación en centros de trabajo").

Los documentos que justifican esta evaluación se adjuntan como anexos en el programa formativo individualizado.

La calificación final del Módulo de FCT será de APTO o NO APTO.

RESCISIÓN DEL PERÍODO DE LA FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.

Se podrá rescindir para un determinado alumno/a o grupo de alumnos por cualquiera de las partes firmantes y ser excluido de su participación en el convenio por decisión unilateral del centro educativo, de la empresa, o de ambos, en los siguientes casos:

- Faltas repetidas de asistencia y/o puntualidad no justificadas.
- Petición razonada del alumno. Se requerirá una valoración positiva de la petición por parte del tutor docente.
- Actitud incorrecta ante las personas y las normas establecidas entre el Centro Educativo y el Centro de Trabajo.
- Por denuncia de alguna de las partes, que deberá ser comunicada a la otra parte con una antelación mínima de quince días justificando el cese del Centro Educativo o del Centro de trabajo, por fuerza mayor que imposibilite el desarrollo de las actividades formativas o por incumplimiento de las cláusulas establecidas en el acuerdo de colaboración.

Los alumnos que no van a la FCT por que tengan algún módulo no superado permanecerán en el centro educativo, cumpliendo el horario establecido y asistiendo a las actividades de recuperación que deberá organizar el equipo educativo en las aulas teóricas ya que se trata de reforzar o adquirir conocimientos. En casos excepcionales que el equipo educativo vea recomendable y conveniente que el alumno que tenga suspenso algún módulo siempre y cuando no supere el 20% podrá realizar la FCT, debiendo repetir y en el siguiente año superar dichos módulos.

El horario para atender a los alumnos que no realizarán la FCT, se les será modificado al igual que el del profesorado encargado de tal fin ya que debe atender también a los

seguimientos de la FCT de los demás compañeros que sí han superado los módulos pertinentes. Será reducido en un 50%.

7.2. PROCEDIMIENTOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS

El profesor tutor realizará una visita mensual al centro de trabajo según necesidad y características de alumnado serán más de una, donde mantendrá entrevistas con el tutor del centro de trabajo y con el alumno en prácticas. Estas visitas se programarán con cada centro de trabajo con varios días de antelación a fin de no entorpecer la actividad de los tutores de empresa involucrados en la FCT.

Documentos de la evaluación.

Para realizar la evaluación, se utilizarán dos tipos de documentos durante el proceso:

1. Libro Individual de Seguimiento y Evaluación.

Lo cumplimenta el tutor laboral en el centro de trabajo junto al tutor docente de la FCT en los encuentros quincenales.

Este libro está concertado entre el centro docente y el centro de trabajo. En él se consignarán:

- Asistencia del alumno/a.
- Actividades que desarrolla.
- Horas de trabajo diarias.
- Firma de supervisión diaria del tutor Laboral
- Acuerdos u observaciones de las reuniones quincenales entre tutores.
- Evaluación por capacidades y evaluación global de la empresa.
- Observaciones.

2. Informe Valorativo del Responsable del Centro de Trabajo.

Que será tenido en cuenta en la calificación del módulo por parte del profesor tutor de FCT. Este informe será la mayor parte de las veces verbal y será el tutor docente el que tome notas de cara a la evaluación final. Si la FCT hubiera tenido lugar en varias empresas, se recabará un informe en cada una de ellas.

El alumno o alumna dispondrá de un máximo de dos convocatorias para la superación del módulo profesional de formación en centros de trabajo.

La normativa establece que para poder superar el módulo profesional de formación en centros de trabajo es necesario que el alumno/a obtenga una nota de APTO. Estamos, por tanto, en otra de las diferencias que la F.C.T. tiene con el resto de módulos profesionales: la evaluación es cualitativa y no cuantitativa.

La evaluación la harán los dos tutores, el laboral y el docente, puesto que éste último tomará en cuenta la calificación que den los tutores laborales sobre el periodo formativo de cada alumno/a después de las prácticas.

Para el control y valoración de estas actividades formativas se utilizará la ficha semanal de seguimiento que se le facilitará a cada alumno o alumna y en la que se recogerán las actividades realizadas en el centro de trabajo y el tiempo empleado en las mismas, siendo responsabilidad del profesorado encargado del seguimiento, su correcta cumplimentación.

Estas fichas semanales de seguimiento serán supervisadas por el tutor o tutora laboral y el profesorado responsable del seguimiento y se entregarán al alumnado, una vez evaluado el módulo profesional de formación en centros de trabajo. Para la ficha semanal se utilizará un modelo similar al facilitado por el sistema de información SENECA.

Durante el periodo de realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo, el horario regular de este profesorado contemplará las horas semanales necesarias para las visitas a los centros de trabajo que aseguren el seguimiento de los alumnos y alumnas. A tal efecto, la persona titular de la jefatura de estudios modificará el horario regular del profesorado para que pueda atender tanto al alumnado que curse el módulo profesional de formación en centros de trabajo como a aquel que deba permanecer en clase.

El calendario de visitas establecido en el plan de seguimiento deberá contemplar un mínimo de tres visitas presenciales de seguimiento al centro de trabajo, distribuidas a lo largo del período en el que el alumnado cursa el módulo profesional de formación en centros de trabajo.

El trabajo será supervisado por el tutor/a laboral. Deberá pasar, en la medida de lo posible, por todos los departamentos de la empresa en función de los estudios que haya realizado. Anotará el trabajo efectuado en la ficha de F.C.T.

El tutor/a docente supervisará quincenalmente los trabajos realizados por el alumno/a previa entrevista con el tutor/a laboral.

La evaluación del módulo profesional de formación en centros de trabajo se realizará teniendo en cuenta, además de la información recogida en las fichas semanales de seguimiento y en las visitas de seguimiento realizadas, el informe emitido por el tutor o tutora laboral.

El alumno/a deberá informar y justificar las faltas de asistencia a la F.C.T. y recuperar las horas o jornadas que haya perdido incluidas las justificadas.

En los casos que el alumno no supere el módulo en la evaluación ordinaria, tendrá que matricularse de nuevo del módulo profesional de formación en centros de trabajo para el siguiente curso académico y realizarlo en el trimestre que se acuerde en el centro de estudios según el proyecto curricular de centro.

7.3. PROCEDIMIENTOS DE RECUPERACIÓN.

En éste módulo no habrá posibilidad de recuperación.

En el caso de no ser APTO, el alumnado tendrá otra oportunidad de repetir las prácticas en el curso siguiente en el primer trimestre.

➤ **Los criterios de recuperación.**

El Departamento de Familia Profesional organizará un periodo de recuperación de este módulo que deberá desarrollarse inmediatamente a continuación de la evaluación ordinaria dentro del periodo lectivo (ORDEN de 28 de septiembre de 2011).

Artículo 7. Alumnado de ciclos formativos que tienen pendiente de superar sólo el módulo profesional de formación en centros de trabajo.

1. Para el alumnado que sólo cursa el módulo profesional de formación en centros de trabajo, y en su caso, el de proyecto, se fijan a lo largo del curso escolar, además del período establecido con carácter general para su realización, otros dos periodos, que coincidirán, respectivamente, con el primer y segundo trimestre del curso escolar. Si al alumnado que se encuentra en estas circunstancias no se le puede garantizar el seguimiento, el centro establecerá en su proyecto educativo los criterios que permitan distribuir a dicho alumnado entre el primer y segundo trimestre.

2. Al alumnado que sólo esté matriculado de los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y, si procede, el de proyecto se le permitirá compatibilizar la matrícula de estos módulos profesionales con la matrícula en otras enseñanzas. Asimismo, podrá agotar todas las convocatorias no consumidas de éstos módulos profesionales dentro del mismo curso escolar.

8. METODOLOGÍA

Los alumnos realizarán diferentes actividades, impuestas por el tutor docente y tutor laboral, en el que los resultados de las mismas, se verán reflejadas en la ficha semanal del alumno/a, que llevará a la F.C.T, relacionadas con los objetivos generales del módulo, los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y las competencias personales, sociales y profesionales, marcados en el programa formativo individualizado.

9. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

A través de las actividades propuestas y de la evaluación de las mismas, se irán detectando los casos que por exceso o lentitud en el aprendizaje, requieran de algún tipo de adaptación curricular y que son:

Alumnado procedente de otros países y con dificultades de comprensión oral y escrita.

Alumnado procedente de etnias o minorías y que tengan dificultades de adaptación.

Alumnado procedente de áreas o zonas marginales con pocos recursos y con problemas familiares.

Alumnado con alguna minusvalía física o psíquica.

Alumnado con sobre dotación.

-En este curso escolar no hay alumnado con dificultades o necesidades

Las adaptaciones curriculares, se harán de forma personalizada, pero no podrán suponer una modificación de los resultados de aprendizaje, tan sólo se harán adaptaciones en el modo de llegar a obtener dichos resultados de aprendizaje:

- En la forma de explicar los contenidos teórico-prácticos de forma individualizada.
- En la redacción de exámenes y trabajos, permitiendo una redacción más libre aunque tengan faltas de ortografía (en su caso).
- En la forma de realizar los exámenes, que podrían ser orales, más repartidos (en vez de uno sólo), con menor exigencia.
- En el refuerzo de aquellos contenidos que tengan más dificultad para el alumno.
- Con mayor contacto con la familia o los tutores.

Para aquel alumnado que presente dificultades en el seguimiento del programa propuesto, se realizarán las siguientes adaptaciones, de momento no se detecta ningún caso:

10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

- **Actividades formativas que permitan conseguir o, en su caso, complementar la competencia profesional requerida.**

A partir de los elementos curriculares del módulo de FCT contemplados en su programación, el profesorado responsable del mismo, concretará las actividades que constituyen el programa formativo del alumno o alumna, que cumplirá los siguientes requisitos:

- Inspirarse en las situaciones de trabajo correspondientes al perfil profesional y tomar como referencia las capacidades terminales del módulo.
- Referirse a actividades reales.
- Permitir la utilización de documentación técnica, si procede.
- Permitir la utilización de medios e instalaciones propias del proceso productivo.
- Posibilitar la integración del alumnado en la estructura productiva.
- Acceder al conocimiento del sistema de relaciones laborales.
- Hacer posible la rotación por distintos puestos de trabajo.
- Evitar tareas repetitivas no relevantes.

Si el Departamento de Hostelería y Turismo realizara alguna actividad extraescolar en este periodo, se les comunicará a los alumnos que están realizando el módulo de la F.C.T por si están interesados.

LAS ACTIVIDADES serán las mismas recogidas en las diferentes programaciones.

JUNTA DE ANDALUCIA

FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO. PROGRAMA FORMATIVO

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
(Hoja ... de ...)

CENTRO DOCENTE:		CENTRO DE TRABAJO COLABORADOR:	
PROFESOR/PROFESORA RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO:		TUTOR / TUTORA DEL CENTRO DE TRABAJO:	
ALUMNO/ALUMNA:		PERIODO DE REALIZACIÓN DE LA FCT <input type="checkbox"/> PRIMER TRIMESTRE <input type="checkbox"/> SEGUNDO TRIMESTRE <input type="checkbox"/> TERCER TRIMESTRE	
CURSO ESCOLAR: _____ / _____		CICLO FORMATIVO:	
FAMILIA PROFESIONAL:		GRADO:	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES FORMATIVO PRODUCTIVAS	CRITERIOS DE EVALUACION	

En _____ a _____ de _____ de 2.0 _____

EL/LA PROFESOR/A RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO

EL/LA JEFE/A DEL DEPARTAMENTO DE FAMILIA PROFESIONAL

EL/LA RESPONSABLE DEL CENTRO DE TRABAJO

ANEXO II. FICHA INFORME TUTOR DEL CENTRO DE TRABAJO

INFORME DEL TUTOR O TUTORA DEL CENTRO DE TRABAJO

Alumno/alumna: <input style="width: 90%;" type="text"/>			
Centro docente: <input style="width: 90%;" type="text"/>			
Ciclo formativo: <input style="width: 70%;" type="text"/>			Grado: <input style="width: 20%;" type="text"/>
Centro de trabajo: <input style="width: 50%;" type="text"/>		Horas realizadas: <input style="width: 20%;" type="text"/>	
Tutor/a del alumno o alumna en el centro de trabajo: <input style="width: 90%;" type="text"/>			
Profesorado responsable del seguimiento: <input style="width: 90%;" type="text"/>			
1 - ÁREAS Y PUESTOS DE TRABAJO DONDE HA DESARROLLADO LAS ACTIVIDADES FORMATIVAS:			
2.- VALORACIÓN DE LA ESTANCIA DEL ALUMNO/ALUMNA EN EL CENTRO DE TRABAJO:			
ASPECTOS A CONSIDERAR	NEGATIVA	POSITIVA	EXCELENTE
Competencias profesionales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Competencias organizativas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Competencias relacionales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Capacidad de respuesta a las contingencias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Otros aspectos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input style="width: 90%;" type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.- MODIFICACIONES A INTRODUCIR EN EL PROGRAMA FORMATIVO:			

En Sevilla a 21 de enero de 2.0 12

EL/LA TUTOR/A DEL CENTRO DE TRABAJO

Fdo.:

12. NORMATIVA DE REFERENCIA.

- Orden de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- Resolución de 29 julio de 2021, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se aprueba el nuevo modelo de Acuerdo de colaboración formativa entre el centro docente y empresas colaboradoras para el desarrollo del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo.

+



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO:

HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN

Ciclo Formativo de Grado Medio. Servicios en Restauración.

DEPARTAMENTO De: Hostelería

CURSO ACADÉMICO 2024/2025

PROFESOR	CURSO
CAROLINA DOMÍNGUEZ ROCA	2º SERVICIOS EN RESTAURACIÓN



1. DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MODULO PROFESIONAL	3
2. CONTEXTUALIZACION	3
3. OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO	9
4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES	9
5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	10
6. SECUENCIACIÓN/TEMPORALIZACIÓN DE LOS OBJETIVOS, CONTENIDOS Y UNIDADES DIDÁCTICAS.	11
7. TEMPORALIZACIÓN	11
8. METODOLOGÍA	13
9. ACTIVIDADES	15
10. EVALUACIÓN	15
11. TEMAS TRANSVERSALES	20
12. ATENCION A LA DIVERSIDAD	21
13. RECURSOS	22
14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES	22
15. NORMATIVA	24

1. DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO PROFESIONAL.

Denominación: Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios en Restauración.

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

Nivel y duración del ciclo: 2000 horas.

Duración del módulo: 63 horas / 3 horas semanales

2. CONTEXTUALIZACIÓN

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, de ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija la estructura de los nuevos títulos de formación profesional, que tendrán como base el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social, dejando a la Administración educativa correspondiente el desarrollo de diversos aspectos contemplados en el mismo.

2.1 Características del entorno

2.1.1 Zona geográfica

El IES LA ATALAYA se encuentra en la urbanización del mismo nombre, en Conil de la Frontera. Se trata de un edificio construido en 1985, aunque a lo largo de este tiempo ha tenido hasta tres ampliaciones, además de otras reformas, la última de ellas en el verano de 2023. Esto, unido al hecho de que la edificación original está construida sobre una zona irregular, hace que la estructura del mismo sea cuando menos, extraña, con varios niveles que durante la última reforma han tratado de ser resueltos con desigual resultado, sobre todo desde el punto de vista estético. Aunque en el momento de su construcción se encontraba a las afueras de Conil, hoy está perfectamente integrado en el núcleo urbano, con un acceso fácil a la zona de más crecimiento de la localidad.

2.1.2 Población

Hasta la implantación de la LOGSE, el IES La Atalaya fue el único instituto de Educación Secundaria de Conil, y aún hoy es el único que oferta enseñanzas post-obligatorias de Bachilleratos y Ciclos formativos de grado medio y CFGB (2º FPB). Este hecho nos significa socialmente en el municipio. La oferta educativa justifica la procedencia social del alumnado de nivel medio, ya que el centro absorbe toda la demanda de estudios secundarios no obligatorios de Conil, además de los alumnos de la ESO provenientes de su centro adscrito que es el CEIP FERNÁNDEZ PÓZAR. En general se trata de una población educativa de clase media, no especialmente problemática desde el punto de vista de la convivencia, excepto algunos casos o grupos muy puntuales.

2.2 Características del centro

2.2.1 Instalaciones

El IES La Atalaya consta de un edificio principal que cuenta en su planta baja con las siguientes dependencias: cafetería, conserjería, sala de profesores, laboratorio de química, despachos de jefatura y vicedirección, secretaría y orientación, administración y varios departamentos didácticos.

Además, están en esta planta cuatro aulas de grupo. También en esta planta, pero en la zona de los originarios talleres de formación profesional, hoy reconvertidos en aula específico, se encuentran los siguientes espacios: aula de tecnología y un aula de informática. En la planta superior en esta zona se encuentran estos espacios: laboratorio de ciencias experimentales, aula de innovación, aulas de clase, aula informática y aula de dibujo. El edificio principal se completa con siete aulas de grupo. Accediendo desde la planta baja del edificio principal a un nivel más bajo se encuentra la planta de sótano, que consta de biblioteca y departamento de Lengua castellana, otros dos departamentos didácticos, un aula de clase y segunda aula de informática. Aneja a esta zona se encuentra la primera ampliación que se realizó del centro que cuenta con cuatro aulas de grupo en dos alturas. La segunda ampliación es un edificio independiente que cuenta con dos alturas y ocho aulas de grupo.

Las instalaciones del centro se completan con una sala de usos múltiples, en realidad destinada a gimnasio, de unos 360 metros cuadrados, una pista polideportiva de 20 por 40 metros y una pista menor de baloncesto. La parcela total del centro consta de unos 7.500 metros cuadrados, de los que aproximadamente 4500 son espacios no construidos. Los estudios referidos a la familia profesional de HOSTELERÍA Y TURISMO se ubican en una segunda sede, ubicada en la parcela aneja al centro. Estas instalaciones fueron construidas por el Ayuntamiento de Conil, cedidas al Centro en virtud del convenio firmado con la Consejería de Educación para el funcionamiento de los Ciclos formativos de Hostelería y Turismo. Queda por resolver el acceso directo entre ambas sedes habilitando un camino entre ambos edificios.

2.2.2 Organigrama y recursos humanos

El Centro cuenta con el siguiente organigrama:

EQUIPO DIRECTIVO: Director, Vicedirectora, Jefe de Estudios, Secretario y Jefa de Estudios Adjunto.

DEPARTAMENTOS y MIEMBROS DEL MISMO:

Matemáticas: 7 (informática se incluye en este departamento)

Lengua castellana y literatura: 6

Geografía e Historia: 6

Filosofía: 3

Biología y Geología: 3

Educación Física: 3

Física y Química: 4

Dibujo: 1

Música: 1

Idiomas: 8

Latín: 1

Economía: 3 (incluye FOL)

Tecnología: 3

Hostelería y restauración: 6

Orientación: 2

Religión Católica: 3

Religión Evangélica: 1

CFGB / FPB: 2



PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS

1 auxiliar administrativa

2 conserjes

2 limpiadoras en plantilla y 4 a través de una empresa de servicios en horario parcial.

2.2.3 Oferta Educativa

En cuanto a la oferta educativa del Centro, es la siguiente:

Tres líneas de 2º y 4º de la ESO y dos líneas en 1º y 3º de la ESO.

Bachillerato de Ciencias y Tecnología y de Humanidades y Ciencias Sociales. (cinco grupos de primero y cinco de segundo en el curso actual).

Dos grupos de Ciclo Formativo de Grado Básico de Electricidad y electrónica.

Ciclos Formativos de Grado Medio: Técnico en Cocina y gastronomía y Técnico en servicios en restauración. Esto es un total para el curso 2024/25 de 26 grupos, lo que convierte al IES La Atalaya en centro de dimensiones medias, con aproximadamente 690 alumnos y 63 profesores. Desde el curso 2006/07 el IES La Atalaya es Centro TIC con una dotación para el desarrollo de dicho proyecto:

4 aulas TIC fijas.

3 aulas TIC de ordenadores portátiles.

Chromebooks.

Dotación TIC para departamentos y administración.

Cañón proyector y pantalla o smart tvs, ordenador y conexión a Internet en todas sus aulas.

Además, el centro participa en los proyectos educativos Forma Joven, Plan Director, Master en Secundaria y Psicología, PROA, Escuela Espacio de Paz, CIMA, Investiga y Descubre, Erasmus+, Programas de Movilidad y TDE. Algunos están solicitados y estamos a la espera de ser aceptados. Hemos sido reconocidos varios años como Centro de Convivencia +.

2.3 Características socioeconómicas de las familias

Nuestro instituto se halla en un barrio de clase media-alta, compuesto por funcionarios, comerciantes, pequeños empresarios y trabajadores (de los servicios y de la industria) por cuenta ajena. Además, añadir que es el único centro del pueblo dotado de Bachillerato, CFGB y Ciclo Formativo. Así que nuestro alumnado proviene de un amplio espectro social, lo que activa de principio la atención a la diversidad como eje articulador. No obstante, nos encontramos con que la inmensa mayoría tiene cubierta sus necesidades básicas, muchos y muchas disponen de habitación propia, el porcentaje se reduce al hablar de los que disponen de ordenador personal, pero, en general, los condicionantes físicos para el estudio son aceptables.

2.4 Tipo de alumnado

Actualmente, el alumnado que viene al Ciclo de Restauración del IES La Atalaya es mixto.

La edad media ronda los 18 años, aunque suele haber todos los años algún alumno/a aislado que supera considerablemente esa media, 46 Y 50.

Por otro lado, el origen geográfico del alumnado normalmente es de Conil y alrededores, en un porcentaje muy bajo de Chiclana de la Frontera y del interior de la provincia.

Por último, en cuanto a los niveles culturales son variados (ESO, FP). Algún alumnado tiene cierta experiencia laboral en hostelería y además otros han participado en cursos de Formación Ocupacional o Programas de Cualificación Profesional Inicial relacionados con la restauración.

2.5 Ubicación del ciclo en el Mundo Laboral

La figura del Técnico en servicios de Restauración se enmarca en la familia Profesional de Hostelería y Turismo y dentro de ella, en el subsector de la restauración.

El objetivo de la restauración es prestar servicios de alimentación y bebidas tanto a turistas como a residentes.

La oferta en este sentido es amplísima y da respuesta a las necesidades de la demanda. Desde los restaurantes de lujo, pasando por las hamburgueserías, tabernas o empresas de catering conviven en este sector establecimiento de todo tipo.

El sector de la hostelería como el hotelero ha mantenido en los últimos años un proceso de crecimiento rápido, tanto en Conil y poblaciones cercanas (Chiclana de la Frontera, Zahara de los Atunes, Cádiz...) como en la provincia de Cádiz han cuajado grandes iniciativas turísticas: Complejos turísticos, campos de golf, grandes centros comerciales y de ocio, etc. Lo que supone la necesidad de una buena formación para atender adecuadamente a los turistas que nos visitan.

Los consumidores han dedicado una cuota cada vez mayor de sus recursos al gasto en esta clase de servicios. El desarrollo económico de España, así como el cambio en los hábitos socioculturales (Falta de tiempo, incorporación de la mujer al trabajo, comodidad, etc.) han servido para potenciar las posibilidades que existe en el campo de la restauración. La realidad es que el español cada vez realiza más comidas fuera de casa y exige mayor calidad en estos servicios.

El trabajo de este técnico consiste en realizar las operaciones de servicio de alimentos y bebidas, acogiendo y atendiendo al cliente, preparar todo tipo de bebidas y aperitivos, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene.

En este trabajo se consideran idóneas, entre otras, las siguientes aptitudes: rapidez de reflejos, fluidez verbal, destreza manual, memoria auditiva, comprensión verbal, agudeza olfativa y resistencia física. Además, de las actitudes: amabilidad, organización, pulcritud, empatía, etc.

Este Técnico ejercerá su actividad, principalmente, en el área de servicio de alimentos y bebidas del sector de Hostelería y Restauración. En algunos casos también puede elaborar alimentos, siempre que se trate de comidas rápidas, con utilización de técnicas básicas o preparar platos a la vista del cliente.

Cuando realice su trabajo en establecimientos medianos y de gran tamaño, estará bajo la dependencia de un mando intermedio superior, como un jefe de comedor o de mostrador.

En establecimientos pequeños será el técnico más cualificado para colaborar en la confección de la oferta gastronómica con el cocinero y para asesorar a los clientes sobre la gama de servicios que ofrece el establecimiento.

2.6 Ubicación del ciclo formativo en el sistema educativo

La Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración en la Comunidad Autónoma de Andalucía, la Ley Orgánica

2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE) y la Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.

Así, en su artículo, recoge que el Gobierno establecerá los títulos correspondientes a los estudios de Formación Profesional Específica y las enseñanzas mínimas de cada uno de ellos. Concretamente, con el título de formación profesional de Técnico en Servicios de Restauración se debe adquirir la competencia general de:

Confeccionar ofertas gastronómicas.

Controlar el aprovisionamiento.

Asesorar sobre bebidas, preparar y presentar bebidas.

Preparar y presentar aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente.

Preparar y realizar de pre-servicio, servicio y post-servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.

Realizar la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa.

A nivel orientativo, esta competencia debe permitir el desempeño, entre otros, de los siguientes puestos de trabajo u ocupaciones:

- Jefe de Sector
- Jefe de rengó o camarero de restaurante
- Cafetero
- Somelier o sumiller
- Ayudante de somelier
- Barman.
- Cafetero de un establecimiento catalogado en el grupo de establecimiento de restauración evolutiva.
- Empleado en el departamento de economato y bodega de un hotel, restaurante, hospital, empresa de colectividades., etc.
- Auxiliar de servicios en medios de transporte.

Los Centros educativos organizarán y evaluarán la prueba de acceso al ciclo formativo de grado medio de Servicios en Restauración, de acuerdo con la regulación que la Consejería de Educación y Ciencia establezca.

En base a la variedad de situaciones educativas diferentes, y en el contexto socio-laboral de nuestro entorno, se plantea esta programación, como un diseño flexible y abierta a posibles cambios según, tipo de alumnado, ubicación del centro escolar, entorno social y familiar, tipología de empresas, etc....

Los módulos profesionales de este Ciclo Formativo se desarrollan en 2.000 horas.

Esta duración se reparte en un primer curso académico completo que se llevará a cabo en el centro educativo y el primer y segundo trimestre del siguiente curso (hasta marzo aproximadamente) que se llevará a cabo en el centro.

En cambio, el tercer Trimestre del segundo año se realiza la Formación en Centro de trabajo (410 horas hasta finales de junio).

Al igual que en el resto de los ciclos de Formación Profesional Específica, en el Ciclo formativo de Restauración nos encontramos los módulos profesionales que constituyen el currículo de enseñanzas, conducentes al título de formación profesional de técnico en Servicios de Restauración:

1.-Formación en el centro educativo:

Módulos profesionales asociados a la competencia:

- Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.
- Operaciones Básicas de Bar-Cafetería.
- Servicios en bar-cafetería.
- Operaciones Básicas de Restaurante.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- El vino y su servicio.
- Servicios en restaurante y eventos especiales.
- Técnicas de comunicación en restauración
- Servicios en restaurante y eventos especiales.

Módulos profesional socioeconómicos:

- Inglés.
- Formación y orientación laboral.
- Empresa e iniciativa emprendedora.

Módulo profesional de formación en centros de trabajo.

- Formación en centro de trabajo.

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, de ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija la estructura de los nuevos títulos de formación profesional, que tendrán como base el Catálogo Nacional de las Cualificaciones profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social, dejando a la Administración educativa correspondiente el desarrollo de diversos aspectos contemplados en el mismo.

RELACIONES CON EL CURRÍCULO.

Relación de cualificaciones profesionales y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título Cualificaciones profesionales completas:

a) Servicios de restaurante, bar y cafetería: HOT679_2. (Real Decreto 100/2019, de 1 de marzo), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC2298_2: Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.

UC2299_2: Preparar y servir bebidas distintas a vinos.

UC2300_2: Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.

UC9998_2: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.

UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.

3. OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO RELACIONADOS

- b) Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- 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.
- j) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

- 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.
- j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- k) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

Todo ello enmarcado en una visión global e integradora del saber profesional que asegure una formación polivalente al alumnado con el objeto que sepa adaptarse a los cambios tecnológicos y productivos que requiere una economía internacionalizada y sometida a constantes transformaciones.

Los itinerarios profesionales de los alumnos/as pueden sufrir variaciones a lo largo de su vida laboral. La formación que se pretende a través del módulo profesional busca facilitar la preparación para dichos cambios, proporcionando unos conocimientos, habilidades y actitudes de tipo socio laboral presentes en la consecución y mantenimiento de cualquier empleo, ya sea por cuenta propia o ajena.

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN

(Orden 9 de octubre 2008 por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración.)

Resultado de Aprendizaje nº 1. Realiza el trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas asociadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y caracterizado las materias primas y elaboraciones culinarias usuales en la aplicación de este tipo de técnicas de servicio.
- b) Se han identificado y clasificado los diversos útiles y herramientas para el servicio de productos pelados, trinchados, desespinaados y racionados.
- c) Se ha dispuesto y comprobado la puesta a punto de todo lo necesario para el desarrollo de la actividad.
- d) Se han relacionado las distintas materias primas y productos culinarios con las técnicas apropiadas, en función de sus características, presentaciones, anatomía y otros condicionantes.
- e) Se han desarrollado los diversos procesos de pelado, trinchado, desespinado y racionado en tiempo y forma.
- f) Se ha realizado el servicio de las elaboraciones siguiendo los parámetros establecidos.
- g) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos básicos a desarrollar:

- Realización de trinchados, racionados y desespinaados de productos y elaboraciones culinarias:
 - Terminología profesional relacionada.
 - Útiles y herramientas específicos y/o habituales en estos procesos.
 - Operaciones de puesta a punto de materiales y espacio ante el comensal.
 - Productos culinarios y materias primas relacionadas. Características, presentaciones y otros aspectos relacionados.
 - Técnicas de trinchado, desespinado y racionado. Ejecución de procedimientos con carnes, aves, pescados, mariscos, frutas y otros alimentos posibles. Valoración y control de resultados.

Resultado de Aprendizaje nº 2. Elabora platos a la vista del cliente aplicando las técnicas culinarias y de servicio relacionadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los elementos de la oferta gastronómica más adecuada para su elaboración ante la vista del cliente.
- b) Se han caracterizado las principales técnicas culinarias y de servicio empleadas en la elaboración de platos ante el cliente.

- c) Se han reconocido la maquinaria, materiales y útiles aplicables para la elaboración de platos ante el cliente.
- d) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.
- e) Se ha determinado el lugar de elaboración de los platos.
- f) Se han identificado las órdenes de servicio a partir de la documentación.
- g) Se han realizado las elaboraciones a la vista del cliente respetando tiempos, cocciones y temperaturas.
- h) Se han realizado las técnicas de elaboración y servicio con orden y limpieza, dejando el lugar de trabajo recogido a la finalización de la tarea.
- i) Se ha sugerido al cliente distintas alternativas de elaboración si las hubiera.
- j) Se han valorado las posibilidades decorativas de la presentación de platos y fuentes buscando el equilibrio estético de los mismos.
- k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Contenidos básicos a desarrollar:

- Elaboración de platos a la vista del cliente:
 - Maquinaria, útiles y herramientas específicos para la elaboración de platos a la vista del cliente. Descripción, características, usos, aplicaciones y mantenimiento.
 - Operaciones de puesta a punto. Ubicación de materiales y adecuación de espacios.
 - Técnicas en la elaboración de platos a la vista del cliente. Descripción y análisis. Caracterización de elaboraciones culinarias habituales a la vista del cliente. Procedimientos de elaboración, presentación/decoración y servicio. Control y valoración de resultados.

6. RELACIÓN, SECUENCIACIÓN Y PONDERACIÓN DE LOS OBJETIVOS, CONTENIDOS Y UNIDADES DIDÁCTICAS.

TABLA RELACIONADA

RA	UNIDAD DIDÁCTICA	HORAS	TRI	%
1	1. Trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias.	31	1 y 2	50
2	2. Elaboraciones a la vista del cliente.	32	1 y 2	50

7. TEMPORALIZACIÓN

CALENDARIO ESCOLAR 2024/25 Conserjería de Educación, Cádiz												
DÍA FESTIVO			DÍA NO LE CTIVO			VACACIONES						
SEPTIEMBRE												
16	17	18	19	20	21	22						
23	24	25	26	27	28	29						
30												11
OCTUBRE												
	1	2	3	4	5	6						
7	8	9	10	11	12	13						
14	15	16	17	18	19	20						
21	22	23	24	25	26	27						
28	29	30	31									23
NOVIEMBRE												
				1	2	3						
4	5	6	7	8	9	10						

11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30		19
DICIEMBRE							
						1	
2	3	4	5	6	7	8	
9	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
30	31						13
ENERO							
		1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12	
13	14	15	16	17	18	19	
20	21	22	23	24	25	26	
27	28	29	30	31			18
FEBRERO							
					1	2	
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28			19
MARZO							
					1	2	
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	
31							20
ABRIL							
	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30					17
MAYO							
			1	2	3	4	
5	6	7	8	9	10	11	
12	13	14	15	16	17	18	
19	20	21	22	23	24	25	
26	27	28	29	30	31		20
JUNIO							
						1	
2	3	4	5	6	7	8	
9	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	26	28	29	
31							14

Horario módulo. OFERTAS GASTRONÓMICAS					
8:15 a 9:15					
9:15 a 10:15					
10.15 a 10.30					
10:30 a 11:30					
11:30 a 12:30		X			
12:30 a 12:45					
12:45 a 13:45	X				

.....

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES
Operaciones básicas en bar-cafetería	288	9	-	-
Operaciones básicas en restaurante	288	9	-	-
Servicios en bar cafetería	-	-	105	5
Servicios en restaurante y eventos especiales	-	-	210	10
El vino y su servicio	-	-	84	4
Ofertas gastronómicas	-	-	84	4
Técnicas de comunicación en restauración	64	2	-	-
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	64	2	-	-
Inglés	160	5	-	-
Formación y orientación laboral	96	3	-	-
Empresa e Iniciativa emprendedora	-	-	84	4
Formación en centro de trabajo	-	-	410	35-40
Horas de libre configuración	-	-	63	3
TOTALES	960	30	1040	30

8. METODOLOGÍA.

Por las propias materias desarrolladas en las áreas de aprendizaje de los alumnos-as, se tratarán estrategias metodológicas con una gran variedad de actividades, tanto en el taller, como de investigación y desarrollo en el entorno. Estas estarán condicionadas a factores que influirán, en las propias estrategias-métodos como son:

Madurez de los sujetos a quien va dirigido el aprendizaje.

Los fines o valores que se pretenden desarrollar en las enseñanzas de los módulos en cuestión.

Las medidas de que dispone el centro.

El currículo vigente.

La relación entre las áreas del currículo y la de las técnicas de servicio y atención al cliente.

Líneas de actuación en orientaciones pedagógicas.

Con todo ello se estructurará la realidad educativa según el método ideal, en cada situación, sin plantear ninguna fórmula mágica ni ningún catecismo pedagógico. Aplicando en el taller estrategias metodológicas tales como:

Investigación.

Proyectos.

Solución de problemas prácticos "in situ".

Elaboración de fichas de trabajo.

Simulaciones prácticas, prácticas reales, etc.

En las que todas ellas comportarán varias actividades didácticas.

Por ser áreas eminentemente prácticas el proceso metodológico será cíclico, dónde los conocimientos aprendidos servirán para iniciar una nueva secuencia teórico-práctica.

Las actividades prácticas se llevarán a cabo tanto a nivel individual como de grupo. Para el desarrollo individual el alumno-a se centrará en las propias tareas de la práctica encomendada, para lo cual necesitará establecer cuáles son los conceptos previamente aprendidos y destrezas a aplicar.

En el ámbito del grupo, se trabajarán principalmente procedimientos que se utilizan básica y concretamente en la industria hostelera. Potenciando los debates y confrontaciones de ideas para llegar finalmente a conclusiones concretas establecidas y razonadas.

Los grupos variarán en cuanto al nº de componentes según la práctica a realizar y el desarrollo del propio "stand" de trabajo.

Cada unidad tendrá un desarrollo metodológico, basado en el análisis de contenidos de la misma, aplicándolo posteriormente con la práctica correspondiente, bien individualmente o colectivamente. Permitiéndonos con ello alcanzar los resultados de aprendizaje que nos proponemos.

Se atenderá de forma personalizada la diversidad que surja en el aula adoptando las estrategias necesarias que lo hagan compatible con el desarrollo general, creando con todo ello un clima de diálogo y motivación.

Los medios y recursos didácticos serán diversificados, apoyándonos en material didáctico antiguo y de nuevas ediciones. Utilizando técnicas más avanzadas: Audiovisuales, retroproyector, procesadores de texto, informática aplicada a la industria hostelera, adaptándolos a cada actividad de aula, según los objetivos propuestos y programados.

Sin duda el propio entorno eminentemente hostelero en cuanto al sector, será un recurso inestimable de apoyo, para incorporarlo al proceso.

En las áreas prácticas se superpone ante todo, las tareas del profesorado en equipo, aspecto metodológico que venimos desarrollando los últimos cursos.

Cuando se lleven a cabo las prácticas, se trabajarán los contenidos simultáneamente por su interconexión en esta área, al principio aptitudes manipulativas y destrezas prácticas y profesionalizadas, pero sin separar la práctica de la teoría, ya que ambas están integradas en la actividad.

Se estimulará el hábito de trabajo y constancia a través de la repetición diaria de tareas manuales (ritmo, rendimiento...)

Se valorará la superación en las deficiencias.

Se organizará el espacio para que simule al máximo al ámbito de trabajo real y actuar coordinadamente todo el Departamento, para el desempeño de prácticas conjuntas.

Dinamizar la clase a través de multiplicidad de tareas. Agrupación del alumnado para la elaboración de tareas en forma rotatoria, fomentando el compañerismo, el respeto y consideración por el trabajo de los demás, trabajar en equipo, designar tareas a un tiempo determinado para incrementar el rendimiento, la autonomía y la concentración.

Individualizar según aptitudes y necesidades educativas.

Alto grado de exigencia y atención en la uniformidad, cuidado personal y pulcritud, dada las características de la profesión y su responsabilidad.

Desempeño de tareas de dificultad creciente con la utilidad práctica.

Planteamiento de pequeños problemas comunes en la vida laboral para estimular la autonomía y la capacidad resolutoria.

Repetición constante de posibles accidentes laborales propios del puesto de trabajo a desempeñar, para que sean prudentes y cuidadosos.

Las estrategias metodológicas para trabajar los resultados de aprendizaje a desarrollar, dependerán de la organización del espacio, agrupación del alumnado y recursos didácticos. Se desarrollarán las actividades de aprendizaje y se hará puesta en común de resultados, evaluando los resultados de aprendizaje.

9. ACTIVIDADES

En resumen, se plantearán actividades en las estrategias metodológicas que según su finalidad serán:

De introducción- motivación: introducir al alumno-a con videos del sector, en la realidad de lo que van a aprender de la profesión.

De conocimientos previos: realizar con los alumnos-as cuestionarios para conocer las ideas, opiniones, aciertos o errores conceptuales de los alumnos-as sobre los contenidos a desarrollar.

De desarrollo: son las que desarrollaremos mediante el proceso educativo, donde permitan al alumno-a conocer los procedimientos y actitudes.

De consolidación: Realizar comparaciones de ideas previas con las nuevas, aplicando los nuevos aprendizajes.

De recuperación: actividades de apoyo en cada unidad tratada para los alumnos-as que no han sido capaz de adquirir los conocimientos trabajados.

De aplicación: actividades destinadas a continuar construyendo nuevos conocimientos a alumnos-as la que han realizado de manera satisfactoria las actividades de desarrollo propuestas y también las que son imprescindibles en el proceso.

Se recurrirá a conocimientos teóricos cada vez que sean necesarios para poder continuar con los procedimientos en el aula taller

10. EVALUACIÓN

La evaluación es un instrumento de ajuste pedagógico. Este ajuste, puede analizarse desde dos vertientes:

Para conocer el tipo de ayuda que hemos de prestar al alumno-a, por lo que hemos de conocer las características de los mismos, susceptibles de interactuar con dicha ayuda.

La evaluación determina si se han alcanzado o no, y hasta qué punto, las intenciones educativas que están en la base y origen de la intervención pedagógica.

Además, hemos de considerar las otras funciones de la evaluación: diagnóstico, orientación, motivación, control, calificación, promoción, acreditación y certificación.

La evaluación será continua, tal como determina la Orden de 29 de septiembre de 2010 sobre evaluación en los ciclos formativos de F.P. Inicial. Asimismo, estarán presentes todas las actividades en su desarrollo global, para valorar el grado de consecución de los objetivos educativos (resultados de aprendizaje) tanto al resultado académico como al proceso de enseñanza- aprendizaje.

Para proceder a la evaluación positiva del alumnado se exige la asistencia regular a clase y su participación en todas las actividades programadas, estando sujeta dicha evaluación a las prácticas habituales en el aula, siendo la asistencia por tanto un mecanismo más de evaluación cuyo peso podrá fijarse en la presente programación didáctica.

Para llevar a cabo este principio general se ha optado por un sistema diario y constante, siendo necesario determinar antes los criterios con los que realizar dicha valoración.

La evaluación estará presente durante todo el proceso de enseñanza aprendizaje permitiéndonos con ello observar el grado de progreso, y permitiéndonos intervenir en aquellos alumnos-as/as que no tienen una evolución con respeto a sus capacidades.

Además de poder modificar aspectos de lo programado que no se consideran oportunos o eficaces.

Por ser una enseñanza eminentemente práctica, los instrumentos serán muy variados. Se basarán fundamentalmente en el buen desarrollo de todo tipo de actividades prácticas, además de cuestionarios sobre el tema y trabajos relacionados con la materia.

Con carácter general se complementan tres tipos de evaluación:

Evaluación inicial. Reflejará la situación de partida de los alumnos-as/as con la finalidad de orientar la intervención pedagógica del modo más apropiado.

Para llevar a cabo esta tarea sería necesario recabar información en los siguientes aspectos:

El grado de desarrollo de determinadas capacidades y habilidades, que aprendieron en el primer curso.

Los conocimientos previos, esquemas o teorías personales relacionadas con los contenidos específicos del ciclo.

Las estrategias y técnicas de trabajo intelectual y manual adquiridas en estudios anteriores o en el desempeño de actividades profesionales.

El conocimiento del currículo cursado por cada uno de los alumnos-as y de la experiencia laboral que en su caso hayan adquirido.

Las estrategias y técnicas de trabajo ya citadas y las motivaciones e intereses de los alumnos-as con respecto a la profesión elegida.

Esta evaluación diagnóstica, realizada antes de comenzar el segundo curso aportará información para que el profesorado pueda tomar decisiones respecto al nivel de profundidad con el que se habrán de desarrollar los contenidos y las estrategias de aprendizaje que sería necesario plantear en cada caso.

Evaluación formativa. Informará sobre el grado de cumplimiento de los objetivos previstos y la necesidad de efectuar correcciones. Para la adopción de estas medidas se realizará, después de conocidos los resultados de cada evaluación, una reunión del equipo educativo en la que se analizarán los resultados obtenidos por los alumnos-as/as y las posibles medidas que puedan para corregir las desviaciones observadas.

Se realizará a lo largo del propio proceso de enseñanza-aprendizaje a través de los conocimientos de los alumnos-as y de la información recogida sobre la marcha del proceso formativo que se está desarrollando permitiendo que el profesor-a pueda realizar en cada caso un análisis de las dificultades encontradas y un replanteamiento de las estrategias que serían más adecuadas para el desarrollo de los resultados de aprendizaje, propuestas en cada uno de las unidades didácticas.

Resumiendo, la información recogida en el proceso versará sobre los aspectos siguientes:

Progreso individual.

Dificultades halladas en el aprendizaje de los diferentes tipos de contenidos

Técnicas del trabajo intelectual y manual utilizado por el alumno-a.

Replanteamiento de las estrategias didácticas que se han elegido con respeto al desarrollo de los resultados de aprendizajes.

Tipo y grado de los aprendizajes adquiridos mediante las actividades de enseñanza propuestas.

Evaluación sumativa. Su finalidad será la valoración de los resultados del aprendizaje al finalizar una determinada fase del proceso formativo, tomando como referencia los criterios de evaluación, los resultados de aprendizaje, los objetivos didácticos establecidos en este periodo. Cumplirá las siguientes funciones:

Constatar el logro de los tipos y grados de aprendizaje establecidos en los resultados de aprendizaje de los correspondientes contenidos.

Comprobar si se han conseguido los objetivos generales previstos.

Determinar si la formación adquirida responde al perfil profesional demandado por el sector productivo.

Desde esta perspectiva, la evaluación sumativa conducirá a la acreditación profesional que garantiza la competencia y capacidad requerida para esta actividad profesional.

Con todo ello se estructurará la realidad educativa según el modelo ideal, en cada situación, usando la flexibilidad y adaptabilidad como marco general. Aplicando en talleres estrategias metodológicas tales como investigación, proyectos, solución de problemas prácticos, elaboración de fichas, trabajo de campo, simulaciones, practicas reales, etc.

Cualquier sistema utilizado comportará varias actividades didácticas.

10.1 INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Serán las técnicas, recursos y procedimientos utilizados para obtener información acerca de todos los factores que intervienen en el proceso formativo con la finalidad de poder llevar a cabo en cada momento la evaluación correspondiente. Conviene poner de manifiesto la elección de una técnica determinada dependerá de las características de la información que es necesaria obtener, en función de los aspectos que vamos a evaluar y del momento en que se lleva a cabo.

Los instrumentos serán muy variados. Se basarán, sobre todo:

En talleres, en el buen desarrollo de todo tipo de actividades prácticas.

Debates sobre temas y cuestiones determinadas.

Realización de trabajos.

Ejercicios y actividades teórico/prácticos sobre supuestos, o de pequeña investigación.

Pruebas prácticas.

Puntualidad y actitud en clase.

Además de trabajos relacionados con la unidad didáctica contemplada.

10.2. CRITERIOS GENERALES DE EVALUACIÓN

La evaluación de las enseñanzas del módulo, se realizará teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación establecidos según la ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración.

En el propio módulo, así como los objetivos generales del ciclo formativo.

Se procurará que la evaluación esté en todo el proceso enseñanza-aprendizaje, para que realmente sea continua y formativa. Creemos importante mantener informado al alumno-a de su trayectoria para que pueda intervenir y participar más activamente en el proceso de aprendizaje.

ESTE MÓDULO ESTÁ ASOCIADO AL DE HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN QUE CONTARÁ CON EL 85% DE LA NOTA EN LA EVALUACIÓN FINAL, PONDERÁNDOSE CON EL MISMO CON EL 15% RESPECTIVAMENTE. PARA PODER APROBAR SERÁ NECESARIO TENER UNA NOTA POSITIVA EN LOS DOS MÓDULOS.

10.3. SISTEMA DE CALIFICACIÓN:

Para aprobar los citados módulos deberán ser superados por separado con su correspondiente nota positiva.

En el caso de suspender alguno de los dos módulos deberá repetirse en el curso siguiente.

Coincidiendo con las fechas fijadas en el calendario de evaluaciones del centro, la calificación de cada evaluación se obtendrá del siguiente porcentaje:

La calificación vendrá expresada, entre el 1 y el 10.

Para la calificación positiva del módulo es necesario obtener una nota de un 5 o superior en la calificación final. Para que la nota informativa que aparece en el boletín sea 5 o superior debe tener SUPERADO con un mínimo de 5 LA PARTE TEÓRICO-PRACTICA.

El alumno que suspenda alguna de las evaluaciones trimestrales la recuperará en la evaluación final, esta evaluación final será del módulo completo.

En el caso que el alumno/a no supere el módulo en la calificación de evaluación, tendría un periodo de continuidad de actividades lectivas hasta la fecha de la evaluación final, siendo evaluado de toda la programación aquellos alumnos que tuvieran que realizar la evaluación final.

Tendremos aquí en cuenta todos los criterios de evaluación para poder obtener la nota numérica de calificación.

* Aspectos a tener en cuenta para la calificación:

Para aprobar el módulo debe tener superados todos los Resultados de Aprendizaje ya que los contenidos se basan y/o relacionan entre sí.

La ausencia de clase, por faltas justificadas o injustificadas, conlleva la pérdida de evaluación de las mismas actividades realizadas en los días ausentes.

Las actividades realizadas en el centro (apertura del restaurante, apertura de bar y cafetería, eventos, jornadas, etc) son de obligada asistencia, viéndose modificados los horarios lectivos para su realización.

- La apertura de comedor se llevará a cabo cualquier día de la semana dentro del periodo escolar.
- En el caso de realizar la actividad de apertura de comedor en horario no lectivo, se recuperarán aquellas horas realizadas sustituyéndolas por las horas lectivas ordinarias de clase avisando con anterioridad a Dirección del centro.

REDONDEO DE NOTAS

Las notas trimestrales y finales se redondean a partir de 5 décimas a número entero más próximo.
 $< 5.5 = 5$ y $> 5.5 = 6$

10.5. PROCEDIMIENTOS DE RECUPERACIÓN Y MEJORA.

Antes de cada sesión de evaluación parcial se procederá a recuperar los exámenes y trabajos del trimestre no realizados por cualquier causa justificada o suspensos.

Con el mismo fin, en el mes de junio entre la tercera evaluación parcial y la evaluación final se organizarán actividades de recuperación y mejora. A este procedimiento se deberán presentar:

- Alumnos/as con algún RA o CE suspenso.
- Alumnos/as que quieran subir nota en algún RA o CE.

Durante este período el alumnado deberá entregar algunos de los trabajos y ejercicios no presentados.

Las actividades de recuperación en general consistirán en:

- Repaso de temas.
- Explicaciones de contenidos concretos.
- Realización de simulaciones teórico-prácticas.
- Realización de resúmenes y esquemas.

Las actividades de mejora del alumnado que quiera subir nota aparecerán en su plan individualizado.

Al inicio del periodo de recuperación/mejora el profesor/a entregará a cada alumno/a su Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:

- RA y CE no superados/ mejorables.
- Plan de trabajo.
- Instrumentos de evaluación.
- Criterios de calificación.

- Horario y calendario.
- Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo.

Cada alumno/a recibirá su Plan Individualizado de Recuperación/Mejora con antelación y deberá firmarlo.

Nota final.

Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por tanto, dichas calificaciones junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán la calificación final del MP.

11. TEMAS TRANSVERSALES

Los temas transversales contemplan de manera relevante, actividades encaminadas a potenciar el desarrollo de algunos objetivos que han sido relegados, tradicionalmente dentro del ámbito de la educación no formal: Atendiendo a aspectos tan significativos como: la salud, consumo, igualdad entre sexos, educación vial, educación moral y cívica, educación para la paz y cultura Andaluza.

11.1 Educación moral y cívica

El currículo presenta algunos indicadores de contenidos netamente morales o fácilmente utilizables para la formación moral y cívica. Resaltando de los objetivos generales los que hace mención a los temas deontológicos de la profesión, por referirse de manera directa a los objetivos descritos de la educación moral.

Dentro de los mismos destacamos:

Toma de conciencia sobre las relaciones en el entorno de trabajo

Valoración y respeto con las opiniones de los compañeros en el entorno de trabajo y tendencias a comportarse coherentemente con las valoraciones contrarias.

Valoración de la importancia en el sector, de todo lo concerniente a honradez, voluntad, compañerismo, autoridad y ética profesional.

Asimismo, destacaría el trabajo en grupo dentro de unas normas de respeto y convivencia en el grupo, característica importante dentro de la competencia profesional.

11.2. Educación del consumidor

Son muy amplios los contenidos referidos a aspectos del consumo que se desarrollan dentro del módulo; destacando los siguientes:

Sensibilidad por el orden y limpieza de los lugares de trabajo y de materiales utilizados, en el área del obrador y su manipulador.

Inculcar la importancia de una buena higiene personal.

Toma de conciencia de la importancia de la aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en la manipulación de alimentos.

Empatía con el cliente, ante posibles quejas y reclamaciones.

Se desarrollarán actividades encaminadas a fomentar:

La prevención de riesgos de accidentes con maquinaria de uso en obradores.

Actividades de reciclaje de residuos.

Actividades para conocer el nivel de productos que manipulan, y prácticas de análisis comparativa de distintas calidades.

11.3. Educación para la salud...

En este tema transversal, en relación a los contenidos del módulo destacamos los siguientes conceptos:

Valoración y análisis crítico de los productos químicos que manejamos en todos los procesos de limpieza de materiales para el servicio de Cocina.

Respeto a las instrucciones de uso y normas de seguridad de la maquinaria del obrador.

Investigación, a través de diversas fuentes de información, de hábitos y tendencias en cuanto al consumo de Productos de Cocina

Reglamentación sobre manipulación de alimentos.

11.4. Educación para la igualdad de oportunidades de ambos sexos:

En este apartado se desarrollarán actividades de enseñanza-aprendizaje, que eviten en todo momento todo sesgo sexista en el lenguaje, las ilustraciones y los ejemplos utilizados. Planteando actividades profesionales de mando, dónde se evitarán papeles que tradicionalmente atendían a criterios sexistas, nombrando alternativamente a chicos/as por igual, Evolución de la profesión entre hombres y mujeres.

11.5. Educación ambiental:

Se realizarán actividades para contribuir a la mejora del medio ambiente. Realizando todo el reciclado de productos orgánicos propios de embotellado, enlatado, etc. de los géneros propios de consumo en el obrador.

12. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Partiendo, en principio, de que no existan alumnos/as con dificultades de aprendizaje., lo cual haría necesaria una mayor intervención, la planificación de esta programación siempre tendrá en cuenta la respuesta a la diversidad del alumnado y las consiguientes necesidades educativas tratando de prevenir la aparición o evitar la consolidación de las dificultades de aprendizaje.

A lo largo de la programación iremos interviniendo con actividades de distinto tipo: desde las meramente conceptuales (individuales) a otras con un tratamiento más complejo (individuales o de grupo). Esta graduación en la complejidad permite una respuesta más eficaz a los distintos niveles del alumnado.

Pero además, propondremos también actividades complementarias de refuerzo o ampliación, con las que se podrá atender a las diversas necesidades de aprendizaje.

Ejercicios de refuerzo, para aquel alumnado que no haya alcanzado los mínimos exigibles en alguna unidad, aunque la nota en el bloque sea positiva.

13. RECURSOS

R. materiales	Disponible	Números	Coste	Responsable
Papelería	Sí	Folios, cartulinas	-	Dpto.
Carteles	Sí	6	-	Profesor-a
Pancartas	Sí	6	-	El grupo
Proyector	Sí	1	-	I.E.S.
Sillas	Sí	30	-	"
Mesas	Sí	30	-	"
Infraestructura	Sí	-	-	"
Mural	Sí	2	-	El grupo
Encerado	Sí	1	-	I.E.S.

Material de ampliación e investigación:

Bibliografía disponible en la biblioteca del Centro y en la de la localidad:

Material preparado por el profesor.

Atención al cliente de editorial síntesis, web, revistas especializadas, etc.

Géneros fungibles: los necesarios propios del módulo.

Instalaciones en el Edificio o residencia antigua Elcano, donde se impartirán las clases de taller.

Taller este que cuenta con:

Mobiliario principal y auxiliar

Taquilla vestuario.

Útiles y herramientas de trabajo.

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Actividad	Responsable/s	Trimestre/s	Módulo/s Asociados	Grupos involucrados
Asistencia a Muestras o Ferias Gastronómicas °(Andalucía Sabor, Salón Gourmet y/o Madrid Fusión)	Todos	1º, 2º ó 3º	Todos	Todos

Visita a Mercado Municipal y/o Mercadona	Manuel y Sebastián	1º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1ºCO y 1ºREST 2ºCO y 2ºREST
- Visita a Hoteles	Manuel, Sebastián	1º ó 2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2ºCO y 1º y 2ºREST
- Visita a un Bufé de hoteles de la localidad	Manuel y Sebastián	1º ó 2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º REST y 2ºREST
- Visita a Makro y otras empresas suministradoras de material de hostelería	Manuel, Sebastián	1º ó 2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	2ºREST y 1ºREST
Apertura del comedor	Sebastián y Manuel	1º , 2º , 3º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	2ºREST Y 2ºCO 1º REST (Personal)
Concurso de Barista	Manuel y Sebastián	2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Concurso de coctelería	Manuel y Sebastián	Enero	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Ponencia Café Dromedario.	Manuel y Sebastián	Febrero.	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Ponencia Consejos Reguladores del vino, vinagre y Brandy de Jerez otras zonas.	Manuel y Sebastián	Octubre	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Ponencia sobre el Jamón ibérico y jamón serrano.	Manuel y Sebastián	Noviembre-diciembre	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Bodegas de la Provincia.	Manuel y Sebastián	1º y 2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Visita a piscifactoría	Manuel y Sebastián	1º y 2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Visitas a Fabrica Cervecera	Manuel y Sebastián	2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º Y 2º REST
Experiencias conjuntas con otras Escuelas de Hostelería (posiblemente ligada a la siguiente actividad)	Manuel y Sebastián	1º, 2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Desayunos tertulias	Todos	1,º2º,	Todos	Todos

15. NORMATIVA

Entre toda la normativa citada podemos destacar las siguientes:

- LEY ORGÁNICA 5/2002, 19 junio, de Cualificaciones y de la Formación Profesional.
- LEY ORGÁNICA 2/2006, 3 de mayo, de Educación (BOE de 4 de mayo de 2006)
- LEY 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.
- DECRETO 436/2008, que establece la ordenación y enseñanzas de Formación Profesional inicial.
- RD Real Decreto 1147/2011, que establece la ordenación general de la formación profesional
- RD 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo (BOE de 3 de enero de 2007).
- Decreto 301/2009, por el que se regula el calendario y la jornada escolar en los centros docentes, a excepción de los universitarios.
- Decreto 327/201, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los IES.
- Orden de 20/8/2010 que se regula la organización y el funcionamiento de los IES.
- RD 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas. (BOE de 18 de enero de 2008).
- ORDEN de 9/10/2008 (BOJA 24/11/08) por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración.
- RD 100/2019 por el que se establece dos cualificaciones profesionales de la familia de Hostelería y Turismo. (servicios de restaurante, bar y cafetería).
- ORDEN 23/04/08, por la que se regulan las pruebas de acceso a los ciclos formativos de Formación Profesional y el curso de preparación de las mismas (BOJA de 7 de mayo de 2008).
- Ley 9/99, de 18 de noviembre, Solidaridad de la Educación en Andalucía.

REGLAMENTO 1169/11 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO:

OFERTAS GASTRONÓMICAS

Ciclo Formativo de Grado Medio. Servicios en Restauración.

DEPARTAMENTO De: Hostelería

CURSO ACADÉMICO 2024/2025

PROFESOR	CURSO
CAROLINA DOMÍNGUEZ ROCA	2º SERVICIOS EN RESTAURACIÓN



1. DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MODULO PROFESIONAL	3
2. CONTEXTUALIZACION	3
3. OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO	9
4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES	9
5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	10
6. SECUENCIACIÓN/TEMPORALIZACIÓN DE LOS OBJETIVOS, CONTENIDOS Y UNIDADES DIDÁCTICAS.	13
7. TEMPORALIZACIÓN	14
8. METODOLOGÍA	16
9. ACTIVIDADES	18
10. EVALUACIÓN	18
11. TEMAS TRANSVERSALES	24
12. ATENCION A LA DIVERSIDAD	25
13. RECURSOS	26
14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES	26
15. NORMATIVA	28

1. DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO PROFESIONAL.

Denominación: Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios en Restauración.

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

Nivel y duración del ciclo: 2000 horas.

Duración del módulo: 84 horas / 4 horas semanales

2. CONTEXTUALIZACIÓN

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, de ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija la estructura de los nuevos títulos de formación profesional, que tendrán como base el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social, dejando a la Administración educativa correspondiente el desarrollo de diversos aspectos contemplados en el mismo.

2.1 Características del entorno

2.1.1 Zona geográfica

El IES LA ATALAYA se encuentra en la urbanización del mismo nombre, en Conil de la Frontera. Se trata de un edificio construido en 1985, aunque a lo largo de este tiempo ha tenido hasta tres ampliaciones, además de otras reformas, la última de ellas en el verano de 2023. Esto, unido al hecho de que la edificación original está construida sobre una zona irregular, hace que la estructura del mismo sea cuando menos, extraña, con varios niveles que durante la última reforma han tratado de ser resueltos con desigual resultado, sobre todo desde el punto de vista estético. Aunque en el momento de su construcción se encontraba a las afueras de Conil, hoy está perfectamente integrado en el núcleo urbano, con un acceso fácil a la zona de más crecimiento de la localidad.

2.1.2 Población

Hasta la implantación de la LOGSE, el IES La Atalaya fue el único instituto de Educación Secundaria de Conil, y aún hoy es el único que oferta enseñanzas post-obligatorias de Bachilleratos y Ciclos formativos de grado medio y CFGB (2º FPB). Este hecho nos significa socialmente en el municipio. La oferta educativa justifica la procedencia social del alumnado de nivel medio, ya que el centro absorbe toda la demanda de estudios secundarios no obligatorios de Conil, además de los alumnos de la ESO provenientes de su centro adscrito que es el CEIP FERNÁNDEZ PÓZAR. En general se trata de una población educativa de clase media, no especialmente problemática desde el punto de vista de la convivencia, excepto algunos casos o grupos muy puntuales.

2.2 Características del centro

2.2.1 Instalaciones

El IES La Atalaya consta de un edificio principal que cuenta en su planta baja con las siguientes dependencias: cafetería, conserjería, sala de profesores, laboratorio de química, despachos de jefatura y vicedirección, secretaría y orientación, administración y varios departamentos didácticos. Además, están en esta planta cuatro aulas de grupo. También en esta planta, pero en la zona de los originarios talleres de formación profesional, hoy reconvertidos en aulaario específico, se encuentran los siguientes espacios: aula de tecnología y un aula de informática. En la planta superior en esta zona se encuentran estos espacios: laboratorio de ciencias experimentales, aula de innovación, aulas de clase, aula informática y aula de dibujo. El edificio principal se completa con siete aulas de grupo.

Accediendo desde la planta baja del edificio principal a un nivel más bajo se encuentra la planta de sótano, que consta de biblioteca y departamento de Lengua castellana, otros dos departamentos didácticos, un aula de clase y segunda aula de informática. Aneja a esta zona se encuentra la primera ampliación que se realizó del centro que cuenta con cuatro aulas de grupo en dos alturas. La segunda ampliación es un edificio independiente que cuenta con dos alturas y ocho aulas de grupo.

Las instalaciones del centro se completan con una sala de usos múltiples, en realidad destinada a gimnasio, de unos 360 metros cuadrados, una pista polideportiva de 20 por 40 metros y una pista menor de baloncesto.

La parcela total del centro consta de unos 7.500 metros cuadrados, de los que aproximadamente 4500 son espacios no construidos.

Los estudios referidos a la familia profesional de HOSTELERÍA Y TURISMO se ubican en una segunda sede, ubicada en la parcela aneja al centro. Estas instalaciones fueron construidas por el Ayuntamiento de Conil, cedidas al Centro en virtud del convenio firmado con la Consejería de Educación para el funcionamiento de los Ciclos formativos de Hostelería y Turismo. Queda por resolver el acceso directo entre ambas sedes habilitando un camino entre ambos edificios.

2.2.2 Organigrama y recursos humanos

El Centro cuenta con el siguiente organigrama:

EQUIPO DIRECTIVO: Director, Vicedirectora, Jefe de Estudios, Secretario y Jefa de Estudios Adjunto.

DEPARTAMENTOS y MIEMBROS DEL MISMO:

Matemáticas: 7 (informática se incluye en este departamento)

Lengua castellana y literatura: 6

Geografía e Historia: 6

Filosofía: 3

Biología y Geología: 3

Educación Física: 3

Física y Química: 4

Dibujo: 1

Música: 1

Idiomas: 8



Latín: 1

Economía: 3 (incluye FOL)

Tecnología: 3

Hostelería y restauración: 6

Orientación: 2

Religión Católica: 3

Religión Evangélica: 1

CFGB / FPB: 2

Actividades extraescolares

Departamento de formación, evaluación e innovación educativa

PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS

1 auxiliar administrativa

2 conserjes

2 limpiadoras en plantilla y 4 a través de una empresa de servicios en horario parcial.

2.2.3 Oferta Educativa

En cuanto a la oferta educativa del Centro, es la siguiente:

Tres líneas de 2º y 4º de la ESO y dos líneas en 1º y 3º de la ESO.

Bachillerato de Ciencias y Tecnología y de Humanidades y Ciencias Sociales. (cinco grupos de primero y cinco de segundo en el curso actual).

Dos grupos de Ciclo Formativo de Grado Básico de Electricidad y electrónica.

Ciclos Formativos de Grado Medio: Técnico en Cocina y gastronomía y Técnico en servicios en restauración. Esto es un total para el curso 2024/25 de 26 grupos, lo que convierte al IES La Atalaya en centro de dimensiones medias, con aproximadamente 690 alumnos y 63 profesores.

Desde el curso 2006/07 el IES La Atalaya es Centro TIC con una dotación para el desarrollo de dicho proyecto:

4 aulas TIC fijas.

3 aulas TIC de ordenadores portátiles.

Chromebooks.

Dotación TIC para departamentos y administración.

Cañón proyector y pantalla o smart tvs, ordenador y conexión a Internet en todas sus aulas.

Además, el centro participa en los proyectos educativos Forma Joven, Plan Director, Master en Secundaria y Psicología, PROA, Escuela Espacio de Paz, CIMA, Investiga y Descubre, Erasmus+, Programas de Movilidad y TDE. Algunos están solicitados y estamos a la espera de ser aceptados. Hemos sido reconocidos varios años como Centro de Convivencia +.

2.3 Características socioeconómicas de las familias

Nuestro instituto se halla en un barrio de clase media-alta, compuesto por funcionarios, comerciantes, pequeños empresarios y trabajadores (de los servicios y de la industria) por cuenta ajena. Además, añadir que es el único centro del pueblo dotado de Bachillerato, CFGB y Ciclo Formativo. Así que nuestro alumnado proviene de un amplio espectro social, lo que activa de principio la atención a la diversidad como eje articulador. No obstante, nos encontramos con que la inmensa mayoría tiene cubierta sus necesidades básicas, muchos y muchas disponen de habitación

propia, el porcentaje se reduce al hablar de los que disponen de ordenador personal, pero, en general, los condicionantes físicas para el estudio son aceptables.

2.4 Tipo de alumnado

Actualmente, el alumnado que viene al Ciclo de Restauración del IES La Atalaya es mixto.

La edad media ronda los 18 años, aunque suele haber todos los años algún alumno/a aislado que supera considerablemente esa media, 46 Y 50.

Por otro lado, el origen geográfico del alumnado normalmente es de Conil y alrededores, en un porcentaje muy bajo de Chiclana de la Frontera y del interior de la provincia.

Por último, en cuanto a los niveles culturales son variados (ESO, FP). Algún alumnado tiene cierta experiencia laboral en hostelería y además otros han participado en cursos de Formación Ocupacional o Programas de Cualificación Profesional Inicial relacionados con la restauración.

2.5 Ubicación del ciclo en el Mundo Laboral

La figura del Técnico en servicios de Restauración se enmarca en la familia Profesional de Hostelería y Turismo y dentro de ella, en el subsector de la restauración.

El objetivo de la restauración es prestar servicios de alimentación y bebidas tanto a turistas como a residentes.

La oferta en este sentido es amplísima y da respuesta a las necesidades de la demanda. Desde los restaurantes de lujo, pasando por las hamburgueserías, tabernas o empresas de catering conviven en este sector establecimiento de todo tipo.

El sector de la hostelería como el hotelero ha mantenido en los últimos años un proceso de crecimiento rápido, tanto en Conil y poblaciones cercanas (Chiclana de la Frontera, Zahara de los Atunes, Cádiz...) como en la provincia de Cádiz han cuajado grandes iniciativas turísticas: Complejos turísticos, campos de golf, grandes centros comerciales y de ocio, etc. Lo que supone la necesidad de una buena formación para atender adecuadamente a los turistas que nos visitan.

Los consumidores han dedicado una cuota cada vez mayor de sus recursos al gasto en esta clase de servicios. El desarrollo económico de España, así como el cambio en los hábitos socioculturales (Falta de tiempo, incorporación de la mujer al trabajo, comodidad, etc.) han servido para potenciar las posibilidades que existe en el campo de la restauración. La realidad es que el español cada vez realiza más comidas fuera de casa y exige mayor calidad en estos servicios.

El trabajo de este técnico consiste en realizar las operaciones de servicio de alimentos y bebidas, acogiendo y atendiendo al cliente, preparar todo tipo de bebidas y aperitivos, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene.

En este trabajo se consideran idóneas, entre otras, las siguientes aptitudes: rapidez de reflejos, fluidez verbal, destreza manual, memoria auditiva, comprensión verbal, agudeza olfativa y resistencia física. Además, de las actitudes: amabilidad, organización, pulcritud, empatía, etc.

Este Técnico ejercerá su actividad, principalmente, en el área de servicio de alimentos y bebidas del sector de Hostelería y Restauración. En algunos casos también puede elaborar alimentos, siempre que e trate de comidas rápidas, con utilización de técnicas básicas o preparar platos a la vista del cliente.

Cuando realice su trabajo en establecimientos medianos y de gran tamaño, estará bajo la dependencia de un mando intermedio superior, como un jefe de comedor o de mostrador.

En establecimientos pequeños será el técnico más cualificado para colaborar en la confección de la oferta gastronómica con el cocinero y para asesorar a los clientes sobre la gama de servicios que ofrece el establecimiento.

2.6 Ubicación del ciclo formativo en el sistema educativo

La Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración en la Comunidad Autónoma de Andalucía, la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE) y la Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.

Así, en su artículo, recoge que el Gobierno establecerá los títulos correspondientes a los estudios de Formación Profesional Específica y las enseñanzas mínimas de cada uno de ellos. Concretamente, con el título de formación profesional de Técnico en Servicios de Restauración se debe adquirir la competencia general de:

Confeccionar ofertas gastronómicas.

Controlar el aprovisionamiento.

Asesorar sobre bebidas, preparar y presentar bebidas.

Preparar y presentar aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente.

Preparar y realizar de pre servicio, servicio y pos servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.

Realizar la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa.

A nivel orientativo, esta competencia debe permitir el desempeño, entre otros, de los siguientes puestos de trabajo u ocupaciones:

- Jefe de Sector
- Jefe de rengo o camarero de restaurante
- Cafetero
- Somelier o sumiller
- Ayudante de somelier
- Barman.
- Cafetero de un establecimiento catalogado en el grupo de establecimiento de restauración evolutiva.
- Empleado en el departamento de economato y bodega de un hotel, restaurante, hospital, empresa de colectividades., etc.
- Auxiliar de servicios en medios de transporte.

Los Centros educativos organizarán y evaluarán la prueba de acceso al ciclo formativo de grado medio de Servicios en Restauración, de acuerdo con la regulación que la Consejería de Educación y Ciencia establezca.

En base a la variedad de situaciones educativas diferentes, y en el contexto socio-laboral de nuestro entorno, se plantea esta programación, como un diseño flexible y abierta a posibles cambios

según, tipo de alumnado, ubicación del centro escolar, entorno social y familiar, tipología de empresas, etc....

Los módulos profesionales de este Ciclo Formativo se desarrollan en 2.000 horas.

Esta duración se reparte en un primer curso académico completo que se llevará a cabo en el centro educativo y el primer y segundo trimestre del siguiente curso (hasta marzo aproximadamente) que se llevará a cabo en el centro.

En cambio, el tercer Trimestre del segundo año se realiza la Formación en Centro de trabajo (410 horas hasta finales de junio).

Al igual que en el resto de los ciclos de Formación Profesional Específica, en el Ciclo formativo de Restauración nos encontramos los módulos profesionales que constituyen el currículo de enseñanzas, conducentes al título de formación profesional de técnico en Servicios de Restauración:

1.-Formación en el centro educativo:

Módulos profesionales asociados a la competencia:

- Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.
- Operaciones Básicas de Bar-Cafetería.
- Servicios en bar-cafetería.
- Operaciones Básicas de Restaurante.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- El vino y su servicio.
- Servicios en restaurante y eventos especiales.
- Técnicas de comunicación en restauración
- Servicios en restaurante y eventos especiales.

Módulos profesional socioeconómicos:

- Inglés.
- Formación y orientación laboral.
- Empresa e iniciativa emprendedora.

Módulo profesional de formación en centros de trabajo.

- Formación en centro de trabajo.

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, de ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija la estructura de los nuevos títulos de formación profesional, que tendrán como base el Catálogo Nacional de las Cualificaciones profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social, dejando a la Administración educativa correspondiente el desarrollo de diversos aspectos contemplados en el mismo.

RELACIONES CON EL CURRÍCULO.

Relación de cualificaciones profesionales y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título Cualificaciones profesionales completas:

a) Servicios de restaurante, bar y cafetería: HOT679_2. (Real Decreto 100/2019, de 1 de marzo), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC2298_2: Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.

UC2299_2: Preparar y servir bebidas distintas a vinos.

UC2300_2: Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.

UC9998_2: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.

UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.

3. OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO RELACIONADOS

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.

i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

j) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

k) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

l) Reconocer su derecho y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

m) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

(COCINA)

a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.

j) 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.

k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

(RESTAURANTE)

a) Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.

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.

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.

j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

k) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

ñ) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

Todo ello enmarcado en una visión global e integradora del saber profesional que asegure una formación polivalente al alumnado con el objeto que sepa adaptarse a los cambios tecnológicos y productivos que requiere una economía internacionalizada y sometida a constantes transformaciones.

Los itinerarios profesionales de los alumnos/as pueden sufrir variaciones a lo largo de su vida laboral. La formación que se pretende a través del módulo profesional busca facilitar la preparación para dichos cambios, proporcionando unos conocimientos, habilidades y actitudes de tipo socio laboral presentes en la consecución y mantenimiento de cualquier empleo, ya sea por cuenta propia o ajena.

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN

(Orden 9 de octubre 2008 por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración.)

Resultado de Aprendizaje nº 1: Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características. Ud. 1

Criterios de Evaluación:

- a) Reconoce la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término "gastronomía".
- b) Identifica los acontecimientos más relevantes relacionados con la gastronomía y el arte culinario.

- c) Identifica y caracteriza las diferentes publicaciones, y sus autores, relacionados con la gastronomía y el arte culinario.
- d) Reconoce y caracteriza los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.
- e) Identifica las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española.
- f) Identifica las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de Andalucía.

Contenidos básicos a desarrollar:

- Identificación de tendencias gastronómicas:
 - Gastronomía. Concepto, origen del vocablo.
 - Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario y gastronómico.
 - Movimientos o corrientes culinarias. Cocina moderna o alta cocina, “nouvelle cuisine” y nueva cocina española.
 - Tendencias actuales. Cocina creativa o de autor, cocina molecular, cocina fusión y otras. Cocinas territoriales españolas. Descripción y características generales. Productos y elaboraciones más significativas.
 - Gastronomía andaluza. Características generales, productos y elaboraciones más significativas.

Resultado de Aprendizaje nº 2: Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características. Ud. 2 y 3

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.
- b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.
- c) Se han identificado las tendencias actuales en empresas de restauración.
- d) Se ha identificado el sector de la restauración en Andalucía.
- e) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.
- f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.
- g) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
- h) Se ha valorado las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo.

Contenidos básicos a desarrollar:

- Clasificación de las empresas de restauración:
 - Las empresas de restauración. Descripción y caracterización. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración. Clasificación de las empresas de restauración. Tendencias actuales en empresas en restauración. El sector de la restauración en Andalucía.

- Estructura organizativa y funcional. Áreas o departamentos. Funciones. Categorías profesionales. Responsabilidades. Documentos de control. Circuitos documentales. Relaciones interdepartamentales. Aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

Resultado de Aprendizaje nº 3: Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas. Ud. 4

Criterios de Evaluación:

- Se han definido y diferenciado los conceptos de alimentos, alimentación y nutrición.
- Se han caracterizado los grupos de alimentos.
- Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.
- Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas del organismo humano.
- Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.
- Se han descrito las dietas tipo.
- Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.

Contenidos básicos a desarrollar:

- Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:
 - Concepto de alimentos, alimentación y nutrición. Composición de los alimentos. Clasificación de los alimentos por grupo. Rueda de los alimentos.
 - Nutrientes. Definición, clases y funciones. Degradación de nutrientes.
 - Necesidades nutricionales y energéticas. Pirámide de los alimentos.
 - Dietas tipo. Dieta mediterránea.
 - Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

Resultado de Aprendizaje nº 4: Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades. Ud. 5, 6 y 7

Criterios de Evaluación:

- Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
- Se han caracterizado las principales clases de oferta.
- Se han tenido en cuenta las características, necesidades de la clientela y las nuevas tendencias.
- Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.
- Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.
- Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
- Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.
- Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

Contenidos básicos a desarrollar:

Determinación de ofertas gastronómicas:

- Descripción, caracterización y clases de ofertas según el tipo de establecimiento y el tipo de clientela.
- Elementos y variables de las ofertas. Nuevas tendencias.
- Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros. Descripción y análisis.

- Realización de ofertas básicas atendiendo a:
Criterios de equilibrio nutricional. Estacionalidad. Ubicación del establecimiento y otros.
- Valoración de resultados.

Resultado de Aprendizaje nº 5: Calcula los costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen. Ud. 8

Criterios de evaluación:

- Se ha reconocido el concepto de coste y se ha caracterizado su tipología.
- Se han distinguido los costes fijos de los variables.
- Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.
- Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.
- Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.
- Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.
- Se ha cumplimentado la documentación específica.
- Se han reconocido los métodos de fijación de precios.
- Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.
- Se han analizado la posibilidad de minimizar costes y de ahorrar energía.
- Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.

Contenidos básicos a desarrollar:

- Cálculo de los costes globales de la oferta:
 - Costes. Definición y tipos.
 - Cálculo de coste de ofertas gastronómicas. Métodos. Documentos relacionados.
 - Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta.
 - Posibilidades reducción de costes y de ahorro energético.
 - Aplicaciones informáticas relacionadas con el cálculo.

6. RELACIÓN, SECUENCIACIÓN Y PONDERACIÓN DE LOS OBJETIVOS, CONTENIDOS Y UNIDADES DIDÁCTICAS.

TABLA RELACIONADA

RA	BL	UNIDAD DIDÁCTICA	OG	HORAS	TRI	%
1	1	1. Introducción a la gastronómicas.		8	1	10
2	2	2. Caracterización de las empresas de restauración.		8	1	10
		3. Estructura organizativa y funcional de las empresas de restauración.		6	1	
3	3	4. Propiedades dietéticas de los alimentos básicos.		18	1	20

4	4	5. La oferta gastronómica y la prestación del servicio.	12	2	30
		6. El menú.	10	2	
		7. La carta.	10	2	
5	5	8. Cálculo de costes y fijación de precios.	12	2	30

7. TEMPORALIZACIÓN

.....

CALENDARIO ESCOLAR 2023/24 Conserjería de Educación, Cádiz												
DÍA FESTIVO			DÍA NO LE CTIVO			VACACIONES						
SEPTIEMBRE												
16	17	18	19	20	21	22						
23	24	25	26	27	28	29						
30											11	
OCTUBRE												
	1	2	3	4	5	6						
7	8	9	10	11	12	13						
14	15	16	17	18	19	20						
21	22	23	24	25	26	27						
28	29	30	31									23
NOVIEMBRE												
				1	2	3						
4	5	6	7	8	9	10						
11	12	13	14	15	16	17						
18	19	20	21	22	23	24						
25	26	27	28	29	30						19	
DICIEMBRE												
						1						
2	3	4	5	6	7	8						
9	10	11	12	13	14	15						
16	17	18	19	20	21	22						
23	24	25	26	27	28	29						
30	31										13	
ENERO												
		1	2	3	4	5						
6	7	8	9	10	11	12						
13	14	15	16	17	18	19						
20	21	22	23	24	25	26						
27	28	29	30	31							18	
FEBRERO												
					1	2						
3	4	5	6	7	8	9						
10	11	12	13	14	15	16						
17	18	19	20	21	22	23						
24	25	26	27	28							19	
MARZO												
					1	2						
3	4	5	6	7	8	9						
10	11	12	13	14	15	16						
17	18	19	20	21	22	23						
24	25	26	27	28	29	30						
31											20	
ABRIL												

	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30					17
MAYO							
			1	2	3	4	
5	6	7	8	9	10	11	
12	13	14	15	16	17	18	
19	20	21	22	23	24	25	
26	27	28	29	30	31		20
JUNIO							
						1	
2	3	4	5	6	7	8	
9	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
30	31						14

Horario módulo. OFERTAS GASTRONÓMICAS

8:15 a 9:15		X			
9:15 a 10:15		X			X
10:15 a 10:30					
10:30 a 11:30					X
11:30 a 12:30					
12:30 a 12:45					
12:45 a 13:45					
13:45 A 14:45					

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES
Operaciones básicas en bar-cafetería	288	9	-	-
Operaciones básicas en restaurante	288	9	-	-
Servicios en bar cafetería	-	-	105	5
Servicios en restaurante y eventos especiales	-	-	210	10
El vino y su servicio	-	-	84	4
Ofertas gastronómicas	-	-	84	4
Técnicas de comunicación en restauración	64	2	-	-

Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	64	2	-	-
Inglés	160	5	-	-
Formación y orientación laboral	96	3	-	-
Empresa e Iniciativa emprendedora	-	-	84	4
Formación en centro de trabajo	-	-	410	35-40
Horas de libre configuración	-	-	63	3
TOTALES	960	30	1040	30

8. METODOLOGÍA.

Por las propias materias desarrolladas en las áreas de aprendizaje de los alumnos-as, se tratarán estrategias metodológicas con una gran variedad de actividades, tanto en el taller, como de investigación y desarrollo en el entorno. Estas estarán condicionadas a factores que influirán, en las propias estrategias-métodos como son:

Madurez de los sujetos a quien va dirigido el aprendizaje.

Los fines o valores que se pretenden desarrollar en las enseñanzas de los módulos en cuestión.

Las medidas de que dispone el centro.

El currículo vigente.

La relación entre las áreas del currículo y la de las técnicas de servicio y atención al cliente.

Líneas de actuación en orientaciones pedagógicas.

Con todo ello se estructurará la realidad educativa según el método ideal, en cada situación, sin plantear ninguna fórmula mágica ni ningún catecismo pedagógico. Aplicando en el taller estrategias metodológicas tales como:

Investigación.

Proyectos.

Solución de problemas prácticos "in situ".

Elaboración de fichas de trabajo.

Simulaciones prácticas, prácticas reales, etc.

En las que todas ellas comportarán varias actividades didácticas.

Por ser áreas eminentemente prácticas el proceso metodológico será cíclico, dónde los conocimientos aprendidos servirán para iniciar una nueva secuencia teórico-práctica.

Las actividades prácticas se llevarán a cabo tanto a nivel individual como de grupo. Para el desarrollo individual el alumno-a se centrará en las propias tareas de la práctica encomendada, para lo cual necesitará establecer cuáles son los conceptos previamente aprendidos y destrezas a aplicar.

En el ámbito del grupo, se trabajarán principalmente procedimientos que se utilizan básica y concretamente en la industria hostelera. Potenciando los debates y confrontaciones de ideas para llegar finalmente a conclusiones concretas establecidas y razonadas.

Los grupos variarán en cuanto al nº de componentes según la práctica a realizar y el desarrollo del propio "stand" de trabajo.

Cada unidad tendrá un desarrollo metodológico, basado en el análisis de contenidos de la misma, aplicándolo posteriormente con la práctica correspondiente, bien individualmente o colectivamente. Permittiéndonos con ello alcanzar los resultados de aprendizaje que nos proponemos.

Se atenderá de forma personalizada la diversidad que surja en el aula adoptando las estrategias necesarias que lo hagan compatible con el desarrollo general, creando con todo ello un clima de diálogo y motivación.

Los medios y recursos didácticos serán diversificados, apoyándonos en material didáctico antiguo y de nuevas ediciones. Utilizando técnicas más avanzadas: Audiovisuales, retroproyector, procesadores de texto, informática aplicada a la industria hostelera, adaptándolos a cada actividad de aula, según los objetivos propuestos y programados.

Sin duda el propio entorno eminentemente hostelero en cuanto al sector, será un recurso inestimable de apoyo, para incorporarlo al proceso.

En las áreas prácticas se superpone ante todo, las tareas del profesorado en equipo, aspecto metodológico que venimos desarrollando los últimos cursos.

Cuando se lleven a cabo las prácticas, se trabajarán los contenidos simultáneamente por su interconexión en esta área, al principio aptitudes manipulativas y destrezas prácticas y profesionalizadas, pero sin separar la práctica de la teoría, ya que ambas están integradas en la actividad.

Se estimulará el hábito de trabajo y constancia a través de la repetición diaria de tareas manuales (ritmo, rendimiento...)

Se valorará la superación en las deficiencias.

Se organizará el espacio para que simule al máximo al ámbito de trabajo real y actuar coordinadamente todo el Departamento, para el desempeño de prácticas conjuntas.

Dinamizar la clase a través de multiplicidad de tareas. Agrupación del alumnado para la elaboración de tareas en forma rotatoria, fomentando el compañerismo, el respeto y consideración por el trabajo de los demás, trabajar en equipo, designar tareas a un tiempo determinado para incrementar el rendimiento, la autonomía y la concentración.

Individualizar según aptitudes y necesidades educativas.

Alto grado de exigencia y atención en la uniformidad, cuidado personal y pulcritud, dada las características de la profesión y su responsabilidad.

Desempeño de tareas de dificultad creciente con la utilidad práctica.

Planteamiento de pequeños problemas comunes en la vida laboral para estimular la autonomía y la capacidad resolutoria.

Repetición constante de posibles accidentes laborales propios del puesto de trabajo a desempeñar, para que sean prudentes y cuidadosos.

Las estrategias metodológicas para trabajar los resultados de aprendizaje a desarrollar, dependerán de la organización del espacio, agrupación del alumnado y recursos didácticos. Se desarrollarán las actividades de aprendizaje y se hará puesta en común de resultados, evaluando los resultados de aprendizaje.

9. ACTIVIDADES

En resumen, se plantearán actividades en las estrategias metodológicas que según su finalidad serán:

De introducción- motivación: introducir al alumno-a con videos del sector, en la realidad de lo que van a aprender de la profesión.

De conocimientos previos: realizar con los alumnos-as cuestionarios para conocer las ideas, opiniones, aciertos o errores conceptuales de los alumnos-as sobre los contenidos a desarrollar.

De desarrollo: son las que desarrollaremos mediante el proceso educativo, donde permitan al alumno-a conocer los procedimientos y actitudes.

De consolidación: Realizar comparaciones de ideas previas con las nuevas, aplicando los nuevos aprendizajes.

De recuperación: actividades de apoyo en cada unidad tratada para los alumnos-as que no han sido capaz de adquirir los conocimientos trabajados.

De aplicación: actividades destinadas a continuar construyendo nuevos conocimientos a alumnos-as la que han realizado de manera satisfactoria las actividades de desarrollo propuestas y también las que son imprescindibles en el proceso.

Se recurrirá a conocimientos teóricos cada vez que sean necesarios para poder continuar con los procedimientos en el aula taller

10. EVALUACIÓN

La evaluación es un instrumento de ajuste pedagógico. Este ajuste, puede analizarse desde dos vertientes:

Para conocer el tipo de ayuda que hemos de prestar al alumno-a, por lo que hemos de conocer las características de los mismos, susceptibles de interactuar con dicha ayuda.

La evaluación determina si se han alcanzado o no, y hasta qué punto, las intenciones educativas que están en la base y origen de la intervención pedagógica.

Además, hemos de considerar las otras funciones de la evaluación: diagnóstico, orientación, motivación, control, calificación, promoción, acreditación y certificación.

La evaluación será continua, tal como determina la Orden de 29 de septiembre de 2010 sobre evaluación en los ciclos formativos de F.P. Inicial. Asimismo, estarán presentes todas las actividades en su desarrollo global, para valorar el grado de consecución de los objetivos educativos (resultados de aprendizaje) tanto al resultado académico como al proceso de enseñanza- aprendizaje.

Para proceder a la evaluación positiva del alumnado se exige la asistencia regular a clase y su participación en todas las actividades programadas, estando sujeta dicha evaluación a las prácticas habituales en el aula, siendo la asistencia por tanto un mecanismo más de evaluación cuyo peso podrá fijarse en la presente programación didáctica.

Para llevar a cabo este principio general se ha optado por un sistema diario y constante, siendo necesario determinar antes los criterios con los que realizar dicha valoración.

La evaluación estará presente durante todo el proceso de enseñanza aprendizaje permitiéndonos con ello observar el grado de progreso, y permitiéndonos intervenir en aquellos alumnos-as/as que no tienen una evolución con respeto a sus capacidades.

Además de poder modificar aspectos de lo programado que no se consideran oportunos o eficaces.

Por ser una enseñanza eminentemente práctica, los instrumentos serán muy variados. Se basarán fundamentalmente en el buen desarrollo de todo tipo de actividades prácticas, además de cuestionarios sobre el tema y trabajos relacionados con la materia.

Con carácter general se complementan tres tipos de evaluación:

Evaluación inicial. Reflejará la situación de partida de los alumnos-as/as con la finalidad de orientar la intervención pedagógica del modo más apropiado.

Para llevar a cabo esta tarea sería necesario recabar información en los siguientes aspectos:

El grado de desarrollo de determinadas capacidades y habilidades, que aprendieron en el primer curso.

Los conocimientos previos, esquemas o teorías personales relacionadas con los contenidos específicos del ciclo.

Las estrategias y técnicas de trabajo intelectual y manual adquiridas en estudios anteriores o en el desempeño de actividades profesionales.

El conocimiento del currículo cursado por cada uno de los alumnos-as y de la experiencia laboral que en su caso hayan adquirido.

Las estrategias y técnicas de trabajo ya citadas y las motivaciones e intereses de los alumnos-as con respecto a la profesión elegida.

Esta evaluación diagnóstica, realizada antes de comenzar el segundo curso aportará información para que el profesorado pueda tomar decisiones respecto al nivel de profundidad con el que se habrán de desarrollar los contenidos y las estrategias de aprendizaje que sería necesario plantear en cada caso.

Evaluación formativa. Informará sobre el grado de cumplimiento de los objetivos previstos y la necesidad de efectuar correcciones. Para la adopción de estas medidas se realizará, después de conocidos los resultados de cada evaluación, una reunión del equipo educativo en la que se analizarán los resultados obtenidos por los alumnos-as/as y las posibles medidas que puedan para corregir las desviaciones observadas.

Se realizará a lo largo del propio proceso de enseñanza-aprendizaje a través de los conocimientos de los alumnos-as y de la información recogida sobre la marcha del proceso formativo que se está desarrollando permitiendo que el profesor-a pueda realizar en cada caso un análisis de las dificultades encontradas y un replanteamiento de las estrategias que serían más adecuadas para el desarrollo de los resultados de aprendizaje, propuestas en cada uno de las unidades didácticas.

Resumiendo, la información recogida en el proceso versará sobre los aspectos siguientes:

Progreso individual.

Dificultades halladas en el aprendizaje de los diferentes tipos de contenidos

Técnicas del trabajo intelectual y manual utilizado por el alumno-a.

Replanteamiento de las estrategias didácticas que se han elegido con respeto al desarrollo de los resultados de aprendizajes.

Tipo y grado de los aprendizajes adquiridos mediante las actividades de enseñanza propuestas.

Evaluación sumativa. Su finalidad será la valoración de los resultados del aprendizaje al finalizar una determinada fase del proceso formativo, tomando como referencia los criterios de evaluación, los resultados de aprendizaje, los objetivos didácticos establecidos en este periodo. Cumplirá las siguientes funciones:

Constatar el logro de los tipos y grados de aprendizaje establecidos en los resultados de aprendizaje de los correspondientes contenidos.

Comprobar si se han conseguido los objetivos generales previstos.

Determinar si la formación adquirida responde al perfil profesional demandado por el sector productivo.

Desde esta perspectiva, la evaluación sumativa conducirá a la acreditación profesional que garantiza la competencia y capacidad requerida para esta actividad profesional.

Con todo ello se estructurará la realidad educativa según el modelo ideal, en cada situación, usando la flexibilidad y adaptabilidad como marco general. Aplicando en talleres estrategias metodológicas tales como investigación, proyectos, solución de problemas prácticos, elaboración de fichas, trabajo de campo, simulaciones, practicas reales, etc.

Cualquier sistema utilizado comportará varias actividades didácticas.

10.1 INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Serán las técnicas, recursos y procedimientos utilizados para obtener información acerca de todos los factores que intervienen en el proceso formativo con la finalidad de poder llevar a cabo en cada momento la evaluación correspondiente. Conviene poner de manifiesto la elección de una técnica determinada dependerá de las características de la

información que es necesaria obtener, en función de los aspectos que vamos a evaluar y del momento en que se lleva a cabo.

Los instrumentos serán muy variados. Se basarán, sobre todo:

En talleres, en el buen desarrollo de todo tipo de actividades prácticas.

Debates sobre temas y cuestiones determinadas.

Realización de trabajos.

Ejercicios y actividades teórico/prácticos sobre supuestos, o de pequeña investigación.

Pruebas escritas y pruebas prácticas.

Puntualidad y actitud en clase.

Además de cuestionarios sobre el tema y trabajos relacionados con la unidad didáctica contemplada.

10.2. CRITERIOS GENERALES DE EVALUACIÓN

La evaluación de las enseñanzas del módulo, se realizará teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación establecidos según la ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración.

En el propio módulo, así como los objetivos generales del ciclo formativo.

Se procurará que la evaluación esté en todo el proceso enseñanza-aprendizaje, para que realmente sea continua y formativa. Creemos importante mantener informado al alumno/a de su trayectoria para que pueda intervenir y participar más activamente en el proceso de aprendizaje.

10.3. SISTEMA DE CALIFICACIÓN:

Para aprobar los citados módulos deberán ser superados por separado con su correspondiente nota positiva.

En el caso de suspender alguno de los dos módulos deberá repetirse en el curso siguiente.

Coincidiendo con las fechas fijadas en el calendario de evaluaciones del centro, la calificación de cada evaluación se obtendrá del siguiente porcentaje:

La calificación vendrá expresada, entre el 1 y el 10.

Para la calificación positiva del módulo es necesario obtener una nota de un 5 o superior en la calificación final. Para que la nota informativa que aparece en el boletín sea 5 o superior debe tener SUPERADO con un mínimo de 5 LA PARTE TEÓRICO-PRACTICA.

El alumno que suspenda alguna de las evaluaciones trimestrales la recuperará en la evaluación final, esta evaluación final será del módulo completo.

En el caso que el alumno/a no supere el módulo en la calificación de evaluación, tendría un periodo de continuidad de actividades lectivas hasta la fecha de la evaluación final,

siendo evaluado de toda la programación aquellos alumnos que tuvieran que realizar la evaluación final.

Tendremos aquí en cuenta todos los criterios de evaluación para poder obtener la nota numérica de calificación.

(A) Actividades enseñanza – aprendizaje (teórico-práctico) -----70%

Actividades teórico-prácticas diarias

Servicios de comedor

(B) Trabajos/ Trabajo en el aula taller (individual o en grupo) -----10%

(C) PRUEBAS PRÁCTICAS Y ESCRITAS (De la nota final) -----20%

Se tendrá en cuenta en los citados porcentajes los aspectos relacionados con:

Relación con los compañeros

Interés por el trabajo

Puntualidad y asistencia

Aseo y uniformidad

* Aspectos a tener en cuenta para la calificación:

Cabe señalar que todos los puntos nombrados en el apartado de actitud general (trabajo diario) también forma parte de los otros dos apartados, es decir, sería un "todo", aunque se evalúe de forma general por separado.

Para aprobar el módulo debe tener superada todos los Resultados de Aprendizaje ya que los contenidos se basan y/o relacionan entre sí.

La ausencia de clase, por faltas justificadas o injustificadas, conlleva la pérdida de evaluación de las mismas actividades realizadas en los días ausentes.

Las actividades realizadas en el centro (apertura del restaurante, apertura de bar y cafetería, eventos, jornadas, etc) son de obligada asistencia, viéndose modificados los horarios lectivos para su realización.

- La apertura de comedor se llevará a cabo cualquier día de la semana dentro del periodo escolar.
- En el caso de realizar la actividad de apertura de comedor en horario no lectivo, se recuperarán aquellas horas realizadas sustituyéndolas por las horas lectivas ordinarias de clase avisando con anterioridad a Dirección del centro.

REDONDEO DE NOTAS

Las notas trimestrales y finales se redondean a partir de 5 décimas a número entero más próximo.
< 5.5= 6 y >5.4= 5

10.5. PROCEDIMIENTOS DE RECUPERACIÓN Y MEJORA.

Antes de cada sesión de evaluación parcial se procederá a recuperar los exámenes y trabajos del trimestre no realizados por cualquier causa justificada o suspensos.

Con el mismo fin, en el mes de junio entre la tercera evaluación parcial y la evaluación final se organizarán actividades de recuperación y mejora. A este procedimiento se deberán presentar:

- Alumnos/as con algún RA o CE suspenso.
- Alumnos/as que quieran subir nota en algún RA o CE.

Durante este período el alumnado deberá entregar algunos de los trabajos y ejercicios no presentados.

Las actividades de recuperación en general consistirán en:

- Repaso de temas.
- Explicaciones de contenidos concretos.
- Realización de simulaciones teórico-prácticas.
- Realización de resúmenes y esquemas.

Las actividades de mejora del alumnado que quiera subir nota aparecerán en su plan individualizado.

Al inicio del periodo de recuperación/mejora el profesor/a entregará a cada alumno/a su Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:

- RA y CE no superados/ mejorables.
- Plan de trabajo.
- Instrumentos de evaluación.
- Criterios de calificación.
- Horario y calendario.
- Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo.

Cada alumno/a recibirá su Plan Individualizado de Recuperación/Mejora con antelación y deberá firmarlo.

Nota final.

Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por tanto, dichas calificaciones junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán la calificación final del MP.

11. TEMAS TRANSVERSALES

Los temas transversales contemplan de manera relevante, actividades encaminadas a potenciar el desarrollo de algunos objetivos que han sido relegados, tradicionalmente dentro del ámbito de la educación no formal: Atendiendo a aspectos tan significativos como: la salud, consumo, igualdad entre sexos, educación vial, educación moral y cívica, educación para la paz y cultura Andaluza.

11.1 Educación moral y cívica

El currículo presenta algunos indicadores de contenidos netamente morales o fácilmente utilizables para la formación moral y cívica. Resaltando de los objetivos generales los que hace mención a los temas deontológicos de la profesión, por referirse de manera directa a los objetivos descritos de la educación moral.

Dentro de los mismos destacamos:

Toma de conciencia sobre las relaciones en el entorno de trabajo

Valoración y respeto con las opiniones de los compañeros en el entorno de trabajo y tendencias a comportarse coherentemente con las valoraciones contrarias.

Valoración de la importancia en el sector, de todo lo concerniente a honradez, voluntad, compañerismo, autoridad y ética profesional.

Asimismo, destacaría el trabajo en grupo dentro de unas normas de respeto y convivencia en el grupo, característica importante dentro de la competencia profesional.

11.2. Educación del consumidor

Son muy amplios los contenidos referidos a aspectos del consumo que se desarrollan dentro del módulo; destacando los siguientes:

Sensibilidad por el orden y limpieza de los lugares de trabajo y de materiales utilizados, en el área del obrador y su manipulador.

Inculcar la importancia de una buena higiene personal.

Toma de conciencia de la importancia de la aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en la manipulación de alimentos.

Empatía con el cliente, ante posibles quejas y reclamaciones.

Se desarrollarán actividades encaminadas a fomentar:

La prevención de riesgos de accidentes con maquinaria de uso en obradores.

Actividades de reciclaje de residuos.

Actividades para conocer el nivel de productos que manipulan, y prácticas de análisis comparativa de distintas calidades.

11.3. Educación para la salud...

En este tema transversal, en relación a los contenidos del módulo destacamos los siguientes conceptos:

Valoración y análisis crítico de los productos químicos que manejamos en todos los procesos de limpieza de materiales para el servicio de Cocina.

Respeto a las instrucciones de uso y normas de seguridad de la maquinaria del obrador.

Investigación, a través de diversas fuentes de información, de hábitos y tendencias en cuanto al consumo de Productos de Cocina

Reglamentación sobre manipulación de alimentos.

11.4. Educación para la igualdad de oportunidades de ambos sexos:

En este apartado se desarrollarán actividades de enseñanza-aprendizaje, que eviten en todo momento todo sesgo sexista en el lenguaje, las ilustraciones y los ejemplos utilizados. Planteando actividades profesionales de mando, dónde se evitarán papeles que tradicionalmente atendían a criterios sexistas, nombrando alternativamente a chicos/as por igual, Evolución de la profesión entre hombres y mujeres.

11.5. Educación ambiental:

Se realizarán actividades para contribuir a la mejora del medio ambiente. Realizando todo el reciclado de productos orgánicos propios de embotellado, enlatado, etc. de los géneros propios de consumo en el obrador.

12. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Partiendo, en principio, de que no existan alumnos/as con dificultades de aprendizaje., lo cual haría necesaria una mayor intervención, la planificación de esta programación siempre tendrá en cuenta la respuesta a la diversidad del alumnado y las consiguientes necesidades educativas tratando de prevenir la aparición o evitar la consolidación de las dificultades de aprendizaje.

A lo largo de la programación iremos interviniendo con actividades de distinto tipo: desde las meramente conceptuales (individuales) a otras con un tratamiento más complejo (individuales o de grupo). Esta graduación en la complejidad permite una respuesta más eficaz a los distintos niveles del alumnado.

Pero además, propondremos también actividades complementarias de refuerzo o ampliación, con las que se podrá atender a las diversas necesidades de aprendizaje.

Ejercicios de refuerzo, para aquel alumnado que no haya alcanzado los mínimos exigibles en alguna unidad, aunque la nota en el bloque sea positiva.

13. RECURSOS

R. materiales	Disponible	Números	Coste	Responsable
Papelería	Sí	Folios, cartulinas	-	Dpto.
Carteles	Sí	6	-	Profesor-a
Pancartas	Sí	6	-	El grupo
Proyector	Sí	1	-	I.E.S.
Sillas	Sí	30	-	“
Mesas	Sí	30	-	“
Infraestructura	Sí	-	-	“
Mural	Sí	2	-	El grupo
Encerado	Sí	1	-	I.E.S.

Material de ampliación e investigación:

Bibliografía disponible en la biblioteca del Centro y en la de la localidad:

Material preparado por el profesor.

Atención al cliente de editorial síntesis, web, revistas especializadas, etc.

Géneros fungibles: los necesarios propios del módulo.

Instalaciones en el Edificio o residencia antigua Elcano, donde se impartirán las clases de taller. Taller este que cuenta con:

Mobiliario principal y auxiliar

Taquilla vestuario.

Útiles y herramientas de trabajo.

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Actividad	Responsable/s	Trimestre/s	Módulo/s Asociados	Grupos involucrados
Asistencia a Muestras o Ferias Gastronómicas (Andalucía Sabor, Salón Gourmet y/o Madrid Fusión)	Todos	1º, 2º ó 3º	Todos	Todos
Visita a Mercado Municipal y/o Mercadona	Manuel y Sebastián	1º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1ºCO y 1ºREST 2ºCO y 2ºREST
- Visita a Hoteles	Manuel, Sebastián	1º ó 2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2ºCO y 1º y 2ºREST
- Visita a un Bufé de hoteles de la localidad	Manuel y Sebastián	1º ó 2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º REST y 2ºREST
- Visita a Makro y otras empresas suministradoras de material de hostelería	Manuel, Sebastián	1º ó 2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	2ºREST y 1ºREST
Apertura del comedor	Sebastián y Manuel	1º, 2º, 3º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	2ºREST Y 2ºCO 1º REST (Personal)
Concurso de Barista	Manuel y Sebastián	2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Concurso de coctelería	Manuel y Sebastián	Enero	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Ponencia Café Dromedario.	Manuel y Sebastián	Febrero.	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Ponencia Consejos Reguladores del vino, vinagre y Brandy de Jerez otras zonas.	Manuel y Sebastián	Octubre	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Ponencia sobre el Jamón ibérico y jamón serrano.	Manuel y Sebastián	Noviembre-diciembre	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Bodegas de la Provincia.	Manuel y Sebastián	1º y 2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Visita a piscifactoría	Manuel y Sebastián	1º y 2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Visitas a Fabrica Cervecera	Manuel y Sebastián	2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º Y 2º REST

Experiencias conjuntas con otras Escuelas de Hostelería (posiblemente ligada a la siguiente actividad)	Manuel y Sebastián	1º, 2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Desayunos tertulias	Todos	1,º2º,	Todos	Todos

15. NORMATIVA

Entre toda la normativa citada podemos destacar las siguientes:

- LEY ORGÁNICA 5/2002, 19 junio, de Cualificaciones y de la Formación Profesional.
- LEY ORGÁNICA 2/2006, 3 de mayo, de Educación (BOE de 4 de mayo de 2006)
- LEY 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.
- DECRETO 436/2008, que establece la ordenación y enseñanzas de Formación Profesional inicial.
- RD Real Decreto 1147/2011, que establece la ordenación general de la formación profesional
- RD 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo (BOE de 3 de enero de 2007).
- Decreto 301/2009, por el que se regula el calendario y la jornada escolar en los centros docentes, a excepción de los universitarios.
- Decreto 327/201, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los IES.
- Orden de 20/8/2010 que se regula la organización y el funcionamiento de los IES.
- RD 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas. (BOE de 18 de enero de 2008).
- ORDEN de 9/10/2008 (BOJA 24/11/08) por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración.
- RD 100/2019 por el que se establece dos cualificaciones profesionales de la familia de Hostelería y Turismo. (servicios de restaurante, bar y cafetería).
- ORDEN 23/04/08, por la que se regulan las pruebas de acceso a los ciclos formativos de Formación Profesional y el curso de preparación de las mismas (BOJA de 7 de mayo de 2008).
- Ley 9/99, de 18 de noviembre, Solidaridad de la Educación en Andalucía.

REGLAMENTO 1169/11 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA:
SERVICIO DE BAR CAFETERÍA
IES LA ATALAYA
CURSO ESCOLAR 2024-2025



Ciclo Formativo:
Servicios de Restauración
Familia Profesional:
Hostelería y Turismo
Nombre y Apellidos:
Manuel José Domínguez Ramírez
D.N.I.: 44039595T
Cuerpo y Especialidad: 598/009

ÍNDICE	1
1.- INTRODUCCIÓN	3
1.1.-Presentación del módulo profesional	3
1.2.-Referencias normativas. Niveles de Concreción Curricular	3
2.- CONTEXTO DEL CENTRO	4
3.- PERFIL PROFESIONAL	5
3.1.- Competencia General del Título.....	5
3.2.- Competencias Profesionales, Personales y Sociales.....	5
3.3.- Cualificaciones Profesionales y Unidades de Competencia.....	7
4.- OBJETIVOS	7
4.1.- Objetivos Generales.....	7
4.2.- Resultados de Aprendizaje.....	9
4.3.- Objetivos Específicos.....	9
5.- CONTENIDOS	9
5.1.- Contenidos Básicos.....	9
5.2.- Unidades Didácticas Relacionadas.....	11
5.3.- Interdisciplinariedad.....	11
5.4.- Elementos Transversales del Currículum.....	11
5.5.- Secuenciación y Temporalización de los Contenidos.....	13
5.6 Unidades Didácticas.....	14
6.- METODOLOGÍA	14
6.1.- Principios Metodológicos Generales.....	14
6.2.- Líneas de Actuación en el Proceso de E-A.....	15
6.3.- Actividades de Enseñanza-Aprendizaje.....	15
6.4.- Agrupamientos.....	16
6.5.- Organización del Espacio.....	16
6.6.- Materiales y Recursos Didácticos.....	17
6.7.-Planteamiento de las Actividades.....	17
7.- EVALUACIÓN	18
7.1.- Normativa de Referencia de la Evaluación.....	18
7.2.- Criterios de Evaluación.....	19
7.3.- Técnicas e Instrumentos de Evaluación.....	19
7.4.- Momento de la Evaluación.....	23
7.5.- Criterios de Calificación.....	23
7.6.- Redondeo de Notas.....	30
7.7.- Procedimiento de Recuperación y Mejora.....	30
7.8.- Autoevaluación.....	31

-

8.- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	31
9.- BIBLIOGRAFÍA Y WEB GRAFÍA	32
10.- CONCLUSIÓN	33
11. – ANEXOS	34
11.1- Anexo I: Objetivos Específicos de cada Unidad Didáctica.....	34
11.2- Anexo II: Ejemplo de Rúbrica de la Evaluación.....	37
11.3- Anexo III: Autoevaluación de la Práctica Docente por parte del Alumnado.....	39
11.4- Anexo IV: Autoevaluación de la Práctica Docente por parte Del Profesor.....	40

1.-INTRODUCCIÓN

Para el desarrollo de esta programación didáctica se ha tomado de referencia el siguiente Ciclo Formativo de Grado Medio:

Título: Técnico en Servicios de Restauración.

Duración: 2000 horas repartidas en dos cursos escolares.

Salidas profesionales:

- Camarero de bar-cafetería o restaurante.
- Jefe de rango.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Barman.
- Ayudante de sumiller.
- Auxiliar de servicios en medios de transporte.

La programación que nos ocupa se realizará para uno de los módulos profesionales que se imparten en el Ciclo tomado de referencia. Adoptando como punto de partida el Proyecto Educativo, todo ello con la finalidad de poder desarrollar las orientaciones y planteamientos pedagógicos explícitos en él. En este sentido, su elaboración debe partir de las siguientes consideraciones:

- El ámbito pedagógico del Proyecto Educativo, como marco de referencia en el que se sitúan los planteamientos generales que fundamentan la actuación docente.
- La propuesta de secuenciación y organización de contenidos, los resultados de aprendizaje adecuados al contexto, las competencias profesionales, personales y sociales, las orientaciones metodológicas y los criterios de evaluación.
- El conocimiento del contexto propio del Centro que ha servido de referente para la elaboración del proyecto, las necesidades más específicas detectadas en el alumnado y los recursos en ellos disponibles.

1.1. PRESENTACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL

- **Denominación:** Servicio de Bar Cafetería
- **Duración total:** 105 horas
- **Horas semanales:** 5
- **Curso en el que se imparte:** 2º Curso
- **Cualificación profesional de referencia:** HOT679_2
- **Unidades de competencia relacionadas:** UC2298_2 y UC2299_2

1.2.-REFERENCIAS NORMATIVAS. NIVELES DE CONCRECIÓN CURRICULAR

- **Ley Orgánica 3/2022**, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- **Ley Orgánica 8/1985**, de 3 de julio, reguladora del Derecho a la Educación.
- **Ley Orgánica 2/2006**, de 3 de mayo, de Educación, modificada por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa, (a partir de ahora LOE modificada por la LOMCE) en ella se establecen los objetivos marcados para el Sistema Educativo y para la Formación Profesional.

- **Ley Orgánica 3/2020**, de 29 de diciembre, por la que se modifica la **Ley Orgánica 2/2006**, de 3 de mayo de Educación.
- **Ley Orgánica 5/2002** de 19 de junio de las Cualificaciones y de la FP.
- **Real Decreto 1147/2011**, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la FP del sistema educativo.
- **Real Decreto 1690/2007**, de 15 de diciembre por el que se establece el Título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE de 18 de enero de 2008).
- **Ley de Educación de Andalucía 17/2007** de 10 de diciembre.
- **Decreto 436/2008** de 2 de septiembre por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la **FP Inicial** que forma parte del Sistema Educativo en Andalucía (el cuál desarrolla el RD 1538/2006 de ordenación general de la FP).
- **Decreto 327/2010**, Reglamento Orgánico de los Institutos de Enseñanza Secundaria.
- **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 profesión inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- **Orden de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el Currículo correspondiente al Título de Técnico en Servicios en Restauración.

A la hora de concretar el currículo, se establecen tres niveles de concreción curricular:

- **1er Nivel:** Diseño Curricular Base (D.C.B), corresponde a las Administraciones Educativas establecerlo.
- **2º Nivel:** es la concreción del currículo al Centro Educativo; formado por el Plan de Centro. Constituido por un conjunto de decisiones articuladas, tomadas por los equipos docentes, que permiten concretar el 1er nivel de concreción curricular, en un proyecto de intervención didáctica, adecuado a un contexto específico.
- **3er Nivel:** es la concreción del currículo al aula; constituido por la programación junto con las unidades didácticas, diseñadas para el alumnado de un Ciclo Formativo.

2. CONTEXTO

El Centro se ubica en Conil de la Frontera, es un municipio de la provincia de Cádiz, en Andalucía. Cuenta con 22.427 habitantes. Su término municipal ocupa 88,51 km² y está limitado por el océano Atlántico por el oeste. Es uno de los pueblos más pintorescos de la Costa de la Luz, con lugares de alto valor ecológico e histórico. Su economía se basa en el turismo estacional y, en menor medida, en la agricultura y en la pesca. En verano su población ha llegado a las 110 000 personas.

Tradicionalmente la economía principal ha sido pesquera y agrícola-ganadera; sin embargo, en la actualidad, esta se está desplazando hacia una economía basada en el sector servicios, debido al gran desarrollo turístico que ha surgido en esta localidad costera en los últimos años. Con todo, Conil ha pasado a ser uno de los enclaves de la costa gaditana con mayor interés en las inversiones turísticas, ya que cuenta con 5 hoteles de 4 estrellas y 2 hotel más en construcción, y más de 200 negocios de hostelería entre Restaurantes, bares, cafeterías etc.

Conil de la Frontera, la provincia de Cádiz y Andalucía, el sector de la hostelería cuenta con muy buena salud, es aquí donde entra en juego nuestras enseñanzas, dado que, al preparar a los futuros profesionales, formándolos con un alto nivel de capacitación, los preparamos para conseguir los mejores puestos de trabajo del mercado. Contamos con todos los medios a nuestro alcance, capacidad

profesional, creatividad, imaginación y sobre todo un sistema de enseñanza acorde con cada necesidad educativa.

En cuanto a la oferta educativa del Centro, es la siguiente:

- Dos líneas de la ESO.
- Bachillerato de Ciencias de la Naturaleza y la Salud y de Humanidades y Ciencias Sociales.
- Formación Profesional Básica de “Electricidad y electrónica”
- Ciclo Formativo de Grado Medio de “Técnico en Servicios de Restauración y “Técnico en Cocina y gastronomía”

El centro está inscrito en los siguientes programas:

- “Forma Joven”
- “Plan Director”
- “Escuela Espacio de Paz”

Además, el centro participa en colaboración con el ayuntamiento, en las **Jornadas del Atún de Almadraba de Conil**, en las **Jornadas del Retinto de la Janda** y en las **Jornadas de la Huerta de Conil**, siendo la Escuela de Hostelería un escaparate para la inserción laboral de los alumnos

3. PERFIL PROFESIONAL

Según lo establecido en el **art.7 del RD 1147/2011**: *“Los elementos que definen el perfil profesional de cada enseñanza son los siguientes:*

- La competencia general.** Describe las funciones profesionales más significativas del perfil profesional. Tomará como referente el conjunto de cualificaciones profesionales y las unidades de competencia incluidas. En los cursos de especialización, la competencia general podrá estar referida al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.
- Las competencias profesionales, personales y sociales.** Describen el conjunto de conocimientos, destrezas y competencia, entendida ésta en términos de autonomía y responsabilidad, que permiten responder a los requerimientos del sector productivo, aumentar la empleabilidad y favorecer la cohesión social.
- Las cualificaciones profesionales** y, en su caso, las unidades de competencia cuando se refieran al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

3.1 COMPETENCIA GENERAL DE TÍTULO.

La competencia general de este título consiste en realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

3.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL TÍTULO:

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- 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 pre-servicio 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)** 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.
- f)** 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.
- g)** 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.
- h)** 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.
- i)** Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- j)** Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- k)** Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- l)** Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- m)** Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- ñ)** Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

- 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 pre-servicio 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.

- f) Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro, si procede, utilizando correctamente las tecnologías de la información y la comunicación relacionadas.
- g) Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad.

3.3 CUALIFICACIONES PROFESIONALES. UNIDADES DE COMPETENCIA

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:

Cualificaciones profesionales completas:

- **Servicios de Restaurante, Bar y Cafetería HOT679_2**
 - **UC2298_2:** Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa
 - **UC2299_2:** Preparar y servir bebidas distintas a vinos
 - **UC2300_2:** Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente
 - **UC0711_2:** Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería
 - **UC1048_2:** Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos
 - **UC9998_2:** Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional
 - **UC1054_2:** Disponer todo tipo de servicios especiales en

Cualificaciones profesionales incompletas:

- **Panadería y Bollería INA015_2**
 - UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.
- **Pastelería y Confitería INA107_2**
 - UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.
- **Repostería HOT0223_2**
 - UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
- **Cocina HOT093_2**
 - UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
 - UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.

4. OBJETIVOS

Los objetivos educativos expresan el nivel del desarrollo que se espera alcancen el alumnado como consecuencia de la intervención educativa.

4.1. OBJETIVOS GENERALES

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- 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 pre-servicio 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.
- f) Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.
- g) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los mismos.
- 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.
- j) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- k) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- l) Reconocer su derecho y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- m) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

- 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 pre-servicio 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.

4.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO.

Los objetivos que se alcanzan con la superación del módulo profesional, vienen expresados en términos de **Resultados de Aprendizaje (R.A.)** y son los siguientes:

1. **Atiende al cliente, en el servicio del bar-cafetería relacionando la demanda con los productos a servir.**
2. **Sirve todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vino, identificando sus características y presentación.**
3. **Elabora cócteles y combinaciones alcohólicas relacionando su formulación con sus características**
4. **Elabora platos y aperitivos propios del bar-cafetería reconociendo y aplicando las diferentes técnicas culinarias.**
5. **Realiza la facturación y el cobro de los servicios ofrecidos al cliente reconociendo los elementos que componen una factura**

4.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

Los objetivos específicos o didácticos son los que se determinarán para cada una de las unidades didácticas que forman parte de esta programación didáctica

5. CONTENIDOS

Los contenidos se pueden definir como el conjunto de saberes, hechos, conceptos, habilidades, actitudes, en torno a los cuales se organizan las actividades en el lugar de la enseñanza (taller, aula, laboratorio, etc.)

5.1.- CONTENIDOS BÁSICOS

Son los contenidos establecidos para cada módulo profesional en el anexo I, de las Órdenes que regulan los Títulos de FP. Son la base para la elaboración de los contenidos que vamos a detallar en cada una de las unidades didácticas.

BLOQUE 1: Atención al cliente en bar-cafetería:

- Procedimientos de acogida, estancia y despedida al cliente en bar-cafetería.
- Presentación de la oferta en bar-cafetería. Exposición de productos y servicios, atención a las demandas y expectativas de los clientes. Sugerencias y adecuación de la oferta.

- Sugerencias, quejas y/o reclamaciones. Protocolos habituales de actuación.

BLOQUE 2: Servicio de bebidas alcohólicas, excepto vino:

- Fermentación y destilación. Descripción y características.
- Aguardientes y licores. Descripción, clasificación, características y tipología. Caracterización de los procesos habituales de elaboración.
- Presentación comercial. Identificación y características.
- Análisis sensorial.
- Normas básicas de preparación.
- Procedimientos de ejecución. Fases y técnicas de preparación, decoración/presentación y servicio.

BLOQUE 3: Elaboración de cócteles y combinaciones alcohólicas

- Coctelería. Origen y evolución. Tendencias actuales.
- Cócteles y combinados. Definición, características, tipos, series y clasificaciones.
- Normas básicas para la elaboración de cócteles y combinados.
- Materiales y utillaje de uso específico en coctelería. Descripción, características, usos y aplicaciones.
- Pre-servicio en coctelería. Montaje y puesta a punto de la estación central.
- Procedimientos de preparación. Elementos habituales para la decoración/presentación. Características, usos y aplicaciones posteriores.
- Decoración/presentación y servicio de cócteles y combinados.
- Fases y técnicas. Control y valoración de resultados.
- Análisis sensorial.

BLOQUE 4: Elaboración de platos y aperitivos propios del bar-cafetería:

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas específicos en las áreas de preparación de alimentos en el bar-cafetería. Descripción, características y clasificación. Procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento.
- Materias primas de uso habitual en estas áreas. Descripción, características y posibles aplicaciones. Categorías comerciales, presentaciones y etiquetados.
- Procedimientos de conservación y regeneración de alimentos.
- Documentación relacionada. Fichas técnicas, escandallos, órdenes de trabajo, comanda y otros.
- Puesta a punto de las áreas de preparación de alimentos en el ámbito del bar-cafetería. Caracterización y secuenciación de tareas.
- Operaciones de pre-elaboración de materias primas. Fases, técnicas y procedimientos básicos.
- Elaboración y servicio de productos culinarios propios del bar-cafetería. Descripción y aplicación de técnicas y procedimientos culinarios. Acabados y presentaciones de las elaboraciones. Normas básicas.
- Control y valoración de resultados.

BLOQUE 5: Realización de la facturación y el cobro de los servicios:

- Factura. Tipos, características y elementos que la componen.
- Procesos de facturación. Descripción, tipos y características.
- Sistemas de cobro. Tipos y características.
- Procedimientos de facturación y cobro. Fases.
- Cierres de caja. Caracterización de las operaciones habituales, modos de operar y formalización de documentación relacionada.
- Aplicaciones informáticas relacionadas. Caracterización y desarrollo de operaciones.

5.2. UNIDADES DIDÁCTICAS RELACIONADAS

Las unidades didácticas que ha continuación se detallan, se han propuesto siguiendo un orden lógico y un nivel de dificultad progresiva y son las siguientes:

- **U UD 1 : Atención al cliente en Bar Cafetería 1 PUNTO**
- **UD 2: Elaboración de las Bebidas Alcohólicas 1 PUNTO**
- **UD 3: Aguardientes (parte I) 1 PUNTO**
- **UD 4: Aguardientes (parte II) 1 PUNTO**
- **UD 5: Licores 1 PUNTO**
- **UD 6: Elaboración de Cócteles y Combinados 2 PUNTO**
- **UD 7: Elaboraciones culinarias más habituales en bar cafetería 2 PUNTO**
- **UD 8: Facturación y cobro 1 PUNTO**

5.2.1. RELACIÓN ENTRE BLOQUES DE CONTENIDOS, RA y UD.

BLOQUE DE CONTENIDOS	RESULTADO DE APRENDIZAJE	UNIDADES
1. Atención al cliente en bar-cafetería	1. 1. Atiende al cliente en el servicio del bar-cafetería relacionando la demanda con los productos a servir.	U.D. 1
2. Servicio de bebidas alcohólicas, excepto vino	2. 2. Sirve todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vino, identificando sus características y presentación.	U.D. 2 U.D. 3 U.D. 4 U.D. 5
3. Elaboración de cócteles y combinaciones alcohólicas	3. 3. Elabora cócteles y combinaciones alcohólicas relacionando su formulación con sus características	U.D. 6
4. Elaboración de platos y aperitivos propios del bar cafetería	4. 4. Elabora platos y aperitivos propios del bar-cafetería reconociendo y aplicando las diferentes técnicas culinarias.	U.D. 7
5. Realización de la facturación y el cobro de los servicios	5. 5. Realiza la facturación y el cobro de los servicios ofrecidos al cliente reconociendo los elementos que componen una factura.	U.D 8

5.3. INTERDISCIPLINARIEDAD

Este módulo profesional sirve de **soporte** al módulo profesional de **SERVICIO DE BAR CAFETERÍA** que se imparten en el Ciclo Formativo.

5.4. ELEMENTOS TRANSVERSALES DEL CURRÍCULUM

5.4.1 EDUCACIÓN EN VALORES

La educación en valores son un conjunto de saberes basados en actitudes, valores y normas, que dan respuesta a algunos problemas sociales existentes en la actualidad.

Los grandes conflictos contemporáneos del mundo como la violencia, las desigualdades, la escasez de valores éticos, el despilfarro, la degradación del medio ambiente o hábitos que atentan contra la salud, o de forma lacerante la violencia de género, no pueden pasar desapercibidas para el sistema educativo, “en estos tiempos se necesitan más que nunca valores, puntos de referencia, y es necesario y urgente un plan de acción educativa basado en tres grandes pilares: la no **violencia, la igualdad y la libertad**”.

Los principales temas que pueden ser considerados imprescindibles en Andalucía son:

- Educación para la Paz.
- Educación Ambiental.
- Educación del Consumidor
- Educación para la Igualdad.
- Educación para la Salud.
- Cultura andaluza.

5.4.2 COMPETENCIAS CLAVE

Las competencias clave, es una combinación de conocimientos, capacidades y actitudes adecuados para una determinada situación. Éstas son fundamentales para todo individuo en una sociedad basada en el conocimiento.

Estas habilidades comportan un valor añadido en el mercado laboral, en el ámbito de la cohesión social y de la ciudadanía activa al aportar flexibilidad, adaptabilidad, satisfacción y motivación. Puesto que todos los ciudadanos deberían adquirirlas, la Recomendación 2006/962/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de diciembre de 2006, sobre las competencias clave para el aprendizaje permanente, propone a los Estados miembros una herramienta de referencia para asegurar que dichas competencias clave se integren plenamente en las estrategias e infraestructuras de los Estados miembros y, particularmente, en el marco del aprendizaje permanente.

Estas competencias clave son:

- **Aprender por sí mismo:** Definición: buscar, asimilar y aplicar nuevos conocimientos de forma autónoma.
- **Comunicar de forma adecuada:** Definición (Comunicación interpersonal): Relacionarse positivamente con otras personas a través de la escucha empática y a través de la expresión clara y asertiva de lo que se piensa y/o se siente, por medios verbales y no verbales.

- **Trabajar en equipo:** Definición: Integrarse y colaborar de forma activa en la consecución de objetivos comunes con otras personas, áreas y/u organizaciones. Incluye coordinar equipos.
- **Prevenir y resolver conflictos:** Definición: Tratar y resolver las diferencias que surgen entre personas y/o grupos en cualquier tipo de organización.
- **Resolver problemas:** Definición: Identificar, analizar y definir los elementos significativos que constituyen un problema para resolverlo con criterio y de forma efectiva.
- **Espíritu emprendedor:** Definición: Realizar proyectos por iniciativa propia, comprometiendo determinados recursos con el fin de explotar una oportunidad, y asumiendo el riesgo que ello acarrea.
- **Adaptarse al entorno:** Definición: Afrontar situaciones críticas del entorno cambiante (cambios tecnológicos, organizativos y económicos), manteniendo un estado de equilibrio físico y mental que permite a la persona seguir actuando con efectividad.
- **Motivado por el aprendizaje permanente:** Definición: Sensibilizado a la necesidad de aprender a lo largo de toda la vida con una actitud positiva.
- **Prevenir riesgos de trabajo:** Definición: Identificar, evaluar y controlar los peligros y riesgos asociados a un proceso productivo o servicio.
- **Innovación:** Definición: Dar una respuesta que busque satisfacer determinadas necesidades, introduciendo elementos nuevos en los procesos y/o resultados.

Por tanto, en consonancia con los puntos anteriores, se tratarán algunas de las citadas competencias en las Unidades Didácticas, desarrollándolas en las actividades de enseñanza-aprendizaje establecidas en la presente programación.

5.5 SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE CONTENIDOS.

Para la secuenciación, se ha tenido en cuenta el plan del centro, el calendario escolar y el horario del profesor.

Periodo Evaluación	Bloque Contenidos	U.D./ HORAS	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5
1	1	UD1/ 27 H	X				
1	2	UD2/ 8 H		X			
1	2	UD3/ 12 H		X			
1	2	UD4/ 12 H		X			
1	2	UD5/ 10 H		X			
2	3	UD6/ 16 H			X		
2	4	UD7/ 16 H				X	
2	5	UD8/ 4 H					X

Total de horas 1º trimestre: 69

Total de horas 2º trimestre: 36

HORARIO DEL PROFESOR

HORAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8.15-9.15	SEBC		SEBC		
9.15-10.15			SEBC		
10.15-11.15			SEBC		
11.45-12.45			SEBC		
12.45-13.45					
13.45-14.45					

6. METODOLOGÍA

La metodología es el modo en que el profesorado organizará el proceso de enseñanza-aprendizaje (clases), a fin de desarrollar en ellas la adquisición de los contenidos antes señalados y en consecuencia el desarrollo de las capacidades a las que sirven.

En la metodología vamos a señalar por un lado los principios psicopedagógicos y didácticos en los que se basa la programación, y de otro, las actividades de enseñanza-aprendizaje, los recursos materiales y humanos, los tipos de agrupamientos y la utilización del espacio.

6.1 PRINCIPIOS METODOLÓGICOS GENERALES

En nuestra programación seguiremos la visión **constructivista** del aprendizaje. De este método se defienden los siguientes principios metodológicos:

- Partir del nivel de desarrollo del alumnado.
- Identificar los esquemas de conocimiento que el alumnado posee.
- Asegurar la construcción de aprendizajes significativos.
- Promover la actividad del alumno/a.
- Contribuir a la capacidad de aprender a aprender.
- Crear un clima de aceptación mutua y cooperación.

Esta metodología será:

- **Activa** tanto por parte del profesor como de los alumnos/as.
- **Participativa** por parte del alumno.
- **Motivadora** por parte del profesor.
- **Sociabilizadora** por parte del profesor como de los alumnos/as.

Y favorecerá el desarrollo integral del alumnado:

- Intelectual.
- Profesional.
- Social
- Personal.

6.2 LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO E-A

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje para este módulo profesional son las siguientes:

- La caracterización de las materias primas propias del ámbito de la producción y los servicios en restauración, su identificación, recepción, almacenamiento, conservación, control y distribución interna.
- La preparación de equipos, útiles y materiales para la preparación y el servicio de bebidas.
- La ejecución de las operaciones de montaje en las áreas de bar y cafetería.
- La preparación, presentación y terminación de bebidas sencillas, así como el desarrollo de los procesos de servicio asociados.
- El desarrollo de las operaciones de post-servicio, cierre y adecuación en las áreas de bar.

6.3 ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Las actividades de enseñanza-aprendizaje son la manera activa y ordenada de llevar a cabo las propuestas metodológicas o experiencias de aprendizaje.

Realizando actividades los alumnos llegan a aprender realmente, asimilando las ideas, adquiriendo las habilidades específicas deseadas y formando actitudes e ideales de vida y de trabajo.

El desarrollo de las actividades de manera adecuada es un elemento esencial para la consecución de los objetivos y la asimilación de los contenidos.

Para el diseño de las actividades se han tenido en cuenta los siguientes criterios pedagógicos:

- De lo conocido a lo desconocido.
- De lo fácil a lo difícil.
- Han de ser motivadoras y variadas.
- **Articuladas con los contenidos, objetivos y criterios de evaluación.**
- Que ayuden a la coeducación.
- Que los alumnos puedan proponer actividades.
- Que se utilicen recursos y métodos variados.
- Prever el tiempo.

6.3.1. ACTIVIDADES CON EL ALUMNADO.

A la hora de establecer la realización de dichas actividades, distinguiremos:

- **Inicio:** Persiguen generar interés y motivación por el tema, averiguar los conocimientos previos, diagnosticar.
- **Desarrollo:** Destinadas a desarrollar los conocimientos programados. Orientadas fundamentalmente a la construcción significativa del conocimiento. El alumno se pone en contacto con los contenidos.
- **Consolidación:** Servirán para afianzar y aplicar los aprendizajes asimilados, para evitar el olvido.

- **Ampliación:** Para aquellos alumnos que superen con facilidad las actividades propuestas. Permiten seguir construyendo conocimientos a los alumnos que han asimilado los contenidos de manera satisfactoria.
- **Refuerzo:** Para aquellos alumnos con dificultades, para los que no han asimilado suficientemente los contenidos

6.3.2. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las complementarias pueden ser evaluables o no y se realizan en horario escolar, dentro y fuera del centro.

Las extraescolares no se ciñen necesariamente al currículo y se realizan en horario no coincidente con el escolar

- Se proponen para este curso las siguientes actividades complementarias:
 - Visita fábrica de cervezas industriales y artesanas.
 - Visitas a las bodegas de Jerez.
 - Visita a tostaderos de cafés andaluces
 - Concurso de elaboración de zumos y batidos naturales.
- Se proponen las siguientes actividades extraescolares:
 - Visita a Alimentaria Barcelona
 - Visita al Salón del Gourmet (Expogourmet) Madrid
 - Cena solidaria en beneficio de la Asociación contra el Cáncer de Conil.

En este apartado, se detallará la propuesta realizada por el departamento para el curso escolar que se está programando, haciendo distinción entre complementarias y extraescolares, y estando aprobadas en el Plan del Centro y por el Consejo Escolar.

6.4 AGRUPAMIENTOS

En función de las actividades a desarrollar se realizarán los siguientes agrupamientos:

- **Gran grupo:** Varios cursos o ciclos para realizar actividades extraescolares y complementarias.
- **Grupo clase:** Alumnado del curso. Es el agrupamiento propio para exposiciones iniciales, clases magistrales, conferencias de especialistas, etc.
- **Grupo pequeño:** Es un grupo de 2 a 4 alumnos para el desarrollo actividades prácticas, trabajos que exijan búsqueda de información, para desarrollar actitudes cooperativas.
- **Individual:** Afianzar conceptos, exámenes, detectar dificultades, lecturas, explicación oral a los compañeros

6.5 ORGANIZACIÓN DEL ESPACIO

Los espacios a utilizar para el desarrollo de actividades son los siguientes:

- **Biblioteca:** Para investigación, aula de estudios, consultas, prestamos de libros.

- **Aula polivalente:** para las clases expositivas, ejercicios teóricos, cuestionarios de ideas previas, exámenes, debates y tutorías.
- **Aula taller:** Desarrollo de las actividades prácticas y exámenes prácticos.
- **Aula TIC:** Búsqueda de información para trabajos de investigación y clases expositivas.
- **Sala de audiovisuales:** Proyección de videos.
- **SUM:** Ponencias, actividades extraescolares y complementarias.

6.6 MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Están constituidos por diversos materiales y recursos que ayudarán a presentar y desarrollar los contenidos, y a los alumnos/as a adquirir los conocimientos y destrezas necesarias.

Son medios y herramientas para transmitir los contenidos (conceptuales, procedimentales y actitudinales) y, por tanto, para alcanzar los objetivos.

Recursos:

- Instalaciones y equipamiento de bar cafetería.
- Instalaciones y equipamiento del aula-polivalente.
- Recursos TIC: Es interesante citar el tipo de material relacionado con las TIC usado en el Centro (plataforma educativa, correo electrónico, uso de la Web 2.0, ...)
- Biblioteca. SUM (salón de usos múltiples)
- Sala de audiovisuales.

Además, se tendrá en cuenta, los recursos económicos que se dispongan en el centro y en concreto en el departamento para el desarrollo de las actividades propuestas.

Materiales:

- Herramientas de bar cafetería.
- Bibliografía profesional.
- Revistas especializadas.
- Cuaderno de formulaciones.
- Fichas técnicas

6.7 PLANTEAMIENTO DE LAS ACTIVIDADES: NUEVAS ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS Y RECURSOS TIC

En la actualidad, los métodos de enseñanza-aprendizaje, están pasando por un proceso de reflexión y renovación que implica, indiscutiblemente, un cambio respecto al rol del docente. Hay que romper con las clases magistrales en las que el punto de enfoque está en el docente y se debe optar por un aprendizaje que fomente la implicación del alumnado.

Existen nuevas estrategias metodológicas que se pueden llevar al aula. A modo de ejemplo citaremos: Gamificación, Aprendizaje Cooperativo o Clase Invertida (Flipped Classroom). Estas estrategias tendrán protagonismo en el seno de las actividades de E-A a aplicar en el aula.

Además, deberemos de hacer uso de los múltiples y variados recursos TIC de los que dispone la Web. Sería conveniente que el opositor utilizara alguna de ellas en el diseño de las actividades para las unidades didácticas de la programación didáctica. Estas nuevas alternativas metodológicas destacan porque estimulan la motivación y participación del alumnado.

El cuaderno del docente, es una de las herramientas indispensables que los docentes utilizan a diario en su trabajo, sería conveniente hacer uso de un cuaderno digital del docente.

Hay que utilizar en la metodología a seguir, en el diseño y desarrollo de las actividades de enseñanza-aprendizaje, las diferentes herramientas TIC (Plickers, Kahoot, Socrative,...)

7. EVALUACIÓN

La evaluación es un elemento y proceso fundamental en la práctica educativa que nos orienta y permite efectuar juicios de valor necesarios para orientar y tomar decisiones con respecto al proceso de enseñanza-aprendizaje.

Se puede afirmar que la evaluación determinará el grado en el que se han conseguido los objetivos e intenciones del proceso educativo, abarcando tanto al alumnado como a los distintos instrumentos y materiales utilizados en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

7.1. NORMATIVA DE REFERENCIA DE LA EVALUACIÓN

Como referencias normativas a la hora de hablar de evaluación, se tendrá en cuenta:

1) LOE modificada por LOMCE en su artículo 43, hace referencia a la evaluación en FP:

“La evaluación del aprendizaje del alumnado en los ciclos de Formación Profesional Básica y en los ciclos formativos de grado medio y superior se realizará por módulos profesionales y, en su caso, por materias o bloques, de acuerdo con las condiciones que el Gobierno determine reglamentariamente.

La superación de los ciclos de Formación Profesional Básica, de los ciclos formativos de grado medio y de los de grado superior requerirá la evaluación positiva en todos los módulos y en su caso materias y bloques que los componen.”

2) RD 1147/2011 que regula la FP Sistema Educativo, hace referencia a la evaluación en FP en su artículo 51: Evaluación de las enseñanzas de FP

“La evaluación del aprendizaje del alumnado de las enseñanzas de Formación Profesional se realizará por módulos profesionales. Los procesos de evaluación se adecuarán a las adaptaciones metodológicas de las que haya podido ser objeto el alumnado con discapacidad y se garantizará su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

*En todo caso, la evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos, expresados en **resultados de aprendizaje**, y los **criterios de evaluación** de cada uno de los módulos profesionales, así como los **objetivos generales** del ciclo formativo o curso de especialización.”*

3) DECRETO 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria, establece en su artículo 9: Funciones y deberes del profesorado.

“1. Las funciones y deberes del profesorado son, entre otros, las siguientes:

b) La evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado, así como la evaluación de los procesos de enseñanza.”

4) Decreto 436/2008 que regula la FPI en Andalucía en su artículo 25.2 establece que:

*“La evaluación se realizará por el profesorado tomando como referencia los objetivos y los **criterios de evaluación** de cada uno de los módulos profesionales y los objetivos generales del ciclo formativo”.*

5) Orden de 29 de septiembre de 2010, sobre la evaluación de los Ciclos Formativos de Formación Profesional inicial en la Comunidad Autónoma de Andalucía, en su artículo **2. Normas generales de ordenación de la evaluación**:

“La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua y se realizará por módulos profesionales”

7.2. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

En la evaluación del proceso de aprendizaje, se va a evaluar el grado de consecución de los objetivos establecidos, utilizando para ello los criterios de evaluación establecidos en los Reales Decretos y Órdenes de los Títulos de FP, para el módulo en concreto.

Los criterios de evaluación establecen el tipo y el grado de aprendizaje que se espera hayan alcanzado el alumnado en un momento determinado respecto a las capacidades indicadas en los objetivos generales.

En el **apartado 7.5** de la presente programación se desglosan y ponderan los criterios de evaluación junto con su correspondiente Resultado de Aprendizaje.

7.3. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación se lleva a cabo mediante la utilización de técnicas específicas. Éstas deben estar relacionadas con la naturaleza de lo que se quiere evaluar, por lo tanto, no hay una única forma de evaluar, dependiendo de la finalidad perseguida y de la naturaleza de lo evaluable, seleccionaremos unas técnicas u otras.

Además, hay que tener presente que las técnicas y los instrumentos de evaluación utilizados van a condicionar el aprendizaje del alumnado y que no han de ser un fin en sí mismos sino las herramientas o medios para obtener la información necesaria sobre el proceso de aprendizaje del alumnado.

Se va a evaluar al alumnado tanto en su evolución personal como en su participación en el grupo.

Esta evaluación, se llevará a cabo mediante la observación, el diálogo y el intercambio constante entre el docente y el alumnado además de las simulaciones teórico-prácticas habituales.

También se tendrá en cuenta la destreza mental del alumnado, su capacidad para la formulación de hipótesis, así como cualquier otro aspecto que ayude a la formación del alumnado como persona dentro de una sociedad.

Por tanto, se utilizarán las siguientes **técnicas o procedimientos de evaluación**:

- **Técnicas de observación.** Se puede llevar a cabo durante la actividad habitual de enseñanza aprendizaje de una forma espontánea o puede ser programada y realizarse en el marco de una actividad planificada, que evaluarán la implicación del alumnado en el trabajo **individual**, en los conocimientos, habilidades y destrezas relacionadas con el módulo, en el trabajo en **grupo**, así como su relación con los demás.

- **Técnicas orales.** Se pueden utilizar para evaluar el conocimiento y la comprensión alcanzada por el alumnado, la capacidad de establecer relaciones, el conocimiento de reglas, datos o técnicas. Consistirá en la realización de exámenes orales, pero también se pueden utilizar entrevistas, debates, presentaciones, argumentaciones en función de los criterios a evaluar.
- **Técnicas de ejecuciones prácticas.** Son técnicas útiles para evaluar la competencia del alumnado, que se manifiesta a través de la ejecución de una actividad tanto en el aula de prácticas como fuera de ella. La realización de actividades que se exteriorizan a través de la motricidad, es la manera más adecuada de explicitar nivel de logro adquirido en relación a algún criterio de evaluación, y que mejor simula las competencias que deben evidenciarse en el desempeño profesional. En estos casos, la técnica se ha de aplicar tanto en la evaluación del producto obtenido como del proceso de obtención.
- **Técnicas escritas.** Son técnicas que se basan en la palabra escrita como medio fundamental de expresión del logro alcanzado. Son los clásicos exámenes escritos en todas las formas posibles de presentación (pruebas de preguntas cortas o largas, resolución de ejercicios, ejercicios de análisis y solución de casos, fichas técnicas, cuadernos de clase, trabajos de grupo). Aunque depende mucho de la modalidad empleada, se puede decir que las técnicas escritas presentan como ventaja el hecho de que el alumnado dispone de tiempo para pensar, que la información escrita permanece en el tiempo y por tanto, puede ser revisada y analizada con más detalle y que consume menos tiempo que las orales sin embargo, resultan difíciles de preparar cuando se quiere ser preciso en la evaluación, y no aportan información sobre habilidades o destrezas motrices.
- **Técnicas de autoevaluación y coevaluación.** Son técnicas que consisten en que el alumno/a realiza valoraciones acerca de sus propios procesos de aprendizaje y la de sus compañeros/as favoreciendo el aprendizaje desde la reflexión y valoración del alumnado sobre sus propias dificultades y fortalezas, sobre la participación de los compañeros/as en las actividades de tipo colaborativo y desde la colaboración con el profesorado en la regulación del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las técnicas reflejadas, necesitarán el uso de unos **instrumentos de evaluación** que son los recursos que nos permiten obtener evidencias sobre el proceso de aprendizaje del alumnado. Estos medios se deben preparar con antelación y han de reunir ciertas condiciones como:

- Ser válidos para medir lo que se tiene previsto.
- Ser objetivos en lo posible.
- Ser transparentes o fáciles de entender por parte del alumnado.
- Ser sencillos de manejar.
- Ser discriminativos del logro y del nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje.

En esta programación se proponen los siguientes **instrumentos de evaluación**:

- **Simulaciones teórico-prácticas.** Será el instrumento más usado durante el curso, dado el carácter procedimental del módulo, por tanto, será una base fundamental para la evaluación continua. Durante el desarrollo de estas actividades el alumnado deberá adquirir las habilidades técnicas descritas previamente en clase mediante un continuo proceso de ejecuciones propuestas por el profesor. Principalmente consistirá en el desarrollo de fichas técnicas que deberán realizar por norma general en pequeños grupos. El uniforme de cocina será obligatorio para asistir a las

actividades en el aula-taller y será el estipulado por el Departamento de Hostelería al inicio del curso. El alumno/a deberá asistir con el uniforme reglamentario (chaquetilla y pantalón de cocina, calzado, mandil y gorro o bandana) al taller.

Durante el desarrollo de las simulaciones prácticas, además de los CE involucrados se tendrán en cuenta:

- Asiste completamente uniformado/a las actividades prácticas.
 - Realiza con autonomía, orden y limpieza las actividades encomendadas.
 - Sabe utilizar las herramientas y los recursos de los que dispone.
 - Participa en la realización de los casos prácticos.
 - Ha estudiado el tema antes de la realización de un caso.
 - Aporta ideas y sugerencias.
 - Hace preguntas y despeja las dudas que pudiera tener.
 - Ayuda a los compañeros/as.
-
- **Exámenes (teórico-prácticos-orales).** Como mínimo se realizará un examen en cada UD para obtener información. Los exámenes se calificarán de 0 a 10. Se considera aprobado un examen cuando su calificación sea igual o superior a 5, no obstante, debe de ser al menos de un 4 para aplicar la media ponderada con el resto de los instrumentos. Los exámenes no realizados se considerarán exámenes suspendidos, cuya calificación será 0. Ante la imposibilidad de leer un examen por su mala caligrafía, se le dará la opción al alumnado de leerlo en voz alta al profesor/a para su corrección. En cada examen se informará al alumnado de los criterios evaluación específicos que intervienen, así como el sistema de calificación. Los exámenes podrán ser de diferentes tipos:
 - Práctico individual.
 - Práctico en grupo.
 - Teóricos de respuesta corta.
 - Teóricos de respuesta larga o de desarrollo.
 - Tipo test.
 - Mixtos.
 - Orales.
-
- **Trabajos.** Los trabajos se utilizarán como instrumento de investigación y de ampliación personal intelectual, para aprender a trabajar en equipo, para completar los conocimientos de la materia, y para relacionarse con otros compañeros/as. Podrán ser individuales o en grupos. En el caso de los grupos, se evitarán grupos de más de cuatro miembros por motivos sanitarios para que no se produzcan situaciones en las que los alumnos/as deleguen su responsabilidad en otros miembros del grupo, y conseguir así una mayor participación de todos los miembros del grupo. Los criterios para la calificación de los trabajos será el siguiente, puntuados de 0 a 10:
 - Los contenidos coinciden con lo solicitado, tienen interés informativo y calidad científica.
 - Los textos han sido obtenidos por el alumnado a partir de fuentes diversas de información, procesadas y reescritos en su propio lenguaje, implicando un conocimiento máximo de los contenidos del trabajo por parte del alumnado, este criterio es muy importante para evitar el corta y pega de internet.
 - Presentación formal y profesional (tipos de letras, papel, fotos adjuntas, etc...) que se ajuste a lo que se solicita.
 - Distinción y originalidad de la presentación, de los contenidos, y del enfoque, que exprese de alguna forma el toque personal de cada alumno.

Los trabajos podrán ser expuestos oralmente para comprobar el grado de asimilación por parte del alumnado. Para evitar que realicen cada uno sólo la parte del trabajo que le corresponde desentendiéndose del resto y evitando el trabajo en equipo, se procurará obtener información de todos sus miembros de forma aleatoria.

Para recoger las evidencias obtenidas como consecuencia de la aplicación de los instrumentos de evaluación, se usarán **soportes de registro** que son los medios físicos o digitales que permiten registrar y guardar la información resultante y se utilizarán los que se detallan en la siguiente lista:

- Listas de control.
- Escalas de valoración o rúbricas.
- Entrevistas.
- Solucionarios.
- Diario de aprendizaje.
- Portafolio.
- Fichas técnicas.
- Cuaderno de clase.
- Imágenes de elaboraciones.
- Pruebas escritas.

TÉCNICAS, INSTRUMENTOS Y REGISTROS DE LA EVALUACIÓN

TÉCNICA O PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	SOPORTES PARA EL REGISTRO DE EVIDENCIAS
OBSERVACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • SIMULACIONES TEÓRICO-PRÁCTICAS • EXÁMENES • TRABAJOS 	<ul style="list-style-type: none"> • Listas de control. • Escalas de valoración o rúbricas. • Diario de aprendizaje.
ORAL	<ul style="list-style-type: none"> • SIMULACIONES TEÓRICO-PRÁCTICAS • EXÁMENES • TRABAJOS 	<ul style="list-style-type: none"> • Listas de control. • Escalas de valoración o rúbricas. • Entrevistas. • Solucionarios. • Diario de aprendizaje.
EJECUCIONES PRÁCTICAS	<ul style="list-style-type: none"> • SIMULACIONES TEÓRICO-PRÁCTICAS • EXÁMENES PRÁCTICOS 	<ul style="list-style-type: none"> • Listas de control. • Escalas de valoración o rúbricas. • Diario de aprendizaje. • Fichas técnicas. • Imágenes de elaboraciones. • Cuaderno de clase.
EJECUCIONES ESCRITAS	<ul style="list-style-type: none"> • ACTIVIDADES DE AULA • EXÁMENES • TRABAJOS 	<ul style="list-style-type: none"> • Listas de control. • Escalas de valoración o rúbricas. • Solucionarios. • Diario de aprendizaje. • Portafolio. • Fichas técnicas. • Pruebas escritas. • Cuaderno de clase.

7.4. MOMENTOS DE LA EVALUACIÓN

Los momentos de la evaluación son los siguientes:

Evaluación Inicial (*Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación. Artículo 11*).

Para recabar información general (académica o personal con incidencia educativa) del grupo. Se llevará a cabo en el primer mes desde el comienzo del curso (entre el 15 de septiembre y el 15 de octubre). En esta evaluación, el equipo educativo recabará información de diferentes aspectos como:

- Informes individualizados de etapas anteriores.
- Estudios académicos previos (de FP u otros).
- Informes específicos de alumnos/as con discapacidad o con necesidades educativas específicas.
- Experiencia profesional previa.
- Observación de las actividades en las primeras semanas del curso.

Además, se realizará una evaluación inicial al inicio de cada Unidad Didáctica con el fin de extraer información de las capacidades y conocimientos previos que nos permitan marcar objetivos concretos y determinar el grado de dificultad de las actividades.

Evaluaciones Parciales (*Orden de 29 de septiembre de 2010. Artículo 12*).

- **Primera evaluación parcial:** antes de las vacaciones de Navidad.
- **Segunda evaluación parcial:** durante el segundo trimestre.
- **Tercera evaluación parcial:** la última semana de mayo.

Evaluación final (*Orden de 29 de septiembre de 2010. Artículo 13*).

- Se realizará después del 22 de junio.

Consideraciones sobre el derecho a la evaluación continua.

La Orden de 29 de septiembre de 2010, en su artículo 2.2 afirma que la aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado, requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del Ciclo Formativo.

En ningún caso se permite una suspensión o privación del derecho del alumnado a la evaluación continua, limitándose la norma a afirmar que para que el profesorado pueda aplicar una evaluación que recoja, de manera constante e integrada en el proceso de enseñanza y aprendizaje, la información sobre las dificultades que se presentan en dicho proceso, es necesario que el alumnado asista a clase.

Las ausencias del alumnado que coincidan con la aplicación de instrumentos de evaluación tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar determinados CE, teniendo en cuenta el carácter de la evaluación continua. En estos casos, el alumnado tendrá derecho a ser evaluado de dichos CE en el periodo de recuperación y mejora establecido.

7.5. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Se tendrá en cuenta la Orden de 29 de septiembre de 2010, en cuyo Capítulo IV Calificaciones y en su **Artículo 16. Calificaciones**, señala:

“1. La evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumnado en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo y del módulo profesional de proyecto se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales.

4. Al término del proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para cada uno de los módulos profesionales en que esté matriculado. Para establecer dicha calificación los miembros del equipo docente considerarán el grado y nivel de adquisición de los **resultados de aprendizaje** establecidos para cada módulo profesional, de acuerdo con sus correspondientes **criterios de evaluación** y los **objetivos generales** relacionados, así como de la **competencia general** y las **competencias profesionales, personales y sociales** del título, establecidas en el perfil profesional del mismo y sus posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder.

Los criterios de calificación se determinarán mediante acuerdo con los **miembros del departamento**, y se llevarán a cabo atendiendo al grado de consecución de los contenidos en relación con los objetivos propuestos, siguiendo lo establecido en el **Artículo 3. Criterios de evaluación.**”

A diferencia del modelo clásico centrado en calificar una serie de contenidos (conceptuales, procedimentales y actitudinales), el modelo criterial se basa en determinar el nivel de logro de los RA a partir de la cuantificación del logro de los criterios de evaluación. Este modelo de evaluación criterial toma como referentes los **criterios de evaluación**.

Para establecer la calificación del alumnado se ha ponderado con una valoración concreta los RA y los CE relacionados.

PONDERACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Resultados de Aprendizaje	Unidades Didácticas	Evaluaciones	Ponderación de los RA para la calificación final del modulo
RA 1	1	1	10 %
RA 2	2, 3, 4, 5	1	40 %
RA 3	6	2	20 %
RA 4	7	2	20 %
RA 5	6	2	10 %

A la hora de determinar la ponderación de cada uno de los RA que integran el módulo se ha considerado otorgar valores o pesos distintos a cada RA en función de diversos motivos, contrastados por el Departamento correspondiente:

- La importancia dentro del MP.
- La carga horaria asignada.
- El número de UD que se trabaje ese RA.
- Por tanto, para este modelo de evaluación criterial se ha considerado lo siguiente:
- Establecer una ponderación de cara a la calificación, de cada uno de los RA que integran el módulo profesional.
- Establecer una ponderación de cada uno de los CE que integran cada RA.
- Seleccionar y asignar al menos un instrumento de evaluación a cada uno de los CE.
- Determinar los niveles de logro de los RA a partir de los CE

7.5.1 TABLAS DE PONDERACIÓN

RA1. Atiende al cliente, en el servicio del bar-cafetería relacionando la demanda con los productos a servir.	PESO C.E(%)	U.D.	INSTRUMENTO EVALUACIÓN	Trimestre		
				1º	2º	3º
a) Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en bar-cafetería.	1 %	1	ET	X		
b) Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en bar cafetería.	1 %	1	EP, AP	X		
c) c) Se ha acogido al cliente a su llegada al establecimiento aplicando el protocolo empresarial.	1 %	1	ET, AP	X		
d) Se ha relacionado los productos y servicios del establecimiento con las peticiones y necesidades de cada tipo de cliente.	1 %	1	ET, AP	X		
e) Se han identificado demandas implícitas de los clientes, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario.	1 %	1	ET, AP	X		
f) Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas y tipología de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de éstos.	1 %	1	ET, AP	X		
g) Se han seguido las pautas marcadas respecto a la calidad que se pretende ofrecer al cliente.	1 %	1	AP	X		
h) Se han mantenido en todo momento las actitudes apropiadas.	1 %	1	AP	X		
i) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de reclamaciones, quejas o sugerencias.	1 %	1	AP	X		
j) Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en bar-cafetería.	1 %	1	AP	X		
CONTRIBUCIÓN DEL R.A. 1	10 %	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL SE.B.C				

	PESO C.E(%)	U.D.	INSTRUMENTO EVALUACIÓN	Trimestre		
				1º	2º	3º
RA2. Sirve todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vino, identificando sus características y presentación..						
a) Se han caracterizado y clasificado las diferentes bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas y derivados, excepto vino.	5.7 %	2,3, 4 y 5	ET	X		
b) Se han descrito los diferentes procesos de elaboración de bebidas alcohólicas excepto vino, identificado las marcas de bebidas alcohólicas más usuales, excepto vino, su presentación y características comerciales.	5.7 %	2,3, 4 y 5	EP, AP	X		
c) Se ha utilizado el material de servicio adecuado para la preparación y servicio de bebidas alcohólicas, excepto vino.	5.7 %	2,3, 4 y 5	ET, AP	X		
d) Se ha respetado la ubicación para el servicio de las bebidas por grupos homogéneos.	5.7 %	2,3, 4 y 5	ET, AP	X		
e) Se han respetado las proporciones adecuadas de licor según el tipo.	5.7 %	2,3, 4 y 5	ET, AP	X		
f) Se ha recogido el material utilizado de forma ordenada y limpia.	5.7 %	2,3, 4 y 5	ET, AP	X		
g) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	5.7 %	2,3, 4 y 5	AP	X		
CONTRIBUCIÓN DEL R.A. 2	40 %	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL				

RA3. Elabora cócteles y combinaciones alcohólicas relacionando su formulación con sus características	PESO C.E(%)	U.D.	INSTRUMENTO EVALUACIÓN	Trimestre		
				1º	2º	3º
a) Se han identificado el material y utensilios asociados a la coctelería, definiendo sus características.	2 %	6	ET		X	
b) Se han realizado las funciones de puesta a punto de la estación central para la elaboración de cócteles.	2 %	6	EP, AP		X	
c) Se han identificado los diferentes géneros utilizados en la decoración de cócteles.	2 %	6	ET, AP		X	
d) Se han identificado las características de las familias de cócteles.	2 %	6	ET, AP		X	
e) Se han reconocido los principales cócteles internacionales.	2 %	6	ET, AP		X	
f) Se han manejado de manera elegante los utensilios para la elaboración de cócteles.	2 %	6			X	
g) Se han elaborado diferentes cócteles respetando su formulación y utilizando de forma adecuada los utensilios necesarios.	2 %	6	AP		X	
h) Se han creado cócteles de elaboración propia.	2 %	6	AP		X	
i) Se han aplicado las técnicas de decoración y acabado de cócteles.	2 %	6	AP		X	
j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	2 %	6	AP		X	
CONTRIBUCIÓN DEL R.A. 3	20 %	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL SE.B.C				

R.A.4 – Elabora platos y aperitivos propios del bar-cafetería reconociendo y aplicando las diferentes técnicas culinarias	PESO C.E(%)	U.D.	INSTRUMENTO EVALUACIÓN	Trimestre		
				1º	2º	3º
a) Se han definido las elaboraciones culinarias tipo del servicio de bar-cafetería.	2 %	7	ET		X	
b) Se han caracterizado las técnicas de cocina asociadas a este tipo de elaboraciones.	2 %	7	EP, AP, TI		X	
c) Se ha realizado el acopio de materias primas para la elaboración de platos y aperitivos.	2 %	7	ET, AP		X	
d) Se ha preparado la maquinaria y útiles para realizar las elaboraciones.	2 %	7	ET, AP		X	
e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	2 %	7	ET, AP		X	
f) Se han ejecutado las tareas de obtención de las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos.	2 %	7	ET, AP		X	
g) Se ha respetado la temperatura de servicio, coordinando la elaboración con el servicio.	2 %	7	AP		X	
h) Se han presentado las elaboraciones de forma atractiva, siguiendo criterios estéticos.	2 %	7	AP		X	
i) Se han realizado las operaciones de regeneración y conservación de alimentos respetando temperaturas y utilizando los recipientes apropiados.	2 %	7	AP		X	
j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	2 %	7	AP		X	
CONTRIBUCIÓN DEL R.A. 4	20 %	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL Módulo Profesional O.P.B.B.C.				

	PESO C.E(%)	U.D.	INSTRUMENTO EVALUACIÓN	Trimestre		
				1º	2º	3º
R.A.5- Realiza la facturación y el cobro de los servicios ofrecidos al cliente reconociendo los elementos que componen una factura..						
a) Se han identificado las distintas formas de cobro al cliente.	1.4 %	8	ET			X
b) Se han caracterizado los procesos de facturación y cobro en estas áreas de servicio.	1.4 %	8	EP, AP, TI			X
c) Se ha cumplimentado la factura indicando todos los datos necesarios.	1.4 %	8	ET, AP			X
d) Se ha realizado el cobro de la factura utilizando las distintas fórmulas o formas de pago.	1.4 %	8	ET, AP			X
e) Se ha relacionado la facturación con los sistemas de gestión integrada.	1.4 %	8	ET, AP			X
f) Se ha verificado la coincidencia entre lo facturado y lo servido.	1.4 %	8	ET, AP			X
g) Se han realizado las operaciones de devolución o cambio de dinero, presentando estos de forma correcta.	1.4 %	8	AP			X
CONTRIBUCIÓN DEL R.A. 5	10 %	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL O.P.B.B.C.				

AVERBIATURAS	SIGNIFICADO
AP	Actividades prácticas
EP	Examen práctico
ET	Examen teórico
TI	Trabajo de investigación

Quando se apliquen más de un instrumento para el mismo criterio de evaluación se ponderará el instrumento de la siguiente forma:

Instrumento	EX+TR+AC	EX+AC	EX+TR	AC+TR
%	50%+10%+40%	60%+40%	90%+10%	80%+20%
EX = examen, TR = trabajos, AC = actividades				

La nota de cada **Evaluación Parcial** (primera, segunda y tercera) será el resultado de la CUANTIFICACIÓN de los resultados obtenidos en cada uno de los criterios de evaluación que hayan intervenido en el periodo indicado en función de los instrumentos de evaluación empleados.

La nota de la **Evaluación Final** será el resultado de la CUANTIFICACIÓN de todos los criterios de evaluación de cada uno de los Resultados de Aprendizaje del módulo profesional.

Se considerará que se ha obtenido una calificación positiva cuando se haya alcanzado al menos **5 puntos** sobre 10 y se hayan superado todos los RA del módulo.

7.6. REDONDEO DE NOTAS

Las notas trimestrales y finales se redondean a partir de 5 décimas a número entero más próximo. $< 5.5 = 5$ y $> 5.4 = 6$

7.7. PROCEDIMIENTOS DE RECUPERACIÓN Y MEJORA.

Antes de cada sesión de evaluación parcial se procederá a recuperar los exámenes y trabajos del trimestre no realizados por cualquier causa justificada o suspensos.

Con el mismo fin, en el mes de junio entre la tercera evaluación parcial y la evaluación final se organizarán actividades de recuperación y mejora. A este procedimiento se deberán presentar:

- Alumnos/as con algún RA o CE suspenso.
- Alumnos/as que quieran subir nota en algún RA o CE.

Durante este período el alumnado deberá entregar algunos de los trabajos y ejercicios no presentados.

Las actividades de recuperación en general consistirán en:

- Repaso de temas.
- Explicaciones de contenidos concretos.
- Realización de simulaciones teórico-prácticas.
- Realización de resúmenes y esquemas.

Las actividades de mejora del alumnado que quiera subir nota aparecerán en su plan individualizado.

Al inicio del periodo de recuperación/mejora el profesor/a entregará a cada alumno/a su Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:

- RA y CE no superados/ mejorables.
- Plan de trabajo.
- Instrumentos de evaluación.
- Criterios de calificación.
- Horario y calendario.
- Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo.

Cada alumno/a recibirá su Plan Individualizado de Recuperación/Mejora con antelación y deberá firmarlo.

Nota final.

Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por tanto, dichas calificaciones junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán la calificación final del MP.

7.8. AUTOVALUACIÓN.

Es la evaluación del propio proceso de enseñanza aprendizaje.

Se diferencian dos tipos de evaluaciones en este proceso de enseñanza.

1. **Autoevaluación de la práctica docente:** el profesor/a se evalúa a sí mismo, considerando aspectos como el grado de consecución de los objetivos propuestos, la adecuación de los contenidos a los objetivos o la efectividad de la metodología propuesta. Para ello, se establecen unos indicadores de logro para cada evaluación, tal y como dice la normativa. El documento aparece en anexo IV

2. **Evaluación por parte del alumnado sobre la práctica docente:** en algún o varios momentos del curso, el alumnado realiza un cuestionario de evaluación donde podrá valorar la actividad del profesorado y realizar las aportaciones que precise mediante observaciones, para que de esta forma podamos mejorar en el futuro el proceso de enseñanza aprendizaje. El documento aparece en el anexo III.

8. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Partiendo de lo fijado en los **Arts. 5.3, 8.4 y 51.1 del RD 1147/2011**, en referencia al alumnado con necesidad específica de apoyo educativo, se desarrollarán una serie de medidas para garantizar el acceso, permanencia y progresión en este módulo. Estas acciones se planificarán para todas las actividades y evaluación de las mismas, con el objetivo de que el alumnado alcance el máximo desarrollo personal, intelectual, social y emocional.

Las circunstancias más habituales y frecuentes que se dan son:

- Alumnado procedente de áreas o zonas marginales con pocos recursos y con problemas familiares.
- Alumnado con alguna minusvalía física o psíquica.
- Alumnado procedente de otros países y con dificultades de comprensión escrita y oral.
- Alumnado procedente de etnias o minorías y que tengan dificultades de adaptación.

Las adaptaciones curriculares se harán de manera personalizada y se podrá realizar una adaptación no significativa y/o de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación como:

- Más tiempo para la realización de exámenes.
- Cambio en el tipo de y número de pruebas como, por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, tres actividades en lugar de una, etc.)
- En la forma de explicar los contenidos teórico-prácticos de forma individualizada.
- Sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes.
- Agrupamientos con compañeros/as aventajados en actividades de trabajo en clase.
- Actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos/as con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc.
- La ayuda de traductores.
- Etc.

Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida, 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).

9. BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA.

Entre una larga lista de bibliografía y webgrafía de uso del profesorado, se ha seleccionado la siguiente como básica para la elaboración de los temas a tratar a lo largo del curso:

9.1. BIBLIOGRAFÍA

Libro de texto:

Libros relacionados con la educación:

- José Lozano Luzón, Cómo realizar la programación didáctica en FP y la evaluación criterial diferenciada en FP, Editorial Síntesis.
- Mechó, R., (2015). Operaciones Básicas en Cafetería Bar. Madrid, España: Síntesis
- García Ortíz, P.P., García Ortíz, F., Gil Muela, M. (2016). Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería. Madrid, España: Paraninfo.
- Bachs, J., Vives, R., Herrero, G. (2001). Servicio de cafetería y Bar. Madrid, España: Síntesis.
- Felipe Gallego, J. (2006). Manual Práctico de Cafetería y Bar. Madrid, España: Paraninfo.
- García Ortíz, P.P., García Ortíz, F., Gil Muela, M. (2016). Técnicas de Servicio y Atención al Cliente. Madrid, España: Paraninfo.
- Vives Sena, R., Herrero Arroyo, G. (2014). Operaciones y procesos en los servicios de bar cafetería. Madrid, España: Síntesis.
- Sánchez Encinal, J. (2013) Los licores del Abuelo. Madrid, España: Albor Libros S.l
- Balcells García, L., (2015). Cerveza, la bebida de la felicidad. Barcelona, España: Editorial Planeta.
- Saula Puig, Lluís. (2000). Detrás de una Taza de Café. Barcelona, España: Café Saula
- Atlas ilustrado de las Infusiones, Café y Tisanas. Madrid, España: Editorial Susaeta
- Revistas y publicaciones especializadas y no especializadas.
Especializados: Tapas, Hosteltur,
No especializados: El Mundo, ABC, El País, etc.

9.2. WEBGRAFÍA

9.2.1. Páginas Web de Organismos Públicos:

Ministerio de Educación y Formación Profesional

<https://www.educacionyfp.gob.es/portada.html>

<https://www.todofp.es/inicio.html>

Instituto nacional de cualificaciones profesionales <http://incual.mecd.es/bdc>

El Instituto Nacional de Tecnologías Educativas y de Formación del Profesorado (INTEF) es la unidad del Ministerio de Educación y Formación Profesional responsable de la integración de las TIC y la Formación del Profesorado en las etapas educativas no universitarias.

Consejería de Educación y Deporte <https://www.juntadeandalucia.es/educacion/portals/web/ced>

FPA

Aprendizaje es el punto de encuentro de la comunidad educativa donde se pueden encontrar recursos, servicios y recomendaciones desarrollados para facilitar la continuidad de los procesos de enseñanza-aprendizaje de forma telemática.

<https://www.juntadeandalucia.es/educacion/eaprendizaje>

Revista Andalucía educativa

Instituto Andaluz de Cualificaciones Profesionales

<https://www.juntadeandalucia.es/educacion/portals/web/iacp>

Centros de profesores

9.2.2. Páginas web de empresas privadas:

Videos, podcast, imágenes, artículos, estadísticas, informes de empresas, cocineros, restaurantes, etc. con temática relacionada con el módulo profesional de referencia.

En las 12 Unidades Didácticas desarrolladas en esta programación, se encuentra el resto de bibliografía y webgrafía utilizada.

CONCLUSIÓN

Dijo John Lennon una vez que «**la vida es aquello que pasa mientras nos empeñamos en hacer otros planes**». Y, en parte, tenía razón. Necesitamos una programación didáctica para establecer unos planes a lo largo del curso: poner unos objetivos e ir siguiendo los pasos que nos lleven a alcanzarlos. Pero cada año, cada grupo, cada alumno es diferente. Por eso debemos programar con suficiente flexibilidad como para poder adaptar la enseñanza al contexto. Por eso hacemos una evaluación diagnóstica el primer día de curso, prestamos atención a la diversidad y damos una atención individualizada a los alumnos.

ANEXOS

ANEXO I: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DE CADA UNIDAD DIDÁCTICA

Competencias profesionales	Objetivos generales	Resultados de aprendizaje	Unidades de Trabajo
<p>a) Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.</p> <p>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.</p> <p>g) Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad.</p>	<p>a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.</p> <p>e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.</p> <p>g) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los mismos.</p>	<p>RA 1: Atiende al cliente en el servicio del bar-cafetería relacionando la demanda con los productos a servir.</p>	<p>Atención al cliente y servicio en bar-cafetería.</p>
<p>c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.</p> <p>d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio 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.</p>	<p>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.</p> <p>d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y post-servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.</p>	<p>RA 2: Sirve todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vino, identificando sus características y presentación.</p>	<p>Bebidas destiladas y su servicio.</p>

<p>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.</p>	<p>e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.</p>		
<p>c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.</p> <p>d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio 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.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y post-servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.</p> <p>e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.</p>	<p>RA 3: Elabora cócteles y combinaciones alcohólicas relacionando su formulación con sus características.</p>	<p>Coctelería y combinados.</p>
<p>b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior.</p> <p>c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y</p>	<p>b) Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.</p>	<p>RA 4: Elabora platos y aperitivos propios del bar-cafetería reconociendo y aplicando las</p>	<p>Elaboración de alimentos y aperitivos sencillos en bar-cafetería.</p>

<p>herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.</p> <p>d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio 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.</p>	<p>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.</p> <p>d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y post-servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.</p>	<p>diferentes técnicas culinarias.</p>	
<p>f) Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro, si procede, utilizando correctamente las tecnologías de la información y la comunicación relacionadas.</p>	<p>f) Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.</p>	<p>RA 5: Realiza la facturación y el cobro de los servicios ofrecidos al cliente reconociendo los elementos que componen una factura.</p>	<p>Atención al cliente y servicio en bar-cafetería.</p>

ANEXO II: EJEMPLO DE RÚBRICA DE EVALUACIÓN

RÚBRICA DE EVALUACIÓN DE EXÁMEN PRÁCTICO				
INDICADORES DELOGRO	MUY MAL (0-2)	MAL (3-4)	BIEN (5-7)	MUY BIEN (8-10)
Se ha interpretado correctamente la información necesaria.	No lee los documentos del ejercicio y no sabe por dónde empezar.	Lee los documentos del ejercicio y comienza con muchas dudas las tareas establecidas.	Lee los documentos del ejercicio e inicia con pocas dudas las tareas establecidas.	Invierte unos minutos a la lectura de los documentos del ejercicio. Inicia sin dudas las tareas establecidas.
Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de la actividad en tiempo y forma.	Realiza las tareas con mucha inseguridad, no organiza la secuencia de las técnicas y no cumple con ninguno de los tiempos y procedimientos.	Realiza las tareas con inseguridad, no organiza el orden de las técnicas y no cumple exactamente con los tiempos y procedimientos establecidos.	Realiza las tareas con algo de inseguridad, organiza bien el orden de las técnicas, marca todas las fases y cumple con los tiempos y procedimientos establecidos.	Realiza las tareas con seguridad en sí mismo, organizando todas las técnicas con exactitud y de forma ordenada, marcando correctamente cada una de las fases de la actividad cumpliendo con eficacia con los tiempos y procedimientos establecidos.
Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	Comienza sin verificar lo que necesita, le faltan muchas de sus herramientas y no encuentra alternativas a la falta de algún producto o elemento.	Comienza sin verificar lo que necesita, no dispone de algunas de sus herramientas y tiene dificultades para encontrar alternativas a la falta de algún producto o elemento.	Antes de comenzar, prepara sus herramientas y se asegura que dispone lo necesario, encontrando con cierta dificultad algunas alternativas si no hay disponible algún producto, herramienta o maquinaria.	Antes de comenzar prepara sus herramientas y se asegura que dispone de todo lo necesario, encontrando sin dificultad alternativas cuando no hay disponible algún producto, herramienta o maquinaria.
Se han ejecutado las tareas encomendadas en la actividad, obteniendo el resultado final siguiendo los procedimientos establecidos.	Ejecuta con muchas dificultades las técnicas y destrezas para la obtención del resultado final y no sigue los procesos establecidos.	Ejecuta con dificultades las técnicas y destrezas para la obtención del resultado final y sigue algunos de los procesos establecidos.	Ejecuta con poca dificultad las técnicas y destrezas para la obtención del resultado final según los procesos establecidos.	Ejecuta con habilidad y soltura las técnicas y destrezas para la obtención del resultado final según los procesos establecidos.

<p>Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso</p>	<p>Ni limpia ni desinfecta la zona de trabajo y mantiene su lugar de trabajo desordenado durante todo el proceso.</p>	<p>Limpia y desinfecta algunas superficies de contacto, manteniendo su lugar de trabajo desordenado y sin limpiar en la mayor parte del proceso.</p>	<p>Limpia y desinfecta las superficies de contacto manteniendo su lugar de trabajo limpio y ordenado en la mayor parte del proceso.</p>	<p>Limpia y desinfecta previamente todas las superficies de contacto manteniendo su lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.</p>
<p>Se ha justificado el uso de las técnicas y destrezas en función del ejercicio a desarrollar.</p>	<p>Al acabar el proceso no justifica ni argumenta las técnicas y destrezas en función del ejercicio a desarrollar.</p>	<p>Al acabar el proceso apenas justifica y argumenta las técnicas y destrezas en función del ejercicio a desarrollar.</p>	<p>Al acabar el proceso justifica y argumenta la mayoría de las técnicas y destrezas en función del ejercicio a desarrollar.</p>	<p>Al acabar el proceso justifica y argumenta el uso de cada una de las técnicas y destrezas en función del ejercicio a desarrollar.</p>
<p>Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p>	<p>Ni determina ni aplica medidas correctoras necesarias durante el proceso de elaboración.</p>	<p>Determina y aplica medidas correctoras solo durante el proceso de elaboración.</p>	<p>Determina y aplica algunas medidas correctoras durante y después del proceso de elaboración indicándolas en la ficha técnica.</p>	<p>Determina y aplica medidas correctoras necesarias durante y después del proceso de elaboración indicándolas en la ficha técnica.</p>
<p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Realiza la actividad con parte del uniforme sucio y le falta algún elemento. Su aspecto personal no es aseado. Maneja los instrumentos y maquinaria obviando las normas de seguridad laboral. No respeta la separación de los residuos en su cubo corresp.</p>	<p>Realiza la actividad con parte del uniforme sucio, pero no le falta ningún elemento. Su aspecto personal no es aseado. Maneja los instrumentos y maquinaria obviando algunas normas de seguridad laboral. Respeta la separación de algunos residuos en su cubo correspondiente.</p>	<p>Realiza la actividad con el uniforme limpio. Su aspecto personal es aseado y limpio. Maneja los instrumentos y maquinaria respetando todas las normas de seguridad laboral. Respeta la separación de la mayor parte de los residuos en su cubo correspondiente.</p>	<p>Realiza la actividad con el uniforme completamente limpio y no le falta ningún elemento. Su aspecto personal es aseado y limpio. Maneja los instrumentos y maquinaria con precisión respetando las normas de seguridad laboral. Respeta la separación de todos los residuos en su cubo correspondiente.</p>

ANEXO III: AUTOEVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE POR PARTE DEL ALUMNADO

MODULO PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE BAR CAFETERÍA

NIVEL: 1º CURSO GRADO MEDIO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

PROFESOR: MANUEL JOSÉ DOMÍNGUEZ RAMÍREZ

INDICA EL GRADO DE ACUERDO SEGÚN LA ESCALA DE VALORACIÓN 1 (TOTALMENTE EN DESACUERDO) 5 (TOTALMENTE DE ACUERDO)		1	2	3	4	5
1.	Las clases están bien preparadas					
2.	Las explicaciones de clase son claras					
3.	El profesor muestra el sentido, el porqué de las cuestiones que se abordan en el módulo					
4.	La bibliografía y otros materiales recomendados me han resultado útiles					
5.	El profesor consigue despertar el interés por el módulo.					
6.	Se fomenta la participación del alumnado.					
7.	El profesor utiliza adecuadamente los recursos (audiovisuales, pizarra, taller, etc) para facilitar el aprendizaje					
8.	Se muestra al alumnado con claridad cuáles son los objetivos del módulo y de cada Unidad Didáctica					
9.	El profesor comienza las clases con puntualidad					
10.	El profesor se muestra disponible para atender las dudas					
11.	El profesor se muestra correcto en el trato con el alumnado					
12.	Los Criterios de Evaluación del módulo han sido bien explicados					
13.	El profesor me ha ayudado a aprender					
14.	Con este módulo he adquirido conocimientos y habilidades valiosas para mi futura profesión					
15.	El modo de impartir las clases de este profesor motiva la asistencia					
16.	Mi grado de satisfacción con el módulo es alto					

ANEXO IV: AUTOEVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE POR PARTE DEL PROFESOR

EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE CURSO 20__/20__				
MÓDULO:				
INDICADORES	1	2	3	TOTAL
MOTIVACIÓN por parte del profesorado hacia el aprendizaje del alumnado	1: A VECES 3 CASI SIEMPRE			
1. Existe coordinación y colaboración del equipo educativo				
2. Presente entusiasmo y motivación en el desarrollo de sus clases				
3. El trato con el alumnado es adecuado				
PLANIFICACIÓN de la programación didáctica e idoneidad de ésta				
4. Se ha tenido en cuenta la diversidad del alumnado				
5. Secuencia lógica de los contenidos en las unidades didácticas				
6. Los contenidos incluidos en las unidades didácticas son variados y están contextualizados y actualizados				
7. La programación se ajusta a la legislación y currículo del Título				
8. Los tiempos empleados en cada unidad didáctica son coherentes				
METODOLOGÍA adecuado y lógica con el proceso de enseñanza aprendizaje				
9. Se fomenta la participación educativa				
10. Metodología variada, actual e innovadora				
11. Se adapta al nivel del alumnado				-
12. Idoneidad de la metodología aplicada a la organización del aula				
13. Las actividades programadas son motivadoras				
14. Se plantean actividades de refuerzo y ampliación				
15. Adecuación de los materiales y recursos didácticos a las actividades planteadas				
16. Se fomenta el uso de las TIC				
EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO del proceso de enseñanza aprendizaje				
17. Se establecen mecanismos de autoevaluación				
18. Los criterios de evaluación son conocidos de manera clara por todo el alumnado				
19. Los criterios de calificación son conocidos y están disponibles para su consulta por todo el alumnado				
20. Las actividades e instrumentos de evaluación se refieren directamente a criterios de evaluación				
21. Se han empleado instrumentos y actividades de evaluación variados y se adaptan a la diversidad				
22. Los criterios de evaluación y calificación son coherentes con los RA				
RESULTADO FINAL	(ENTRE 22 Y 66 PUNTOS)			



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO:

SERVICIOS EN RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES

Ciclo Formativo de Grado Medio. Servicios en Restauración

DEPARTAMENTO De: Hostelería

CURSO ACADÉMICO 2024/2025

PROFESOR	SEBASTIÁN MARÍN HEDRERA
CURSO	2º COCINA Y GASTRONOMÍA



ÍNDICE

1.- INTRODUCCIÓN

- 1.1.-Presentación del módulo profesional
- 1.2.-Referencias normativas. Niveles de Concreción Curricular

2.- CONTEXTUALIZACIÓN.....

3.- PERFIL PROFESIONAL

- 3.1.- Competencia General del Título
- 3.2.- Competencias Profesionales, Personales y Sociales
- 3.3.- Cualificaciones Profesionales y Unidades de Competencia

4.- OBJETIVOS

- 4.1.- Objetivos Generales
- 4.2.- Resultados de Aprendizaje
- 4.3.- Objetivos Específicos

5.- CONTENIDOS

- 5.1.- Contenidos Básicos
- 5.2.- Unidades Didácticas Relacionadas
- 5.3.- Interdisciplinariedad
- 5.4.- Elementos Transversales del Currículum
- 5.5.- Secuenciación y Temporalización de los Contenidos
- 5.6 Unidades Didácticas Desarrolladas:
- U.D.1: Introducción a la gastronomía.....
- U.D.2: Caracterización de las empresas de restauración.....
- U.D.3: Organización de las empresas de restauración.....
- U.D.4: Propiedades dietéticas de los alimentos.....
- U.D.5: La oferta gastronómica y la prestación del servicio.....
- U.D.6: El menú.....
- U.D.7: La carta.....
- U.D.8: Cálculo de costes y fijación de precios.....

6.- METODOLOGÍA

- 6.1.- Principios Metodológicos Generales.....
- 6.2.- Líneas de Actuación en el Proceso de E-A.....
- 6.3.- Actividades de Enseñanza-Aprendizaje
- 6.4.- Agrupamientos
- 6.5.- Organización del Espacio
- 6.6.- Materiales y Recursos Didácticos
- 6.7.-Planteamiento de las Actividades

7.- EVALUACIÓN

- 7.1.- Normativa de Referencia de la Evaluación.....
- 7.2.- Criterios de Evaluación
- 7.3.- Técnicas e Instrumentos de Evaluación
- 7.4.- Momento de la Evaluación
- 7.5.- Criterios de Calificación
- 7.6.- Redondeo de Notas
- 7.7.- Procedimiento de Recuperación y Mejora
- 7.8.- Autoevaluación

8.- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

9.- BIBLIOGRAFÍA Y WEB GRAFÍA

10.- CONCLUSIÓN

11. – ANEXOS

- 11.1- Anexo I: Relación Contenidos/Resultados de Aprendizaje/
Unidades Didácticas
- 11.2- Anexo II: Autoevaluación de la Práctica Docente por parte
del Alumnado
- 11.3- Anexo III: Autoevaluación de la Práctica Docente por parte Del Profesor.....

1.-INTRODUCCIÓN

Para el desarrollo de esta programación didáctica se ha tomado de referencia el siguiente Ciclo Formativo de Grado Medio:

Título: Servicios en Restauración

Duración: 2000 horas

Salidas profesionales:

A nivel orientativo, esta competencia debe permitir el desempeño, entre otros, de los siguientes puestos de trabajo u ocupaciones:

- Jefe de Sector
- Jefe de rango o camarero de restaurante
- Cafetero
- Somelier o sumiller
- Ayudante de somelier
- Barman.
- Cafetero de un establecimiento catalogado en el grupo de establecimiento de restauración evolutiva.
- Empleado en el departamento de economato y bodega de un hotel, restaurante, hospital, empresa de colectividades., etc.
- Auxiliar de servicios en medios de transporte.

La programación que nos ocupa se realizará para uno de los módulos profesionales que se imparten en el Ciclo tomado de referencia. Adoptando como punto de partida el Proyecto Educativo, todo ello con la finalidad de poder desarrollar las orientaciones y planteamientos pedagógicos explícitos en él. En este sentido, su elaboración debe partir de las siguientes consideraciones:

- El ámbito pedagógico del Proyecto Educativo, como marco de referencia en el que se sitúan los planteamientos generales que fundamentan la actuación docente.
- La propuesta de secuenciación y organización de contenidos, los resultados de aprendizaje adecuados al contexto, las competencias profesionales, personales y sociales, las orientaciones metodológicas y los criterios de evaluación.
- El conocimiento del contexto propio del Centro que ha servido de referente para la elaboración del proyecto, las necesidades más específicas detectadas en el alumnado y los recursos en ellos disponibles.

1.1.-PRESENTACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL

- **Denominación:** Servicios en Restaurante y Eventos Especiales, este módulo está asociado al de Horas de Libre Configuración
- **Duración total:** 210 horas
- **Horas semanales:** 10
- **Referente CINE:** 3
- **Código:** 3
- **Curso en el que se imparte:** 2º Curso
- **Cualificación profesional de referencia:** HOT679_2 Servicios de restaurante, bar y cafetería

- **Unidades de competencia relacionadas:**

UC2298_2 - Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa

UC2299_2 - Preparar y servir bebidas distintas a vinos

UC2300_2 - Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente

UC0711_2 - Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

UC1048_2 - Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos

UC9998_2 - Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional

UC1054_2 - Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.

1.2.-REFERENCIAS NORMATIVAS. NIVELES DE CONCRECIÓN CURRICULAR

- **Ley Orgánica 8/1985**, de 3 de julio, reguladora del Derecho a la Educación.
- **Ley Orgánica 2/2006**, de 3 de mayo, de Educación, modificada por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa, (a partir de ahora LOE modificada por la LOMCE) en ella se establecen los objetivos marcados para el Sistema Educativo y para la Formación Profesional.
- **Ley Orgánica 5/2002** de 19 de junio de las Cualificaciones y de la FP. del sistema educativo.
- **Real Decreto 1690/2007**, de 15 de diciembre por el que se establece el Título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE de 18 de enero de 2008).
- **Ley de Educación de Andalucía 17/2007** de 10 de diciembre,
- **Decreto 436/2008** de 2 de septiembre por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la **FP Inicial** que forma parte del Sistema Educativo en Andalucía (el cuál desarrolla el RD 1538/2006 de ordenación general de la FP).
- **Decreto 327/2010**, Reglamento Orgánico de los Institutos de Enseñanza Secundaria.
- **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 profesión inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- **Orden de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el Currículo correspondiente al Título de Técnico en Servicios en Restauración.

A la hora de concretar el currículo, se establecen tres niveles de concreción curricular:

- **1er Nivel:** Diseño Curricular Base (D.C.B), corresponde a las Administraciones Educativas establecerlo.
- **2º Nivel:** es la concreción del currículo al Centro Educativo; formado por el Plan de Centro. Constituido por un conjunto de decisiones articuladas, tomadas por los equipos docentes, que permiten concretar el 1er nivel de concreción curricular, en un proyecto de intervención didáctica, adecuado a un contexto específico.
- **3er Nivel:** es la concreción del currículo al aula; constituido por la programación junto con las unidades didácticas, diseñadas para el alumnado de un Ciclo Formativo.

2.- CONTEXTUALIZACIÓN

2.1. ENTORNO

-ZONA GEOGRÁFICA

El IES LA ATALAYA se encuentra en la urbanización del mismo nombre, en Conil de la Frontera. Se trata de un edificio construido en 1985, aunque a lo largo de este tiempo ha tenido hasta tres ampliaciones, además de otras reformas, la última de ellas en el verano de 2023. Esto, unido al hecho de que la edificación original está construida sobre una zona irregular, hace que la estructura del mismo sea cuando menos, extraña, con varios niveles que durante la última reforma han tratado de ser resueltos con desigual resultado, sobre todo desde el punto de vista estético.

Aunque en el momento de su construcción se encontraba a las afueras de Conil, hoy está perfectamente integrado en el núcleo urbano, con un acceso fácil a la zona de más crecimiento de la localidad.



-POBLACIÓN

Hasta la implantación de la LOGSE, el IES La Atalaya fue el único instituto de Educación Secundaria de Conil, y aún hoy es el único que oferta enseñanzas post-obligatorias de Bachilleratos y Ciclos formativos de grado medio y CFGB (2º FPB). Este hecho nos significa socialmente en el municipio. La oferta educativa justifica la procedencia social del alumnado de nivel medio, ya que el centro absorbe toda la demanda de estudios secundarios no obligatorios de Conil, además de los alumnos de la ESO provenientes de su centro adscrito que es el CEIP FERNÁNDEZ PÓZAR. En general se trata de una población educativa de clase media, no especialmente problemática desde el punto de vista de la convivencia, excepto algunos casos o grupos muy puntuales.

2.2. CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO

-INSTALACIONES

El IES La Atalaya consta de un edificio principal que cuenta en su planta baja con las siguientes dependencias: cafetería, conserjería, sala de profesores, laboratorios de química y ciencias de la naturaleza, despachos de dirección, secretaría y orientación, administración y varios departamentos didácticos. Además están en esta planta el aula específica de idiomas y dos aulas de grupo. También en esta planta, pero en la zona de los originarios talleres de formación profesional, hoy reconvertidos en aula específico, se encuentran los siguientes espacios: aula de tecnología y un aula de informática. En la planta superior en esta zona se encuentran estos espacios: laboratorio de ciencias experimentales, aula de innovación, aulas de clase y aula informática. El edificio principal se completa con siete aulas de grupo, los despachos de jefatura de estudios y actividades extraescolares, el aula de dibujo y el aula de innovación (antigua audiovisuales), que es la mayor del centro, con una capacidad de 70 alumnos.

Accediendo desde la planta baja del edificio principal a un nivel más bajo se encuentra la planta de sótano, que consta de biblioteca y departamento de Lengua castellana, otros dos departamentos didácticos, aula de Ciencias Sociales y segunda aula de informática. Aneja a esta zona se encuentra la primera ampliación que se realizó del centro que cuenta con cuatro aulas de grupo en dos alturas. La segunda ampliación es un edificio independiente que cuenta con dos alturas y siete aulas de grupo.

Las instalaciones del centro se completan con una sala de usos múltiples, en realidad destinada a gimnasio, de unos 360 metros cuadrados, una pista polideportiva de 20 por 40 metros y una pista menor de baloncesto.

La parcela total del centro consta de unos 7.500 metros cuadrados, de los que aproximadamente 4500 son espacios no construidos.

Los estudios referidos a la familia profesional de HOSTELERÍA Y TURISMO se ubican en una segunda sede, ubicada en la parcela aneja al centro. Estas instalaciones fueron construidas por el Ayuntamiento de Conil, cedidas al Centro en virtud del convenio firmado con la Consejería de Educación para el funcionamiento de los Ciclos formativos de Hostelería y Turismo. Queda por resolver el acceso directo entre ambas sedes habilitando un camino entre ambos edificios.

El Centro se ubica en Conil de la Frontera, es un municipio de la provincia de Cádiz, en Andalucía. Cuenta con 22.427 habitantes. Su término municipal ocupa 88,51 km² y está limitado por el océano Atlántico por el oeste. Es uno de los pueblos más pintorescos de la Costa de la Luz, con lugares de alto valor ecológico e histórico. Su economía se basa en el turismo estacional y, en menor medida, en la agricultura y en la pesca. En verano su población ha llegado a las 110 000 personas.

-ORGANIGRAMA. El Centro cuenta con el siguiente organigrama:

EQUIPO DIRECTIVO: Directora, Vicedirectora, Jefa de Estudios, Secretaria y Jefa de Estudios Adjunta.

DEPARTAMENTOS:

- Matemáticas: 7 profesores, (informática se incluye también)
- Lengua castellana y literatura: 6 profesores
- Geografía e Historia: 6 profesores
- Filosofía: 3 profesores
- Biología y Geología: 3 profesores
- Educación Física: 3 profesores
- Física y Química: 3 profesores
- Dibujo: 1 profesor
- Música: 1 profesor
- Idioma: 8 profesores
- Latín: 1 profesor
- Economía: 3 profesores (INCLUYE FOL)
- Tecnología: 3 profesores
- Hostelería y Turismo: 5 profesores
- Religión Católica: 1 p
- Religión evangélica: 1 p
- Orientación: 2 profesoras
- CFGB/FPB: 2 profesores
- Actividades extraescolares
- Departamento de formación, evaluación e innovación educativa

PERSONAL DE AMINISTRACIÓN Y SERVICIOS

- 2 auxiliares administrativas (una compartida con el IES Los Molinos)
- 3 conserjes
- 2 limpiadoras en plantilla y 4 a través de una empresa de servicios en horario parcial.

-OFERTA EDUCATIVA

En cuanto a la oferta educativa del Centro, es la siguiente:

Tres líneas de 2º y 4º de la ESO y dos líneas en 1º y 3º de la ESO.

Bachillerato de Ciencias y Tecnología y de Humanidades y Ciencias Sociales. (cinco grupos de primero y cinco de segundo en el curso actual).

Dos grupos de Ciclo Formativo de Grado Básico de Electricidad y electrónica.

Ciclos Formativos de Grado Medio: Técnico en Cocina y gastronomía y Técnico en servicios en restauración. Esto es un total para el curso 2024/25 de 26 grupos, lo que convierte al IES La Atalaya en centro de dimensiones medias, con aproximadamente 690 alumnos y 63 profesores.

Desde el curso 2006/07 el IES La Atalaya es Centro TIC con una dotación para el desarrollo de dicho proyecto:

4 aulas TIC fijas.

3 aulas TIC de ordenadores portátiles.

Chromebooks.

Dotación TIC para departamentos y administración.

Cañón proyector y pantalla o smart tvs, ordenador y conexión a Internet en todas sus aulas.

Además, el centro participa en los proyectos educativos Forma Joven, Plan Director, Master en Secundaria y Psicología, PROA, Escuela Espacio de Paz, CIMA, Investiga y Descubre, Erasmus+, Programas de Movilidad y TDE. Algunos están solicitados y estamos a la espera de ser aceptados. Hemos sido reconocidos varios años como Centro de Convivencia +.

2.3. CARACTERÍSTICAS SOSIOECONÓMICAS DE LAS FAMILIAS.

Nuestro instituto se halla en un barrio de clase media-alta, compuesto por funcionarios, comerciantes, pequeños empresarios y trabajadores (de los servicios y de la industria) por cuenta ajena. Además añadir que es el único centro del pueblo dotado de Bachillerato, CFGB y Ciclo Formativo. Así que nuestro alumnado proviene de un amplio espectro social, lo que activa de principio la atención a la diversidad como eje articulador. No obstante, nos encontramos con que la inmensa mayoría tiene cubierta sus necesidades básicas, muchos y muchas disponen de habitación propia, el porcentaje se reduce al hablar de los que disponen de ordenador personal, pero, en general, los condicionantes físicas para el estudio son aceptables.

2.4. TIPO DE ALUMNADO

Actualmente, el alumnado que viene al Ciclo de Restauración del IES La Atalaya es mixto.

La edad media ronda los 23 años, aunque suele haber todos los años algún alumno/a aislado que supera considerablemente esa media, 50 y 53.

Por otro lado, el origen geográfico del alumnado normalmente es de Conil y alrededores, en un porcentaje muy bajo de San Fernando y Chiclana de la Frontera.

Por último, en cuanto a los niveles culturales son variados (ESO, FP). Algún alumnado tiene cierta experiencia laboral en hostelería y además otros han participado en cursos de Formación Ocupacional o Programas de Cualificación Profesional Inicial relacionados con la restauración.

3.- PERFIL PROFESIONAL

Según lo establecido en el **art.7 del RD 1147/2011**: *“Los elementos que definen el perfil profesional de cada enseñanza son los siguientes:*

- a) **La competencia general.** Describe las funciones profesionales más significativas del perfil profesional. Tomará como referente el conjunto de cualificaciones profesionales y las unidades de competencia incluidas. En los cursos de especialización, la competencia general podrá estar referida al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.
- b) **Las competencias profesionales, personales y sociales.** Describen el conjunto de conocimientos, destrezas y competencia, entendida ésta en términos de autonomía y responsabilidad, que permiten responder a los requerimientos del sector productivo, aumentar la empleabilidad y favorecer la cohesión social.
- c) **Las cualificaciones profesionales** y, en su caso, las unidades de competencia cuando se refieran al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

3.1.-COMPETENCIA GENERAL DE TÍTULO.

La competencia general de este título consiste en realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

La Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración en la Comunidad Autónoma de Andalucía, la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE) y la Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.

Así, en su artículo, recoge que el Gobierno establecerá los títulos correspondientes a los estudios de Formación Profesional Específica y las enseñanzas mínimas de cada uno de ellos. Concretamente, con el título de formación profesional de Técnico en Servicios de Restauración se debe adquirir la competencia general de:

- Confeccionar ofertas gastronómicas.
- Controlar el aprovisionamiento.
- Asesorar sobre bebidas, preparar y presentar bebidas.
- Preparar y presentar aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente.
- Preparar y realizar de pre servicio, servicio y pos servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.
- Realizar la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa.

3.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL TÍTULO:

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las 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 pre-servicio 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.
- f) Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro, si procede, utilizando correctamente. Las tecnologías de la información y la comunicación relacionadas.
- g) Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad.

- 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.
- j)** Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- k)** Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- l)** Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- m)** Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- n)** Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- o)** Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas: **a, b, c, d, e, f, g.**

4. -OBJETIVOS

Los objetivos educativos expresan el nivel del desarrollo que se espera alcancen el alumnado como consecuencia de la intervención educativa.

4.1. -OBJETIVOS GENERALES

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- 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 distribuir las.
- 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 pre-servicio 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.
- f)** Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.
- g)** Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los mismos.

- 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.
- j) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- k) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- l) Reconocer su derecho y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- m) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:
d, e, i, j, k, l, m.

4.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Los objetivos que se alcanzan con la superación del módulo profesional, vienen expresados en términos de **Resultados de Aprendizaje (R.A.)** y son los siguientes:

- **RA1: Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características. Ud. 1**
- **RA2: Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características. Ud. 2 y 3**
- **RA3: Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas. Ud. 4**
- **RA4: Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades. Ud. 5, 6 y 7**
- **RA5: Calcula los costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen. Ud. 8**

4.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

Los objetivos específicos o didácticos son los que se determinarán para cada una de las unidades didácticas que forman parte de esta programación didáctica

5.- CONTENIDOS

Los contenidos se pueden definir como el conjunto de saberes, hechos, conceptos, habilidades, actitudes, en torno a los cuales se organizan las actividades en el lugar de la enseñanza (taller, aula, laboratorio, etc.)

5.1.- CONTENIDOS BÁSICOS

Son los contenidos establecidos para cada módulo profesional en el anexo I, de las Órdenes que regulan los Títulos de FP. Son la base para la elaboración de los contenidos que vamos a detallar en cada una de las unidades didácticas.

BLOQUE I. • ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURANTE Y SERVICIOS DE EVENTOS ESPECIALES

CONCEPTOS	<ul style="list-style-type: none"> • Acogida, estancia y despedida al cliente en mesas y servicios especiales. Fases y factores a tener en cuenta. Tratamiento y consideración al cliente. • Cartas y minutas. Procesos de exposición de productos/servicios, atención a las demandas y expectativas de los clientes, sugerencias y adecuación de la oferta. • Comandas. Procedimientos para la formalización, control y distribución de la misma. Nuevas tecnologías asociadas a estos procesos. • Sugerencias, quejas y/o reclamaciones. Documentación asociada y protocolos habituales de actuación.
HABILIDADES Y DESTREZAS	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento y visualización de diferentes libros de reserva. • Procedimientos y ejecución de reserva de mesas en restaurante. • Aplicación y análisis de las fases y técnicas de acogida del cliente. • Aplicación y análisis de las fases y técnicas de estancia y despedida del cliente • Descripción de las diferentes brigadas en servicio de restaurante. • Análisis de la Resolución de 20 de Octubre, de la Dirección General de trabajo • Identificación de las funciones y responsabilidades del personal de restaurante. • Aplicación de la deontología profesional. • Presentación a la clientela los diversos tipos de oferta siguiendo las normas básicas de protocolo. • Conocimiento y aplicación de los diferentes sistemas de cobro.
ACTITUDES	<ul style="list-style-type: none"> • Valorar el trabajo en equipo. • Preocuparse por cada una de las funciones y responsabilidades asignadas. • Respeto de las diferentes categorías profesionales en los servicios de restauración. • Valoración de la deontología profesional. • Considerar y fomentar el buen servicio y la atención como parte indispensable de la buena gastronomía. • Respetar las normas de seguridad e higiene y medio-ambientales.

BLOQUE II • SERVICIO DE ELABORACIONES CULINARIAS EN RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES.

CONCEPTOS	<ul style="list-style-type: none"> • Servicio en restaurante. Tipos y métodos de servicio. Descripción y análisis. Fases y técnicas para su desarrollo. • Servicio en mesa, desarrollo, control y valoración de resultados. • Servicios especiales. Descripción y tipología. Caracterización y especificidades de cada uno. Documentación relacionada. Operaciones de montaje y decoraciones específicas. Fases y técnicas asociadas. • Servicio de habitaciones en hoteles. • Operaciones de preservicio, servicio y post-servicio de servicios especiales, desarrollo, control y valoración de resultados.
HABILIDADES Y DESTREZAS	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de las fases del servicio: preservicio, servicio y postservicio. • Realización de las diferentes tipos y técnicas de servicio: desbarasar, marcar, llevar bandeja, etc. • Ejecución de montaje y puesta a punto del carro de s. habitaciones. • Procedimientos de transporte y desarrollo del servicio hasta su posterior cobro o cargo en la habitación. • Conocimiento y aplicación de la documentación asociada. • Ejecución y montaje de los diferentes eventos.
ACTITUDES	<ul style="list-style-type: none"> • Valoración de la importancia de cada una de las fases del servicio para la correcta atención al cliente. • Valorar y considerar los eventos como otra oferta más dentro y fuera de la hotelería. • Cuidar y respetar las normas higiénico sanitarias y de protección ambiental. • Tener en cuenta y cuidar la calidad del servicio de habitaciones cuidando el proceso completo hasta el cobro del mismo. • Aplicar y respetar las normas de prevención de riesgos laborales en todo momento. • Cuidar y respetar las normas higiénico sanitarias y de protección ambiental.

BLOQUE III • ACABADO DE PLATOS Y ELABORACIONES CULINARIAS A LA VISTA DEL CLIENTE

CONCEPTOS	<ul style="list-style-type: none">• Terminología profesional relacionada.• Operaciones de puesta a punto de materiales y espacio ante el comensal.• Productos culinarios y materias primas relacionadas. Características, presentaciones y otros aspectos relacionados.• Identificación de la maquinaria, materiales y útiles aplicables para productos pelados, trinchados, desespinaados y racionados.• Elaboraciones y productos culinarios de la oferta gastronómica más adecuada para ser manipulados a la vista del cliente.(pelados, trinchados, desespinaados y racionados)• Tratamiento de las principales técnicas culinarias y de servicio relacionadas.• Tratamiento de las presentaciones, anatomía y otros condicionantes.
HABILIDADES Y DESTREZAS	<ul style="list-style-type: none">• Identificación de la materia prima y productos culinarios aplicables para elaboraciones a la vista del cliente y productos pelados, trinchados, desespinaados y racionados.• Presentación los elementos de la oferta gastronómica más adecuada para elaboraciones a la vista del cliente y productos pelados, trinchados, desespinaados y racionados.• Conocimiento de las principales técnicas culinarias y de servicio empleadas para productos pelados, trinchados, desespinaados y racionados.• Elaboración de fichas técnicas y escandallos de PAVC.• Identificación de equipos y útiles específicos.• Análisis de las fases y técnicas asociadas.• Realización de puesta a punto de la zona de trabajo.• Dominio y destreza en el manejo de pinzas y flambeado de PAVC.• Realización de diferentes decoraciones de PAVC.• Aplicación de conservación de PAVC.
ACTITUDES	<ul style="list-style-type: none">• Valorar y considerar las elaboraciones a la vista del cliente como un recurso más del buen servicio y la distinción.• Adoptar y adecuar las habilidades y destrezas más apropiadas de elaboración y manipulación ante el cliente.• Cuidar y respetar las normas higiénico sanitarias y de protección ambiental..• Emplear con precisión el lenguaje técnico.• Pulcritud en la limpieza de géneros.• Mantener una cuidada limpieza y proteger la zona de trabajo para la elaboración de PAVC.

5.2. UNIDADES DIDÁCTICAS RELACIONADAS

- **U.D.1:** Introducción a la gastronómicas.
- **U.D.2:** Caracterización de las empresas de restauración.
- **U.D.3:** Estructura organizativa y funcional de las empresas de restauración.
- **U.D.4:** Propiedades dietéticas de los alimentos básicos.
- **U.D.5:** La oferta gastronómica y la prestación del servicio.
- **U.D.6:** El menú
- **U.D.7:** La carta.
- **U.D.8:** Cálculo de costes y fijación de precios.

5.2.1. RELACIÓN ENTRE BLOQUES DE CONTENIDOS, RA y UDs. (ANEXO II)

5.3. INTERDISCIPLINARIEDAD

Este módulo profesional sirve de **soporte** al módulo profesional de **SERVICIO DE RESTAURANTE** que se imparten en el Ciclo Formativo.

Desde una perspectiva globalizadora e interdisciplinar el módulo de Servicios en Restaurante y Eventos Especiales se relaciona con los demás módulos y contribuye a la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales. Además, dicho módulo, se interrelaciona fundamentalmente con los módulos de:

- Servicios en Bar Cafetería.
- Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos.
- Técnicas de Comunicación.
- Inglés

5.4. ELEMENTOS TRANSVERSALES DEL CURRÍCULUM

5.4.1 EDUCACIÓN EN VALORES

La educación en valores son un conjunto de saberes basados en actitudes, valores y normas, que dan respuesta a algunos problemas sociales existentes en la actualidad.

Los grandes conflictos contemporáneos del mundo como la violencia, las desigualdades, la escasez de valores éticos, el despilfarro, la degradación del medio ambiente o hábitos que atentan contra la salud, o de forma lacerante la violencia de género, no pueden pasar desapercibidas para el sistema educativo, “en estos tiempos se necesitan más que nunca valores, puntos de referencia, y es necesario y urgente un plan de acción educativa basado en tres grandes pilares: la no **violencia**, la **igualdad y la libertad**”.

Los principales temas que pueden ser considerados imprescindibles en Andalucía son:

- Educación para la Paz.
- Educación Ambiental.
- Educación del Consumidor
- Educación para la Igualdad.
- Educación para la Salud.
- Cultura andaluza.

5.4.2 COMPETENCIAS CLAVE

Las competencias clave, es una combinación de conocimientos, capacidades y actitudes adecuados para una determinada situación. Éstas son fundamentales para todo individuo en una sociedad basada en el conocimiento.

Estas habilidades comportan un valor añadido en el mercado laboral, en el ámbito de la cohesión social y de la ciudadanía activa al aportar flexibilidad, adaptabilidad, satisfacción y motivación. Puesto que todos los ciudadanos deberían adquirirlas, la Recomendación 2006/962/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de diciembre de 2006, sobre las competencias clave para el aprendizaje permanente, propone a los Estados miembros una herramienta de referencia para asegurar que

dichas competencias clave se integren plenamente en las estrategias e infraestructuras de los Estados miembros y, particularmente, en el marco del aprendizaje permanente.

Estas competencias clave son:

- **Aprender por sí mismo:** Definición: buscar, asimilar y aplicar nuevos conocimientos de forma autónoma.
- **Comunicar de forma adecuada:** Definición (Comunicación interpersonal): Relacionarse positivamente con otras personas a través de la escucha empática y a través de la expresión clara y asertiva de lo que se piensa y/o se siente, por medios verbales y no verbales.
- **Trabajar en equipo:** Definición: Integrarse y colaborar de forma activa en la consecución de objetivos comunes con otras personas, áreas y/u organizaciones. Incluye coordinar equipos.
- **Prevenir y resolver conflictos:** Definición: Tratar y resolver las diferencias que surgen entre personas y/o grupos en cualquier tipo de organización.
- **Resolver problemas:** Definición: Identificar, analizar y definir los elementos significativos que constituyen un problema para resolverlo con criterio y de forma efectiva.
- **Espíritu emprendedor:** Definición: Realizar proyectos por iniciativa propia, comprometiendo determinados recursos con el fin de explotar una oportunidad, y asumiendo el riesgo que ello acarrea.
- **Adaptarse al entorno:** Definición: Afrontar situaciones críticas del entorno cambiante (cambios tecnológicos, organizativos y económicos), manteniendo un estado de equilibrio físico y mental que permite a la persona seguir actuando con efectividad.
- **Motivado por el aprendizaje permanente:** Definición: Sensibilizado a la necesidad de aprender a lo largo de toda la vida con una actitud positiva.
- **Prevenir riesgos de trabajo:** Definición: Identificar, evaluar y controlar los peligros y riesgos asociados a un proceso productivo o servicio.
- **Innovación:** Definición: Dar una respuesta que busque satisfacer determinadas necesidades, introduciendo elementos nuevos en los procesos y/o resultados.

Por tanto, en consonancia con los puntos anteriores, se tratarán algunas de las citadas competencias en las Unidades Didácticas, desarrollándolas en las actividades de enseñanza-aprendizaje establecidas en la presente programación.

5.5. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE CONTENIDOS.

RA	BL	UNIDAD DE TRABAJO	OG	CPPS	TRI	horas	%
RA 1 ⇒ 35% 73h	1	1. Procedimientos de acogida, estancia y despedida del cliente en restaurante y eventos e.	a,e	a,d,e,h,j	1	14	7
	1	2. Brigada de restaurante, funciones y responsabilidades.	e,g	i, j	1	9	4
	1	3. Presentación de cartas y minutas.	a,d,e ,j	a,d,e,g,k	1	12	6
	1	4. Comandas de restaurante. Facturación y cobro, nuevas tecnologías asociadas.	d,f	a, f	1, 2	22	10
	1	5. Sugerencias, quejas y/o reclamaciones. Documentación asociada.	e,g,j	a,e,g,j	1	16	8
RA2 ⇒ 32% 67h	2	6. Servicio en restaurante.	a,d, h,j	a,c,d,e,h , i,j,k	1	16	8
	2	7. Servicio de comidas y bebidas en habitaciones.		a,c,d,e,f h, i, j	2	15	7
	2	8. Servicio en eventos especiales.	a,d, h,j	c,d,e,h,i k	1	24	12
	2	9. Ejecución de los procedimientos de servicio en eventos especiales.	a,d, h,j	c,d,e h,i,j	2	12	6
RA3 ⇒ 16% 34h RA4 ⇒ 17% 33h	3	10. Materias primas y productos culinarios en restaurante.	b	a,b,k	1, 2	19	9
	3	11. Trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias.	a,c,d h,i	a,c,d,e,h i,j,k	1, 2	25	11
	3	12. Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente.	a,c,d, h,i,j	a,c,d,e,h i,j,k	1, 2	26	12
Total horas 210 ⇒ 100%							

RA1 ⇒35%	C.E. c) 10%	C.E. f) 10%	C.E. I) 6%	
RUBRICA: INDICADORES DE LOGRO				
1-4	5-6	7-8	9-10	
Comete numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión	
PROCEDIMIENTOS EVALUACIÓN APRENDIZAJE		EVALUACIÓN ENSEÑANZA		
Observación sistemática Corrección de actividades Pruebas orales y escritas	Prueba práctica Tarea Portafolio	Coherencia elementos curriculares Utilización métodos competenciales Amplio repertorio de recursos		
MEDIDAS GENERALES AT. DIVERSIDAD		ANEAE		
Actividades de refuerzo, actividades de ampliación, aprendizaje cooperativo, tutoría entre iguales		Adaptación de acceso (AAC) Adaptación curricular no significativa ACNS		

2	UNIDAD DIDÁCTICA Brigada de restaurante, funciones y responsabilidades.	2 Sesiones 60' 2 Sesión 120' 1 Sesiones 180'	<i>Temporalización</i> 25/09/2024 Al 02/10/2024 9 horas-4%	
JUSTIFICACIÓN. Unidad de dedicada a conocer e identificar los productos culinarios más significativos propios de restaurante y de elaboraciones a la vista del cliente.				
CONCRECIÓN CURRICULAR				
R.A.1. Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS			OGCF
a) Identifica las principales funciones del personal de sala.	-Describir los organigramas. Identificar las principales funciones y responsabilidades del personal de restaurante. -Interpretar y actuar trabajando en cada una de las categorías de personal de restaurante. -Comprender y aplicar las normas de la deontología profesional.			d e h i j k
CONTENIDOS				
CONOCIMIENTOS	HABILIDADES Y DESTREZAS		ACTITUDES	
<ul style="list-style-type: none"> Brigadas en restaurante y en servicio de eventos especiales. Resolución 20 de octubre de 2010, de la Dirección General de trabajo. Funciones y responsabilidades del personal de restaurante. Deontología profesional. Uniforme clásico y moderno del personal de restaurante. Nuevas tendencias 	<ul style="list-style-type: none"> Descripción de las diferentes brigadas en servicio de restaurante. Análisis de la Resolución de 20 de Octubre, de la Dirección General de trabajo Identificación de las funciones y responsabilidades del personal de restaurante. Aplicación de la deontología profesional. 		<ul style="list-style-type: none"> Valorar el trabajo en equipo. Preocuparse por cada una de las funciones y responsabilidades asignadas. Respeto de las diferentes categorías profesionales en los servicios de restauración. Valoración de la deontología profesional. 	
COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES:				
j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.				
l) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.				
ELEMENTOS TRANSVERSALES				
TIC y fomento de la lectura: Uso de diferentes plataformas, presentaciones con libre office y otros como Power Point, Genially, Prezi, Mindomo...				

Fomento de la convivencia y coeducación: Trabajo en equipo, respeto a los compañeros sobre su trabajo y fomento de la crítica constructiva.

Fomento de la cultura emprendedora: Mediante el análisis del organigrama propuesto por el alumno de su restaurante seleccionado.

PRL: Uso adecuado de los recursos del restaurante para ofrecer los diferentes servicios.

Educación para el consumo, medioambiental: Adecuado uso del material, respetando la higiene de los productos y evitando el exceso en su consumo.

INTERDISCIPLINARIEDAD

Procesos de servicio de bar y cafetería: se estudiarán los organigramas para diferentes fórmulas de restauración. Sin embargo, la coordinación con el profesorado de este módulo va a permitir que solo se ahonde en la brigada de restaurante.

Inglés: Conocimiento de vocabulario técnico de hostelería. Concretamente la nomenclatura que se ofrece a los diferentes puestos de la brigada en habla inglesa.

VALORACIÓN DEL APRENDIZAJE

CRITERIOS CALIFICACIÓN

PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJES CRITERIOS EVALUACIÓN

RA1 ⇒35%	C.E. a) 6%				UT2⇒4%
--------------------	-------------------	--	--	--	---------------

RUBRICA: INDICADORES DE LOGRO

1-4	5-6	7-8	9-10
Comete numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión

PROCEDIMIENTOS EVALUACIÓN APRENDIZAJE

EVALUACIÓN ENSEÑANZA

Observación sistemática Corrección de actividades Pruebas orales y escritas	Prueba práctica Tarea Portafolio	Coherencia elementos curriculares Utilización métodos competenciales Amplio repertorio de recursos
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

MEDIDAS GENERALES AT. DIVERSIDAD

ANEAE

Actividades de refuerzo, actividades de ampliación, aprendizaje cooperativo, tutoría entre iguales	Adaptación de acceso (AAC) Adaptación curricular no significativa ACNS
----------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------

**

3

UNIDAD DIDÁCTICA

Presentación de cartas y minutas. Exposición de productos/servicios, atención a las demandas y expectativas de los clientes.

3 Sesiones 120'
2 Sesiones 180'

Temporalización
02/10/2024
Al
15/10/2024
12 horas-6%



JUSTIFICACIÓN. Unidad de dedicada a la presentación de cartas y minutas. Exposición de productos/servicios, atención a las demandas y expectativas de los clientes.

CONCRECIÓN CURRICULAR

R.A.1. Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS	OGCF
d) Relaciona productos y servicios con las peticiones y necesidades de cada tipo de cliente.	-Crear y confeccionar cartas y menús adecuados a la demanda.	a
e) Identifica demandas implícitas de los clientes, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario	-Buscar y analizar cartas y menús de los principales establecimientos de la zona.	d
f) Adecúa la respuesta y el servicio a las demandas de clientes, quedando cubiertas sus expectativas.	-Trabajar la presentación de diferentes ofertas gastronómicas con el cliente.	h
h) Presenta al cliente los diversos tipos de ofertas siguiendo las normas básicas de protocolo.	-Aprender el protocolo adecuado de presentación de cartas.	i
	-Adecuar la respuesta a cada demanda de los clientes.	j
		k

CONTENIDOS

CONOCIMIENTOS	HABILIDADES Y DESTREZAS	ACTITUDES
<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de presentación de cartas (identidad corporativa, planificación, diseño, oferta, tipo de letra, el papel, diseños, principios de Omnes...). Técnicas de presentación de minutas (identidad corporativa, planificación diseño, tendencias...). Fases y técnicas asociadas. 	<ul style="list-style-type: none"> Relación de los productos y servicios del establecimiento o evento con las peticiones y necesidades del cliente. Identificación de las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características. Presentación a la clientela los diversos tipos de oferta siguiendo las normas básicas de protocolo 	<ul style="list-style-type: none"> Responsabilizarse del trabajo encomendado. Realizar su trabajo de forma autónoma y responsable. Emplear con precisión el lenguaje técnico. Valorar el trabajo en equipo. Respetar las normas de seguridad e higiene y medio-ambientales.

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

a) Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.

ELEMENTOS TRANSVERSALES

TIC y fomento de la lectura: Uso de diferentes plataformas, presentaciones con libre office y otros como Power Point, Genially, Prezi, Mindomo...

Fomento de la convivencia y coeducación: Trabajo en equipo, respeto a los compañeros sobre su trabajo y fomento de la crítica constructiva.

Fomento de la cultura emprendedora: Mediante el análisis de la tarea que será la elaboración de un plan de fidelización de clientes.

PRL: Uso adecuado de los recursos del restaurante para ofrecer los diferentes servicios.

Educación para el consumo, medioambiental: Adecuado uso del material, respetando la higiene de los productos y evitando el exceso en su consumo.

INTERDISCIPLINARIEDAD

Ofertas gastronómicas. Se coordinará con el profesor de éste módulo para resolver dudas sobre las cartas y minutas estudiadas en el aula.

Técnicas culinarias. Actividad conjunta con cocina para aprender las técnicas básicas relacionadas.

Técnicas de comunicación. Se estudiarán de forma coordinada las técnicas de venta mediante las elaboraciones especiales a la vista del cliente.

Inglés y otros idiomas: Se estudiará el vocabulario técnico específico.

VALORACIÓN DEL APRENDIZAJE

CRITERIOS CALIFICACIÓN

PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJES Y CRITERIOS EVALUACIÓN

RA1 ⇒ 100% (35%)	C.E. d) 10% C.E. e) 10%	C.E. f) 10% C.E. h) 10%	UT3 ⇒ 6%
-------------------------	------------------------------------------	------------------------------------------	-----------------

RUBRICA: INDICADORES DE LOGRO

1-4	5-6	7-8	9-10
Comete numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión

PROCEDIMIENTOS EVALUACIÓN APRENDIZAJE

Observación sistemática
Corrección de actividades
Pruebas orales y escritas

Prueba práctica
Tarea
Portafolio

EVALUACIÓN ENSEÑANZA

Coherencia elementos curriculares
Utilización métodos competenciales
Amplio repertorio de recursos

MEDIDAS GENERALES AT. DIVERSIDAD

Actividades de refuerzo, actividades de ampliación, aprendizaje cooperativo, tutoría entre iguales

ANEAE

Adaptación de acceso (AAC)
Adaptación curricular no significativa
ACNS

4

UNIDAD DIDÁCTICA
Comandas en restaurante.
Procedimientos para la formalización, control y distribución. Nuevas tecnologías asociadas.

1 Sesión 60'
5 Sesión 120'
2 Sesiones 180'
1 Sesión 300'

Temporalización
15/10/2024
Al
30/10/2024
22 horas-10%



JUSTIFICACIÓN. Unidad de dedicada al aprendizaje de las comandas, procedimientos para la formalización, control y distribución. Tecnologías aplicadas.

CONCRECIÓN CURRICULAR

RA1. Atiende al cliente en restaurante y eventos relacionando la demanda con productos a servir.
RA2. Sirve todo tipo de elaboraciones, reconociendo y aplicando técnicas de servicio y protocolo.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS	OGCF
f) Adecúa la respuesta y el servicio a las demandas de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de éstos. i) Utiliza las nuevas tecnologías en la toma de comandas. j) Confecciona las comandas cumplimentando los datos de forma correcta y legible. RA2 h) Realiza facturación y cobro de servicios, según instrucciones y/o normas establecidas.	-Conocer y realizar el proceso completo de la comanda. -Conocer y realizar el proceso de facturación y cobro. -Aprender a confeccionar correctamente las comandas en restaurante. -Trabajar la apertura/cierre, liquidaciones y arqueo de caja. -Aprender a usar el Terminal de Punto de Venta en restaurante.	a b d e f h i j k

CONTENIDOS

CONOCIMIENTOS	HABILIDADES Y DESTREZAS	ACTITUDES
<ul style="list-style-type: none"> La comanda Facturación y cobro. Sistemas de facturación. Factura y factura simplificada. Sistemas de cobro. Apertura/Cierre de caja. Caja del día. Nuevas tecnologías. TPV/PDA. Programas informáticos relacionados 	<ul style="list-style-type: none"> Conocimiento y realización de la comanda. Conocimiento y realización del proceso de facturación y cobro. Diferenciación entre factura y factura simplificada y sus aplicaciones. Conocimiento y aplicación de los diferentes sistemas de cobro. Realización de: Apertura/Cierre de caja, liquidaciones, de la caja del día. Obtención de los diarios de producción. Uso de TPV/PDA. 	<ul style="list-style-type: none"> Valoración de la importancia de un control adecuado de la facturación y el aprovisionamiento para el éxito de un negocio de restauración. Darse cuenta de la relación entre los diferentes sistemas de cobro y la atención al cliente. Ver la importancia del uso de las nuevas tecnologías en el control de la facturación.

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES:

f) Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro, si procede, utilizando correctamente las tecnologías de la información y la comunicación relacionadas.

ELEMENTOS TRANSVERSALES

TIC y fomento de la lectura: Uso de diferentes plataformas, presentaciones con libre office y otros como Power Point, Genially, Prezi, Mindomo...

Fomento de la convivencia y coeducación: Trabajo en equipo, respeto a los compañeros sobre su trabajo y fomento de la crítica constructiva.

Fomento de la cultura emprendedora: Mediante el análisis de la tarea que será la elaboración de un plan de fidelización de clientes.

PRL: Uso adecuado de los recursos del restaurante para ofrecer los diferentes servicios.

Educación para el consumo, medioambiental: Adecuado uso del material, respetando la higiene de los productos y evitando el exceso en su consumo.

INTERDISCIPLINARIEDAD

Técnicas de comunicación. Se estudiarán de forma coordinada las técnicas, protocolos de actuación y vocabulario en el cobro y facturación.

Inglés y otros idiomas: se estudiará el vocabulario técnico específico.

Educación para el consumo, medioambiental y fomento de la salud: Realizar una adecuada gestión y control de la materia prima, respetando la higiene de los productos, la seguridad e higiene en el trabajo, Información adecuada de alérgenos. Evitar consumos innecesarios de recursos.

VALORACIÓN DEL APRENDIZAJE

CRITERIOS CALIFICACIÓN

PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJES Y CRITERIOS EVALUACIÓN

RA1 ⇒35%	C.E. f) 10%	C.E. i) 10%	C.E. j) 10%	UT4⇒10%
RA2 ⇒32%	C.E. h) 12%			

RUBRICA: INDICADORES DE LOGRO

1-4	5-6	7-8	9-10
Comete numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión

PROCEDIMIENTOS EVALUACIÓN APRENDIZAJE

EVALUACIÓN ENSEÑANZA

Observación sistemática Corrección de actividades Pruebas orales y escritas	Prueba práctica Tarea Portafolio	Coherencia elementos curriculares Utilización métodos competenciales Amplio repertorio de recursos
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

MEDIDAS GENERALES AT. DIVERSIDAD

ANEAE

Actividades de refuerzo, actividades de ampliación, aprendizaje cooperativo, tutoría entre iguales	Adaptación de acceso (AAC) Adaptación curricular no significativa ACNS
----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------

5

UNIDAD DIDÁCTICA
Sugerencias, quejas y/o reclamaciones.
documentación asociada.

1 Sesión 60'
3 Sesiones 120'
2 Sesiones 180'
1 Sesión 300'

Temporalización
03/11/2024
Al
13/11/2024
16 horas-8%



JUSTIFICACIÓN. Unidad de dedicada a conocer y gestionar las sugerencias, quejas y/o reclamaciones de los clientes en restaurante.

CONCRECIÓN CURRICULAR

R.A.1. Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS	OGCF
k) Soluciona posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.	<ul style="list-style-type: none"> - Diferenciar entre reclamación formal y queja de los clientes. - Crear formatos y cuestionarios para indagar en las sugerencias de los clientes - Plantear y Formular soluciones a diferentes sugerencias de los clientes. - Solucionar posibles quejas y reclamaciones de los clientes ejemplificándolas. - Conocer la documentación asociada a las reclamaciones de la Comunidad A. 	a d g h i j

CONTENIDOSk

CONOCIMIENTOS	HABILIDADES Y DESTREZAS	ACTITUDES
<ul style="list-style-type: none"> • Quejas, test de satisfacción de clientes, sugerencias, reclamaciones. • Normativa aplicable en 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificación de sugerencias, quejas y reclamaciones. • Realización de fidelización de clientes. • Actuación ante sugerencias, test 	<ul style="list-style-type: none"> • Valoración de la fidelización de clientes como recurso importante en zonas de temporada.

<p>Andalucía, España y Unión Europea.</p> <ul style="list-style-type: none"> La protección del consumidor y el usuario en Andalucía, en España y en la Unión Europea. Reglamento 1169/2011 	<p>de satisfacción de clientes, quejas y reclamaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> Conocimiento de la normativa relevante a la atención al cliente en Andalucía, España y Unión Europea. Análisis de Reglamento 1169/2011 y su puesta en práctica. 	<ul style="list-style-type: none"> Valoración de las sugerencias, test de satisfacción de clientes y quejas. Darse cuenta de la importancia de la protección del consumidor.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES:

g) Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad.

ELEMENTOS TRANSVERSALES

TIC y fomento de la lectura: Uso de diferentes plataformas, presentaciones con libre office y otros como Power Point, Genially, Prezi, Mindomo...

Fomento de la convivencia y coeducación: Trabajo en equipo, respeto a los compañeros sobre su trabajo y fomento de la crítica constructiva.

Fomento de la cultura emprendedora: Mediante el análisis de la tarea que será la elaboración de un plan de fidelización de clientes.

PRL: Uso adecuado de los recursos del restaurante para ofrecer los diferentes servicios.

Educación para el consumo, medioambiental: Adecuado uso del material, respetando la higiene de los productos y evitando el exceso en su consumo.

INTERDISCIPLINARIEDAD

Técnicas culinarias. Actividad conjunta con cocina para conocer y valorar sugerencias y satisfacción de la clientela.

Técnicas de comunicación. Se estudiará de forma coordinada las técnicas de atención al cliente.

Inglés y otros idiomas: se estudiará el vocabulario técnico específico.

VALORACIÓN DEL APRENDIZAJE

CRITERIOS CALIFICACIÓN

PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJES Y CRITERIOS EVALUACIÓN

RA1 ⇨35%	C.E. k) 6%				UT5⇨8%
RA2 ⇨32%	C.E. j) 8%				

RUBRICA: INDICADORES DE LOGRO

1-4	5-6	7-8	9-10
Comete numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión

PROCEDIMIENTOS EVALUACIÓN APRENDIZAJE

EVALUACIÓN ENSEÑANZA

Observación sistemática Corrección de actividades Pruebas orales y escritas	Prueba práctica Tarea Portafolio	Coherencia elementos curriculares Utilización métodos competenciales Amplio repertorio de recursos
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

MEDIDAS GENERALES AT. DIVERSIDAD

ANEAE

Actividades de refuerzo, actividades de ampliación, aprendizaje cooperativo, tutoría entre iguales	Adaptación de acceso (AAC) Adaptación curricular no significativa ACNS
----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------

6

UNIDAD DIDÁCTICA
Servicio en restaurante.

1 Sesiones 60'
2 Sesión 120'
2 Sesiones 180'
1 Sesiones 300'

Temporalización
13/11/2024
AI
27/11/2024
16 horas-8%



JUSTIFICACIÓN. Unidad de dedicada a conocer, aprender y ejecutar los procesos de pre servicio, servicio y pos servicio en restaurante.

CONCRECIÓN CURRICULAR

R.A.1. Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.

R.A.2. Sirve elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando técnicas de servicio y protocolo.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS	OGCF
a) Identifica la tipología de servicios en restaurante y eventos especiales.	-Caracterizar los condicionantes de servicios en restaurante.	a
c) Caracteriza los condicionantes para el servicio en restaurante, eventos y otros, incluyendo el servicio de habitaciones en áreas de alojamiento.	-Trabajar los diferentes servicios de elaboraciones culinarias en restaurante.	b
f) Identifica documentación asociada a las operaciones de restaurante, eventos especiales..	-Analizar y desarrollar las diferentes fases del servicio.	c
g) Desarrolla el servicio respetando los condicionantes y la propia dinámica del mismo.	-Aplicar técnicas de pre servicio, servicio y pos servicio en sus diferente fases.	d
i) Ejecuta operaciones de desbarasado y recogida del material usado con orden y limpieza.	-Identificar las normas de prevención de riesgos laborales.	h
k) Realiza las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		i
		j
		k

CONTENIDOS

CONOCIMIENTOS	HABILIDADES Y DESTREZAS	ACTITUDES
<ul style="list-style-type: none"> Fases del servicio: preservicio, servicio y pos servicio. Técnicas de servicio: desbarase, marcaje, etc. Tipología de servicios .en restaurante: servicio de emplatado, a la inglesa, a la francesa, en guerdón y a la rusa. Carta, menú degustación, menú concertado. Documentación previa asociada a las operaciones de servicio. 	<ul style="list-style-type: none"> Conocimiento y realización de los diferentes tipos de servicios en un restaurante. Conocimiento de las fases del servicio: preservicio, servicio y postservicio. Realización de las diferentes técnicas de servicio: desbarasar, marcar, llevar bandeja, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> Vigilar y cuidar los equipos, batería, útiles y herramientas. Pulcritud en la limpieza de géneros, equipos y herramientas. Responsabilizarse del trabajo encomendado. Realizar su trabajo de forma autónoma y responsable. Emplear con precisión el lenguaje técnico. Valorar el trabajo en equipo. Cuidar y respetar las normas higiénico sanitarias, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES:

- d) Ejecutar procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios.
- e) Desarrollar las actividades, aplicando normas de protocolo, estandarizando procesos para conseguir su satisfacción.
- h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad..

ELEMENTOS TRANSVERSALES

TIC y fomento de la lectura: Uso de diferentes plataformas, presentaciones con libre office y otros como Power Point, Genially, Prezi, Mindomo...

Fomento de la convivencia y coeducación: Trabajo en equipo, respeto a los compañeros sobre su trabajo y fomento de la crítica constructiva.

PRL: Uso adecuado de los recursos del restaurante para ofrecer los diferentes servicios.

Educación para el consumo, medioambiental: Adecuado uso del material, respetando la higiene de los productos y evitando el exceso en su consumo.

INTERDISCIPLINARIEDAD

Técnicas culinarias. Actividad conjunta con cocina para aprender las técnicas básicas más apropiadas.

Técnicas de comunicación. Se estudiarán de forma coordinada las técnicas de venta mediante las elaboraciones especiales a la vista del cliente.

Inglés y otros idiomas: se estudiará el vocabulario técnico específico.

VALORACIÓN DEL APRENDIZAJE

CRITERIOS CALIFICACIÓN

PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJES Y CRITERIOS EVALUACIÓN

RA2 ⇒32%	C.E. a) 6% C.E. c) 10%	C.E. f) 6%	C.E. g) 14% C.E. i) 14%	C.E. k) 12%	UT6⇒8%
----------	---------------------------	------------	----------------------------	-------------	--------

RUBRICA: INDICADORES DE LOGRO

1-4	5-6	7-8	9-10
Comete numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión
PROCEDIMIENTOS EVALUACIÓN APRENDIZAJE		EVALUACIÓN ENSEÑANZA	
Observación sistemática Corrección de actividades Pruebas orales y escritas	Prueba práctica Tarea Portafolio	Coherencia elementos curriculares Utilización métodos competenciales Amplio repertorio de recursos	
MEDIDAS GENERALES AT. DIVERSIDAD		ANEAE	
Actividades de refuerzo, actividades de ampliación, aprendizaje cooperativo, tutoría entre iguales		Adaptación de acceso (AAC) Adaptación curricular no significativa ACNS	

**

7	UNIDAD DIDÁCTICA Servicio de bebidas y comidas en habitaciones.	1 Sesión 60' 3 Sesiones 120' 1 Sesiones 180' 1 Sesión 300'	<i>Temporalización</i> 27/11/2024 Al 11/12/2024 15 horas-7%	
JUSTIFICACIÓN. Unidad de dedicada a conocer e identificar los productos culinarios más significativos propios de restaurante y de elaboraciones a la vista del cliente.				
CONCRECIÓN CURRICULAR				
R.A.2. Sirve elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando técnicas de servicio y protocolo.				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS			OGCF
c) Se han caracterizado los condicionantes para el servicio en restaurante, eventos y otros, incluyendo el servicio de desayunos y habitaciones en las áreas de alojamiento.	<ul style="list-style-type: none"> - Caracterizar los condicionantes en los servicio de habitaciones. - Analizar y desarrollar las diferentes fases. - Trabajar procedimientos de servicio adecuándolos al servicio de habitaciones. - Ejecutar y aplicar técnicas de servicio de habitaciones en sus diferente fases. - Conocer y manejar la documentación asociada. 			a b c d h i j k
CONTENIDOS				
CONOCIMIENTOS	HABILIDADES Y DESTREZAS		ACTITUDES	
<ul style="list-style-type: none"> • Servicio de habitaciones en hoteles. • Equipos y utensilios del servicio de habitaciones. • Procedimientos de atención telefónica y toma de comanda en servicio de habitaciones. • Cartas y menús adecuados a diferentes tramos horarios. • Documentación relacionada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Puesta a punto y preparación del servicio de habitaciones. • Procedimientos de atención telefónica y toma de comanda en servicio de habitaciones. • Ejecución de montaje y puesta a punto del carro de s. habitaciones. <ul style="list-style-type: none"> ○ desayunos ○ almuerzos ○ cenas ○ Pedidos especiales. • Procedimientos de transporte y desarrollo del servicio hasta su posterior cobro o cargo en la habitación. 		<ul style="list-style-type: none"> • Tener en cuenta y cuidar la calidad del servicio de habitaciones cuidando el proceso completo hasta el cobro del mismo. • Aplicar y respetar las normas de prevención de riesgos laborales en todo momento. • Cuidar y respetar las normas higiénico sanitarias y de protección ambiental 	
COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES				
d) Ejecutar procesos y operaciones de preservicio y/o pos servicio necesarios.				
e) Desarrollar las actividades, aplicando normas de protocolo, estandarizando procesos para conseguir su satisfacción.				
h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad..				

ELEMENTOS TRANSVERSALES

TIC y fomento de la lectura: Uso de diferentes plataformas, presentaciones con libre office y otros como Power Point, Genially, Prezi, Mindomo...

Fomento de la convivencia y coeducación: Trabajo en equipo, respeto a los compañeros sobre su trabajo y fomento de la crítica constructiva.

Fomento de la cultura emprendedora: Mediante el análisis de la tarea que será la elaboración de un plan de fidelización de clientes.

PRL: Uso adecuado de los recursos del restaurante para ofrecer los diferentes servicios.

Educación para el consumo, medioambiental: Adecuado uso del material, respetando la higiene de los productos y evitando el exceso en su consumo..

INTERDISCIPLINARIEDAD

Técnicas culinarias. Actividad conjunta con cocina para aprender las técnicas básicas más apropiadas.

Técnicas de comunicación. Se estudiarán de forma coordinada las técnicas de venta mediante las elaboraciones especiales a la vista del cliente.

Inglés y otros idiomas: se estudiará el vocabulario técnico específico.

VALORACIÓN DEL APRENDIZAJE

CRITERIOS CALIFICACIÓN

PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJES Y CRITERIOS EVALUACIÓN

RA2 ⇨ 32%	C.E. c) 10%				UT7⇨7%
-----------	-------------	--	--	--	--------

RUBRICA: INDICADORES DE LOGRO

1-4	5-6	7-8	9-10
Comete numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión

PROCEDIMIENTOS EVALUACIÓN APRENDIZAJE

EVALUACIÓN ENSEÑANZA

Observación sistemática	Prueba práctica	Coherencia elementos curriculares
Corrección de actividades	Tarea	Utilización métodos competenciales
Pruebas orales y escritas	Portafolio	Amplio repertorio de recursos

MEDIDAS GENERALES AT. DIVERSIDAD

ANEAE

Actividades de refuerzo, actividades de ampliación, aprendizaje cooperativo, tutoría entre iguales	Adaptación de acceso (AAC) Adaptación curricular no significativa ACNS
----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------

**

8

UNIDAD DIDÁCTICA Servicio en eventos especiales. Descripción y tipología. Caracterización y especificidades de cada uno. Documentación relacionada.

1 Sesión 60'
5 Sesiones 120'
1 Sesión 180'
2 Sesión 300'

Temporalización
14/12/2024
Al
23/12/2024
24 horas-12%



JUSTIFICACIÓN. Unidad de dedicada al aprendizaje del desarrollo de los servicios en eventos especiales caracterizando y describiendo la tipología de cada uno.

CONCRECIÓN CURRICULAR

RA2. Sirve elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando técnicas de servicio y protocolo.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS	OGCF
a) Identifica la tipología de servicios en restaurante y eventos especiales.	- Caracterizar los condicionantes de servicios de eventos especiales.	a
b) Relaciona los tipos de oferta gastronómica con el servicio a desarrollar.	- Conocer y trabajar las órdenes de servicios propias de eventos especiales.	b
c) Caracteriza los condicionantes para el servicio en restaurante, eventos y otros, incluyendo el servicio de desayunos y habitaciones en las áreas de alojamiento.	- Crear órdenes de servicio adecuadas a las instalaciones de nuestro aula taller.	c
e) Reconoce las normas de protocolo aplicables a cada servicio especial.	- Analizar y desarrollar las	d
f) Identifica la documentación previa asociada a las operaciones de servicio en restaurante, eventos especiales y otros.		h
		i

k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	diferentes fases del servicio de eventos especiales.	j k
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------	--------

CONTENIDOS

CONOCIMIENTOS	HABILIDADES Y DESTREZAS	ACTITUDES
Servicio en eventos especiales. <ul style="list-style-type: none"> El Banquete y el Catering. Montaje de mesas en los servicios especiales de restauración. Otros eventos en restauración: <ul style="list-style-type: none"> El Buffet: Concepto. El coffee break. Servicio de cóctel y aperitivo. Las reuniones de trabajo. Documentación asociada. 	<ul style="list-style-type: none"> Conocimiento de los diferentes eventos especiales. Descripción y especificidades de cada uno de ellos. Conocimiento y aplicación de la documentación asociada. Interpretación de la documentación supervisando necesidades de recursos y materiales. 	<ul style="list-style-type: none"> Valorar y considerar los eventos como otra oferta más dentro y fuera de la hotelería. Respetar y valorar las órdenes de servicio como documentos oficiales de trabajo y petición jefe/cliente. Cuidar y respetar las normas higiénico sanitarias y de protección ambiental

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES:

- d) Ejecutar procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios.
e) Desarrollar las actividades, aplicando normas de protocolo, estandarizando procesos para conseguir su satisfacción.
h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad..

ELEMENTOS TRANSVERSALES

TIC y fomento de la lectura: Uso de diferentes plataformas, presentaciones con libre office y otros como Power Point, Genially, Prezi, Mindomo...
Fomento de la convivencia y coeducación: Trabajo en equipo, respeto a los compañeros sobre su trabajo y fomento de la crítica constructiva.
Fomento de la cultura emprendedora: Mediante el análisis de la tarea que será la elaboración de un plan de fidelización de clientes.
PRL: Uso adecuado de los recursos del restaurante para ofrecer los diferentes servicios.
Educación para el consumo, medioambiental: Adecuado uso del material, respetando la higiene de los productos y evitando el exceso en su consumo.

INTERDISCIPLINARIEDAD

Técnicas culinarias. Actividad conjunta con cocina para aprender las técnicas básicas apropiadas.
Técnicas de comunicación. Se estudiarán de forma coordinada las técnicas de venta mediante las elaboraciones especiales a la vista del cliente.
Inglés y otros idiomas: se estudiará el vocabulario técnico específico.

VALORACIÓN DEL APRENDIZAJE

CRITERIOS CALIFICACIÓN

PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJES Y CRITERIOS EVALUACIÓN

RA2 ⇒ 32%	C.E. a) 6% b) 6%	C.E. c) 10% C.E. e) 6%	C.E. f) 6% C.E. k) 12%	UT8 ⇒ 12%
--------------	---------------------	------------------------------	---------------------------	-----------

RUBRICA: INDICADORES DE LOGRO

1-4	5-6	7-8	9-10
Comete numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión

PROCEDIMIENTOS EVALUACIÓN APRENDIZAJE


EVALUACIÓN ENSEÑANZA

Observación sistemática Corrección de actividades Pruebas orales y escritas	Prueba práctica Tarea Portafolio	Coherencia elementos curriculares Utilización métodos competenciales Amplio repertorio de recursos
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

MEDIDAS GENERALES AT. DIVERSIDAD

ANEA

Actividades de refuerzo, actividades de ampliación, aprendizaje cooperativo, tutoría entre iguales	Adaptación de acceso (AAC) Adaptación curricular no significativa ACNS
----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------

9	UNIDAD DIDÁCTICA Ejecución de los procedimientos de servicios en eventos especiales. Operaciones de preservicio, servicio y pos servicio.	1 Sesión 60' 4 Sesiones 120' 1 Sesiones 180'	<i>Temporalización</i> 11/01/2025 Al 18/01/2025 12 horas-6%	
JUSTIFICACIÓN. Unidad de dedicada a simular y ejecutar los procedimientos de preservicio, servicios y pos servicio en eventos especiales, teniendo en cuenta las normas de protocolo aplicables.				
CONCRECIÓN CURRICULAR				
R.A.2. Atiende al cliente en servicios de restaurantes y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		OBJETIVOS		OGCF
b) Relaciona la oferta gastronómica con el servicio a desarrollar. c) Caracteriza condicionantes del servicio en restaurante, eventos y habitaciones en alojamiento. g) Desarrolla el servicio respetando los condicionantes y la propia dinámica del mismo. i) Ejecuta operaciones de desbarasado y recogida del material utilizado con orden y limpieza. k) Realiza las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección ambiental.		- Ejecutar las órdenes de servicio adaptadas al aula taller de la unidad anterior. - Ejecutar y simular las fases de pre servicio, servicio y pos servicio de eventos especiales. - Interpretar diferentes categorías de la brigada restaurante. - Realizar las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		A b c d h i j k
CONTENIDOS				
CONOCIMIENTOS	HABILIDADES Y DESTREZAS		ACTITUDES	
<ul style="list-style-type: none"> • Fases de identificación de la maquinaria, materiales y útiles aplicables para productos pelados, trinchados, desespínados y racionados. • Procedimientos de reconocimiento de los elementos de la oferta gastronómica más adecuada para productos pelados, trinchados, desespínados y racionados. • Tratamiento de las principales técnicas culinarias y de servicio empleadas para productos pelados, trinchados, desespínados y racionados. • Tratamiento de las presentaciones, anatomía y otros condicionantes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificación de la materia prima y productos culinarios aplicables para elaboraciones a la vista del cliente y productos pelados, trinchados, desespínados y racionados. • Presentación los elementos de la oferta gastronómica más adecuada para elaboraciones a la vista del cliente y productos pelados, trinchados, desespínados y racionados. • Conocimiento de las principales técnicas culinarias y de servicio empleadas para productos pelados, trinchados, desespínados y racionados. • Análisis de las fases y técnicas asociadas. 		<ul style="list-style-type: none"> • Valorar y considerar las elaboraciones a la vista del cliente como un recurso más del buen servicio y la distinción. • Cuidar y respetar las normas higiénico sanitarias y de protección ambiental. • Emplear con precisión el lenguaje técnico. • Pulcritud en la limpieza de géneros. 	
COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES:				
d) Ejecutar procesos y operaciones de preservicio y/o pos servicio necesarios. e) Desarrollar las actividades, aplicando normas de protocolo, estandarizando procesos para conseguir su satisfacción. h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad..				
ELEMENTOS TRANSVERSALES				
TIC y fomento de la lectura: Uso de diferentes plataformas, para enviar las fichas.				

Fomento de la convivencia y coeducación: Trabajo en equipo, respeto a los compañeros sobre su trabajo y fomento de la crítica constructiva.

PRL: Uso adecuado de los recursos del restaurante para ofrecer los diferentes servicios.

Educación para el consumo, medioambiental: Adecuado uso del material, respetando la higiene de los productos y evitando el exceso en su consumo.

INTERDISCIPLINARIEDAD

Técnicas culinarias. Actividad conjunta con cocina para aprender las técnicas básicas más apropiadas.

Técnicas de comunicación. Se estudiarán de forma coordinada las técnicas de venta para elaboraciones especiales a la vista del cliente.

Inglés y otros idiomas: se estudiará el vocabulario técnico específico.

VALORACIÓN DEL APRENDIZAJE

CRITERIOS CALIFICACIÓN

PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJES Y CRITERIOS EVALUACIÓN

RA2 ⇒ 32%	C.E. b) 6% C.E. c) 10%	C.E. g) 14%	C.E. i) 14%	C.E. k) 12%	UT9 ⇒ 6%
------------------	-----------------------------------------	--------------------	--------------------	--------------------	-----------------

RUBRICA: INDICADORES DE LOGRO

1-4	5-6	7-8	9-10
Comete numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión

PROCEDIMIENTOS EVALUACIÓN APRENDIZAJE

EVALUACIÓN ENSEÑANZA

Observación sistemática	Prueba práctica	Coherencia elementos curriculares
Corrección de actividades	Tarea	Utilización métodos competenciales
Pruebas orales y escritas	Portafolio	Amplio repertorio de recursos

MEDIDAS GENERALES AT. DIVERSIDAD

ANEA

Actividades de refuerzo, actividades de ampliación, aprendizaje cooperativo, tutoría entre iguales	Adaptación de acceso (AAC) Adaptación curricular no significativa ACNS
----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------

**

10	UNIDAD DIDÁCTICA Materias primas de uso específico en elaboraciones y manipulaciones a la vista del cliente en restaurante.	4 Sesiones 60' 6 Sesión 120' 1 Sesiones 180'	<i>Temporalización</i> 19/01/2025 Al 29/01/2025 19 horas-9%	
-----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------

JUSTIFICACIÓN. Unidad de dedicada a conocer e identificar las materias primas y productos culinarios más significativos propios de restaurante y de elaboraciones a la vista del cliente.

CONCRECIÓN CURRICULAR

R.A.3. Realiza el trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias.

R.A.4. Elabora platos a la vista del cliente aplicando técnicas culinarias y de servicio relacionadas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS	OGCF
a) Identifica y caracteriza las materias primas y elaboraciones culinarias usuales en la aplicación de este tipo de técnicas de servicio. a) Reconoce los elementos de la oferta gastronómica más adecuada para su elaboración ante la vista del cliente.	- Identificar y conocer las materias primas más significativas propias del restaurante. - Conocer las diferentes técnicas básicas culinarias asociadas en restaurante. - Analizar y valorar económicamente las materias primas y productos asociados. - Clasificar y cuantificar materias primas y productos culinarios asociados.	a b h i

CONTENIDOS

CONOCIMIENTOS	HABILIDADES Y DESTREZAS	ACTITUDES
<ul style="list-style-type: none"> Fases de identificación de la 	<ul style="list-style-type: none"> Identificación de la materia 	<ul style="list-style-type: none"> Valorar y considerar

<p>maquinaria, materiales y útiles aplicables para productos pelados, trinchados, desespínados y racionados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedimientos para reconocer los elementos de la oferta gastronómica más adecuada para productos pelados, trinchados, desespínados y racionados. • Tratamiento de las principales técnicas culinarias y de servicio empleadas para productos pelados, trinchados, desespínados y racionados. • Tratamiento de las presentaciones, anatomía y otros condicionantes. 	<p>prima y productos culinarios aplicables para elaboraciones a la vista del cliente y productos pelados, trinchados, desespínados y racionados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentación los elementos de la oferta gastronómica más adecuada para elaboraciones a la vista del cliente y productos pelados, trinchados, desespínados y racionados. • Conocimiento de las principales técnicas culinarias y de servicio empleadas para productos pelados, trinchados, desespínados y racionados. • Análisis de las fases y técnicas asociadas. 	<p>las elaboraciones a la vista del cliente como un recurso más del buen servicio y la distinción.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuidar y respetar las normas higiénico sanitarias y de protección ambiental. • Emplear con precisión el lenguaje técnico. • Pulcritud en la limpieza de géneros.
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES:

- 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.

ELEMENTOS TRANSVERSALES

TIC y fomento de la lectura: Uso de diferentes plataformas, presentaciones con libre office y otros como Power Point, Genially, Prezi, Mindomo...

Fomento de la convivencia y coeducación: Trabajo en equipo, respeto a los compañeros sobre su trabajo y fomento de la crítica constructiva.

Fomento de la cultura emprendedora: Mediante el análisis de la tarea que será la elaboración de un plan de fidelización de clientes.

PRL: Uso adecuado de los recursos del restaurante para ofrecer los diferentes servicios.

Educación para el consumo, medioambiental: Adecuado uso del material, respetando la higiene de los productos y evitando el exceso en su consumo.

INTERDISCIPLINARIEDAD

Técnicas culinarias. Actividad conjunta con cocina para aprender las técnicas básicas más apropiadas.

Técnicas de comunicación. Se estudiarán de forma coordinada las técnicas de venta mediante las elaboraciones especiales a la vista del cliente.

Inglés y otros idiomas: se estudiará el vocabulario técnico específico.

VALORACIÓN DEL APRENDIZAJE

CRITERIOS CALIFICACIÓN

PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJES Y CRITERIOS EVALUACIÓN

RA3 ⇒ 16%	C.E. a) 10%	RA4 ⇒10%	C.E. a) 7%		UT10⇒9%
RUBRICA: INDICADORES DE LOGRO					
1-4		5-6		7-8	
9-10					
Comete numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión		
PROCEDIMIENTOS EVALUACIÓN APRENDIZAJE			EVALUACIÓN ENSEÑANZA		
Observación sistemática	Corrección de actividades	Pruebas orales y escritas	Prueba práctica Tarea Portafolio	Coherencia elementos curriculares	Utilización métodos competenciales Amplio repertorio de recursos
MEDIDAS GENERALES AT. DIVERSIDAD			ANEAE		
Actividades de refuerzo, actividades de ampliación, aprendizaje cooperativo, tutoría entre iguales			Adaptación de acceso (AAC) Adaptación curricular no significativa ACNS		

**

11

UNIDAD DIDÁCTICA
Trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias.
Ejecución, control y valoración de los resultados.

1 Sesión 60'
 6 Sesión 120'
 1 Sesiones 180'
 1 Sesión 240'
 1 Sesión 300'

Temporalización
01/02/2025
Al
18/02/2025
25 horas-11%



JUSTIFICACIÓN. Unidad de dedicada al aprendizaje de trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias.

CONCRECIÓN CURRICULAR

R.A.3. Realiza el trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas asociadas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS	OGC F
b) Identifica y clasifica los diversos útiles y herramientas para el servicio de productos pelados, trinchados, desespinaados y racionados.	-Elaborar fichas técnicas de elaboraciones culinarias más significativas.	a
c) Dispone y comprueba la puesta a punto de todo lo necesario para el desarrollo de la actividad.	-Conocer y elaborar escandallos de las fichas técnicas elaboradas.	b
e) Desarrolla los diversos procesos de pelado, trinchado, desespinado y racionado en tiempo y forma.	-Realizar la puesta a punto de equipos y utensilios de uso específico.	c
f) Realiza el servicio de las elaboraciones siguiendo los parámetros establecidos.	-Dominar la técnica de trinchados, desespinaados y racionado de productos y elaboraciones culinarias.	d
g) Realiza las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	-Practicar técnicas asociadas de decoración y presentación de trinchados, desespinaados etc..	h
	-Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria.	i
	-Identificar las normas de prevención de riesgos laborales medioambientales.	j
		k

CONTENIDOS

CONOCIMIENTOS	HABILIDADES Y DESTREZAS	ACTITUDES
<ul style="list-style-type: none"> • Trinchado, racionado y desespinado de productos de PAVC más significativos. • Fichas técnicas y escandallos. • Equipos, útiles y materiales específicos. • Puesta a punto de PAVC. • Decoración de PAVC. • Conservación de alimentos de PAVC. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento y realización de elaboraciones más significativas. • Elaboración de fichas técnicas y escandallos de PAVC. • Identificación de equipos y útiles específicos. • Realización de puesta a punto de la zona de trabajo. • Dominio de técnicas de destreza en el manejo de pinzas y flambeado de PAVC. • Realización de diferentes decoraciones de PAVC. • Aplicación de conservación de PAVC. 	<ul style="list-style-type: none"> • Valorar y considerar las elaboraciones a la vista del cliente como un recurso más del buen servicio y la distinción. • Adoptar y adecuar las habilidades y destrezas más apropiadas de elaboración y manipulación ante el cliente. • Cuidar y respetar las normas higiénico sanitarias y de protección ambiental

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES:

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 postservicio 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.

ELEMENTOS TRANSVERSALES

TIC y fomento de la lectura: Uso de diferentes plataformas, presentaciones con libre office y otros como Power Point, Genially, Prezi, Mindomo...

Fomento de la convivencia y coeducación: Trabajo en equipo, respeto a los compañeros sobre su trabajo y fomento de la crítica constructiva.

Fomento de la cultura emprendedora: Mediante el análisis de la tarea que será la elaboración de un plan de fidelización de clientes.

PRL: Uso adecuado de los recursos del restaurante para ofrecer los diferentes servicios.

Educación para el consumo, medioambiental: Adecuado uso del material, respetando la higiene de los productos y evitando el exceso en su consumo.

INTERDISCIPLINARIEDAD

E. I. Emprendedora. Valoración de los costes de cada plato ofertado en este tipo de servicio.

Técnicas culinarias: Se organizarán varias sesiones conjuntamente para cocinar los géneros necesarios a trinchar o desespinar.

Inglés y otros idiomas: se estudiará el vocabulario técnico específico.

VALORACIÓN DEL APRENDIZAJE

CRITERIOS CALIFICACIÓN

PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJES Y CRITERIOS EVALUACIÓN

RA3 ⇒ 16%	C.E. b) 6%	C.E. c) 10%	C.E. e) 6% C.E. f) 6%	C.E. g) 14%	UT11⇒11%
------------------	-------------------	--------------------	----------------------------------------	--------------------	-----------------

RUBRICA: INDICADORES DE LOGRO

1-4	5-6	7-8	9-10
Comete numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión

PROCEDIMIENTOS EVALUACIÓN APRENDIZAJE	EVALUACIÓN ENSEÑANZA
Observación sistemática Corrección de actividades Pruebas orales y escritas	Prueba práctica Tarea Portafolio Coherencia elementos curriculares Utilización métodos competenciales Amplio repertorio de recursos

MEDIDAS GENERALES AT. DIVERSIDAD

Actividades de refuerzo, actividades de ampliación, aprendizaje cooperativo, tutoría entre iguales

ANEAE

Adaptación de acceso (AAC)
Adaptación curricular no significativa ACNS

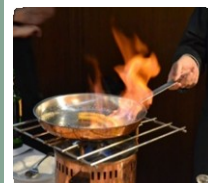
**

12

UNIDAD DIDÁCTICA
Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente.
Ejecución, control y valoración de los resultados.

1 Sesión 60'
2 Sesiones 120'
4 Sesiones 180'
1 Sesiones 240'
1 Sesión 300'

Temporalización
19/02/2025
A1
12/03/2025
26 horas-12%



JUSTIFICACIÓN. Unidad de dedicada al aprendizaje de elaboraciones a la vista del cliente. (PAVC)

CONCRECIÓN CURRICULAR

R.A.4. Elabora platos a la vista del cliente aplicando técnicas culinarias y de servicio relacionadas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS	OGCF
b) Caracteriza las principales técnicas culinarias y de servicio empleadas en la elaboración de platos ante el cliente.	-Conocer las elaboraciones culinarias más significativas.	a
c) Reconoce la maquinaria, materiales y útiles aplicables para la elaboración de platos ante el cliente.	-Elaborar fichas técnicas y escandallos de platos a la vista del cliente.	b
d) Realiza la puesta a punto del material necesario para la actividad.	-Identificar equipos y utensilios específicos para las elaboraciones a la vista del cliente.	c
e) Determina el lugar de elaboración de los	-Realizar la puesta a punto para	d

<p>platos.</p> <p>g) Realiza las elaboraciones a la vista del cliente respetando tiempos, cocciones y temperaturas.</p> <p>h) Realiza las técnicas de elaboración y servicio con orden y limpieza, dejando el lugar de trabajo recogido a la finalización de la tarea.</p> <p>j) Valora las posibilidades decorativas de la presentación de platos y fuentes buscando el equilibrio estético de los mismos.</p> <p>k) Realiza las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>elaborar platos a la vista del cliente.</p> <p>-Practicar destrezas y habilidades en el manejo de alimentos y productos usando utensilios específicos.</p> <p>-Dominar la técnica de platos flambeados.</p> <p>-Practicar técnicas de decoración y presentación de platos a la vista del cliente.</p> <p>-Identificar y aplicar las normas de calidad y seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.</p>	<p>h</p> <p>i</p> <p>j</p> <p>k</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------

CONTENIDOS

CONOCIMIENTOS	HABILIDADES Y DESTREZAS	ACTITUDES
<ul style="list-style-type: none"> • Elaboraciones a la vista del cliente más significativas. • Fichas técnicas y escandallos. • Equipos, útiles y materiales específicos. • Puesta a punto de PAVC. • Decoración de PAVC. • Conservación de alimentos de PAVC. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento y realización de elaboraciones más significativas. • Elaboración de fichas técnicas y escandallos de PAVC. • Identificación de equipos y útiles específicos. • Realización de puesta a punto de la zona de trabajo. • Dominio de la siguientes técnicas: destreza en el manejo de pinzas y flambeado de PAVC. • Realización de diferentes decoraciones de PAVC. • Aplicación de conservación de PAVC. 	<ul style="list-style-type: none"> • Considerar y valorar la elaboración de PAVC como una oferta especial en restaurante. • Valorar y adecuar económicamente los platos ofertados de PAVC. • Cuidar la importancia de una buena puesta a punto de PAVC. • Mantener una cuidada limpieza y proteger la zona de trabajo para la elaboración de PAVC. • Apreciar y mantener una buena decoración y presentación de PAVC.

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES:

- 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 postservicio 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.

ELEMENTOS TRANSVERSALES

TIC y fomento de la lectura: Uso de diferentes plataformas, presentaciones con libre office y otros como Power Point, Genially, Prezi, Mindomo...

Fomento de la convivencia y coeducación: Trabajo en equipo, respeto a los compañeros sobre su trabajo y fomento de la crítica constructiva.

Fomento de la cultura emprendedora: Mediante el análisis de la tarea que será la elaboración de un plan de fidelización de clientes.

PRL: Uso adecuado de los recursos del restaurante para ofrecer los diferentes servicios.

Educación para el consumo, medioambiental: Adecuado uso del material, respetando la higiene de los productos y evitando el exceso en su consumo

Fomento cultura andaluza. Introducción y uso de productos andaluces en la elaboraciones PAVC.

INTERDISCIPLINARIEDAD

Empresa e iniciativa emprendedora. Valoración de los costes de cada plato ofertado en este tipo de servicio.

Técnicas de Comunicación. Se estudiarán de forma coordinada las técnicas de venta mediante las elaboraciones especiales a la vista del cliente.

Inglés y otros idiomas: se estudiará el vocabulario técnico específico.

VALORACIÓN DEL APRENDIZAJE

CRITERIOS CALIFICACIÓN

PONDERACIÓN DE RESULTADOS DE APRENDIZAJES Y CRITERIOS EVALUACIÓN

RA4 ⇒ 17%	C.E. b) 10% C.E. c) 7%	C.E. d) 7% C.E. e) 7%	C.E. g) 12% C.E. h) 12%	C.E. j) 12% C.E. k) 12%	UT12⇒12%
RUBRICA: INDICADORES DE LOGRO					
1-4	5-6	7-8	9-10		
Comete numerosos errores. Con dificultad	Sin errores significativos Con alguna ayuda	Con corrección. Casi siempre	Muestra dominio. Con precisión		
PROCEDIMIENTOS EVALUACIÓN APRENDIZAJE			EVALUACIÓN ENSEÑANZA		
Observación sistemática	Prueba práctica	Coherencia elementos curriculares			
Corrección de actividades	Tarea	Utilización métodos competenciales			
Pruebas orales y escritas	Portafolio	Amplio repertorio de recursos			
MEDIDAS GENERALES AT. DIVERSIDAD			ANEAE		
Actividades de refuerzo, actividades de ampliación, aprendizaje cooperativo, tutoría entre iguales			Adaptación de acceso (AAC) Adaptación curricular no significativa ACNS		

**

6. METODOLOGÍA

En la metodología vamos a señalar por un lado los principios psicopedagógicos y didácticos en los que se basa la programación, y de otro, las actividades de enseñanza-aprendizaje, los recursos materiales y humanos, los tipos de agrupamientos y la utilización del espacio.

6.1 PRINCIPIOS METODOLÓGICOS GENERALES

En nuestra programación seguiremos la visión constructivista del aprendizaje. De este método se defienden los siguientes principios metodológicos:

- Partir del nivel de desarrollo del alumnado.
- Identificar los esquemas de conocimiento que el alumnado posee.
- Asegurar la construcción de aprendizajes significativos.
- Promover la actividad del alumno/a.
- Contribuir a la capacidad de aprender a aprender.
- Crear un clima de aceptación mutua y cooperación.

Esta metodología será:

- **Activa** tanto por parte del profesor como de los alumnos/as.
- **Participativa** por parte del alumno.
- **Motivadora** por parte del profesor.

Y favorecerá el desarrollo integral del alumnado:

- Intelectual.
- Profesional.
- Social
- Personal.

6.2 LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje para este módulo profesional son las siguientes:

- La caracterización de las materias primas propias del ámbito de la producción y los servicios en restauración, su identificación, recepción, almacenamiento, conservación, control y distribución interna.
- La preparación de equipos, útiles y materiales para la preparación y el servicio de bebidas.
- La ejecución de las operaciones de montaje en las áreas de bar y cafetería.
- La preparación, presentación y terminación de bebidas sencillas, así como el desarrollo de los procesos de servicio asociados.
- El desarrollo de las operaciones de post-servicio, cierre y adecuación en las áreas de bar.

6.3 ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Las actividades de enseñanza-aprendizaje son la manera activa y ordenada de llevar a cabo las propuestas metodológicas o experiencias de aprendizaje.

Realizando actividades los alumnos llegan a aprender realmente, asimilando las ideas, adquiriendo las habilidades específicas deseadas y formando actitudes e ideales de vida y de trabajo.

El desarrollo de las actividades de manera adecuada es un elemento esencial para la consecución de los objetivos y la asimilación de los contenidos.

Para el diseño de las actividades se han tenido en cuenta los siguientes criterios pedagógicos:

- De lo conocido a lo desconocido.
- De lo fácil a lo difícil.
- Han de ser motivadoras y variadas.
- **Articuladas con los contenidos, objetivos y criterios de evaluación.**
- Que ayuden a la coeducación.
- Que los alumnos puedan proponer actividades.
- Que se utilicen recursos y métodos variados.
- Prever el tiempo.

6.3.1. ACTIVIDADES CON EL ALUMNADO.

A la hora de establecer la realización de dichas actividades, distinguiremos:

- **Inicio:** Persiguen generar interés y motivación por el tema, averiguar los conocimientos previos, diagnosticar.
- **Desarrollo:** Destinadas a desarrollar los conocimientos programados. Orientadas fundamentalmente a la construcción significativa del conocimiento. El alumno se pone en contacto con los contenidos.
- **Consolidación:** Servirán para afianzar y aplicar los aprendizajes asimilados, para evitar el olvido.
- **Ampliación:** Para aquellos alumnos que superen con facilidad las actividades propuestas. Permiten seguir construyendo conocimientos a los alumnos que han asimilado los contenidos de manera satisfactoria.
- **Refuerzo:** Para aquellos alumnos con dificultades, para los que no han asimilado suficientemente los contenidos

6.3.2. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las complementarias pueden ser evaluables o no y se realizan en horario escolar, dentro y fuera del centro.

Las extraescolares no se ciñen necesariamente al currículo y se realizan en horario no coincidente con el escolar

- Se proponen para este curso las siguientes actividades complementarias:
 - Visita Mercado de abastos de la localidad y otros cercanos a ésta.
 - Visitas a las empresas de la zona.
 - Visita al museo del vino y la sal.
 - Almuerzo en el Aula taller del alumnado del curso anterior para intercambiar experiencias con la Formación en Centros de Trabajo.
- Se proponen las siguientes actividades extraescolares:
 - Visita a diferentes ferias y exposiciones
 - Visita a fábricas y establecimientos relacionados con la hostelería y Restauración

En este apartado, se detallará la propuesta realizada por el departamento para el curso escolar que se está programando, haciendo distinción entre complementarias y extraescolares.

6.4 AGRUPAMIENTOS

En función de las actividades a desarrollar se realizarán los siguientes agrupamientos:

- **Gran grupo:** Varios cursos o ciclos para realizar actividades extraescolares y complementarias.
- **Grupo clase:** Alumnado del curso. Es el agrupamiento propio para exposiciones iniciales, clases magistrales, conferencias de especialistas, etc.
- **Grupo pequeño:** Es un grupo de 2 a 4 alumnos para el desarrollo actividades prácticas, trabajos que exijan búsqueda de información, para desarrollar actitudes cooperativas.
- **Individual:** Afianzar conceptos, exámenes, detectar dificultades, lecturas, explicación oral a los compañeros

6.5 ORGANIZACIÓN DEL ESPACIO

Los espacios a utilizar para el desarrollo de actividades son los siguientes:

- **Aula polivalente:** para las clases expositivas, ejercicios teóricos, cuestionarios de ideas previas, exámenes, debates y tutorías.
- **Aula taller:** Desarrollo de las actividades prácticas y exámenes prácticos.
- **Aula TIC:** Búsqueda de información para trabajos de investigación y clases expositivas.
- **Sala de audiovisuales:** Proyección de videos.
- **SUM:** Ponencias, actividades extraescolares y complementarias.

6.6 MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Están constituidos por diversos materiales y recursos que ayudarán a presentar y desarrollar los contenidos, y a los alumnos/as a adquirir los conocimientos y destrezas necesarias.

Son medios y herramientas para transmitir los contenidos (conceptuales, procedimentales y actitudinales) y, por tanto, para alcanzar los objetivos.

Recursos:

- Instalaciones y equipamiento de cocina y pastelería.
- Instalaciones y equipamiento del aula-polivalente.
- Recursos TIC: Es interesante citar el tipo de material relacionado con las TIC usado en el Centro (plataforma educativa, correo electrónico, uso de la Web 2.0, ...)
- Biblioteca. SUM (salón de usos múltiples)
- Sala de audiovisuales.

Materiales:

- Herramientas de cocina y pastelería.
- Bibliografía profesional.
- Revistas especializadas.
- Cuaderno de formulaciones.
- Fichas técnicas

6.7 PLANTEAMIENTO DE ACTIVIDADES: NUEVAS ESTRATÉGIAS METODOLÓGICAS Y RECURSOS TIC

En la actualidad, los métodos de enseñanza-aprendizaje, están pasando por un proceso de reflexión y renovación que implica, indiscutiblemente, un cambio respecto al rol del docente. Hay que romper con las clases magistrales en las que el punto de enfoque está en el docente y se debe optar por un aprendizaje que fomente la implicación del alumnado.

Existen nuevas estrategias metodológicas que se pueden llevar al aula. A modo de ejemplo citaremos: Gamificación, Aprendizaje Cooperativo o Clase Invertida (Flipped Classroom). Estas estrategias tendrán protagonismo en el seno de las actividades de E-A a aplicar en el aula.

Además, deberemos de hacer uso de los múltiples y variados recursos TIC de los que dispone la Web. Sería conveniente que el opositor utilizara alguna de ellas en el diseño de las actividades para las unidades didácticas de la programación didáctica. Estas nuevas alternativas metodológicas destacan porque estimulan la motivación y participación del alumnado.

El cuaderno del docente, es una de las herramientas indispensables que los docentes utilizan a diario en su trabajo, sería conveniente hacer uso de un cuaderno digital del docente.

Hay que utilizar en la metodología a seguir, en el diseño y desarrollo de las actividades de enseñanza-aprendizaje, las diferentes herramientas TIC (Plickers, Kahoot, Socrative,...)

7. EVALUACIÓN

La evaluación es un elemento y proceso fundamental en la práctica educativa que nos orienta y permite efectuar juicios de valor necesarios para orientar y tomar decisiones con respecto al proceso de enseñanza-aprendizaje.

Se puede afirmar que la evaluación determinará el grado en el que se han conseguido los objetivos e intenciones del proceso educativo, abarcando tanto al alumnado como a los distintos instrumentos y materiales utilizados en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

7.1. NORMATIVA DE REFERENCIA DE LA EVALUACIÓN

Como referencias normativas a la hora de hablar de evaluación, se tendrá en cuenta:

1) LOE modificada por LOMCE en su artículo 43, hace referencia a la evaluación en FP:

“La evaluación del aprendizaje del alumnado en los ciclos de Formación Profesional Básica y en los ciclos formativos de grado medio y superior se realizará por módulos profesionales y, en su caso, por materias o bloques, de acuerdo con las condiciones que el Gobierno determine reglamentariamente.

La superación de los ciclos de Formación Profesional Básica, de los ciclos formativos de grado medio y de los de grado superior requerirá la evaluación positiva en todos los módulos y en su caso materias y bloques que los componen.”

2) RD 1147/2011 que regula la FP Sistema Educativo, hace referencia a la evaluación en FP en su artículo 51: Evaluación de las enseñanzas de FP

“La evaluación del aprendizaje del alumnado de las enseñanzas de Formación Profesional se realizará por módulos profesionales. Los procesos de evaluación se adecuarán a las adaptaciones metodológicas de las que haya podido ser objeto el alumnado con discapacidad y se garantizará su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

*En todo caso, la evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos, expresados en **resultados de aprendizaje**, y los **criterios de evaluación** de cada uno de los módulos profesionales, así como los **objetivos generales** del ciclo formativo o curso de especialización.”*

3) DECRETO 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria, establece en su artículo 9: Funciones y deberes del profesorado.

“1. Las funciones y deberes del profesorado son, entre otros, las siguientes:

b) La evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado, así como la evaluación de los procesos de enseñanza.”

4) Decreto 436/2008 que regula la FPI en Andalucía en su artículo 25.2 establece que:

*“La evaluación se realizará por el profesorado tomando como referencia los objetivos y los **criterios de evaluación** de cada uno de los módulos profesionales y los **objetivos generales** del ciclo formativo”.*

5) Orden de 29 de septiembre de 2010, sobre la evaluación de los Ciclos Formativos de Formación Profesional inicial en la Comunidad Autónoma de Andalucía, en su artículo 2. Normas generales de ordenación de la evaluación:

“La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua y se realizará por módulos profesionales”

7.2. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

En la evaluación del proceso de aprendizaje, se va a evaluar el grado de consecución de los objetivos establecidos, utilizando para ello los criterios de evaluación establecidos en los Reales Decretos y Órdenes de los Títulos de FP, para el módulo en concreto.

Los criterios de evaluación establecen el tipo y el grado de aprendizaje que se espera hayan alcanzado el alumnado en un momento determinado respecto a las capacidades indicadas en los objetivos generales.

En el **apartado 7.5** de la presente programación se desglosan y ponderan los criterios de evaluación junto con su correspondiente Resultado de Aprendizaje.

7.3. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación se lleva a cabo mediante la utilización de técnicas específicas. Éstas deben estar relacionadas con la naturaleza de lo que se quiere evaluar, por lo tanto, no hay una única forma de evaluar, dependiendo de la finalidad perseguida y de la naturaleza de lo evaluable, seleccionaremos unas técnicas u otras.

Además, hay que tener presente que las técnicas y los instrumentos de evaluación utilizados van a condicionar el aprendizaje del alumnado y que no han de ser un fin en sí mismos sino las herramientas o medios para obtener la información necesaria sobre el proceso de aprendizaje del alumnado.

Se va a evaluar al alumnado tanto en su evolución personal como en su participación en el grupo.

Esta evaluación, se llevará a cabo mediante la observación, el diálogo y el intercambio constante entre el docente y el alumnado además de las simulaciones teórico-prácticas habituales.

También se tendrá en cuenta la destreza mental del alumnado, su capacidad para la formulación de hipótesis, así como cualquier otro aspecto que ayude a la formación del alumnado como persona dentro de una sociedad.

Por tanto, se utilizarán las siguientes **técnicas o procedimientos de evaluación**:

- **Técnicas de observación.** Se puede llevar a cabo durante la actividad habitual de enseñanza aprendizaje de una forma espontánea o puede ser programada y realizarse en el marco de una actividad planificada, que evaluarán la implicación del alumnado en el trabajo **individual**, en los conocimientos, habilidades y destrezas relacionadas con el módulo, en el trabajo en **grupo**, así como su relación con los demás.
- **Técnicas orales.** Se pueden utilizar para evaluar el conocimiento y la comprensión alcanzada por el alumnado, la capacidad de establecer relaciones, el conocimiento de reglas, datos o técnicas. Consistirá en la realización de exámenes orales, pero también se pueden utilizar entrevistas, debates, presentaciones, argumentaciones en función de los criterios a evaluar.
- **Técnicas de ejecuciones prácticas.** Son técnicas útiles para evaluar la competencia del alumnado, que se manifiesta a través de la ejecución de una actividad tanto en el aula de prácticas como fuera de ella. La realización de actividades que se exteriorizan a través de la motricidad, es la manera más adecuada de explicitar nivel de logro adquirido en relación a algún criterio de evaluación, y que mejor simula las competencias que deben evidenciarse en el desempeño profesional. En estos casos, la técnica se ha de aplicar tanto en la evaluación del producto obtenido como del proceso de obtención.
- **Técnicas escritas.** Son técnicas que se basan en la palabra escrita como medio fundamental de expresión del logro alcanzado. Son los clásicos exámenes escritos en todas las formas posibles de presentación (pruebas de preguntas cortas o largas, resolución de ejercicios, ejercicios de análisis y solución de casos, fichas técnicas, cuadernos de clase, trabajos de grupo). Aunque depende mucho de la modalidad empleada, se puede decir que las técnicas escritas presentan como ventaja el hecho de que el alumnado dispone de tiempo para pensar, que la información escrita permanece en el tiempo y por tanto, puede ser revisada y analizada con más detalle y que consume menos tiempo que las orales sin embargo, resultan difíciles de preparar cuando se quiere ser preciso en la evaluación, y no aportan información sobre habilidades o destrezas motrices.

- **Técnicas de autoevaluación y coevaluación.** Son técnicas que consisten en que el alumno/a realiza valoraciones acerca de sus propios procesos de aprendizaje y la de sus compañeros/as favoreciendo el aprendizaje desde la reflexión y valoración del alumnado sobre sus propias dificultades y fortalezas, sobre la participación de los compañeros/as en las actividades de tipo colaborativo y desde la colaboración con el profesorado en la regulación del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las técnicas reflejadas, necesitarán el uso de unos **instrumentos de evaluación** que son los recursos que nos permiten obtener evidencias sobre el proceso de aprendizaje del alumnado. Estos medios se deben preparar con antelación y han de reunir ciertas condiciones como:

- Ser válidos para medir lo que se tiene previsto.
- Ser objetivos en lo posible.
- Ser transparentes o fáciles de entender por parte del alumnado.
- Ser sencillos de manejar.
- Ser discriminativos del logro y del nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje.

En esta programación se proponen los siguientes **instrumentos de evaluación**:

- **Simulaciones teórico-prácticas.** Será el instrumento más usado durante el curso, dado el carácter procedimental del módulo, por tanto, será una base fundamental para la evaluación continua. Durante el desarrollo de estas actividades el alumnado deberá adquirir las habilidades técnicas descritas previamente en clase mediante un continuo proceso de ejecuciones propuestas por el profesor. Principalmente consistirá en el desarrollo de fichas técnicas que deberán realizar por norma general en pequeños grupos. El uniforme de cocina será obligatorio para asistir a las actividades en el aula-taller y será el estipulado por el Departamento de Hostelería al inicio del curso. El alumno/a deberá asistir con el uniforme reglamentario (chaquetilla y pantalón de cocina, calzado, mandil y gorro o bandana) al taller.

Durante el desarrollo de las simulaciones prácticas, además de los CE involucrados se tendrán en cuenta:

- Asiste completamente uniformado/a las actividades prácticas.
 - Realiza con autonomía, orden y limpieza las actividades encomendadas.
 - Sabe utilizar las herramientas y los recursos de los que dispone.
 - Participa en la realización de los casos prácticos.
 - Ha estudiado el tema antes de la realización de un caso.
 - Aporta ideas y sugerencias.
 - Hace preguntas y despeja las dudas que pudiera tener.
 - Ayuda a los compañeros/as.
- **Pruebas escritas.** Como mínimo se realizará un examen en cada UD para obtener información. Los exámenes se calificarán de 0 a 10. Se considera aprobado un examen cuando su calificación sea igual o superior a 5, no obstante, debe de ser al menos de un 4 para aplicar la media ponderada con el resto de los instrumentos. Los exámenes no realizados se considerarán exámenes suspendidos, cuya calificación será 0. Ante la imposibilidad de leer un examen por su mala caligrafía, se le dará la opción al alumnado de leerlo en voz alta al profesor/a para su corrección. En cada examen se informará al alumnado de los criterios evaluación específicos que intervienen, así como el sistema de calificación. Los exámenes podrán ser de diferentes tipos:
 - Teóricos de respuesta corta.
 - Teóricos de respuesta larga o de desarrollo.

- Tipo test, verdadero o falso
- Mixtos.
- **Trabajos.** Los trabajos se utilizarán como instrumento de investigación y de ampliación personal intelectual, para aprender a trabajar en equipo, para completar los conocimientos de la materia, y para relacionarse con otros compañeros/as. Podrán ser individuales o en grupos. En el caso de los grupos, se evitarán grupos de más de cuatro miembros por motivos sanitarios para que no se produzcan situaciones en las que los alumnos/as deleguen su responsabilidad en otros miembros del grupo, y conseguir así una mayor participación de todos los miembros del grupo. Los criterios para la calificación de los trabajos será el siguiente, puntuados de 0 a 10:
 - Los contenidos coinciden con lo solicitado, tienen interés informativo y calidad científica.
 - Los textos han sido obtenidos por el alumnado a partir de fuentes diversas de información, procesadas y reescritos en su propio lenguaje, implicando un conocimiento máximo de los contenidos del trabajo por parte del alumnado, este criterio es muy importante para evitar el corta y pega de internet.
 - Presentación formal y profesional (tipos de letras, papel, fotos adjuntas, etc..) que se ajuste a lo que se solicita.
 - Distinción y originalidad de la presentación, de los contenidos, y del enfoque, que exprese de alguna forma el toque personal de cada alumno.

Los trabajos podrán ser expuestos oralmente para comprobar el grado de asimilación por parte del alumnado. Para evitar que realicen cada uno sólo la parte del trabajo que le corresponde desentendiéndose del resto y evitando el trabajo en equipo, se procurará obtener información de todos sus miembros de forma aleatoria.

Para recoger las evidencias obtenidas como consecuencia de la aplicación de los instrumentos de evaluación, se usarán **soportes de registro** que son los medios físicos o digitales que permiten registrar y guardar la información resultante y se utilizarán los que se detallan en la siguiente lista:

- Listas de control.
- Escalas de valoración o rúbricas.
- Fichas técnicas.
- Cuaderno de clase.
- Imágenes de elaboraciones.
- Pruebas escritas.

TÉCNICAS, INSTRUMENTOS Y REGISTROS DE LA EVALUACIÓN

TÉCNICA O PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	SOPORTES PARA EL REGISTRO DE EVIDENCIAS
OBSERVACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • PRUEBAS ESCRITAS • EJERCICIOS Y ACTIVIDADES 	<ul style="list-style-type: none"> • Listas de control. • Escalas de valoración o rúbricas.
ORAL	<ul style="list-style-type: none"> • SIMULACIONES TEÓRICAS • TRABAJOS 	<ul style="list-style-type: none"> • Listas de control. • Escalas de valoración o rúbricas. • Solucionarios.
EJECUCIONES ESCRITAS	<ul style="list-style-type: none"> • ACTIVIDADES DE AULA • PRUEBAS • TRABAJOS 	<ul style="list-style-type: none"> • Listas de control. • Escalas de valoración o rúbricas. • Fichas técnicas. • Cuaderno de clase.

7.4. MOMENTOS DE LA EVALUACIÓN

Los momentos de la evaluación son los siguientes:

Evaluación Inicial (*Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación. Artículo 11*).

Para recabar información general (académica o personal con incidencia educativa) del grupo. Se llevará a cabo en el primer mes desde el comienzo del curso (entre el 15 de septiembre y el 15 de octubre). En esta evaluación, el equipo educativo recabará información de diferentes aspectos como:

- Informes individualizados de etapas anteriores.
- Estudios académicos previos (de FP u otros).
- Informes específicos de alumnos/as con discapacidad o con necesidades educativas específicas.
- Experiencia profesional previa.
- Observación de las actividades en las primeras semanas del curso.

Además, se realizará una evaluación inicial al inicio de cada Unidad Didáctica con el fin de extraer información de las capacidades y conocimientos previos que nos permitan marcar objetivos concretos y determinar el grado de dificultad de las actividades.

Evaluaciones Parciales (*Orden de 29 de septiembre de 2010. Artículo 12*).

- **Primera evaluación parcial:** antes de las vacaciones de Navidad.
- **Segunda evaluación parcial:** durante el segundo trimestre.
- **Tercera evaluación parcial:** la última semana de mayo.

Evaluación final (*Orden de 29 de septiembre de 2010. Artículo 13*).

- Se realizará después del 22 de junio.

Consideraciones sobre el derecho a la evaluación continua.

La Orden de 29 de septiembre de 2010, en su artículo 2.2 afirma que la aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado, requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del Ciclo Formativo.

En ningún caso se permite una suspensión o privación del derecho del alumnado a la evaluación continua, limitándose la norma a afirmar que para que el profesorado pueda aplicar una evaluación que recoja, de manera constante e integrada en el proceso de enseñanza y aprendizaje, la información sobre las dificultades que se presentan en dicho proceso, es necesario que el alumnado asista a clase.

Las ausencias del alumnado que coincidan con la aplicación de instrumentos de evaluación tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar determinados CE, teniendo en cuenta el carácter de la evaluación continua. En estos casos, el alumnado tendrá derecho a ser evaluado de dichos CE en el periodo de recuperación y mejora establecido.

7.5. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Se tendrá en cuenta la Orden de 29 de septiembre de 2010, en cuyo Capítulo IV Calificaciones y en su **Artículo 16. Calificaciones**, señala:

“1. La evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumnado en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo y del módulo profesional de proyecto se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales.

*4. Al término del proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para cada uno de los módulos profesionales en que esté matriculado. Para establecer dicha calificación los miembros del equipo docente considerarán el grado y nivel de adquisición de los **resultados de aprendizaje** establecidos para cada módulo profesional, de acuerdo con sus correspondientes **criterios de evaluación** y los **objetivos generales** relacionados, así como de la **competencia general** y las **competencias profesionales, personales y sociales** del título, establecidas en el perfil profesional del mismo y sus posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder.*

*Los criterios de calificación se determinarán mediante acuerdo con los **miembros del departamento**, y se llevarán a cabo atendiendo al grado de consecución de los contenidos en relación con los objetivos propuestos, siguiendo lo establecido en el **Artículo 3. Criterios de evaluación.**”*

A diferencia del modelo clásico centrado en calificar una serie de contenidos (conceptuales, procedimentales y actitudinales), el modelo criterial se basa en determinar el nivel de logro de los RA a partir de la cuantificación del logro de los criterios de evaluación. Este modelo de evaluación criterial toma como referentes los **criterios de evaluación**.

Para establecer la calificación del alumnado se ha ponderado con una valoración concreta los RA y los CE relacionados.

PONDERACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Resultados de Aprendizaje	Unidades Didácticas	Evaluaciones	Ponderación de los RA para la calificación final del modulo
RA 1	1,2,3,4,5	1,2	35 %
RA 2	6,7,8,9	1,2	32 %
RA 3	10,11,12	1,2	16 %
RA 4		1,2	17 %

A la hora de determinar la ponderación de cada uno de los RA que integran el módulo se ha considerado otorgar valores o pesos distintos a cada RA en función de diversos motivos, contrastados por el Departamento correspondiente:

- La importancia dentro del Módulos Prácticos.
- La carga horaria asignada.
- El número de UD que se trabaje ese RA.
- Por tanto, para este modelo de evaluación criterial se ha considerado lo siguiente:
- Establecer una ponderación de cara a la calificación, de cada uno de los RA que integran el módulo profesional.
- Establecer una ponderación de cada uno de los CE que integran cada RA.

- Seleccionar y asignar al menos un instrumento de evaluación a cada uno de los CE.
- Determinar los niveles de logro de los RA a partir de los CE

La nota de cada **Evaluación Parcial** (primera, segunda y tercera) será el resultado de la CUANTIFICACIÓN de los resultados obtenidos en cada uno de los criterios de evaluación que hayan intervenido en el periodo indicado en función de los instrumentos de evaluación empleados.

La nota de la **Evaluación Final** será el resultado de la CUANTIFICACIÓN de todos los criterios de evaluación de cada uno de los Resultados de Aprendizaje del módulo profesional.

Se considerará que se ha obtenido una calificación positiva cuando se haya alcanzado al menos **5 puntos** sobre 10 y se hayan superado todos los RA del módulo.

ESTE MÓDULO ESTÁ ASOCIADO AL DE HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN QUE CONTARÁ CON EL 85% DE LA NOTA EN LA EVALUACIÓN FINAL, PONDERÁNDOSE CON EL MISMO CON 15% RESPECTIVAMENTE, PARA PODER APROBAR SERÁ NECESARIO TENER UNA NOTA POSITIVA EN LOS DOS MÓDULOS.

7.6. REDONDEO DE NOTAS

Las notas trimestrales y finales se redondean a partir de 5 décimas a número entero más próximo. $< 5.5 = 5$ y $> 5.5 = 6$

7.7. PROCEDIMIENTOS DE RECUPERACIÓN Y MEJORA.

Antes de cada sesión de evaluación parcial se procederá a recuperar los exámenes y trabajos del trimestre no realizados por cualquier causa justificada o suspensos.

Con el mismo fin, en el mes de junio entre la tercera evaluación parcial y la evaluación final se organizarán actividades de recuperación y mejora. A este procedimiento se deberán presentar:

- Alumnos/as con algún RA o CE suspenso.
- Alumnos/as que quieran subir nota en algún RA o CE.

Durante este período el alumnado deberá entregar algunos de los trabajos y ejercicios no presentados.

Las actividades de recuperación en general consistirán en:

- Repaso de temas.
- Explicaciones de contenidos concretos.
- Realización de simulaciones teórico-prácticas.
- Realización de resúmenes y esquemas.

Las actividades de mejora del alumnado que quiera subir nota aparecerán en su plan individualizado. Al inicio del periodo de recuperación/mejora el profesor/a entregará a cada alumno/a su Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:

- RA y CE no superados/ mejorables.
- Plan de trabajo.
- Instrumentos de evaluación.
- Criterios de calificación.
- Horario y calendario.

- Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo.

Cada alumno/a recibirá su Plan Individualizado de Recuperación/Mejora con antelación y deberá firmarlo.

Nota final.

Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por tanto, dichas calificaciones junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán la calificación final del MP.

7.8. AUTOVALUACIÓN.

Es la evaluación del propio proceso de enseñanza aprendizaje.

Se diferencian dos tipos de evaluaciones en este proceso de enseñanza.

1. **Autoevaluación de la práctica docente:** el profesor/a se evalúa a sí mismo, considerando aspectos como el grado de consecución de los objetivos propuestos, la adecuación de los contenidos a los objetivos o la efectividad de la metodología propuesta. Para ello, se establecen unos indicadores de logro para cada evaluación, tal y como dice la normativa. El documento aparece en anexo X.
2. **Evaluación por parte del alumnado sobre la práctica docente:** en algún o varios momentos del curso, el alumnado realiza un cuestionario de evaluación donde podrá valorar la actividad del profesorado y realizar las aportaciones que precise mediante observaciones, para que de esta forma podamos mejorar en el futuro el proceso de enseñanza aprendizaje. El documento aparece en el anexo X.

8. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Partiendo de lo fijado en los **Arts. 5.3, 8.4 y 51.1 del RD 1147/2011**, en referencia al alumnado con necesidad específica de apoyo educativo, se desarrollarán una serie de medidas para garantizar el acceso, permanencia y progresión en este módulo. Estas acciones se planificarán para todas las actividades y evaluación de las mismas, con el objetivo de que el alumnado alcance el máximo desarrollo personal, intelectual, social y emocional.

Las circunstancias más habituales y frecuentes que se dan son:

- Alumnado procedente de áreas o zonas marginales con pocos recursos y con problemas familiares.
- Alumnado con alguna minusvalía física o psíquica.
- Alumnado procedente de otros países y con dificultades de comprensión escrita y oral.
- Alumnado procedente de etnias o minorías y que tengan dificultades de adaptación.

Las adaptaciones curriculares se harán de manera personalizada y se podrá realizar una adaptación no significativa y/o de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación como:

- Más tiempo para la realización de exámenes.
- Cambio en el tipo de y número de pruebas como, por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, tres actividades en lugar de una, etc.)
- En la forma de explicar los contenidos teórico-prácticos de forma individualizada.
- Sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes.
- Agrupamientos con compañeros/as aventajados en actividades de trabajo en clase.
- Actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos/as con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc.
- La ayuda de traductores.
- Etc.

Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación.

En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida, 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).

9. BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFIA.

Entre una larga lista de bibliografía y webgrafía de uso del profesorado, se ha seleccionado la siguiente como básica para la elaboración de los temas a tratar a lo largo del curso:

9.1. BIBLIOGRAFÍA

Libros relacionados con la educación:

José Lozano Luzón, Cómo realizar la programación didáctica en FP y la evaluación criterial diferenciada en FP, Editorial Síntesis.

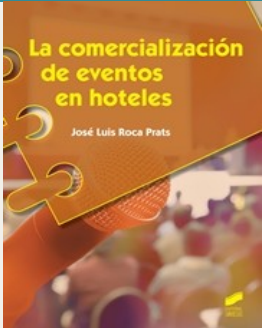


Revistas y publicaciones especializadas y no especializadas.

Especializados: Tapas, Hosteltur,

No especializados: El Mundo, ABC, El País, etc.

15.1. BIBLIOGRAFÍA DE AULA Y DEPARTAMENTO

		
<p>LOS PROCESOS DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN</p>	<p>PROCESOS DE SERVICIOS EN RESTAURANTE</p>	<p>ELABORACIÓN Y ACABADO DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE</p>
<p>Castellano Almagro, M.I; Badillo Martínez, A. 2015 Ed. Síntesis. Madrid</p>	<p>Diego Mercado Fuster. 2020 Ed. Paraninfo. Madrid</p>	<p>Rafael Repetto Illanes Rossana Elizabet Ojeda Zarate Ed. Punto Rojo. Sevilla. 2020</p>
		
<p>OPERACIONES BÁSICAS Y SERVICIOS EN RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES</p>	<p>ALERGIAS ALIMENTARIAS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO 1169/11</p>	<p>CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS</p>
<p>Francisco y Pedro Pablo García Ortiz, Mario Gil Muela. Ed. Síntesis. 2016</p>	<p>VARGAS FERNÁNDEZ, D. Ed. CEP. 2014</p>	<p>Daniel Galy. 2019 Ed. Paraninfo. Madrid</p>

		
LA COMERCIALIZACIÓN DE EVENTOS EN HOTELES	FACTURACIÓN Y CIERRE DE ACTIVIDAD EN RESTAURANTE.	SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA
Jose Luis Roca Prats Ed. Síntesis. 2014	María Victoria Conde Salgado Ed. Paraninfo. 2018	Pedro I. Benavente Jareño, Elena Benavente García Ed. Ideas Propias. 2013

9.2. WEBGRAFÍA

9.2.1. Páginas Web de Organismos Públicos:

Ministerio de Educación y Formación Profesional

<https://www.educacionyfp.gob.es/portada.html>

<https://www.todofp.es/inicio.html>

Instituto nacional de cualificaciones profesionales <http://incual.mecd.es/bdc>

Consejería de Educación y Deporte <https://www.juntadeandalucia.es/educacion/portals/web/ced>

Aprendizaje es el punto de encuentro de la comunidad educativa donde se pueden encontrar recursos, servicios y recomendaciones desarrollados para facilitar la continuidad de los procesos de enseñanza-aprendizaje de forma telemática.

<https://www.juntadeandalucia.es/educacion/eaprendizaje>

Revista Andalucía educativa

Instituto Andaluz de Cualificaciones Profesionales

<https://www.juntadeandalucia.es/educacion/portals/web/iacp>

Centros de profesores

9.2.2. Páginas web de empresas privadas:

Videos, podcast, imágenes, artículos, estadísticas, informes de empresas, cocineros, restaurantes, etc. con temática relacionada con el módulo profesional de referencia.

En las 12 Unidades Didácticas desarrolladas en esta programación, se encuentra el resto de bibliografía y web grafía utilizada.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA:
EL VINO Y SU SERVICIO IES LA ATALAYA
CURSO ESCOLAR 2024-2025



Ciclo Formativo:
Servicios de Restauración
Familia Profesional:
Hostelería y Turismo
Nombre y Apellidos:
Manuel José Domínguez Ramírez
D.N.I.: 44039595T
Cuerpo y Especialidad: 598/009

ÍNDICE	1
1.- INTRODUCCIÓN.....	3
1.1.-Presentación del módulo profesional	3
1.2.-Referencias normativas. Niveles de Concreción Curricular	3
2.- CONTEXTO DEL CENTRO.....	4
3.- PERFIL PROFESIONAL.....	5
3.1.- Competencia General del Título.....	5
3.2.- Competencias Profesionales, Personales y Sociales.....	5
3.3.- Cualificaciones Profesionales y Unidades de Competencia.....	7
4.- OBJETIVOS.....	7
4.1.- Objetivos Generales.....	7
4.2.- Resultados de Aprendizaje.....	9
4.3.- Objetivos Específicos.....	9
5.- CONTENIDOS.....	9
5.1.- Contenidos Básicos.....	9
5.2.- Unidades Didácticas Relacionadas.....	11
5.3.- Interdisciplinariedad.....	11
5.4.- Elementos Transversales del Currículum.....	11
5.5.- Secuenciación y Temporalización de los Contenidos.....	13
5.6 Unidades Didácticas.....	14
6.- METODOLOGÍA.....	14
6.1.- Principios Metodológicos Generales.....	14
6.2.- Líneas de Actuación en el Proceso de E-A.....	15
6.3.- Actividades de Enseñanza-Aprendizaje.....	15
6.4.- Agrupamientos.....	16
6.5.- Organización del Espacio.....	16
6.6.- Materiales y Recursos Didácticos.....	17
6.7.-Planteamiento de las Actividades.....	17
7.- EVALUACIÓN.....	18
7.1.- Normativa de Referencia de la Evaluación.....	18
7.2.- Criterios de Evaluación.....	19
7.3.- Técnicas e Instrumentos de Evaluación.....	19
7.4.- Momento de la Evaluación.....	23
7.5.- Criterios de Calificación.....	23
7.6.- Redondeo de Notas.....	30
7.7.- Procedimiento de Recuperación y Mejora.....	30
7.8.- Autoevaluación.....	31

-

8.- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	31
9.- BIBLIOGRAFÍA Y WEB GRAFÍA	32
10.- CONCLUSIÓN	33
11. – ANEXOS	34
11.1- Anexo I: Objetivos Específicos de cada Unidad Didáctica.....	34
11.2- Anexo II: Ejemplo de Rúbrica de la Evaluación.....	37
11.3- Anexo III: Autoevaluación de la Práctica Docente por parte del Alumnado.....	39
11.4- Anexo IV: Autoevaluación de la Práctica Docente por parte Del Profesor.....	40

1.-INTRODUCCIÓN

Para el desarrollo de esta programación didáctica se ha tomado de referencia el siguiente Ciclo Formativo de Grado Medio:

Título: Técnico en Servicios de Restauración.

Duración: 2000 horas repartidas en dos cursos escolares.

Salidas profesionales:

- Camarero de bar-cafetería o restaurante.
- Jefe de rango.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Barman.
- Ayudante de sumiller.
- Auxiliar de servicios en medios de transporte.

La programación que nos ocupa se realizará para uno de los módulos profesionales que se imparten en el Ciclo tomado de referencia. Adoptando como punto de partida el Proyecto Educativo, todo ello con la finalidad de poder desarrollar las orientaciones y planteamientos pedagógicos explícitos en él. En este sentido, su elaboración debe partir de las siguientes consideraciones:

- El ámbito pedagógico del Proyecto Educativo, como marco de referencia en el que se sitúan los planteamientos generales que fundamentan la actuación docente.
- La propuesta de secuenciación y organización de contenidos, los resultados de aprendizaje adecuados al contexto, las competencias profesionales, personales y sociales, las orientaciones metodológicas y los criterios de evaluación.
- El conocimiento del contexto propio del Centro que ha servido de referente para la elaboración del proyecto, las necesidades más específicas detectadas en el alumnado y los recursos en ellos disponibles.

1.1. PRESENTACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL

- **Denominación:** El vino y su servicio
- **Duración total:** 84 horas
- **Horas semanales:** 4
- **Curso en el que se imparte:** 2º Curso
- **Cualificación profesional de referencia:** HOT679_2
- **Unidades de competencia relacionadas:** UC2298_2 y UC2299_2

1.2.-REFERENCIAS NORMATIVAS. NIVELES DE CONCRECIÓN CURRICULAR

- **Ley Orgánica 3/2022**, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- **Ley Orgánica 8/1985**, de 3 de julio, reguladora del Derecho a la Educación.
- **Ley Orgánica 2/2006**, de 3 de mayo, de Educación, modificada por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa, (a partir de ahora LOE modificada por la LOMCE) en ella se establecen los objetivos marcados para el Sistema Educativo y para la Formación Profesional.

-
- **Ley Orgánica 3/2020**, de 29 de diciembre, por la que se modifica la **Ley Orgánica 2/2006**, de 3 de mayo de Educación.
- **Ley Orgánica 5/2002** de 19 de junio de las Cualificaciones y de la FP.
- **Real Decreto 1147/2011**, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la FP del sistema educativo.
- **Real Decreto 1690/2007**, de 15 de diciembre por el que se establece el Título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE de 18 de enero de 2008).
- **Ley de Educación de Andalucía 17/2007** de 10 de diciembre.
- **Decreto 436/2008** de 2 de septiembre por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la **FP Inicial** que forma parte del Sistema Educativo en Andalucía (el cuál desarrolla el RD 1538/2006 de ordenación general de la FP).
- **Decreto 327/2010**, Reglamento Orgánico de los Institutos de Enseñanza Secundaria.
- **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 profesión inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- **Orden de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el Currículo correspondiente al Título de Técnico en Servicios en Restauración.

A la hora de concretar el currículo, se establecen tres niveles de concreción curricular:

- **1er Nivel:** Diseño Curricular Base (D.C.B), corresponde a las Administraciones Educativas establecerlo.
- **2º Nivel:** es la concreción del currículo al Centro Educativo; formado por el Plan de Centro. Constituido por un conjunto de decisiones articuladas, tomadas por los equipos docentes, que permiten concretar el 1er nivel de concreción curricular, en un proyecto de intervención didáctica, adecuado a un contexto específico.
- **3er Nivel:** es la concreción del currículo al aula; constituido por la programación junto con las unidades didácticas, diseñadas para el alumnado de un Ciclo Formativo.

2. CONTEXTO

El Centro se ubica en Conil de la Frontera, es un municipio de la provincia de Cádiz, en Andalucía. Cuenta con 22.427 habitantes. Su término municipal ocupa 88,51 km² y está limitado por el océano Atlántico por el oeste. Es uno de los pueblos más pintorescos de la Costa de la Luz, con lugares de alto valor ecológico e histórico. Su economía se basa en el turismo estacional y, en menor medida, en la agricultura y en la pesca. En verano su población ha llegado a las 110 000 personas.

Tradicionalmente la economía principal ha sido pesquera y agrícola-ganadera; sin embargo, en la actualidad, esta se está desplazando hacia una economía basada en el sector servicios, debido al gran desarrollo turístico que ha surgido en esta localidad costera en los últimos años. Con todo, Conil ha pasado a ser uno de los enclaves de la costa gaditana con mayor interés en las inversiones turísticas, ya que cuenta con 5 hoteles de 4 estrellas y 2 hotel más en construcción, y más de 200 negocios de hostelería entre Restaurantes, bares, cafeterías etc.

Conil de la Frontera, la provincia de Cádiz y Andalucía, el sector de la hostelería cuenta con muy buena salud, es aquí donde entra en juego nuestras enseñanzas, dado que, al preparar a los futuros profesionales, formándolos con un alto nivel de capacitación, los preparamos para conseguir los

mejores puestos de trabajo del mercado. Contamos con todos los medios a nuestro alcance, capacidad profesional, creatividad, imaginación y sobre todo un sistema de enseñanza acorde con cada necesidad educativa.

En cuanto a la oferta educativa del Centro, es la siguiente:

- Dos líneas de la ESO.
- Bachillerato de Ciencias de la Naturaleza y la Salud y de Humanidades y Ciencias Sociales.
- Formación Profesional Básica de “Electricidad y electrónica”
- Ciclo Formativo de Grado Medio de “Técnico en Servicios de Restauración y “Técnico en Cocina y gastronomía”

El centro está inscrito en los siguientes programas:

- “Forma Joven”
- “Plan Director”
- “Escuela Espacio de Paz”

Además, el centro participa en colaboración con el ayuntamiento, en las **Jornadas del Atún de Almadra de Conil**, en las **Jornadas del Retinto de la Janda** y en las **Jornadas de la Huerta de Conil**, siendo la Escuela de Hostelería un escaparate para la inserción laboral de los alumnos

3. PERFIL PROFESIONAL

Según lo establecido en el **art.7 del RD 1147/2011**: *“Los elementos que definen el perfil profesional de cada enseñanza son los siguientes:*

- La competencia general.** Describe las funciones profesionales más significativas del perfil profesional. Tomará como referente el conjunto de cualificaciones profesionales y las unidades de competencia incluidas. En los cursos de especialización, la competencia general podrá estar referida al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.
- Las competencias profesionales, personales y sociales.** Describen el conjunto de conocimientos, destrezas y competencia, entendida ésta en términos de autonomía y responsabilidad, que permiten responder a los requerimientos del sector productivo, aumentar la empleabilidad y favorecer la cohesión social.
- Las cualificaciones profesionales** y, en su caso, las unidades de competencia cuando se refieran al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

3.1 COMPETENCIA GENERAL DE TÍTULO.

La competencia general de este título consiste en realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

3.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL TÍTULO:

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las 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 pre-servicio 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) 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.
- f) 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.
- g) 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.
- h) 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.
- i) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- j) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- k) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- l) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- m) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- ñ) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

- 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 pre-servicio 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.
- f) Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro, si procede, utilizando correctamente las tecnologías de la información y la comunicación relacionadas.
- g) Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad.

3.3 CUALIFICACIONES PROFESIONALES. UNIDADES DE COMPETENCIA

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:

Cualificaciones profesionales completas:

- **Servicios de Restaurante, Bar y Cafetería HOT679_2**
 - **UC2298_2:** Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa
 - **UC2299_2:** Preparar y servir bebidas distintas a vinos
 - **UC2300_2:** Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente
 - **UC0711_2:** Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería
 - **UC1048_2:** Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos
 - **UC9998_2:** Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional
 - **UC1054_2:** Disponer todo tipo de servicios especiales en

Cualificaciones profesionales incompletas:

- **Panadería y Bollería INA015_2**
 - UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.
- **Pastelería y Confitería INA107_2**
 - UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.
- **Repostería HOT0223_2**
 - UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
- **Cocina HOT093_2**
 - UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
 - UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.

4. OBJETIVOS

Los objetivos educativos expresan el nivel del desarrollo que se espera alcancen el alumnado

como consecuencia de la intervención educativa.

4.1. OBJETIVOS GENERALES

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- 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 distribuir las.
- 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 pre-servicio 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.
- f) Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.
- g) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los mismos.
- 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.
- j) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- k) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- l) Reconocer su derecho y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- m) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

- 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 distribuir las.

- 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 pre-servicio 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.

4.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO.

Los objetivos que se alcanzan con la superación del módulo profesional, vienen expresados en términos de **Resultados de Aprendizaje (R.A.)** y son los siguientes:

- 1. Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras.**
- 2. Recepciona diferentes tipos de vino reconociendo sus condiciones de almacenaje.**
- 3. Realiza catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata.**
- 4. Define cartas sencillas de vinos justificando las propiedades de los mismos y sus aplicaciones.**
- 5. Sirve vinos relacionando las condiciones físicas, ambientales y la oferta gastronómica aparejada con los utensilios, temperatura y procedimiento específico.**
- 6. Sirve vinos andaluces identificando sus características básicas y las técnicas de servicio asociadas.**

4.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

Los objetivos específicos o didácticos son los que se determinarán para cada una de las unidades didácticas que forman parte de esta programación didáctica

5. CONTENIDOS

Los contenidos se pueden definir como el conjunto de saberes, hechos, conceptos, habilidades, actitudes, en torno a los cuales se organizan las actividades en el lugar de la enseñanza (taller, aula, laboratorio, etc.)

5.1.- CONTENIDOS BÁSICOS

Son los contenidos establecidos para cada módulo profesional en el anexo I, de las Órdenes que regulan los Títulos de FP. Son la base para la elaboración de los contenidos que vamos a detallar en cada una de las unidades didácticas.

BLOQUE 1: Identificación de vinos:

- Introducción a la cultura del vino. Historia, Factores culturales y sociales.
- Caracterización de los vinos. Definición y composición. Tipos.
- Factores que influyen en el perfil del vino.
- Vinificación.
- Variedades de uva.
- Denominaciones de origen.
- Vinos internacionales.

BLOQUE 2: Recepción de vinos:

- Recepción y almacenaje del vino.
- Condiciones de conservación.
- Tipos de bodegas y cavas.
- Equipos de conservación.
- Condiciones de espacios.
- El libro de bodega.
- Bodega de día.
- Previsiones de consumo, reposición.
- Rotación de stock.
- Reserva de vinos. Instrumentos de identificación.
- Vales de pedido.

BLOQUE 3: Realización de catas sencillas:

- La cata.
- Vocabulario.
- Metodología de la cata.
- Herramientas.
- Análisis sensorial.

BLOQUE 4: Definición de cartas sencillas de vinos:

- La carta de vinos.
- Estructura de las cartas. Nuevas tendencias.

- Maridaje de vinos y platos.

BLOQUE 5: Servicio de vinos:

- Herramientas de servicio. Sacacorchos, decantadores, copas, termómetros y otros.
- Temperatura de servicio.
- La decantación y la oxigenación.
- Servicio del vino. Fases y procedimientos habituales. Aplicación de las normas básicas de protocolo.
- Procesos de servicio especiales. Espumosos y otros.

BLOQUE 6: El vino andaluz y sus técnicas de servicio:

- El vino en Andalucía. Historia. Factores culturales y sociales.
- Vinos generosos. Tipos, Características diferenciadoras.
- Procesos de elaboración.
- La crianza biológica.
- Sistemas de criaderas y soleras.
- El servicio de vinos generosos. Materiales específicos.
- Técnicas y temperaturas.
- Fases y procedimientos habituales.

5.2. UNIDADES DIDÁCTICAS RELACIONADAS

Las unidades didácticas que ha continuación se detallan, se han propuesto siguiendo un orden lógico y un nivel de dificultad progresiva y son las siguientes:

- 1. Introducción a la Cultura del Vino 1 PUNTO**
- 2. Denominaciones de Origen de España (trabajo) 1 PUNTO**
- 3. Viticultura: Elaboración de vinos tranquilos 1 PUNTO**
- 4. Viticultura: Elaboración de vinos especiales: Los vinos andaluces 1 PUNTO**
- 5. Viticultura: La vid. Variedades de Uvas (trabajo) 1 PUNTO**
- 6. Crianza y embotellado de los vinos 1 PUNTO**
- 7. Geografía Vinícola Mundial (trabajo) 1 PUNTO**
- 8. El servicio del vino 1 PUNTO**
- 9. La carta de vinos 0,5 PUNTO**
- 10. Planificación de la Bodega 0,5 PUNTO**
- 11. La cata de vinos 1 PUNTO**

5.2.1. RELACIÓN ENTRE BLOQUES DE CONTENIDOS, RA y UD.

BLOQUE DE CONTENIDOS	RESULTADO DE APRENDIZAJE	UNIDADES
1. Recepción de vinos:	1. Recepciona diferentes tipos de vino reconociendo sus condiciones de almacenaje	U.D. 10 0,5 PUNTO
2. Identificación de vinos:	2. Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras.	U.D. 1 U.D. 2 U.D. 3 U.D. 5 U.D. 6 U.D. 7 6 PUNTO
3. Realización de catas sencillas:	3. Realiza catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata.	U.D. 11 1 PUNTO
4. Definición de cartas sencillas de vinos:	4. Define cartas sencillas de vinos justificando las propiedades de los mismos y sus aplicaciones.	U.D. 9 0,5 PUNTO
5. Servicio de vinos:	5. Sirve vinos relacionando las condiciones físicas, ambientales y la oferta gastronómica aparejada con los utensilios, temperatura y procedimiento específico.	U.D 8 1 PUNTO
6. El vino andaluz y sus técnicas de servicio:	6. Sirve vinos andaluces identificando sus características básicas y las técnicas de servicio asociadas	U.D. 4 1 PUNTO

5.3. INTERDISCIPLINARIEDAD

Este módulo profesional sirve de **soporte** al módulo profesional de **OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE** y al módulo de **SERVICIO DE RESTAURANTE** que se imparten en el Ciclo Formativo.

5.4. ELEMENTOS TRANSVERSALES DEL CURRÍCULUM

5.4.1 EDUCACIÓN EN VALORES

La educación en valores son un conjunto de saberes basados en actitudes, valores y normas, que dan respuesta a algunos problemas sociales existentes en la actualidad.

Los grandes conflictos contemporáneos del mundo como la violencia, las desigualdades, la escasez de valores éticos, el despilfarro, la degradación del medio ambiente o hábitos que atentan contra la salud, o de forma lacerante la violencia de género, no pueden pasar desapercibidas para el sistema educativo, “en estos tiempos se necesitan más que nunca valores, puntos de referencia, y es necesario y urgente un plan de acción educativa basado en tres grandes pilares: la no **violencia, la igualdad y la libertad**”.

Los principales temas que pueden ser considerados imprescindibles en Andalucía son:

- Educación para la Paz.
- Educación Ambiental.
- Educación del Consumidor
- Educación para la Igualdad.
- Educación para la Salud.
- Cultura andaluza.

5.4.2 COMPETENCIAS CLAVE

Las competencias clave, es una combinación de conocimientos, capacidades y actitudes adecuados para una determinada situación. Éstas son fundamentales para todo individuo en una sociedad basada en el conocimiento.

Estas habilidades comportan un valor añadido en el mercado laboral, en el ámbito de la cohesión social y de la ciudadanía activa al aportar flexibilidad, adaptabilidad, satisfacción y motivación. Puesto que todos los ciudadanos deberían adquirirlas, la Recomendación 2006/962/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de diciembre de 2006, sobre las competencias clave para el aprendizaje permanente, propone a los Estados miembros una herramienta de referencia para asegurar que dichas competencias clave se integren plenamente en las estrategias e infraestructuras de los Estados miembros y, particularmente, en el marco del aprendizaje permanente.

Estas competencias clave son:

- **Aprender por sí mismo:** Definición: buscar, asimilar y aplicar nuevos conocimientos de forma autónoma.
- **Comunicar de forma adecuada:** Definición (Comunicación interpersonal): Relacionarse positivamente con otras personas a través de la escucha empática y a través de la expresión clara y asertiva de lo que se piensa y/o se siente, por medios verbales y no verbales.
- **Trabajar en equipo:** Definición: Integrarse y colaborar de forma activa en la consecución de objetivos comunes con otras personas, áreas y/u organizaciones. Incluye coordinar equipos.
- **Prevenir y resolver conflictos:** Definición: Tratar y resolver las diferencias que surgen entre personas y/o grupos en cualquier tipo de organización.
- **Resolver problemas:** Definición: Identificar, analizar y definir los elementos significativos que constituyen un problema para resolverlo con criterio y de forma efectiva.

- **Espíritu emprendedor:** Definición: Realizar proyectos por iniciativa propia, comprometiendo determinados recursos con el fin de explotar una oportunidad, y asumiendo el riesgo que ello acarrea.
- **Adaptarse al entorno:** Definición: Afrontar situaciones críticas del entorno cambiante (cambios tecnológicos, organizativos y económicos), manteniendo un estado de equilibrio físico y mental que permite a la persona seguir actuando con efectividad.
- **Motivado por el aprendizaje permanente:** Definición: Sensibilizado a la necesidad de aprender a lo largo de toda la vida con una actitud positiva.
- **Prevenir riesgos de trabajo:** Definición: Identificar, evaluar y controlar los peligros y riesgos asociados a un proceso productivo o servicio.
- **Innovación:** Definición: Dar una respuesta que busque satisfacer determinadas necesidades, introduciendo elementos nuevos en los procesos y/o resultados.

Por tanto, en consonancia con los puntos anteriores, se tratarán algunas de las citadas competencias en las Unidades Didácticas, desarrollándolas en las actividades de enseñanza-aprendizaje establecidas en la presente programación.

5.5 SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE CONTENIDOS.

Para la secuenciación, se ha tenido en cuenta el plan del centro, el calendario escolar y el horario del profesor.

Periodo Evaluación	Bloque Contenidos	U.D./ HORAS	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6
1	2	UD1/ 8 H		X				
1	2	UD2/ 8 H		X				
1	2	UD3/ 8 H		X				
1	6	UD4/ 8 H						X
1	2	UD5/ 8 H		X				
2	2	UD6/ 8 H		X				
2	2	UD7/ 8 H		X				
2	5	UD8/ 8 H					X	
2	4	UD9/ 4 H				X		
2	1	UD10/ 4 H	X					
2	3	UD11/ 12 H			X			

Total de horas 1º trimestre: 40

Total de horas 2º trimestre: 44

HORARIO DEL PROFESOR

HORAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8.15-9.15				EVSS	
9.15-10.15				EVSS	
10.15-11.15	EVSS				
11.45-12.45	EVSS				
12.45-13.45					
13.45-14.45					

6. METODOLOGÍA

La metodología es el modo en que el profesorado organizará el proceso de enseñanza-aprendizaje (clases), a fin de desarrollar en ellas la adquisición de los contenidos antes señalados y en consecuencia el desarrollo de las capacidades a las que sirven.

En la metodología vamos a señalar por un lado los principios psicopedagógicos y didácticos en los que se basa la programación, y de otro, las actividades de enseñanza-aprendizaje, los recursos materiales y humanos, los tipos de agrupamientos y la utilización del espacio.

6.1 PRINCIPIOS METODOLÓGICOS GENERALES

En nuestra programación seguiremos la visión **constructivista** del aprendizaje. De este método se defienden los siguientes principios metodológicos:

- Partir del nivel de desarrollo del alumnado.
- Identificar los esquemas de conocimiento que el alumnado posee.
- Asegurar la construcción de aprendizajes significativos.
- Promover la actividad del alumno/a.
- Contribuir a la capacidad de aprender a aprender.
- Crear un clima de aceptación mutua y cooperación.

Esta metodología será:

- **Activa** tanto por parte del profesor como de los alumnos/as.
- **Participativa** por parte del alumno.
- **Motivadora** por parte del profesor.
- **Sociabilizadora** por parte del profesor como de los alumnos/as.

Y favorecerá el desarrollo integral del alumnado:

- Intelectual.
- Profesional.
- Social
- Personal.

6.2 LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO E-A

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje para este módulo profesional son las siguientes:

- La caracterización de las materias primas propias del ámbito de la producción y los servicios en restauración, su identificación, recepción, almacenamiento, conservación, control y distribución interna.
- La preparación de equipos, útiles y materiales para la preparación y el servicio de bebidas.
- La ejecución de las operaciones de montaje en las áreas de bar y cafetería.
- La preparación, presentación y terminación de bebidas sencillas, así como el desarrollo de los procesos de servicio asociados.
- El desarrollo de las operaciones de post-servicio, cierre y adecuación en las áreas de bar.

6.3 ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Las actividades de enseñanza-aprendizaje son la manera activa y ordenada de llevar a cabo las propuestas metodológicas o experiencias de aprendizaje.

Realizando actividades los alumnos llegan a aprender realmente, asimilando las ideas, adquiriendo las habilidades específicas deseadas y formando actitudes e ideales de vida y de trabajo.

El desarrollo de las actividades de manera adecuada es un elemento esencial para la consecución de los objetivos y la asimilación de los contenidos.

Para el diseño de las actividades se han tenido en cuenta los siguientes criterios pedagógicos:

- De lo conocido a lo desconocido.
- De lo fácil a lo difícil.
- Han de ser motivadoras y variadas.
- **Articuladas con los contenidos, objetivos y criterios de evaluación.**
- Que ayuden a la coeducación.
- Que los alumnos puedan proponer actividades.
- Que se utilicen recursos y métodos variados.
- Prever el tiempo.

6.3.1. ACTIVIDADES CON EL ALUMNADO.

A la hora de establecer la realización de dichas actividades, distinguiremos:

- **Inicio:** Persiguen generar interés y motivación por el tema, averiguar los conocimientos previos, diagnosticar.
- **Desarrollo:** Destinadas a desarrollar los conocimientos programados. Orientadas fundamentalmente a la construcción significativa del conocimiento. El alumno se pone en contacto con los contenidos.
- **Consolidación:** Servirán para afianzar y aplicar los aprendizajes asimilados, para evitar el olvido.

- **Ampliación:** Para aquellos alumnos que superen con facilidad las actividades propuestas. Permiten seguir construyendo conocimientos a los alumnos que han asimilado los contenidos de manera satisfactoria.
- **Refuerzo:** Para aquellos alumnos con dificultades, para los que no han asimilado suficientemente los contenidos

6.3.2. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las complementarias pueden ser evaluables o no y se realizan en horario escolar, dentro y fuera del centro.

Las extraescolares no se ciñen necesariamente al currículo y se realizan en horario no coincidente con el escolar

- Se proponen para este curso las siguientes actividades complementarias:
 - Visita fábrica de cervezas industriales y artesanas.
 - Visitas a las bodegas de Jerez.
 - Visita a tostaderos de cafés andaluces
 - Concurso de elaboración de zumos y batidos naturales.
- Se proponen las siguientes actividades extraescolares:
 - Visita a Alimentaria Barcelona
 - Visita al Salón del Gourmet (Expogourmet) Madrid
 - Cena solidaria en beneficio de la Asociación contra el Cáncer de Conil.

En este apartado, se detallará la propuesta realizada por el departamento para el curso escolar que se está programando, haciendo distinción entre complementarias y extraescolares, y estando aprobadas en el Plan del Centro y por el Consejo Escolar.

6.4 AGRUPAMIENTOS

En función de las actividades a desarrollar se realizarán los siguientes agrupamientos:

- **Gran grupo:** Varios cursos o ciclos para realizar actividades extraescolares y complementarias.
- **Grupo clase:** Alumnado del curso. Es el agrupamiento propio para exposiciones iniciales, clases magistrales, conferencias de especialistas, etc.
- **Grupo pequeño:** Es un grupo de 2 a 4 alumnos para el desarrollo actividades prácticas, trabajos que exijan búsqueda de información, para desarrollar actitudes cooperativas.
- **Individual:** Afianzar conceptos, exámenes, detectar dificultades, lecturas, explicación oral a los compañeros

6.5 ORGANIZACIÓN DEL ESPACIO

Los espacios a utilizar para el desarrollo de actividades son los siguientes:

- **Biblioteca:** Para investigación, aula de estudios, consultas, prestamos de libros.
- **Aula polivalente:** para las clases expositivas, ejercicios teóricos, cuestionarios de ideas previas, exámenes, debates y tutorías.

- **Aula taller:** Desarrollo de las actividades prácticas y exámenes prácticos.
- **Aula TIC:** Búsqueda de información para trabajos de investigación y clases expositivas.
- **Sala de audiovisuales:** Proyección de videos.
- **SUM:** Ponencias, actividades extraescolares y complementarias.

6.6 MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Están constituidos por diversos materiales y recursos que ayudarán a presentar y desarrollar los contenidos, y a los alumnos/as a adquirir los conocimientos y destrezas necesarias.

Son medios y herramientas para transmitir los contenidos (conceptuales, procedimentales y actitudinales) y, por tanto, para alcanzar los objetivos.

Recursos:

- Instalaciones y equipamiento de bar cafetería.
- Instalaciones y equipamiento del aula-polivalente.
- Recursos TIC: Es interesante citar el tipo de material relacionado con las TIC usado en el Centro (plataforma educativa, correo electrónico, uso de la Web 2.0, ...)
- Biblioteca. SUM (salón de usos múltiples)
- Sala de audiovisuales.

Además, se tendrá en cuenta, los recursos económicos que se dispongan en el centro y en concreto en el departamento para el desarrollo de las actividades propuestas.

Materiales:

- Herramientas de bar cafetería.
- Bibliografía profesional.
- Revistas especializadas.
- Cuaderno de formulaciones.
- Fichas técnicas

6.7 PLANTEAMIENTO DE LAS ACTIVIDADES: NUEVAS ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS Y RECURSOS TIC

En la actualidad, los métodos de enseñanza-aprendizaje, están pasando por un proceso de reflexión y renovación que implica, indiscutiblemente, un cambio respecto al rol del docente. Hay que romper con las clases magistrales en las que el punto de enfoque está en el docente y se debe optar por un aprendizaje que fomente la implicación del alumnado.

Existen nuevas estrategias metodológicas que se pueden llevar al aula. A modo de ejemplo citaremos: Gamificación, Aprendizaje Cooperativo o Clase Invertida (Flipped Classroom). Estas estrategias tendrán protagonismo en el seno de las actividades de E-A a aplicar en el aula.

Además, deberemos de hacer uso de los múltiples y variados recursos TIC de los que dispone la Web. Sería conveniente que el opositor utilizara alguna de ellas en el diseño de las actividades para las

unidades didácticas de la programación didáctica. Estas nuevas alternativas metodológicas destacan porque estimulan la motivación y participación del alumnado.

El cuaderno del docente, es una de las herramientas indispensables que los docentes utilizan a diario en su trabajo, sería conveniente hacer uso de un cuaderno digital del docente.

Hay que utilizar en la metodología a seguir, en el diseño y desarrollo de las actividades de enseñanza-aprendizaje, las diferentes herramientas TIC (Plickers, Kahoot, Socrative,...)

7. EVALUACIÓN

La evaluación es un elemento y proceso fundamental en la práctica educativa que nos orienta y permite efectuar juicios de valor necesarios para orientar y tomar decisiones con respecto al proceso de enseñanza-aprendizaje.

Se puede afirmar que la evaluación determinará el grado en el que se han conseguido los objetivos e intenciones del proceso educativo, abarcando tanto al alumnado como a los distintos instrumentos y materiales utilizados en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

7.1. NORMATIVA DE REFERENCIA DE LA EVALUACIÓN

Como referencias normativas a la hora de hablar de evaluación, se tendrá en cuenta:

1) LOE modificada por LOMCE en su artículo 43, hace referencia a la evaluación en FP:

“La evaluación del aprendizaje del alumnado en los ciclos de Formación Profesional Básica y en los ciclos formativos de grado medio y superior se realizará por módulos profesionales y, en su caso, por materias o bloques, de acuerdo con las condiciones que el Gobierno determine reglamentariamente.

La superación de los ciclos de Formación Profesional Básica, de los ciclos formativos de grado medio y de los de grado superior requerirá la evaluación positiva en todos los módulos y en su caso materias y bloques que los componen.”

2) RD 1147/2011 que regula la FP Sistema Educativo, hace referencia a la evaluación en FP en su artículo 51: Evaluación de las enseñanzas de FP

“La evaluación del aprendizaje del alumnado de las enseñanzas de Formación Profesional se realizará por módulos profesionales. Los procesos de evaluación se adecuarán a las adaptaciones metodológicas de las que haya podido ser objeto el alumnado con discapacidad y se garantizará su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

*En todo caso, la evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos, expresados en **resultados de aprendizaje**, y los **criterios de evaluación** de cada uno de los módulos profesionales, así como los **objetivos generales** del ciclo formativo o curso de especialización.”*

3) DECRETO 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria, establece en su artículo 9: Funciones y deberes del profesorado.

“1. Las funciones y deberes del profesorado son, entre otros, las siguientes:

b) La evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado, así como la evaluación de los procesos de enseñanza.”

4) Decreto 436/2008 que regula la FPI en Andalucía en su artículo 25.2 establece que:

*“La evaluación se realizará por el profesorado tomando como referencia los objetivos y los **criterios de evaluación** de cada uno de los módulos profesionales y los objetivos generales del ciclo formativo”.*

5) Orden de 29 de septiembre de 2010, sobre la evaluación de los Ciclos Formativos de Formación Profesional inicial en la Comunidad Autónoma de Andalucía, en su artículo **2. Normas generales de ordenación de la evaluación**:

“La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua y se realizará por módulos profesionales”

7.2. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

En la evaluación del proceso de aprendizaje, se va a evaluar el grado de consecución de los objetivos establecidos, utilizando para ello los criterios de evaluación establecidos en los Reales Decretos y Órdenes de los Títulos de FP, para el módulo en concreto.

Los criterios de evaluación establecen el tipo y el grado de aprendizaje que se espera hayan alcanzado el alumnado en un momento determinado respecto a las capacidades indicadas en los objetivos generales.

En el **apartado 7.5** de la presente programación se desglosan y ponderan los criterios de evaluación junto con su correspondiente Resultado de Aprendizaje.

7.3. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación se lleva a cabo mediante la utilización de técnicas específicas. Éstas deben estar relacionadas con la naturaleza de lo que se quiere evaluar, por lo tanto, no hay una única forma de evaluar, dependiendo de la finalidad perseguida y de la naturaleza de lo evaluable, seleccionaremos unas técnicas u otras.

Además, hay que tener presente que las técnicas y los instrumentos de evaluación utilizados van a condicionar el aprendizaje del alumnado y que no han de ser un fin en sí mismos sino las herramientas o medios para obtener la información necesaria sobre el proceso de aprendizaje del alumnado.

Se va a evaluar al alumnado tanto en su evolución personal como en su participación en el grupo.

Esta evaluación, se llevará a cabo mediante la observación, el diálogo y el intercambio constante entre el docente y el alumnado además de las simulaciones teórico-prácticas habituales.

También se tendrá en cuenta la destreza mental del alumnado, su capacidad para la formulación de hipótesis, así como cualquier otro aspecto que ayude a la formación del alumnado como persona dentro de una sociedad.

Por tanto, se utilizarán las siguientes **técnicas o procedimientos de evaluación**:

- **Técnicas de observación.** Se puede llevar a cabo durante la actividad habitual de enseñanza aprendizaje de una forma espontánea o puede ser programada y realizarse en el marco de una actividad planificada, que evaluarán la implicación del alumnado en el trabajo **individual**, en los conocimientos, habilidades y destrezas relacionadas con el módulo, en el trabajo en **grupo**, así como su relación con los demás.

- **Técnicas orales.** Se pueden utilizar para evaluar el conocimiento y la comprensión alcanzada por el alumnado, la capacidad de establecer relaciones, el conocimiento de reglas, datos o técnicas. Consistirá en la realización de exámenes orales, pero también se pueden utilizar entrevistas, debates, presentaciones, argumentaciones en función de los criterios a evaluar.
- **Técnicas de ejecuciones prácticas.** Son técnicas útiles para evaluar la competencia del alumnado, que se manifiesta a través de la ejecución de una actividad tanto en el aula de prácticas como fuera de ella. La realización de actividades que se exteriorizan a través de la motricidad, es la manera más adecuada de explicitar nivel de logro adquirido en relación a algún criterio de evaluación, y que mejor simula las competencias que deben evidenciarse en el desempeño profesional. En estos casos, la técnica se ha de aplicar tanto en la evaluación del producto obtenido como del proceso de obtención.
- **Técnicas escritas.** Son técnicas que se basan en la palabra escrita como medio fundamental de expresión del logro alcanzado. Son los clásicos exámenes escritos en todas las formas posibles de presentación (pruebas de preguntas cortas o largas, resolución de ejercicios, ejercicios de análisis y solución de casos, fichas técnicas, cuadernos de clase, trabajos de grupo). Aunque depende mucho de la modalidad empleada, se puede decir que las técnicas escritas presentan como ventaja el hecho de que el alumnado dispone de tiempo para pensar, que la información escrita permanece en el tiempo y por tanto, puede ser revisada y analizada con más detalle y que consume menos tiempo que las orales sin embargo, resultan difíciles de preparar cuando se quiere ser preciso en la evaluación, y no aportan información sobre habilidades o destrezas motrices.
- **Técnicas de autoevaluación y coevaluación.** Son técnicas que consisten en que el alumno/a realiza valoraciones acerca de sus propios procesos de aprendizaje y la de sus compañeros/as favoreciendo el aprendizaje desde la reflexión y valoración del alumnado sobre sus propias dificultades y fortalezas, sobre la participación de los compañeros/as en las actividades de tipo colaborativo y desde la colaboración con el profesorado en la regulación del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las técnicas reflejadas, necesitarán el uso de unos **instrumentos de evaluación** que son los recursos que nos permiten obtener evidencias sobre el proceso de aprendizaje del alumnado. Estos medios se deben preparar con antelación y han de reunir ciertas condiciones como:

- Ser válidos para medir lo que se tiene previsto.
- Ser objetivos en lo posible.
- Ser transparentes o fáciles de entender por parte del alumnado.
- Ser sencillos de manejar.
- Ser discriminativos del logro y del nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje.

En esta programación se proponen los siguientes **instrumentos de evaluación**:

- **Simulaciones teórico-prácticas.** Será el instrumento más usado durante el curso, dado el carácter procedimental del módulo, por tanto, será una base fundamental para la evaluación continua. Durante el desarrollo de estas actividades el alumnado deberá adquirir las habilidades técnicas descritas previamente en clase mediante un continuo proceso de ejecuciones propuestas por el profesor. Principalmente consistirá en el desarrollo de fichas técnicas que deberán realizar por norma general en pequeños grupos. El uniforme de cocina será obligatorio para asistir a las

actividades en el aula-taller y será el estipulado por el Departamento de Hostelería al inicio del curso. El alumno/a deberá asistir con el uniforme reglamentario (chaquetilla y pantalón de cocina, calzado, mandil y gorro o bandana) al taller.

Durante el desarrollo de las simulaciones prácticas, además de los CE involucrados se tendrán en cuenta:

- Asiste completamente uniformado/a las actividades prácticas.
 - Realiza con autonomía, orden y limpieza las actividades encomendadas.
 - Sabe utilizar las herramientas y los recursos de los que dispone.
 - Participa en la realización de los casos prácticos.
 - Ha estudiado el tema antes de la realización de un caso.
 - Aporta ideas y sugerencias.
 - Hace preguntas y despeja las dudas que pudiera tener.
 - Ayuda a los compañeros/as.
-
- **Exámenes (teórico-prácticos-orales).** Como mínimo se realizará un examen en cada UD para obtener información. Los exámenes se calificarán de 0 a 10. Se considera aprobado un examen cuando su calificación sea igual o superior a 5, no obstante, debe de ser al menos de un 4 para aplicar la media ponderada con el resto de los instrumentos. Los exámenes no realizados se considerarán exámenes suspendidos, cuya calificación será 0. Ante la imposibilidad de leer un examen por su mala caligrafía, se le dará la opción al alumnado de leerlo en voz alta al profesor/a para su corrección. En cada examen se informará al alumnado de los criterios evaluación específicos que intervienen, así como el sistema de calificación. Los exámenes podrán ser de diferentes tipos:
 - Práctico individual.
 - Práctico en grupo.
 - Teóricos de respuesta corta.
 - Teóricos de respuesta larga o de desarrollo.
 - Tipo test.
 - Mixtos.
 - Orales.
-
- **Trabajos.** Los trabajos se utilizarán como instrumento de investigación y de ampliación personal intelectual, para aprender a trabajar en equipo, para completar los conocimientos de la materia, y para relacionarse con otros compañeros/as. Podrán ser individuales o en grupos. En el caso de los grupos, se evitarán grupos de más de cuatro miembros por motivos sanitarios para que no se produzcan situaciones en las que los alumnos/as deleguen su responsabilidad en otros miembros del grupo, y conseguir así una mayor participación de todos los miembros del grupo. Los criterios para la calificación de los trabajos será el siguiente, puntuados de 0 a 10:
 - Los contenidos coinciden con lo solicitado, tienen interés informativo y calidad científica.
 - Los textos han sido obtenidos por el alumnado a partir de fuentes diversas de información, procesadas y reescritos en su propio lenguaje, implicando un conocimiento máximo de los contenidos del trabajo por parte del alumnado, este criterio es muy importante para evitar el corta y pega de internet.
 - Presentación formal y profesional (tipos de letras, papel, fotos adjuntas, etc...) que se ajuste a lo que se solicita.
 - Distinción y originalidad de la presentación, de los contenidos, y del enfoque, que exprese de alguna forma el toque personal de cada alumno.

Los trabajos podrán ser expuestos oralmente para comprobar el grado de asimilación por parte del alumnado. Para evitar que realicen cada uno sólo la parte del trabajo que le corresponde desentendiéndose del resto y evitando el trabajo en equipo, se procurará obtener información de todos sus miembros de forma aleatoria.

Para recoger las evidencias obtenidas como consecuencia de la aplicación de los instrumentos de evaluación, se usarán **soportes de registro** que son los medios físicos o digitales que permiten registrar y guardar la información resultante y se utilizarán los que se detallan en la siguiente lista:

- Listas de control.
- Escalas de valoración o rúbricas.
- Entrevistas.
- Solucionarios.
- Diario de aprendizaje.
- Portafolio.
- Fichas técnicas.
- Cuaderno de clase.
- Imágenes de elaboraciones.
- Pruebas escritas.

TÉCNICAS, INSTRUMENTOS Y REGISTROS DE LA EVALUACIÓN

TÉCNICA O PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	SOPORTES PARA EL REGISTRO DE EVIDENCIAS
OBSERVACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • SIMULACIONES TEÓRICO-PRÁCTICAS • EXÁMENES • TRABAJOS 	<ul style="list-style-type: none"> • Listas de control. • Escalas de valoración o rúbricas. • Diario de aprendizaje.
ORAL	<ul style="list-style-type: none"> • SIMULACIONES TEÓRICO-PRÁCTICAS • EXÁMENES • TRABAJOS 	<ul style="list-style-type: none"> • Listas de control. • Escalas de valoración o rúbricas. • Entrevistas. • Solucionarios. • Diario de aprendizaje.
EJECUCIONES PRÁCTICAS	<ul style="list-style-type: none"> • SIMULACIONES TEÓRICO-PRÁCTICAS • EXÁMENES PRÁCTICOS 	<ul style="list-style-type: none"> • Listas de control. • Escalas de valoración o rúbricas. • Diario de aprendizaje. • Fichas técnicas. • Imágenes de elaboraciones. • Cuaderno de clase.
EJECUCIONES ESCRITAS	<ul style="list-style-type: none"> • ACTIVIDADES DE AULA • EXÁMENES • TRABAJOS 	<ul style="list-style-type: none"> • Listas de control. • Escalas de valoración o rúbricas. • Solucionarios. • Diario de aprendizaje. • Portafolio. • Fichas técnicas. • Pruebas escritas. • Cuaderno de clase.

7.4. MOMENTOS DE LA EVALUACIÓN

Los momentos de la evaluación son los siguientes:

Evaluación Inicial (*Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación. Artículo 11*).

Para recabar información general (académica o personal con incidencia educativa) del grupo. Se llevará a cabo en el primer mes desde el comienzo del curso (entre el 15 de septiembre y el 15 de octubre). En esta evaluación, el equipo educativo recabará información de diferentes aspectos como:

- Informes individualizados de etapas anteriores.
- Estudios académicos previos (de FP u otros).
- Informes específicos de alumnos/as con discapacidad o con necesidades educativas específicas.
- Experiencia profesional previa.
- Observación de las actividades en las primeras semanas del curso.

Además, se realizará una evaluación inicial al inicio de cada Unidad Didáctica con el fin de extraer información de las capacidades y conocimientos previos que nos permitan marcar objetivos concretos y determinar el grado de dificultad de las actividades.

Evaluaciones Parciales (*Orden de 29 de septiembre de 2010. Artículo 12*).

- **Primera evaluación parcial:** antes de las vacaciones de Navidad.
- **Segunda evaluación parcial:** durante el segundo trimestre.
- **Tercera evaluación parcial:** la última semana de mayo.

Evaluación final (*Orden de 29 de septiembre de 2010. Artículo 13*).

- Se realizará después del 22 de junio.

Consideraciones sobre el derecho a la evaluación continua.

La Orden de 29 de septiembre de 2010, en su artículo 2.2 afirma que la aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado, requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del Ciclo Formativo.

En ningún caso se permite una suspensión o privación del derecho del alumnado a la evaluación continua, limitándose la norma a afirmar que para que el profesorado pueda aplicar una evaluación que recoja, de manera constante e integrada en el proceso de enseñanza y aprendizaje, la información sobre las dificultades que se presentan en dicho proceso, es necesario que el alumnado asista a clase.

Las ausencias del alumnado que coincidan con la aplicación de instrumentos de evaluación tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar determinados CE, teniendo en cuenta el carácter de la evaluación continua. En estos casos, el alumnado tendrá derecho a ser evaluado de dichos CE en el periodo de recuperación y mejora establecido.

7.5. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Se tendrá en cuenta la Orden de 29 de septiembre de 2010, en cuyo Capítulo IV Calificaciones y en su **Artículo 16. Calificaciones**, señala:

“1. La evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumnado en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo y del módulo profesional de proyecto se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales.

4. Al término del proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para cada uno de los módulos profesionales en que esté matriculado. Para establecer dicha calificación los miembros del equipo docente considerarán el grado y nivel de adquisición de los **resultados de aprendizaje** establecidos para cada módulo profesional, de acuerdo con sus correspondientes **criterios de evaluación** y los **objetivos generales** relacionados, así como de la **competencia general** y las **competencias profesionales, personales y sociales** del título, establecidas en el perfil profesional del mismo y sus posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder.

Los criterios de calificación se determinarán mediante acuerdo con los **miembros del departamento**, y se llevarán a cabo atendiendo al grado de consecución de los contenidos en relación con los objetivos propuestos, siguiendo lo establecido en el **Artículo 3. Criterios de evaluación.**”

A diferencia del modelo clásico centrado en calificar una serie de contenidos (conceptuales, procedimentales y actitudinales), el modelo criterial se basa en determinar el nivel de logro de los RA a partir de la cuantificación del logro de los criterios de evaluación. Este modelo de evaluación criterial toma como referentes los **criterios de evaluación**.

Para establecer la calificación del alumnado se ha ponderado con una valoración concreta los RA y los CE relacionados.

PONDERACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Resultados de Aprendizaje	Unidades Didácticas	Evaluaciones	Ponderación de los RA para la calificación final del modulo
RA 1	10	2	5 %
RA 2	1, 2, 3, 5, 6, 7	1	60 %
RA 3	6	2	10 %
RA 4	9	2	5 %
RA 5	8	2	10 %
RA 6	4	2	10 %

A la hora de determinar la ponderación de cada uno de los RA que integran el módulo se ha considerado otorgar valores o pesos distintos a cada RA en función de diversos motivos, contrastados por el Departamento correspondiente:

- La importancia dentro del MP.
- La carga horaria asignada.
- El número de UD que se trabaje ese RA.
- Por tanto, para este modelo de evaluación criterial se ha considerado lo siguiente:
- Establecer una ponderación de cara a la calificación, de cada uno de los RA que integran el módulo profesional.
- Establecer una ponderación de cada uno de los CE que integran cada RA.
- Seleccionar y asignar al menos un instrumento de evaluación a cada uno de los CE.
- Determinar los niveles de logro de los RA a partir de los CE

7.5.1 TABLAS DE PONDERACIÓN

				Trimestre		
RA1. Recepciona diferentes tipos de vino reconociendo sus condiciones de almacenaje.	PESO C.E(%)	U.D.	INSTRUMENTO EVALUACIÓN	1º	2º	3º
a) a) Se han caracterizado los diferentes espacios físicos de conservación del vino.	0.0625%	10	ET		X	
b) b) Se ha revisado y contrastado la entrada de mercancía antes de su almacenamiento con sus soportes documentales.	0.0625%	10	EP, AP		X	
c) c) Se han cumplimentado los documentos de aprovisionamiento interno.	0.0625%	10	ET, AP		X	
d) d) Se han respetado los procesos de rotación de stock.	0.0625%	10	ET, AP		X	
e) e) Se han calculado las cantidades de almacenamiento en función de las previsiones de servicio.	0.0625%	10	ET, AP		X	
f) f) Se han identificado correctamente los vinos reservados por los clientes.	0.0625%	10	ET, AP		X	
g) g) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	0.0625%	10	AP		X	
CONTRIBUCIÓN DEL R.A. 1	5 %	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL SE.B.C				

RA2. Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras.	PESO C.E(%)	U.D.	INSTRUMENTO EVALUACIÓN	Trimestre		
				1º	2º	3º
a) Se han caracterizado básicamente los factores que intervienen en los procesos de vinificación.	7.5 %	1,2,3,5,6 y 7	ET	X		
b) Se han identificado básicamente los componentes que caracterizan a los distintos tipos de vino.	7.5 %	1,2,3,5,6 y 7	EP, AP	X		
c) Se han identificado las principales uvas destinadas a la vinificación.	7.5 %	1,2,3,5,6 y 7	ET, AP	X		
d) Se han relacionado los procesos de vinificación respecto al tipo de uva.	7.5 %	1,2,3,5,6 y 7	ET, AP	X		
e) Se han relacionado las diferentes denominaciones de origen con los tipos de uva y características diferenciadoras.	7.5 %	1,2,3,5,6 y 7	ET, AP	X		
f) Se han relacionado las principales denominaciones de origen con los tipos de vino más representativos de estas, así como sus características básicas.	7.5 %	1,2,3,5,6 y 7	ET, AP	X		
g) Se ha caracterizado básicamente la geografía vinícola nacional e internacional.	7.5 %	1,2,3,5,6 y 7	AP	X		
h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	7.5 %	1,2,3,5,6 y 7				
CONTRIBUCIÓN DEL R.A. 2 %	60 %	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL				

RA3. Realiza catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata.	PESO C.E(%)	U.D.	INSTRUMENTO EVALUACIÓN	Trimestre		
				1º	2º	3º
a) Se han reconocido las principales técnicas de descripción de características organolépticas y analíticas de los vinos.	1 %	11	ET		X	
b) Se han caracterizado los términos aplicables al aspecto, el color, los aromas y los sabores de los vinos.	1 %	11	EP, AP		X	
c) Se ha reconocido el utillaje relacionado con el proceso de cata de vinos.	1 %	11	ET, AP		X	
d) Se han identificado y caracterizado las distintas fases de la cata de vinos.	1 %	11	ET, AP		X	
e) Se han identificado los condicionantes externos que afectan a la cata.	1 %	11	ET, AP		X	
f) Se han realizado los procesos elementales de cata utilizando las herramientas adecuadas.	1 %	11			X	
g) Se han identificado las características organolépticas básicas del vino a través de su cata.	1 %	11	AP		X	
h) Se han descrito las características de un vino partir de la cata del mismo, utilizando correctamente el vocabulario propio de este proceso.	1 %	11	AP		X	
i) Se han identificado los defectos más comunes a través de su cata.	1 %	11	AP		X	
j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1 %	11	AP		X	
CONTRIBUCIÓN DEL R.A. 3	10 %	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL SE.B.C				

R.A.4 – Define cartas sencillas de vinos justificando las propiedades de los mismos y sus aplicaciones.	PESO C.E(%)	U.D.	INSTRUMENTO EVALUACIÓN	Trimestre		
				1º	2º	3º
a) Se ha descrito la estructura de una carta de vinos.	0.83 %	9	ET		X	
b) Se han identificado las distintas cartas de vino en función de la oferta y tipología del establecimiento.	0.83 %	9	EP, AP, TI		X	
c) Se han descrito cartas sencillas de vinos indicando sus características y categorías comerciales.	0.83 %	9	ET, AP		X	
d) Se han relacionado vinos y platos con criterios básicos para realizar propuestas de maridaje.	0.83 %	9	ET, AP		X	
e) Se ha adecuado la oferta de vinos en función de las características de la oferta culinaria y/o del entorno del establecimiento.	0.83 %	9	ET, AP		X	
f) Se han reconocido las nuevas tendencias en la elaboración de cartas de vino.	0.83 %	9	ET, AP		X	
CONTRIBUCIÓN DEL R.A. 4	5 %	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL Módulo Profesional O.P.B.B.C.				

	PESO C.E(%)	U.D.	INSTRUMENTO EVALUACIÓN	Trimestre		
				1º	2º	3º
R.A.5. Sirve vinos relacionando las condiciones físicas, ambientales y la oferta gastronómica aparejada con los utensilios, temperatura y procedimiento específico						
a) Se han reconocido los materiales y útiles necesarios para cada tipo de vino.	1 %	8	ET		X	
b) Se han reconocido y caracterizado las manipulaciones específicas del servicio de vinos en función de sus características.	1 %	8	EP, AP, TI		X	
c) Se ha relacionado la temperatura de servicio con las diferentes variedades.	1 %	8	ET, AP		X	
d) Se han respetado las temperaturas de servicio en función del vino.	1 %	8	ET, AP		X	
e) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.	1 %	8	ET, AP		X	
f) Se han utilizado las herramientas y utensilios de servicio adecuados en relación con las características del vino.	1 %	8	ET, AP		X	
g) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables al servicio de vinos.	1 %	8	AP		X	
h) Se ha valorado la aprobación o desaprobación del vino por parte del cliente para actuar según la política del establecimiento.	1 %	8	EP, AP, TI		X	
i) Se han caracterizado diferentes posibilidades de servicio de vino: por botella, media botella, copa y otros.	1 %	8	EP, AP, TI		X	
j) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.	1 %	8	EP, AP, TI		X	
CONTRIBUCIÓN DEL R.A. 5	10 %	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL O.P.B.B.C.				

R.A.5. Sirve vinos andaluces identificando sus características básicas y las técnicas de servicio asociadas.	PESO C.E(%)	U.D.	INSTRUMENTO EVALUACIÓN	Trimestre		
				1º	2º	3º
a) Se han caracterizado básicamente los factores culturales y sociales relacionados con el vino en Andalucía.	1.1 %	8	ET		X	
b) Se han identificado los distintos tipos de vinos andaluces.	1.1 %	8	EP, AP, TI		X	
c) Se han identificado las principales uvas destinadas a la vinificación en Andalucía.	1.1 %	8	ET, AP		X	
d) Se han relacionado las diferentes zonas de producción en Andalucía con los tipos de uva y características diferenciadoras.	1.1 %	8	ET, AP		X	
e) Se han caracterizado básicamente los factores que intervienen en los procesos de vinificación de los vinos andaluces.	1.1 %	8	ET, AP		X	
f) Se han caracterizado básicamente los factores que intervienen en los procesos de crianza bajo velo de flor y sistema de criaderas y soleras.	1.1 %	8	ET, AP		X	
g) Se han reconocido y caracterizado las técnicas específicas del servicio de vinos andaluces en función de sus características.	1.1 %	8	AP		X	
h) Se han utilizado las herramientas y utensilios de servicio adecuados en relación con las características del vino.	1.1 %	8	EP, AP, TI		X	
i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1.1 %	8	EP, AP, TI		X	
CONTRIBUCIÓN DEL R.A. 5	10 %	A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL O.P.B.B.C.				

AVERBIATURAS	SIGNIFICADO
AP	Actividades prácticas
EP	Examen práctico
ET	Examen teórico
TI	Trabajo de investigación

Cuando se apliquen más de un instrumento para el mismo criterio de evaluación se ponderará el instrumento de la siguiente forma:

Instrumento	EX+TR+AC	EX+AC	EX+TR	AC+TR
%	50%+10%+40%	60%+40%	90%+10%	80%+20%
EX = examen, TR = trabajos, AC = actividades				

La nota de cada **Evaluación Parcial** (primera, segunda y tercera) será el resultado de la CUANTIFICACIÓN de los resultados obtenidos en cada uno de los criterios de evaluación que hayan intervenido en el periodo indicado en función de los instrumentos de evaluación empleados.

La nota de la **Evaluación Final** será el resultado de la CUANTIFICACIÓN de todos los criterios de evaluación de cada uno de los Resultados de Aprendizaje del módulo profesional.

Se considerará que se ha obtenido una calificación positiva cuando se haya alcanzado al menos **5 puntos** sobre 10 y se hayan superado todos los RA del módulo.

7.6. REDONDEO DE NOTAS

Las notas trimestrales y finales se redondean a partir de 5 décimas a número entero más próximo. < 5.5= 6 y >5.4= 5

7.7. PROCEDIMIENTOS DE RECUPERACIÓN Y MEJORA.

Antes de cada sesión de evaluación parcial se procederá a recuperar los exámenes y trabajos del trimestre no realizados por cualquier causa justificada o suspensos.

Con el mismo fin, en el mes de junio entre la tercera evaluación parcial y la evaluación final se organizarán actividades de recuperación y mejora. A este procedimiento se deberán presentar:

- Alumnos/as con algún RA o CE suspenso.
- Alumnos/as que quieran subir nota en algún RA o CE.

Durante este período el alumnado deberá entregar algunos de los trabajos y ejercicios no presentados.

Las actividades de recuperación en general consistirán en:

- Repaso de temas.
- Explicaciones de contenidos concretos.

- Realización de simulaciones teórico-prácticas.
- Realización de resúmenes y esquemas.

Las actividades de mejora del alumnado que quiera subir nota aparecerán en su plan individualizado. Al inicio del periodo de recuperación/mejora el profesor/a entregará a cada alumno/a su Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:

- RA y CE no superados/ mejorables.
- Plan de trabajo.
- Instrumentos de evaluación.
- Criterios de calificación.
- Horario y calendario.
- Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo.

Cada alumno/a recibirá su Plan Individualizado de Recuperación/Mejora con antelación y deberá firmarlo.

Nota final.

Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por tanto, dichas calificaciones junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán la calificación final del MP.

7.8. AUTOVALUACIÓN.

Es la evaluación del propio proceso de enseñanza aprendizaje.

Se diferencian dos tipos de evaluaciones en este proceso de enseñanza.

1. **Autoevaluación de la práctica docente:** el profesor/a se evalúa a sí mismo, considerando aspectos como el grado de consecución de los objetivos propuestos, la adecuación de los contenidos a los objetivos o la efectividad de la metodología propuesta. Para ello, se establecen unos indicadores de logro para cada evaluación, tal y como dice la normativa. El documento aparece en anexo IV
2. **Evaluación por parte del alumnado sobre la práctica docente:** en algún o varios momentos del curso, el alumnado realiza un cuestionario de evaluación donde podrá valorar la actividad del profesorado y realizar las aportaciones que precise mediante observaciones, para que de esta forma podamos mejorar en el futuro el proceso de enseñanza aprendizaje. El documento aparece en el anexo III.

8. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Partiendo de lo fijado en los **Arts. 5.3, 8.4 y 51.1 del RD 1147/2011**, en referencia al alumnado con necesidad específica de apoyo educativo, se desarrollarán una serie de medidas para garantizar el acceso, permanencia y progresión en este módulo. Estas acciones se planificarán para todas las actividades y evaluación de las mismas, con el objetivo de que el alumnado alcance el máximo desarrollo personal, intelectual, social y emocional.

Las circunstancias más habituales y frecuentes que se dan son:

- Alumnado procedente de áreas o zonas marginales con pocos recursos y con problemas familiares.
- Alumnado con alguna minusvalía física o psíquica.
- Alumnado procedente de otros países y con dificultades de comprensión escrita y oral.
- Alumnado procedente de etnias o minorías y que tengan dificultades de adaptación.

Las adaptaciones curriculares se harán de manera personalizada y se podrá realizar una adaptación no significativa y/o de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación como:

- Más tiempo para la realización de exámenes.
- Cambio en el tipo de y número de pruebas como, por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, tres actividades en lugar de una, etc.)
- En la forma de explicar los contenidos teórico-prácticos de forma individualizada.
- Sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes.
- Agrupamientos con compañeros/as aventajados en actividades de trabajo en clase.
- Actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos/as con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc.
- La ayuda de traductores.
- Etc.

Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida, 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).

9. BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFIA.

Entre una larga lista de bibliografía y webgrafía de uso del profesorado, se ha seleccionado la siguiente como básica para la elaboración de los temas a tratar a lo largo del curso:

9.1. BIBLIOGRAFÍA

Libro de texto:

Libros relacionados con la educación:

- José Lozano Luzón, Cómo realizar la programación didáctica en FP y la evaluación criterial diferenciada en FP, Editorial Síntesis.
- Mechó, R., (2015). Operaciones Básicas en Cafetería Bar. Madrid, España: Síntesis
- García Ortíz, P.P., García Ortíz, F., Gil Muela, M. (2016). Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería. Madrid, España: Paraninfo.
- Bachs, J., Vives, R., Herrero, G. (2001). Servicio de cafetería y Bar. Madrid, España: Síntesis.
- Felipe Gallego, J. (2006). Manual Práctico de Cafetería y Bar. Madrid, España: Paraninfo.
- García Ortíz, P.P., García Ortíz, F., Gil Muela, M. (2016). Técnicas de Servicio y Atención al Cliente. Madrid, España: Paraninfo.
- Vives Sena, R., Herrero Arroyo, G. (2014). Operaciones y procesos en los servicios de bar cafetería. Madrid, España: Síntesis.

- Sánchez Encinal, J. (2013) Los licores del Abuelo. Madrid, España: Albor Libros S.l
- Balcells García, L., (2015). Cerveza, la bebida de la felicidad. Barcelona, España: Editorial Planeta.
- Saula Puig, Lluís. (2000). Detrás de una Taza de Café. Barcelona, España: Café Saula
- Atlas ilustrado de las Infusiones, Café y Tisanas. Madrid, España: Editorial Susaeta
- Revistas y publicaciones especializadas y no especializadas.
 - Especializados: Tapas, Hosteltur,
 - No especializados: El Mundo, ABC, El País, etc.

9.2. WEBGRAFÍA

9.2.1. Páginas Web de Organismos Públicos:

Ministerio de Educación y Formación Profesional

<https://www.educacionyfp.gob.es/portada.html>

<https://www.todofp.es/inicio.html>

Instituto nacional de cualificaciones profesionales <http://incual.mecd.es/bdc>

El Instituto Nacional de Tecnologías Educativas y de Formación del Profesorado (INTEF) es la unidad del Ministerio de Educación y Formación Profesional responsable de la integración de las TIC y la Formación del Profesorado en las etapas educativas no universitarias.

Consejería de Educación y Deporte <https://www.juntadeandalucia.es/educacion/portals/web/ced>

FPA

Aprendizaje es el punto de encuentro de la comunidad educativa donde se pueden encontrar recursos, servicios y recomendaciones desarrollados para facilitar la continuidad de los procesos de enseñanza-aprendizaje de forma telemática.

<https://www.juntadeandalucia.es/educacion/eaprendizaje>

Revista Andalucía educativa

Instituto Andaluz de Cualificaciones Profesionales

<https://www.juntadeandalucia.es/educacion/portals/web/iacp>

Centros de profesores

9.2.2. Páginas web de empresas privadas:

Videos, podcast, imágenes, artículos, estadísticas, informes de empresas, cocineros, restaurantes, etc. con temática relacionada con el módulo profesional de referencia.

En las 12 Unidades Didácticas desarrolladas en esta programación, se encuentra el resto de bibliografía y webgrafía utilizada.

CONCLUSIÓN

Dijo John Lennon una vez que **«la vida es aquello que pasa mientras nos empeñamos en hacer otros planes»**. Y, en parte, tenía razón. Necesitamos una programación didáctica para establecer unos planes a lo largo del curso: poner unos objetivos e ir siguiendo los pasos que nos lleven a alcanzarlos. Pero cada año, cada grupo, cada alumno es diferente. Por eso debemos programar con suficiente flexibilidad como para poder adaptar la enseñanza al contexto. Por eso hacemos una evaluación diagnóstica el primer día de curso, prestamos atención a la diversidad y damos una atención individualizada a los alumnos.

ANEXOS

ANEXO I: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DE CADA UNIDAD DIDÁCTICA

Competencias profesionales	Objetivos generales	Resultados de aprendizaje	Unidades de Trabajo
<p>a) Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.</p> <p>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.</p> <p>g) Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad.</p>	<p>a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.</p> <p>e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.</p> <p>g) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los mismos.</p>	<p>RA 1: Atiende al cliente en el servicio del bar-cafetería relacionando la demanda con los productos a servir.</p>	<p>Atención al cliente y servicio en bar-cafetería.</p>
<p>c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.</p> <p>d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio 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.</p>	<p>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.</p> <p>d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y post-servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.</p>	<p>RA 2: Sirve todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vino, identificando sus características y presentación.</p>	<p>Bebidas destiladas y su servicio.</p>

<p>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.</p>	<p>e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.</p>		
<p>c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.</p> <p>d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio 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.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y post-servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.</p> <p>e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.</p>	<p>RA 3: Elabora cócteles y combinaciones alcohólicas relacionando su formulación con sus características.</p>	<p>Coctelería y combinados.</p>
<p>b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior.</p> <p>c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y</p>	<p>b) Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.</p>	<p>RA 4: Elabora platos y aperitivos propios del bar-cafetería reconociendo y aplicando las</p>	<p>Elaboración de alimentos y aperitivos sencillos en bar-cafetería.</p>

<p>herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.</p> <p>d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio 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.</p>	<p>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.</p> <p>d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y post-servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.</p>	<p>diferentes técnicas culinarias.</p>	
<p>f) Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro, si procede, utilizando correctamente las tecnologías de la información y la comunicación relacionadas.</p>	<p>f) Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.</p>	<p>RA 5: Realiza la facturación y el cobro de los servicios ofrecidos al cliente reconociendo los elementos que componen una factura.</p>	<p>Atención al cliente y servicio en bar-cafetería.</p>

ANEXO II: EJEMPLO DE RÚBRICA DE EVALUACIÓN

RÚBRICA DE EVALUACIÓN DE EXÁMEN PRÁCTICO				
INDICADORES DELOGRO	MUY MAL (0-2)	MAL (3-4)	BIEN (5-7)	MUY BIEN (8-10)
Se ha interpretado correctamente la información necesaria.	No lee los documentos del ejercicio y no sabe por dónde empezar.	Lee los documentos del ejercicio y comienza con muchas dudas las tareas establecidas.	Lee los documentos del ejercicio e inicia con pocas dudas las tareas establecidas.	Invierte unos minutos a la lectura de los documentos del ejercicio. Inicia sin dudas las tareas establecidas.
Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de la actividad en tiempo y forma.	Realiza las tareas con mucha inseguridad, no organiza la secuencia de las técnicas y no cumple con ninguno de los tiempos y procedimientos.	Realiza las tareas con inseguridad, no organiza el orden de las técnicas y no cumple exactamente con los tiempos y procedimientos establecidos.	Realiza las tareas con algo de inseguridad, organiza bien el orden de las técnicas, marca todas las fases y cumple con los tiempos y procedimientos establecidos.	Realiza las tareas con seguridad en sí mismo, organizando todas las técnicas con exactitud y de forma ordenada, marcando correctamente cada una de las fases de la actividad cumpliendo con eficacia con los tiempos y procedimientos establecidos.
Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	Comienza sin verificar lo que necesita, le faltan muchas de sus herramientas y no encuentra alternativas a la falta de algún producto o elemento.	Comienza sin verificar lo que necesita, no dispone de algunas de sus herramientas y tiene dificultades para encontrar alternativas a la falta de algún producto o elemento.	Antes de comenzar, prepara sus herramientas y se asegura que dispone lo necesario, encontrando con cierta dificultad algunas alternativas si no hay disponible algún producto, herramienta o maquinaria.	Antes de comenzar prepara sus herramientas y se asegura que dispone de todo lo necesario, encontrando sin dificultad alternativas cuando no hay disponible algún producto, herramienta o maquinaria.
Se han ejecutado las tareas encomendadas en la actividad, obteniendo el resultado final siguiendo los procedimientos establecidos.	Ejecuta con muchas dificultades las técnicas y destrezas para la obtención del resultado final y no sigue los procesos establecidos.	Ejecuta con dificultades las técnicas y destrezas para la obtención del resultado final y sigue algunos de los procesos establecidos.	Ejecuta con poca dificultad las técnicas y destrezas para la obtención del resultado final según los procesos establecidos.	Ejecuta con habilidad y soltura las técnicas y destrezas para la obtención del resultado final según los procesos establecidos.

<p>Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso</p>	<p>Ni limpia ni desinfecta la zona de trabajo y mantiene su lugar de trabajo desordenado durante todo el proceso.</p>	<p>Limpia y desinfecta algunas superficies de contacto, manteniendo su lugar de trabajo desordenado y sin limpiar en la mayor parte del proceso.</p>	<p>Limpia y desinfecta las superficies de contacto manteniendo su lugar de trabajo limpio y ordenado en la mayor parte del proceso.</p>	<p>Limpia y desinfecta previamente todas las superficies de contacto manteniendo su lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.</p>
<p>Se ha justificado el uso de las técnicas y destrezas en función del ejercicio a desarrollar.</p>	<p>Al acabar el proceso no justifica ni argumenta las técnicas y destrezas en función del ejercicio a desarrollar.</p>	<p>Al acabar el proceso apenas justifica y argumenta las técnicas y destrezas en función del ejercicio a desarrollar.</p>	<p>Al acabar el proceso justifica y argumenta la mayoría de las técnicas y destrezas en función del ejercicio a desarrollar.</p>	<p>Al acabar el proceso justifica y argumenta el uso de cada una de las técnicas y destrezas en función del ejercicio a desarrollar.</p>
<p>Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p>	<p>Ni determina ni aplica medidas correctoras necesarias durante el proceso de elaboración.</p>	<p>Determina y aplica medidas correctoras solo durante el proceso de elaboración.</p>	<p>Determina y aplica algunas medidas correctoras durante y después del proceso de elaboración indicándolas en la ficha técnica.</p>	<p>Determina y aplica medidas correctoras necesarias durante y después del proceso de elaboración indicándolas en la ficha técnica.</p>
<p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Realiza la actividad con parte del uniforme sucio y le falta algún elemento. Su aspecto personal no es aseado. Maneja los instrumentos y maquinaria obviando las normas de seguridad laboral. No respeta la separación de los residuos en su cubo corresp.</p>	<p>Realiza la actividad con parte del uniforme sucio, pero no le falta ningún elemento. Su aspecto personal no es aseado. Maneja los instrumentos y maquinaria obviando algunas normas de seguridad laboral. Respeta la separación de algunos residuos en su cubo correspondiente.</p>	<p>Realiza la actividad con el uniforme limpio. Su aspecto personal es aseado y limpio. Maneja los instrumentos y maquinaria respetando todas las normas de seguridad laboral. Respeta la separación de la mayor parte de los residuos en su cubo correspondiente.</p>	<p>Realiza la actividad con el uniforme completamente limpio y no le falta ningún elemento. Su aspecto personal es aseado y limpio. Maneja los instrumentos y maquinaria con precisión respetando las normas de seguridad laboral. Respeta la separación de todos los residuos en su cubo correspondiente.</p>

ANEXO III: AUTOEVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE POR PARTE DEL ALUMNADO

MODULO PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE BAR CAFETERÍA

NIVEL: 1º CURSO GRADO MEDIO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

PROFESOR: MANUEL JOSÉ DOMÍNGUEZ RAMÍREZ

INDICA EL GRADO DE ACUERDO SEGÚN LA ESCALA DE VALORACIÓN 1 (TOTALMENTE EN DESACUERDO) 5 (TOTALMENTE DE ACUERDO)		1	2	3	4	5
1.	Las clases están bien preparadas					
2.	Las explicaciones de clase son claras					
3.	El profesor muestra el sentido, el porqué de las cuestiones que se abordan en el módulo					
4.	La bibliografía y otros materiales recomendados me han resultado útiles					
5.	El profesor consigue despertar el interés por el módulo.					
6.	Se fomenta la participación del alumnado.					
7.	El profesor utiliza adecuadamente los recursos (audiovisuales, pizarra, taller, etc) para facilitar el aprendizaje					
8.	Se muestra al alumnado con claridad cuáles son los objetivos del módulo y de cada Unidad Didáctica					
9.	El profesor comienza las clases con puntualidad					
10.	El profesor se muestra disponible para atender las dudas					
11.	El profesor se muestra correcto en el trato con el alumnado					
12.	Los Criterios de Evaluación del módulo han sido bien explicados					
13.	El profesor me ha ayudado a aprender					
14.	Con este módulo he adquirido conocimientos y habilidades valiosas para mi futura profesión					
15.	El modo de impartir las clases de este profesor motiva la asistencia					
16.	Mi grado de satisfacción con el módulo es alto					

ANEXO IV: AUTOEVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE POR PARTE DEL PROFESOR

EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE CURSO 20__/20__				
MÓDULO:				
INDICADORES	1	2	3	TOTAL
MOTIVACIÓN por parte del profesorado hacia el aprendizaje del alumnado	1: A VECES 3 CASI SIEMPRE			
1. Existe coordinación y colaboración del equipo educativo				
2. Presente entusiasmo y motivación en el desarrollo de sus clases				
3. El trato con el alumnado es adecuado				
PLANIFICACIÓN de la programación didáctica e idoneidad de ésta				
4. Se ha tenido en cuenta la diversidad del alumnado				
5. Secuencia lógica de los contenidos en las unidades didácticas				
6. Los contenidos incluidos en las unidades didácticas son variados y están contextualizados y actualizados				
7. La programación se ajusta a la legislación y currículo del Título				
8. Los tiempos empleados en cada unidad didáctica son coherentes				
METODOLOGÍA adecuado y lógica con el proceso de enseñanza aprendizaje				
9. Se fomenta la participación educativa				
10. Metodología variada, actual e innovadora				
11. Se adapta al nivel del alumnado				-
12. Idoneidad de la metodología aplicada a la organización del aula				
13. Las actividades programadas son motivadoras				
14. Se plantean actividades de refuerzo y ampliación				
15. Adecuación de los materiales y recursos didácticos a las actividades planteadas				
16. Se fomenta el uso de las TIC				
EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO del proceso de enseñanza aprendizaje				
17. Se establecen mecanismos de autoevaluación				
18. Los criterios de evaluación son conocidos de manera clara por todo el alumnado				
19. Los criterios de calificación son conocidos y están disponibles para su consulta por todo el alumnado				
20. Las actividades e instrumentos de evaluación se refieren directamente a criterios de evaluación				
21. Se han empleado instrumentos y actividades de evaluación variados y se adaptan a la diversidad				
22. Los criterios de evaluación y calificación son coherentes con los RA				
RESULTADO FINAL	(ENTRE 22 Y 66 PUNTOS)			