

JUNTA DE ANDALUCÍA

CONSEJERÍA DE DESARROLLO  
EDUCATIVO Y FORMACIÓN  
PROFESIONAL

I.E.S. Rey Alabez (Mojácar)

---

# PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

---

**CFGM:** SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

**CURSO:** 1º

**MÓDULO:** OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE (DUAL)

**CURSO:** 2023/2024

## ÍNDICE

1. Introducción.....	3
2. Contextualización.....	3
2.1. Contextualización al módulo.....	3
2.2. Contextualización al centro y al proyecto educativo.....	4
2.3. Contextualización al alumnado.....	4
2.4. Contextualización al entorno productivo.....	4
3. Objetivos del módulo.....	5
4. Competencias profesionales, personales y sociales.....	5
5. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación. Relación con los objetivos generales y las competencias profesionales, personales y sociales.....	6
6. Contenidos. Relación con las unidades de trabajo. Temporalización.....	9
7. Relación interdisciplinar de los contenidos.....	11
8. Elementos transversales.....	11
9. Orientaciones pedagógicas del módulo profesional.....	12
10. Metodología.....	12
10.1. Principios metodológicos.....	12
10.2. Métodos de enseñanza.....	13
10.3. Metodologías innovadoras y activas.....	13
10.4. Actividades.....	14
10.5. Organización del espacio, el tiempo y los agrupamientos.....	15
10.6. Materiales y recursos didácticos.....	15
10.7. Participación de la familia.....	16
11. Evaluación del proceso de enseñanza y aprendizaje.....	16
11.1. Evaluación del proceso de aprendizaje.....	16
11.1.1. Evaluación inicial, continua y final, con carácter criterial y formativo.....	17
11.1.2. Procedimientos e instrumentos de evaluación y calificación.....	17
11.1.3. Criterios de calificación y promoción del alumnado.....	19
11.1.4. Mecanismos de recuperación de pendientes o mejora.....	19
11.2. Evaluación del proceso de enseñanza.....	19
12. Atención a la diversidad.....	20
12.1. Atención educativa ordinaria.....	20
12.2. Atención educativa no ordinaria.....	21

## 1. Introducción.

Esta programación didáctica está dirigida al primer curso del **Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios en Restauración en oferta dual**. Por tanto, se rige principalmente por la siguiente normativa:

- Ley Orgánica 2/2006 con las modificaciones de la LOMLOE 3/2020.
- Ley de Educación de Andalucía 17/2007.
- Ley Orgánica 3/2022 de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- Real Decreto 1147/2011 por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
- Decreto 436/2008 por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional Inicial que forma parte del sistema educativo.
- Real Decreto 1690/2007 que establece las enseñanzas mínimas del título de Técnico en Servicios en Restauración.
- Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo del título de Técnico en Servicios de Restauración.
- Orden de 20 de enero de 2023, por la que se convocan proyectos de Formación Profesional Dual para el curso académico 2023/2024.

## 2. Contextualización.

### 2.1. Contextualización al módulo.

El módulo Operaciones básicas en restaurante contribuye a la adquisición:

1. Del **título** de Técnico en Servicios en Restauración.

2. La **competencia general** consistente 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. De las **cualificaciones profesionales completas**:

HOT092\_1 - Operaciones básicas de restaurante y bar.

HOT679\_2: Servicios de restaurante, bar y cafetería.

4. De los **objetivos generales y las competencias profesionales, personales y sociales** que serán citadas a continuación y que son establecidas por la Orden de 9 de octubre de 2008.

5. De las **unidades de competencia**:

UC0257\_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

UC0258\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

UC2298\_2: Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.

UC2299\_2: Preparar y servir bebidas distintas a vinos.

UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en Hostelería.

UC1048\_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.

UC1054\_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.

## 2.2. Contextualización al centro y al proyecto educativo.

La programación didáctica se va a desarrollar en el I.E.S. Rey Alabez. Este centro se ubica en el municipio del levante almeriense de Mojácar. Presenta oferta formativa en E.S.O y ciclos formativos de Cocina y Gastronomía y 1º curso de Servicios en Restauración Dual.

A nivel curricular, la programación se adapta al proyecto educativo del I.E.S. y por tanto a los **planes y programas** que en él se trabajan:

- Plan “Escuela Espacio de Paz”
- Plan para la igualdad entre hombre y mujeres.
- Transformación digital Educativa (TDE)

## 2.3. Contextualización al alumnado.

Las características psicoevolutivas del alumnado y las diferencias individuales, rigen la contextualización de la programación didáctica. Precisamente, en mi aula cuento con un total de 6 alumnos/as, de edades comprendidas entre los 16 a los 51 años de edad. A nivel generalizado, la mayoría de ellos presentan madurez intelectual y capacidad de razonamiento. El alumnado accede al ciclo desde otros ciclos formativos de grado medio (sin titular) o desde la E.S.O. Dentro del grupo destaco un alumno que presenta dislexia y TDAH, así como varias alumnas que muestran dificultad en la comprensión léxica.

Tras las primeras observaciones registradas, se determina que la mayoría del alumnado se han matriculado en el ciclo por diversos motivos, ajenos todos ellos al interés por la profesión. Bien es cierto, que la zona exige una demanda de este perfil profesional y por tanto, ven una fácil salida laboral hasta que alcancen sus metas profesionales.

Casi la totalidad del alumnado reside en los municipios colindantes al centro: Mojácar, Vera, Garrucha, Cuevas de Almanzora, Turre, etc.

## 2.4. Contextualización al entorno productivo.

Es necesaria la superación del módulo de Operaciones básicas en restaurante para la obtención del título de Técnico en Servicios en Restauración. Esta titulación favorece que el alumnado pueda desenvolverse en empresas del sector de la hostelería, y en su marco, las áreas de hostelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva), en las que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas. Es un ciclo formativo que tiene relación

directa con el sector productivo primordial del entorno, dado la demanda de este perfil profesional que precisa tanto el Levante Almeriense como el propio municipio de Mojácar. Tal y como reflejan los datos recogidos por el Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía, la principal actividad económica en 2020 en el municipio de Mojácar fue la Hostelería. Concretamente este técnico tiene amplias salidas laborales ya que el municipio cuenta con un gran variedad de establecimientos (hoteles, hostales y pensiones, bares, cafeterías, coctelerías, vinotecas y restaurantes), donde el alumnado podrá acceder a distintas ocupaciones: camarero de bar-cafetería o restaurante, empleado de economato, barman, ayudante de sumiller y auxiliar de servicios en medios de transporte.

### 3. Objetivos del módulo.

Los **objetivos generales del módulo** profesional representan los resultados esperados del alumnado como consecuencia del proceso formativo. Éstos están plasmados en la **Orden de 9 de octubre de 2008** y son los siguientes:

OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO
<i>a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.</i>
<i>b) Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.</i>
<i>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.</i>
<i>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.</i>
<i>e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.</i>
<i>f) Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.</i>
<i>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.</i>
<i>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>
<i>i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.</i>
<i>j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.</i>

### 4. Competencias profesionales, personales y sociales.

Las **competencias profesionales, personales y sociales** describen una serie de capacidades y conocimientos que deben alcanzar los titulados de FP para dar respuesta a los requerimientos

del sector productivo, aumentar el empleo y favorecer la cohesión social. Éstas se encuentran establecidas en la **Orden de 9 de octubre de 2008** de Andalucía y son las siguientes:

COMPETENCIAS
<b>PROFESIONALES</b>
<i>a) Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.</i>
<i>b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior.</i>
<i>c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.</i>
<i>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.</i>
<i>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>
<i>f) Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro, si procede, utilizando correctamente las tecnologías de la información y la comunicación relacionadas.</i>
<i>g) Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad.</i>
<b>PERSONALES</b>
<i>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.</i>
<i>j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.</i>
<b>SOCIALES</b>
<i>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>

## 5. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación. Relación con los objetivos generales y las competencias profesionales, personales y sociales.

Los **resultados de aprendizaje** (R.A) hacen referencia a lo que el alumnado de saber, comprender y saber hacer al finalizar cada módulo. Éstos están determinados por los **criterios de evaluación** (C.E) que expresan el tipo y grado de aprendizaje que se espera que el alumnado haya alcanzado con respecto a los R.A.

Los R.A del módulo de Operaciones básicas en restaurante se exponen a continuación con sus respectivos criterios de evaluación, y a su vez se relacionan con los objetivos generales y las competencias profesionales, personales y sociales.

### **RA1. Prepara material, equipos y mobiliario identificando sus usos y aplicaciones.**

- a) Se han descrito y clasificado los materiales, equipos y mobiliario propios de las áreas de servicio de sala.*
- b) Se han relacionado equipos, materiales y mobiliario con sus usos y funcionalidades posteriores.*
- c) Se ha interpretado la información y documentación asociada al acopio.*

- d) Se ha realizado el acopio comprobando cuantitativamente y cualitativamente el material solicitado con el recibido.*
- e) Se ha ubicado el material de servicio en los lugares apropiados a cada caso.*
- f) Se han caracterizado las operaciones de puesta a punto de equipos, materiales y mobiliario necesarios para su adecuación al servicio.*
- g) Se han ejecutado los diversos procedimientos de revisión, reposición, repaso, limpieza, colocación y otros, de equipos, materiales y mobiliario en estas áreas de servicio.*
- h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.*

**RA2. Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar.**

- a) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje de mesas relacionándolos con la tipología de servicios en estas áreas.*
- b) Se han secuenciado las fases del montaje relacionándolas con sus respectivos procedimientos y técnicas.*
- c) Se ha determinado y utilizado el material adecuado para las distintas actividades de montaje.*
- d) Se ha ejecutado el montaje de mesas en tiempo y forma.*
- e) Se ha realizado el montaje de elementos auxiliares para el servicio.*
- f) Se han propuesto alternativas en función de los resultados obtenidos.*
- g) Se han utilizado técnicas de decoración de mesas siguiendo las pautas correctas y utilizando los materiales apropiados.*
- h) Se ha revisado el montaje final de mesas corrigiendo cualquier fallo que pudiera detectarse.*
- i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.*

**RA3. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio.**

- a) Se han descrito las diversas fases de ejecución de los servicios de alimentos.*
- b) Se han relacionado las diversas fases y procedimientos con las características del servicio a desarrollar.*
- c) Se ha identificado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de alimentos u otros procedimientos de control.*
- d) Se ha definido el itinerario de la comanda diferenciando los distintos departamentos asociados.*
- e) Se han identificado los nuevos sistemas de comandas asociados a las nuevas tecnologías.*
- f) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características del alimento, del tipo de servicio requerido, del momento o fase del mismo y del protocolo.*
- g) Se han realizado las operaciones de recogida y/o desbarasado de manera ordenada y limpia.*

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

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

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

**RA4. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.**

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

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

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

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

*e) Se ha realizado el transporte en bandeja de manera correcta en función del tipo y clase de bebida a transportar y el orden establecido.*

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

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

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

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

**RA5. Ejecuta las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de sala, relacionándolas con las necesidades de reposición y adecuación al siguiente servicio.**

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

*b) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, materiales y mobiliario utilizados durante el servicio.*

*c) Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.*

*d) Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.*

*e) Se han identificado y determinado las necesidades de conservación o devolución al departamento de cocina, de los productos que lo requieran, para su adecuación a usos posteriores.*

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



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

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

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

**TABLA DE RELACIÓN DE RA CON OBJETIVOS GENERALES**

RA/OBJ G.	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
RA1			X					X	X	X
RA2				X				X	X	X
RA3	X				X			X	X	X
RA4	X				X			X	X	X
RA5		X				X	X	X	X	X

**TABLA DE RELACIÓN DE RA CON COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES**

RA/OBJ G.	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
RA1			X					X	X	X
RA2				X				X	X	X
RA3	X				X			X	X	X
RA4	X				X			X	X	X
RA5		X				X	X	X	X	X

## 6. Contenidos. Relación con las unidades de trabajo. Temporalización.

Los **contenidos** son un conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que contribuyen al logro de los objetivos y a la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales. Éstos se secuencian en **bloques** y se relacionan paralelamente con los **R.A.**

<p><b>BLOQUE 1. Preparación de material, equipos y mobiliario.</b></p> <p>1.1. Material, equipos y mobiliario propios del área de restaurante. Descripción, clasificación y características. Control de existencias. Documentación asociada.</p> <p>1.2. Ubicación, distribución y funcionalidades de los materiales, equipos y mobiliario.</p> <p>1.3. Operaciones de puesta a punto y adecuación de materiales, equipos y mobiliario. Secuenciación de tareas, control y valoración de resultados.</p>	RA1	U.T. 1 Material, equipos y mobiliario. (35 h)
<p><b>BLOQUE 2. Realización del montaje de mesas.</b></p> <p>2.1. Tipología de servicios en el área de restaurante. Descripción y características.</p> <p>2.2. Montaje de mesas y otros elementos. Caracterización y adecuación al tipo de servicio. Secuenciación de fases y técnicas asociadas.</p> <p>2.3. Decoración de mesas. Características, formas y materiales empleados.</p>	RA2	U.T. 2 Puesta a punto de la sala (70 h)

2.4. Ejecución secuenciada de operaciones de montaje y presentación de mesas. Control y valoración de resultados.		
<p><b>BLOQUE 3. Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala.</b></p> <p>3.1. Tipos y métodos de servicio de alimentos. Descripción y caracterización.</p> <p>3.2. Procedimientos para el transporte de platos, fuentes, bandejas, desbarasados y otros. Fases de ejecución, control y valoración de resultados.</p> <p>3.3. Normas básicas del servicio de alimentos. Funcionalidad y aplicación.</p> <p>3.4. Aplicación de las normas básicas de protocolo.</p> <p>3.5. Documentos asociados al servicio. Caracterización y usos de la comanda. Formalización, tipos y flujo de movimientos.</p> <p>3.6. Operaciones de apoyo al servicio de alimentos en sala. Secuenciación de fases, procedimientos y aplicación de técnicas. Control y valoración de resultados.</p>	RA3	U.T. 3. Servicio de alimentos en sala (74 h)
<p><b>BLOQUE 4. Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala.</b></p> <p>4.1. Material de uso específico en el servicio de bebidas en sala. Caracterización, usos y aplicaciones.</p> <p>4.2. Normas básicas del servicio de bebidas. Funcionalidad y aplicación.</p> <p>4.3. Aplicación de las normas básicas de protocolo.</p> <p>4.4. Documentos asociados al servicio. Caracterización y usos de la comanda. Formalización, tipos y flujo de movimientos.</p> <p>4.5. Operaciones de apoyo al servicio de bebidas en sala. Procedimientos y aplicación de técnicas específicas a los diversos tipos de bebidas. Control y valoración de resultados.</p>	RA4	U.T. 4. Servicio de bebidas en sala. (74 h)
<p><b>BLOQUE 5. Ejecución de las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de sala.</b></p> <p>5.1. Operaciones de post-servicio en áreas de sala. Descripción y caracterización.</p> <p>5.2. Secuenciación de fases y aplicación de técnicas.</p> <p>5.3. Control y reposición de materiales y materias primas. Documentos asociados.</p> <p>5.4. Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control.</p> <p>5.5. Procedimientos de ejecución de las operaciones de post-servicio. Adecuación de las áreas al siguiente servicio. Control y valoración de resultados.</p>	RA5	U.T. 5 Operaciones de post-servicio y documentación (35 h)
<b>TOTAL DE HORAS</b>		<b>288</b>

El curso escolar 2023/2024, inicia el día 15 de septiembre de 2023 y finaliza el 21 de junio de 2024. Teniendo en cuenta el proyecto de la **Formación Profesional Dual**, los contenidos asociados a los distintos criterios que componen los RA, se trabajarán y por tanto, dichos criterios serán evaluados en las siguientes fases que componen la formación:

<b>FI</b> (9 horas/semana)	<b>FAE</b> (7 horas/semana)	<b>FAC</b> (2 horas/semana)
RA1 a, b, c	d, e, f, g, h	f
RA2 a	b, c, d, e, f, g, h, i	b, c, d, e, f, g, h, i
RA3 a	b, c, d, e, f, g, h, i, j	
RA4 a	b, c, d, e, f, g, h, i	
RA5 a	b, c, d, e, f, g, h, i	

**F.I.: Formación inicial** (15 septiembre a 15 de enero) – Toda la semana en horario regular

**F.A.E: Formación en alternancia en la empresa** (17 enero a 31 de mayo) – Miércoles, jueves y viernes.

**F.A.C: Formación en alternancia en el centro educativo** (17 enero a 31 de mayo) – Lunes

## 7. Relación interdisciplinar de los contenidos.

La **interdisciplinariedad** es la combinación de disciplinas interconectadas con la finalidad de enriquecer y lograr un aprendizaje íntegro, que promueva la consecución de la **competencia general** del título. Desde una perspectiva globalizadora e interdisciplinar, el módulo **Operaciones básicas en restaurante** debe trabajarse y superarse junto al módulo de **Operaciones básicas en bar-cafetería** para reconocer las competencias profesionales anteriormente indicadas. Igualmente debe desarrollarse y acreditarse junto al resto de módulos del ciclo para certificar las cualificaciones profesionales y la adquisición del título de **Técnico en Servicios en Restauración**. Al mismo tiempo, los contenidos del módulo se trabajarán de forma conjunta con actividades comunes del módulo **Técnicas culinarias**, perteneciente al título de **Técnico en Cocina y Gastronomía** para lograr un aprendizaje más enriquecedor.

## 8. Elementos transversales.

Los **elementos transversales** son aspectos o elementos comunes a todos los módulos dirigidos a la **formación integral del alumno** y a la preparación del mismo para integrarse en la sociedad. Éstos se establecen en Andalucía en los artículos 39 y 40 de la LEA 17/2007; en el ámbito de la formación profesional inicial en el artículo 13 de la Ley Orgánica 3/2022 de ordenación e integración de la Formación Profesional y en el artículo 13 del Decreto 436/2008, de Ordenación de Formación Profesional en Andalucía. Concretamente en mi módulo, se trabajan los siguientes:

- Educar para la **convivencia y la paz**, fomentando la solidaridad, la cooperación, la libertad, la responsabilidad, el respeto y el rechazo a todo tipo de discriminación e intolerancia.
- Contribuir al **bienestar físico, mental y social** del alumnado desde la adquisición de actitudes y hábitos de salud, higiene, alimentación, actividad física, etc.
- Concienciar de la importancia del **medio ambiente** para la vida y desarrollar actitudes de respeto, cuidado, responsabilidad...

- Formación en **nuevas tecnologías** para la construcción del conocimiento y el desarrollo autónomo del alumnado.
- Acercamiento a los rasgos culturales y hechos diferenciadores y peculiares nuestra comunidad autónoma: **Andalucía** (identidad, valores, costumbres y tradiciones).
- **Prevención de Riesgos Laborales**

## 9. Orientaciones pedagógicas del módulo profesional.

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones básicas de servicio y atención al cliente en las áreas de sala o restaurante.

Las funciones básicas de servicio y atención al cliente, incluyen aspectos como:

- Las operaciones de pre-servicio y post-servicio en las áreas de sala.
- El control y flujo de documentos asociados con las actividades de aprovisionamiento interno y el propio servicio.
- Las operaciones elementales del servicio, tanto de alimentos como de bebidas.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones, se aplican fundamentalmente en:

- En el servicio de alimentos y bebidas en los ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/catering y el área de pisos en alojamientos.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo, versarán sobre:

- La caracterización de los equipos, materiales y mobiliario propio de las áreas de restaurante, así como su ubicación, puesta a punto y adecuación a los servicios.
- La aplicación y el desarrollo de la diversidad de operaciones relacionadas con el montaje y decoración de mesas.
- La caracterización de la diversa tipología de servicios en las áreas de restaurante y las fases y procedimientos a desarrollar en cada uno.
- Los procedimientos de apoyo al servicio de alimentos y bebidas en estas áreas, así como las normas básicas de atención al cliente.

## 10. Metodología

### 10.1. Principios metodológicos.

Los **principios metodológicos** que impregnan la programación se basan en las teorías psicológicas cognitivas y contextuales y son los citados a continuación:

Partiendo de los <b>conocimientos previos</b> e intereses del alumnado es necesario el planteamiento de <b>conflictos cognitivos</b>	- Partir de las <b>necesidades y motivaciones</b> . - Construir <b>aprendizajes significativos</b> . - Establecer <b>conflictos cognitivos</b> .
--	--

atravesantes para “desestabilizar” sus esquemas de conocimiento.	
El aprendizaje debe basarse en la experimentación y el descubrimiento. Para ello es necesario utilizar, durante el proceso de enseñanza-aprendizaje, instrumentos que ayuden a trabajar el enfoque competencial y promuevan la inclusión.	- <b>Aprender a aprender</b> , desarrollando la autonomía.
Es necesaria la <b>coordinación del equipo docente</b> y los departamentos didácticos para conseguir un <b>enfoque comunicativo y multidisciplinar</b> entrelazando los distintos módulos, desde un lenguaje común.	- Enfoque comunicativo. - Trabajo en equipo del profesorado.
La sociedad demanda alumnos íntegramente formados, por lo que se trabajará de forma transversal en todos los módulos.	- <b>Educación en valores.</b>

## 10.2. Métodos de enseñanza.

Los **métodos de enseñanza** hacen referencia a la forma de abordar el proceso de enseñanza-aprendizaje por parte del profesor/a en las diferentes unidades de trabajo. A continuación expongo los métodos destacados en el desarrollo de las unidades de trabajo:

<b>RAZONAMIENTO</b>	Método analógico	De lo particular a lo particular. Se establecen comparaciones que llevan a una solución por semejanza mediante las <b>técnicas de simulación</b> .
<b>ENSEÑANZA</b>	Métodos globalizados	Interrelación entre los conocimientos de distintos módulos para el desarrollo de competencias.
	Enseñanza directiva	Se muestra el procedimiento, se realiza una <b>práctica guiada</b> y por último, una <b>práctica autónoma</b> para entrenar habilidades y destrezas.
<b>ACTIVIDADES</b>	Método activo	<b>Participación e implicación activa</b> del alumnado para conseguir aprendizajes significativos.
<b>INTERACCIÓN</b>	Aprendizaje cooperativo	Trabajo en equipo para conseguir <b>objetivos compartidos</b> .
	Tutoría entre iguales	Relación interactiva entre parejas de alumnos para beneficiar el aprendizaje de ambos y <b>favorecer la inclusión</b> .

## 10.3. Metodologías innovadoras y activas.

Las **metodologías innovadoras y activas** que contextualizan el aprendizaje son inclusivas y atienden a la diversidad del alumnado. En el marco de la programación destaco las siguientes:

1. Aprendizaje basado en problemas.
2. Aprendizaje cooperativo y tutoría entre iguales.
3. Gamificación. Metodología que defiende el uso del móvil en el aula con fines didácticos (Kahoot, Educaplay, etc.).

4. Aula invertida (Flipped Classroom).

5. Metodologías favorecedoras de la metacognición (mapas, rutinas de pensamiento, etc.)

#### 10.4. Actividades

En el proceso de enseñanza-aprendizaje, se debe activar y ejercitar los procesos cognitivos del alumnado, entendiendo como tales, el conjunto de habilidades mentales o de pensamiento. Para ello, y con la finalidad de alcanzar los objetivos y adquirir las competencias profesionales, personales y sociales, se utilizan los ejercicios y las actividades.

- **Ejercicios variados.**

- **Actividades introductorias o de motivación:** realizadas al inicio de cada unidad de trabajo para captar la atención del alumnado en relación a los contenidos que se van a tratar.

- **Actividades diagnósticas:** propuestas con el fin de conocer los conocimientos previos con los que el alumnado parte al inicio de cada unidad de trabajo.

- **Actividades de desarrollo:** tanto teóricas como prácticas con el fin de afianzar los contenidos trabajados. Se realizarán a lo largo de las distintas unidades de trabajo.

- **Actividades de refuerzo y/o ampliación:** como su propio nombre indica se establecen para reforzar o ampliar contenidos y son propuestas al término de cada unidad de trabajo.

- **Actividades de conclusión:** realizadas al finalizar cada unidad de trabajo para comprobar el grado de adquisición de los contenidos, reforzar lo aprendido y facilitar la autoreflexión.

- **Actividades complementarias:** son aquellas organizadas por el centro durante el horario escolar y con carácter diferenciado de las propiamente lectivas, por el momento, espacio o recursos que se utilizan. Por lo tanto, puede ser una actividad evaluable y requiere autorización para el alumnado menor cuando conlleve una salida del centro.

Entre otras, destaco:

\* Celebración del día de la Salud Metal atendiendo a la Resolución de 13 de julio de 2023.

\* Celebración del día de la Empresa Andaluza atendiendo a la Instrucción de 25 de septiembre de 2023

\* Servicios en el restaurante pedagógico.

\* Visitas a establecimientos del entorno.

\* Organización de talleres y jornadas gastronómicas desde el propio Departamento de

Hostelería y Turismo.

- **Actividades extraescolares:** son aquellas que tienen carácter voluntario, requiere autorización para el alumnado menor y en ningún caso formará parte del proceso de evaluación para la superación de los módulos que integran los currículos. Este tipo de actividades, suponen una salida del centro y agrupación por parte del alumnado. (A fecha de octubre de 2023 no hay ninguna planteada. Se organizarán aquellas que considere el departamento en función de la temporalización y necesidades del alumnado)

## 10.5. Organización del espacio, el tiempo y los agrupamientos.

La **organización del espacio** escolar debe estimular la participación en actividades verbales, respetar el trabajo individual de los alumnos y favorecer el trabajo de investigación en grupo. Para el desarrollo del ciclo de Técnico en Servicios en Restauración, el alumnado contará con los espacios mínimos según lo establecido en el Anexo IV de la **Orden del 9 de octubre de 2008**. Además el centro cuenta, entre otros, con los siguientes espacios: biblioteca, restaurante pedagógico, aula-taller de bar-cafetería, almacén, vestuarios, etc.

La **organización del tiempo** estará distribuida de la siguiente forma:

De acuerdo al Decreto 301/2009 y a la Resolución de 23 de mayo de 2023 que establece el **calendario** para el curso escolar 2023/2024, las enseñanzas de Formación Profesional Inicial comenzarán las clases lectivas el día 15/9/2023 y finalizarán 21/6/2024.

Respecto a la **jornada** el ciclo de grado medio de Servicios en Restauración tiene establecida una duración de 288 horas para el módulo de Operaciones básicas en restaurante, que atendiendo a la Orden de 29/9/2010, son distribuidas en 9 horas semanales: lunes (1h), miércoles (3h), jueves (3h) y viernes (2h).

Por último, la **organización de los agrupamientos** flexibles y equilibrados que se desarrollan en la programación son los siguientes:

- Agrupamientos flexibles entre distintas aulas. Destinados a las visitas y salidas del centro.
- Grupo – clase. Al ser un grupo muy reducido, se trabajará este tipo de agrupamientos para lluvias de ideas, explicaciones, trabajos, puestas en común, simulacros de servicio, etc.
- Parejas. Este tipo de agrupamiento será utilizado principalmente para la tutoría entre iguales que favorezcan la inclusión y el aprendizaje de alumnos menos aventajados.
- Trabajo individual. Este agrupamiento del alumnado se utilizará para ejercicios, actividades, tareas y proyectos, en lo que se pretenda la reflexión y la práctica sobre los diversos contenidos de forma personalizada.

## 10.6. Materiales y recursos didácticos.

Para el desarrollo del ciclo de Técnico en Servicios de Restauración, el alumnado cuenta con una serie de **equipamientos mínimos**, según lo establecido en la **Orden de 9 de octubre de 2008**. Además para su proceso de enseñanza-aprendizaje se utilizarán los materiales y recursos educativos mencionados a continuación:

Los **materiales educativos** son productos diseñados con intención didáctica, para apoyar el desarrollo de los procesos de enseñanza y aprendizaje. Por ejemplo: libro de texto, apuntes propios facilitados al alumnado, mapas conceptuales, etc.

Sin embargo, los **recursos educativos** son materiales que no habiendo sido diseñados específicamente para el aprendizaje, son utilizados en este contexto. Por ejemplo: Moodle, iPasen, Séneca, Kahoot, Prezi, Educaplay, etc.

## 10.7. Participación de la familia.

El artículo 1 de la LOE 2/2006 modificado por la LOMLOE 3/2022 en el apartado h bis) establece el reconocimiento del papel que corresponde a los padres, madres y tutores legales como primeros responsables en la educación de sus hijos. La LEA 17/2007, profundiza aún más en la importancia de la participación de las familias en el proceso educativo y le dedica el Capítulo IV. El Decreto 327/2010, establece en su artículo 13, que *“los padres y las madres o representantes legales, como principales responsables que son de la educación de sus hijos e hijas o pupilos, tienen la obligación de colaborar con los Institutos de Enseñanza Secundaria y con el profesorado, especialmente durante la educación secundaria obligatoria”*.

En resumen, la **relación y participación de los padres** se concreta del siguiente modo:

**Información recíproca.** Se establecerán tutorías presenciales en el centro los jueves en horario de 17:00 a 18:00 horas en función de las necesidades. Esta comunicación se reforzará a través de Séneca-Pasen y la página web del centro. Estas plataformas facilitaran las notificaciones cuando sea necesario y una comunicación fluida con las familias sobre la evolución escolar del alumnado.

Así mismo, se establecerán los siguientes **momentos de comunicación**:

- **Al principio del curso:** se informará sobre los resultados de aprendizaje, contenidos, metodología y criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales, así como de los requisitos mínimos exigibles para obtener una calificación positiva en ellos.
- **A lo largo del curso:** Se informará, en tres ocasiones como mínimo, sobre el aprovechamiento académico y evolución del proceso de aprendizaje.
- **Final de curso:** se informará sobre los resultados de la evaluación final y promoción.

Esta comunicación será establecida con las familias del alumnado menor de edad y con los tutores legales del alumnado mayor de edad, con previa autorización por parte del mismo. Si no se dispone de autorización por parte del alumnado mayor de edad, no se contemplan estos procesos informativos.

## 11. Evaluación del proceso de enseñanza y aprendizaje.

El artículo 141 de la LOE 2/2006 (modificado por la LOMLOE 3/2020) establece que el profesorado evaluará tanto los aprendizajes del alumnado como los procesos de enseñanza y su propia práctica docente.

### 11.1. Evaluación del proceso de aprendizaje.

La **evaluación del alumnado** será **continua y se realizará por módulos profesionales**. Dicha evaluación se encuentra regulada por el Decreto 436/08 y la Orden del 29/9/2010. A su vez, será realizada por el profesorado que imparta cada módulo profesional del ciclo formativo, de acuerdo con los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos de cada módulo profesional, así como las competencias profesionales, personales y sociales y los objetivos generales del ciclo formativo asociados a los mismos.



### 11.1.1. Evaluación inicial, continua y final, con carácter criterial y formativo.

Esta Orden establece asimismo 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.**

La no asistencia a clase o a la empresa implica la imposibilidad de llevar a cabo una calificación asociada a la evaluación continua en base a los distintos criterios de evaluación. En estos casos, la insostenibilidad del propio proceso de evaluación continua es evidente y escapa de la voluntad del docente.

Según estipula la legislación, es el departamento de familia profesional, a través del equipo educativo de cada uno de los ciclos formativos, el que desarrolla los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación que se vayan a aplicar para la evaluación del alumnado, en cuya definición el profesorado tendrá en cuenta el grado de consecución de los resultados de aprendizaje de referencia, así como la adquisición de las competencias y objetivos generales del título.

Por lo tanto, la propuesta de evaluación de esta programación se adapta al **Proyecto Educativo de Centro** correspondiente, y a lo acordado por el **Departamento**.

Los procesos de evaluación se realizarán de la siguiente forma:

1- Evaluación inicial	2- Evaluaciones parciales	3- Evaluación final
Realizada durante el primer mes para indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado respecto a los resultados de aprendizaje y contenidos del curso.	Se realizarán tres sesiones. En ellas constarán las calificaciones del alumnado en cada uno de los módulos profesionales en los que se encuentren matriculados.	Se corresponderá siempre con la finalización del régimen ordinario de clase, existiendo una única sesión de evaluación final para la oferta completa.

En las sesiones de evaluación se acordará también la información que, sobre el proceso personal de aprendizaje, se transmitirá a cada alumno o alumna (o representantes legales). Esta comunicación se hará mediante el sistema de SÉNECA.

### 11.1.2. Procedimientos e instrumentos de evaluación y calificación.

Las **técnicas** son un conjunto de acciones o procedimientos que conducen a la obtención de información relevante sobre el aprendizaje del alumnado. Éstas se apoyan en los **instrumentos** de evaluación que son aquellas herramientas diseñadas para obtener información precisa sobre el nivel y la calidad de aprendizaje del alumnado. Destaco las siguientes:

TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
Observación	<ul style="list-style-type: none"><li>- Escalas de observación</li><li>- Registros</li></ul>
Corrección de pruebas	<ul style="list-style-type: none"><li>- Rúbrica</li><li>- Diario de aprendizaje</li><li>- Plantillas de corrección</li></ul>
Revisión, corrección y análisis de tareas y producciones del alumnado.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Observación</li><li>- Plantillas de corrección</li><li>- Listas de control</li><li>- Escalas de valoración</li></ul>

Autoevaluación y coevaluación	- Cuestionarios
-------------------------------	-----------------

Los criterios de evaluación, tal y como mencionaba anteriormente, determinan que el estudiante ha alcanzado un resultado de aprendizaje. Dichos criterios presentan un porcentaje para la calificación y se asocian a instrumentos de evaluación.

La ponderación que se aplicará para cada criterio de evaluación se refleja en la tabla contenida al final de esta programación (Anexo I).

**Instrucciones básicas en cuanto a la calificación del módulo:**

- Para superar un resultado de aprendizaje se hará la media ponderada con la puntuación obtenida mediante los distintos instrumentos de evaluación asociados a los criterios. El resultado de aprendizaje se dará por aprobado cuando la calificación obtenida sea igual o superior a 5. Por tanto, no es necesaria la aprobación de todos los criterios de aprendizaje para la superación del RA.
- Las calificaciones de cada uno de los módulos profesionales serán decididas por el profesorado responsable de impartirlos. En el caso de la Formación Profesional Dual el tutor laboral facilitará al profesorado responsable del módulo profesional, un registro de observaciones de las actividades formativas llevadas a cabo en la empresa por parte del alumno. El tutor docente, asociará dichas observaciones a los instrumentos de evaluación pertinentes para obtener como consecuencia una calificación que determine si el alumnado adquiere o no el RA asociado.
- En caso de no superar un RA, sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
- La nota trimestral parcial será la media ponderada de la calificación de los RA asociados a dicho trimestre.
- Las notas trimestrales parciales y finales se redondean (a partir de 5 en adelante y desde 0,5 en todos los casos. No se redondeará si la calificación es inferior a 5).
- Las ausencias del alumnado, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados criterios de evaluación al estudiante en el proceso de evaluación continua. Cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados criterios de evaluación que no vuelvan a ser evaluados durante el curso. En estos casos, el estudiante afectado tendrá derecho a ser evaluado aplicando dichos criterios de evaluación en el periodo de recuperación y mejora de la calificación entre la 3ª evaluación parcial y la final (junio). Se podrán contemplar fechas alternativas de evaluación cuando el estudiante presente justificantes oficiales de la ausencia.
- Si durante la celebración de una prueba objetiva escrita u oral el estudiante emplea dispositivos electrónicos o de cualquier otra índole, o es pillado copiando, se le retirará la prueba y obtendrá una calificación de cero en la misma.
- La dirección del centro docente, de oficio o a instancia de la empresa, puede interrumpir la actividad formativa en las empresas de un determinado estudiante en los casos siguientes: faltas de asistencia repetidas y/o impuntualidad repetida no justificada de acuerdo con el reglamento de régimen interno del centro docente; actitud contraria a las normas de funcionamiento de la empresa o no realización de las actividades incluidas en el programa formativo; mutuo acuerdo, adoptado entre el alumnado, dirección del centro docente y la entidad; y bajo rendimiento académico en los estudios cursados en el centro docente. En estos casos, el centro docente, con el asesoramiento de la Administración Educativa, planteará las medidas a adoptar.

### 11.1.3. Criterios de calificación y promoción del alumnado.

El **resultado del proceso de evaluación final** y por tanto, calificación de los distintos CE, será la obtención de una **calificación numérica**, en una escala de uno a diez, sin emplear decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes. De acuerdo al artículo 15 de la Orden 29/9/2010, el alumnado que supere todos los módulos profesionales del primer curso promocionará a segundo curso. Con los alumnos y alumnas que **no hayan superado la totalidad de los módulos profesionales de primer curso**, se procederá del siguiente modo:

a) Si la carga horaria de los módulos profesionales no superados es superior al 50% de las horas totales del primer curso, el alumno o alumna deberá repetir solo los módulos profesionales no superados y no podrá matricularse de ningún módulo profesional de segundo curso.

b) Si la carga horaria de los módulos profesionales no superados de primer curso es igual o inferior al 50% de las horas totales, el alumno/a podrá optar por repetir solo los módulos profesionales no superados, o matricularse de éstos y de módulos profesionales de segundo curso, utilizando la oferta parcial, siempre que la carga horaria que se curse no sea superior a 1000 horas lectivas en ese curso escolar y el horario lectivo de dichos módulos profesionales sea compatible, permitiendo la asistencia y evaluación continua de todos ellos.

### 11.1.4. Mecanismos de recuperación de pendientes o mejora.

El alumnado de FPI de primer curso, que tenga **pendiente** una o más evaluaciones del módulo, uno o varios RA o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá derecho a un **periodo de recuperación** establecido durante el mes de **junio** tal y como establece los artículos 12.5 y 12.6 de la Orden 29/9/2010. Este periodo estará concretizado en el proyecto de Formación Profesional Dual y se realizará en el **centro o en la empresa**, en función de los RA/CE no adquiridos. Aquel alumnado que no realice la formación en alternancia será atendido en el centro durante todo el curso en horario lectivo regular y por tanto, durante este periodo (1-21 de junio) deberá **asistir obligatoriamente** a clase para continuar con las actividades de recuperación.

Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente, dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del módulo profesional que será la que aparecerá como nota de evaluación final.

En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente, dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del módulo profesional que aparecerá como nota de evaluación final.

## 11.2. Evaluación del proceso de enseñanza

El artículo 25.3 del Decreto 486/2008 por el que se establece la ordenación de la Formación Profesional Inicial en Andalucía, indica que el profesorado tendrá la obligación de evaluar tanto los aprendizajes del alumnado como los procesos de enseñanza y su propia práctica docente con el objetivo de mejorarla, a partir de los resultados obtenidos. Dicha evaluación se realizará de forma continuada y sobre todo al finalizar cada unidad de trabajo mediante la observación propia y el análisis. Igualmente será llevada a cabo al finalizar cada trimestre, incorporando la opinión del alumnado. Para ello, realizaré en primer lugar un análisis exhaustivo sobre el desarrollo de mi programación dentro del aula y los resultados obtenidos: comparación de resultados respecto a otros análisis, valoración de la calidad de los instrumentos utilizados y propuestas de mejora. Así mismo, contaré con el feedback de mi alumnado, haciéndolo partícipe de forma activa en esta evaluación mediante cuestionarios anónimos. Por último, mi práctica educativa mejorará también progresivamente gracias a la participación en las actividades formativas ofertadas desde los Centros del Profesorado.

## 12. Atención a la diversidad

Se entiende por **atención a la diversidad** al conjunto de actuaciones y medidas educativas que garantizan la mejor respuesta a las necesidades y diferencias de todos y cada uno de los alumnos y alumnas en un entorno inclusivo, ofreciendo oportunidades reales de aprendizaje en contextos educativos ordinarios. Entre las estrategias **DUA (Diseño Universal del Aprendizaje)** que se incluyen en mi programación para atender a la diversidad podemos destacar:

PRINCIPIOS DUA	PAUTAS DUA
Múltiples formas de representación	- Presentación de los contenidos en distintos formatos (esquemas, imágenes, mapas conceptuales, etc.) - Clarificación del vocabulario y símbolos. - Lectura fácil
Múltiples formas de expresión	- Uso de herramientas digitales - Preguntas cortas, largas, test, etc. - Lenguaje oral, escrito, esquemas, etc.
Múltiples formas de motivación e implicación en el aprendizaje	- Trabajos cooperativos - Debates de autoevaluación - Feedback - Metacognición y autoreflexión - Actividades y tareas con distinto grado de dificultad.

### 12.1. Atención educativa ordinaria.

De acuerdo a las **Instrucciones de 8/3/2017**:

\* Se considera **atención educativa ordinaria** la aplicación de medidas generales a través de recursos personales y materiales generales, destinados a todo el alumnado. Dentro del aula cuento con varias alumnas que presentan dificultades de comprensión léxica, y para las cuales adopto las siguientes medidas:

- Explicación de la terminología profesional del módulo de forma más detenida.
- Material complementario aclaratorio.

- Trabajos cooperativos
- Actividades de refuerzo
- Ubicación en primera fila para no perder su atención y así facilitarle el seguimiento de las clases.
- Instrucciones claras y concisas previamente al desarrollo de las tareas.

## 12.2. Atención educativa no ordinaria.

\* Se considera **atención educativa no ordinaria**, las diferentes actuaciones de carácter ordinario para atender a la diversidad del alumnado. Éstas son definidas por el centro en su proyecto educativo y se orientan a la promoción del aprendizaje y del éxito escolar de todo el alumnado. Para ello se llevarán a cabo medidas de **acceso al currículo** con enfoque de **Diseño Universal del Aprendizaje**. En ningún caso las medidas adoptadas conllevan supresión de RA, CE, contenidos, objetivos, etc. Con ellas se pretende un acercamiento del aprendizaje al alumnado con dificultades mediante metodología e instrumentos diversos. Destaco las siguientes **pautas DUA**:

- Técnicas de estímulo y refuerzo frecuente, evitando su desánimo durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Reforzar habilidades y no incidir en los fallos de forma pública.
- Adaptación de exámenes en formato y tiempo. Diversificar los procedimientos e instrumentos de evaluación: exámenes de respuesta corta, adaptación tiempo, evitar preguntas extensas de desarrollo.
- Comunicación fluida con el equipo docente para coordinar lo mejor posible el proceso de aprendizaje.
- Ubicación en primera fila para captar su atención.
- Dar instrucciones ordenadas, claras y concisas, asegurando que las ha entendido previamente al desarrollo de las tareas.
- Tutoría entre iguales. Apoyo de otro compañero tutor, sirviéndole éste como referente y apoyo en su proceso de aprendizaje.
- Uso de planificadores mensuales para organizar el trabajo y el estudio.

**No se contempla la comunicación ni el apoyo en la familia ya que el alumno es mayor de edad y no autoriza a llevar a cabo este procedimiento.**

## ANEXO I

### MÓDULO PROFESIONAL: Operaciones básicas en restaurante.

#### Relaciones RA, CE, UT

<b>R.A.1. Prepara material, equipos y mobiliario identificando sus usos y aplicaciones.</b>			<b>Dual</b>		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	U.T.	FI	FAE	FAC
a) Se han descrito y clasificado los materiales, equipos y mobiliario propios de las áreas de servicio de sala.	3	1	<b>x</b>		
b) Se han relacionado equipos, materiales y mobiliario con sus usos y funcionalidades posteriores.	1	1	<b>x</b>		
c) Se ha interpretado la información y documentación asociada al acopio.	0,5	1	<b>x</b>		
d) Se ha realizado el acopio comprobando cuantitativamente y cualitativamente el material solicitado con el recibido.	1	1		<b>x</b>	
e) Se ha ubicado el material de servicio en los lugares apropiados a cada caso.	0,5	1		<b>x</b>	
f) Se han caracterizado las operaciones de puesta a punto de equipos, materiales y mobiliario necesarios para su adecuación al servicio.	3	1		<b>x</b>	<b>x</b>
g) Se han ejecutado los diversos procedimientos de revisión, reposición, repaso, limpieza, colocación y otros, de equipos, materiales y mobiliario en estas áreas de servicio.	2	1		<b>x</b>	
h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1	1		<b>x</b>	
<b>CONTRIBUCIÓN DEL R.A.1. DEL</b>	<b>12%</b>	<b>A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL</b>			

<b>R.A.2. Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar.</b>			<b>Dual</b>		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	U.T.	FI	FAE	FAC
a) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje de mesas relacionándolos con la tipología de servicios en estas áreas.	2	2	<b>x</b>		
b) Se han secuenciado las fases del montaje relacionándolas con sus respectivos procedimientos y técnicas.	3	2		<b>x</b>	<b>x</b>
c) Se ha determinado y utilizado el material adecuado para las distintas actividades de montaje.	4	2		<b>x</b>	<b>x</b>
d) Se ha ejecutado el montaje de mesas en tiempo y forma.	7	2		<b>x</b>	<b>x</b>
e) Se ha realizado el montaje de elementos auxiliares para el servicio.	2	2		<b>x</b>	<b>x</b>
f) Se han propuesto alternativas en función de los resultados obtenidos.	2	2		<b>x</b>	<b>x</b>
g) Se han utilizado técnicas de decoración de mesas siguiendo las pautas correctas y utilizando los materiales apropiados.	1	2		<b>x</b>	<b>x</b>
h) Se ha revisado el montaje final de mesas corrigiendo cualquier fallo que pudiera detectarse.	1	2		<b>x</b>	<b>x</b>
i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	2	2		<b>x</b>	<b>x</b>
<b>CONTRIBUCIÓN DEL R.A.2. DEL</b>	<b>24%</b>	<b>A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL</b>			

<b>R.A.3. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio.</b>			<b>Dual</b>		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	U.T.	FI	FAE	FAC
a) Se han descrito las diversas fases de ejecución de los servicios de alimentos.	2,5	3	<b>x</b>		
b) Se han relacionado las diversas fases y procedimientos con las características del servicio a desarrollar.	1,5	3		<b>x</b>	
c) Se ha identificado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de alimentos u otros procedimientos de control.	0,5	3		<b>x</b>	
d) Se ha definido el itinerario de la comanda diferenciando los distintos departamentos asociados.	2	3		<b>x</b>	
e) Se han identificado los nuevos sistemas de comandas asociados a las nuevas tecnologías.	1,5	3		<b>x</b>	
f) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características del alimento, del tipo de servicio requerido, del momento o fase del mismo y del protocolo.	6	3		<b>x</b>	
g) Se han realizado las operaciones de recogida y/o desbarasado de manera ordenada y limpia.	4	3		<b>x</b>	
h) Se han utilizado los cubiertos correctos a la hora de marcar un plato relacionando estos con el tipo de alimentos que se han de servir.	3	3		<b>x</b>	
i) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.	3	3		<b>x</b>	
j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	2	3		<b>x</b>	
<b>CONTRIBUCIÓN DEL R.A.3. DEL</b>	<b>26%</b>	<b>A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL</b>			

<b>R.A.4. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.</b>			<b>Dual</b>		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	U.T.	FI	FAE	FAC
a) Se han descrito y caracterizado las diversas fases de ejecución de los servicios de diversos tipos de bebidas en sala.	2	4	<b>x</b>		
b) Se han identificado y relacionado las diversas fases y procedimientos que se deben desarrollar con las características del servicio de bebidas.	2	4		<b>x</b>	
c) Se ha identificado e interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de bebidas u otros procedimientos de control.	2	4		<b>x</b>	
d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	3	4		<b>x</b>	
e) Se ha realizado el transporte en bandeja de manera correcta en función del tipo y clase de bebida a transportar y el orden establecido.	4	4		<b>x</b>	
f) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características de la bebida, del tipo de servicio requerido y del protocolo y/o normas establecidas.	5	4		<b>x</b>	
g) Se han realizado las operaciones de recogida y/o desbarasado de manera ordenada.	4	4		<b>x</b>	
h) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.	3	4		<b>x</b>	
i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1	4		<b>x</b>	

<b>CONTRIBUCIÓN DEL R.A. 4 DEL</b>	<b>26%</b>	<b>A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL</b>
------------------------------------	------------	---

<b>R.A.5. Ejecuta las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de sala, relacionándolas con las necesidades de reposición y adecuación al siguiente servicio.</b>	<b>Dual</b>				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%	U.T.	FI	FAE	FAC
a) Se han caracterizado las operaciones de post-servicio habituales en estas áreas de servicio.	1,5	5	<b>x</b>		
b) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, materiales y mobiliario utilizados durante el servicio.	2	5		<b>x</b>	
c) Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.	1,5	5		<b>x</b>	
d) Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.	1,5	5		<b>x</b>	
e) Se han identificado y determinado las necesidades de conservación o devolución al departamento de cocina, de los productos que lo requieran, para su adecuación a usos posteriores.	1	5		<b>x</b>	
f) Se ha realizado la recogida del material utilizado de forma correcta y ordenada hacia los lugares de limpieza.	1	5		<b>x</b>	
g) Se ha recolocado el mobiliario utilizado para su adecuación a usos posteriores.	1	5		<b>x</b>	
h) Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.	1	5		<b>x</b>	
i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1,5	5		<b>x</b>	
<b>CONTRIBUCIÓN DEL R.A. 5 DEL</b>	<b>12%</b>	<b>A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO PROFESIONAL</b>			