

**JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE
DESARROLLO EDUCATIVO Y FORMACIÓN
PROFESIONAL**

I.E.S. Rey Alabez, Mojácar

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA.

**MÓDULO PROFESIONAL: HORAS DE LIBRE
CONFIGURACIÓN. (DUAL)**

CURSO: 2º; CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:

TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN.

CURSO ACADÉMICO: 2024 - 2025

Índice.

Introducción, contexto y marco normativo	3
Introducción	3
Contexto	3
Marco normativo	3
Contextualización normativa de las horas de libre configuración	4
Consideraciones generales para el curso 2024 – 2025	4
Justificación y uso	4
Organización de las horas de libre configuración	5
Contenidos básicos	5
Temporalización de las unidades de trabajo	6
Contenidos transversales	6
Metodología	6
Actividades extraescolares	7
Actividades complementarias	7
Evaluación	7
Sesiones de evaluación	8
Evaluación continua	8
Criterios, técnicas e instrumentos de evaluación	8
Criterios de calificación	9
Periodo de recuperación y mejora	10
Incorporación tardía al curso escolar por cuestiones ajenas a la voluntad del alumno	10
Criterios de evaluación	10
Evaluación de la práctica docente	11
Evaluación de la programación	12
Atención a la diversidad	12
Planes y programas	12

Introducción, contexto y marco normativo.

Introducción.

El módulo profesional **Horas de Libre Configuración** (HLC en adelante) se va a impartir en el **segundo curso del ciclo formativo de grado medio Servicios en Restauración (dual) en el I.E.S. Rey Alabez de Mojácar**, en modalidad presencial y horario de mañana. El ciclo formativo, junto con el de grado medio de Cocina y Gastronomía, constituye la oferta de **Formación Profesional (FP)** del I.E.S., centrada en la familia profesional **Hostelería y Turismo**, principal actividad económica e importante nicho de empleo en el municipio y la comarca.

Contexto.

El centro, ubicado en una zona residencial de Mojácar-playa (calle Albardinar), asiste a alumnado de Educación Secundaria Obligatoria (fundamentalmente con domicilio en Mojácar o Turre) y de FP. La FP del I.E.S. atiende en sus instalaciones (aulas-taller cocina, cafetería y comedor en edificio secundario, y aula ordinaria dotada de pizarra digital y equipos informáticos portátiles en edificio principal) a alumnado diverso, no solo en edad, procedencia geográfica, municipio de residencia o forma de acceso al ciclo formativo, sino también en motivación, intereses y perspectivas laborales y profesionales.

La oferta de FP y el vínculo con el sector productivo adquieren todo su sentido en una localidad con más de 6.000 plazas hoteleras, unos 200 negocios de hostelería y una evidente vocación turística ¹, lo que tiene su reflejo en la estrecha relación entre el centro y las empresas locales-comarcales, que no solo acogen al alumnado en la Formación en Centros de Trabajo, sino que no en pocas ocasiones facilitan empleo a los estudiantes durante y/o tras la formación.

Marco normativo.

La normativa de referencia, entre otra, es:

- 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 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la FP.
- Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.
- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de 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 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- 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 profesional FP inicial que forma parte del sistema educativo en Andalucía.
- 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.
- Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.

Contextualización normativa de las horas de libre configuración.

El desarrollo curricular de las enseñanzas del ciclo formativo pretende promover la autonomía pedagógica y organizativa del centro docente, de forma que pueda adaptar los contenidos de las mismas a las características de su entorno productivo y al propio proyecto de centro. Con este fin, se establecen dentro del currículo HLC, dentro del marco y de las orientaciones recogidas en la Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo

¹ Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía. Datos 2021.

correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración.

Consideraciones generales para el curso 2024 – 2025.

De conformidad con lo establecido en el artículo 15 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Servicios en Restauración incluye HLC por el centro docente.

El objeto de estas HLC ha sido determinado por el Departamento de Hostelería y Turismo del I.E.S. Rey Alabez al inicio del curso, decidiéndose que se dediquen a **actividades dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título: Ejecutar las actividades de servicios en restaurante y eventos especiales, tanto en español, como en inglés, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.**

Es por ello que, en el marco del proyecto educativo de centro, el Departamento de Hostelería y Turismo elabora la presente programación didáctica, en la que se justifica y determina el uso y organización de las HLC.

Justificación y uso.

A los efectos de que estas horas cumplan eficazmente su objetivo, se han tenido en cuenta las condiciones y necesidades del alumnado; estas condiciones han sido evaluadas con carácter previo a la programación de dichas horas, y se establecen, por tanto, con **carácter anual.**

El sector de la hostelería en el municipio de Mojácar, según datos de la Consejería de Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades de la Junta de Andalucía, se sitúa como el principal motor económico de la localidad, con casi 200 establecimientos vinculados al sector, lo que condiciona el entorno laboral en el que se enclava el I.E.S. Rey Alabez. Por otro lado, se hace necesario propiciar entre el alumnado adecuar el perfil profesional, que también abarca la restauración colectiva en centros hospitalarios, clínicas, residencias, guarderías y otras entidades públicas y privadas. Para adaptar las enseñanzas del ciclo formativo al entorno productivo más próximo, el Departamento de Hostelería y Turismo decide dedicar las HLC a impartir **Servicios en Restaurante y Eventos Especiales, tanto en español, como en inglés**, por los siguientes motivos:

- Para adaptar los contenidos a las características del entorno productivo y al propio proyecto de centro.
- Para favorecer la adquisición de la competencia general del título, concretándose en [...] **todo tipo de servicio en restaurante, eventos y otros, incluyendo el servicio de desayunos y habitaciones en las áreas de alojamiento. [...].**
- Para brindar a los estudiantes una formación integral y global dentro del entorno profesional, recogido en el artículo 7 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Para potenciar las habilidades sociales y comunicativas de los estudiantes.

Adaptación a la realidad laboral:

- **Evolución constante del sector:** La restauración es un sector dinámico y en constante evolución. Las horas de libre configuración permiten adaptar la formación a las últimas tendencias, nuevas tecnologías y demandas del mercado laboral.
- **Personalización de la formación:** Cada establecimiento de restauración tiene sus propias características y necesidades. Estas horas permiten profundizar en aquellos aspectos más relevantes para el futuro desempeño profesional del alumno.

Desarrollo de competencias transversales:

- **Emprendimiento:** Se pueden desarrollar proyectos de creación de empresas

relacionadas con la restauración, fomentando el espíritu emprendedor.

- **Idiomas:** Se pueden ofrecer cursos intensivos de idiomas, especialmente aquellos más demandados en el sector turístico.
- **Marketing digital:** Se pueden impartir talleres sobre gestión de redes sociales, creación de páginas web y otras herramientas de marketing online.

Fomento de la creatividad y la innovación:

- **Cocina creativa:** Se pueden realizar talleres de cocina experimental o de cocina de autor.
- **Diseño de espacios gastronómicos:** Se pueden desarrollar proyectos de diseño de restaurantes o bares, fomentando la creatividad y el sentido estético.

Organización de las horas de libre configuración.

Para el presente curso escolar, de entre las tres opciones posibles (favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título; tecnologías de la información y comunicación; formación en idiomas), y como ya se ha recogido, el Departamento de Hostelería y Turismo opta por emplear las HLC para favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título, y siendo así, **las citadas horas serán impartidas por profesorado con atribución docente** en uno de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia del segundo curso, quedando **adscritas al módulo profesional Servicios en Restaurante y Eventos Especiales**, a efectos de matriculación y evaluación.

Contenidos básicos.

Desarrollo de habilidades prácticas:

- **Protocolo y etiqueta:** Normas de comportamiento en diferentes tipos de eventos, servicio a personalidades y protocolo empresarial.
- **Atención al cliente:** Técnicas de comunicación efectiva, resolución de conflictos, manejo de objeciones y fidelización de clientes.
- **Gestión de eventos:** Planificación, organización y ejecución de eventos especiales, desde pequeñas reuniones hasta grandes banquetes.
- **Gestión de equipos:** Liderazgo, trabajo en equipo, delegación de tareas y motivación del personal.

Temporalización de las unidades de trabajo.

El módulo profesional tiene una duración de 63 horas, distribuidas en 3 horas semanales.

Tabla 1. Relación de las unidades de trabajo (UT), los criterios de evaluación (CE) y la temporalización prevista.

UT	CE	HORAS	TRIMESTRE
<u>U.T. 1 Atención al cliente, protocolo y etiqueta</u>	c), f), g), h), i), j), k), l).	21	1º y 2º
<u>U.T. 2 Tipos de servicios y servicios especiales</u>	g), h), i), j), k).	42	

Contenidos transversales.

La FP contribuye a que los estudiantes consigan ampliar las competencias de la

enseñanza básica adaptándolas al sector profesional, permitiendo el aprendizaje a lo largo de la vida, progresar en el sistema educativo e incorporarse a la vida activa con responsabilidad y autonomía. Se trabajará la educación en **valores** y en **prevención de riesgos laborales y salud**, y se potenciará el uso correcto, responsable y cotidiano de las **TIC** para todo tipo de actividades. Además, se fomentarán la **cultura emprendedora**, los **buenos hábitos de consumo responsable**, la **inteligencia emocional**, y el respeto **al medio ambiente**. Estos contenidos tienen como objetivo la transmisión y puesta en práctica de valores que favorezcan la libertad personal, la responsabilidad, la ciudadanía democrática, la solidaridad, la tolerancia, la igualdad, el respeto y la justicia, así como que ayuden a superar cualquier tipo de discriminación y actuar con actitud crítica y responsable, y con capacidad de adaptación a las situaciones cambiantes de la sociedad del conocimiento.

La **cultura andaluza** será puesta en valor particularmente en la U.T.2, resaltando el carácter diferenciador de Andalucía y su gastronomía, relacionando los tipos de oferta gastronómica con el servicio a desarrollar, para ser valorada y respetada en el marco de la cultura española y universal.

Metodología.

Para facilitar el proceso de enseñanza-aprendizaje, la **motivación** del alumnado será el eje vertebrador de la metodología didáctica y el estilo docente. Será importante el **feed-back** con los estudiantes para conseguir los objetivos de la manera más eficaz posible, desarrollando al mismo tiempo un **clima de interacción positivo** alumnado-docente-alumnado. Fundamentalmente, se seguirá la siguiente estrategia metodológica: **exploración => motivación => desarrollo de contenidos => tareas y actividades => evaluación.**

La metodología a emplear se caracterizará por ser **coherente** (objetivos procedimientos/conceptos-resultados), **flexible** (diferentes ritmos de aprendizaje), **realista** (exponiendo la utilidad de lo aprendido), **activa** (guía-docente, protagonista-estudiante), **teórico-práctica** (para el desarrollo de las competencias en un entorno laboral real), **positiva** (estimulando y alentando a los estudiantes), y **participativa** (trabajando de manera solidaria).

Las tareas y actividades a desarrollar podrán ser **de inicio y motivación** (brainstorming, preguntas orales, cuestionarios, flipped classroom...), **de desarrollo** (clase expositiva, supuestos prácticos, cuestionarios, test, lectura de artículos y noticias, debates, puestas en común, exposiciones, visualización de películas/programas/documentales/vídeos, aprendizaje basado en proyectos, visual thinking, trabajo colaborativo, gamificación, búsquedas en internet, elaboración de recetas en el taller de cocina), **de refuerzo** (búsquedas de información, resúmenes, esquemas, mapas conceptuales...), y **de ampliación y recuperación** (en diferentes formatos).

El **empleo sistemático de las TIC** en todas sus formas y la participación en la **transformación digital educativa** serán también una constante para la consecución de los objetivos y la familiarización del alumnado con estas herramientas. Audio, vídeo, webs, apps, herramientas on-line, imágenes en varios formatos, portales educativos, etcétera, formarán parte del día a día en el aula, en combinación con materiales didácticos tradicionales, manuales de diversas editoriales y material complementario relacionado con el sector y la materia.

- **Recursos digitales:** plataforma Moodle Centros, webs, Canva, apps, simuladores, portales educativos de tareas on-line (Educaplay, Kahoot, Quizziz ...), almacenamiento de datos, correo electrónico, RR.SS., etcétera.
- **Recursos tradicionales:** revistas, periódicos, informes de coyuntura, etcétera. o

Libro de texto de referencia: no hay.

Actividades extraescolares.

Se realizarán aquellas que se consideren por el Departamento de Hostelería y Turismo del centro y/o el docente, tanto con un grupo solo como con otros grupos de FP o del centro, de tal modo que faciliten la asimilación de contenidos, la experiencia práctica (vital en el sector) y el contacto con la actividad real y profesional. Se podrán proponer bajo diferentes formulaciones y a priori se estiman las siguientes, sin perjuicio de que puedan considerarse otras posibles:

- Actividades con/sin pernoctación por la comarca o provincia.
- Actividades con/sin pernoctación nacionales (incluyendo otras provincias andaluzas).

Actividades con pernoctación internacionales.

Actividades complementarias.

- Visitas a empresas y establecimientos del entorno.
- Visitas a hospitales, clínicas, residencias, guarderías y otras entidades públicas y privadas análogas.
- Conferencias y charlas diversas impartidas por empresarios, profesionales del sector y/o expertos del sector.
- Asistencia a cursos, seminarios, congresos, ferias, jornadas gastronómicas, exposiciones o eventos.
- Organización de talleres y jornadas gastronómicas desde el propio Departamento de Hostelería y Turismo.
- Participación en programas de la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía asumidos por el I.E.S. Rey Alabez.
- Trabajos de campo, investigación y/o recogida de datos.

Evaluación.

Se va a seguir un proceso de **evaluación continua** en virtud de lo estipulado en la 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 FP del sistema educativo en Andalucía y, por lo tanto, se tendrá en cuenta la progresión del estudiante a lo largo del módulo profesional, valorándose además de los aspectos cognitivos, la participación en clase, el esfuerzo, el interés, la realización de tareas individuales y de grupo, y de todos aquellos trabajos que determine el docente. El marco normativo viene recogido en la citada Orden y, por tanto, será de aplicación su desarrollo en aquellas cuestiones referidas al proceso evaluativo.

El alumnado tiene derecho a ser evaluado conforme a criterios de plena objetividad, así como a conocer los resultados de sus aprendizajes. Se empleará el cuaderno Séneca e iPasen para tal fin.

Sesiones de evaluación.

Se desarrollarán en los diferentes parciales (2 al tratarse de un módulo profesional del 2º curso). Hay también una sesión de **evaluación inicial** (realizada al comienzo del curso, permitirá saber el nivel de conocimientos de los que parte el alumnado, así como identificar cualquier medida de atención a la diversidad o adaptación requerida. No implica una calificación numérica y tiene carácter diagnóstico), y otra de **evaluación final**.

Evaluación continua.

Dado el carácter de evaluación continua, **la asistencia regular a clase por parte del alumnado se hace imprescindible**, tal y como refleja la Orden de 29 de septiembre de 2010 en su capítulo I, artículo 2: *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 implica la imposibilidad de llevar a cabo una calificación asociada a la evaluación continua con base en, 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.

Criterios, técnicas e instrumentos de evaluación.

Los criterios de evaluación del módulo profesional son:

RA1. Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir

- c) Se ha acogido al cliente a su llegada al establecimiento o evento aplicando el protocolo empresarial.
- f) Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de estos.
- g) Se ha acompañado al cliente hasta su mesa, acomodándolo con agilidad y cortesía.
- h) Se han presentado al cliente los diversos tipos de oferta siguiendo las normas básicas de protocolo.
- i) Se han utilizado las nuevas tecnologías en la toma de comandas.
- j) Se han confeccionado las comandas cumplimentando los datos de forma correcta y legible.
- k) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.
- l) Se ha despedido al cliente a su salida del establecimiento o evento aplicando el protocolo empresarial.

RA2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.

- g) Se ha desarrollado el servicio respetando los condicionantes y la propia dinámica del mismo.
- h) Se han realizado los procesos de facturación y cobro de servicios, según instrucciones y/o normas establecidas.
- i) Se han ejecutado las operaciones de desbarasado y recogida del material utilizado con orden y limpieza.
- j) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.
- k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Las técnicas y medios instrumentales explícitos para evaluar los criterios de evaluación serán:

- **Técnica oral y/o basada en la ejecución práctica (tareas-prácticas):** trabajos de investigación, cuestionarios, test, tareas on-line, presentaciones en el aula, elaboración de recetas en el taller de restaurante, etcétera.
 - **Instrumentos de evaluación vinculados: escalas de valoración o rúbricas, tablas de comprobación, solucionarios, cuaderno del profesor...**
- **Técnica basada en la observación sistemática llevada a cabo por el docente** sobre cada estudiante. Será también base instrumental para apoyar los resultados finales: actitud positiva, participativa, interesada, motivadora, respetuosa, responsable y profesional en las actividades, trabajos y, en general, en la vida que se crea en el aula durante el curso.
 - **Instrumentos de evaluación vinculados: escalas de valoración, cuaderno del profesor...**

Por otro lado, y con objeto de estimular la reflexión e ir más allá de la heteroevaluación, aumentar la motivación y promover la participación activa de los estudiantes, se emplearán **técnicas evaluativas** basadas tanto en la **autoevaluación** como en la **coevaluación**.

Criterios de calificación.

1º y 2º TRIMESTRE

La evaluación será continua y se hará, basándonos en, los **Resultados de Aprendizaje y los Criterios de Evaluación**.

Para cada trimestre, la nota obtenida será la **media de las notas obtenidas en cada uno de los Criterios de Evaluación asociados a los RA trabajados** mediante todas las actividades teórico-prácticas diarias realizada; y los trabajos, pruebas y controles de carácter práctico o teórico propuestos.

La nota mínima para aprobar será de 5 (media de la nota de todos los criterios de evaluación considerados)

Los Criterios de evaluación superados mantendrán su nota.

Para los alumnos con calificación menor a 5 se realizará al final de cada trimestre “y antes de la sesión de evaluación” una actividad de recapitulación global que englobe los Resultados de Aprendizaje del trimestre. Esta actividad servirá de **recuperación** de los Criterios de Evaluación no superados durante el trimestre. Asimismo, esta actividad dará opción a la **subida de nota** para los alumnos que así lo deseen.

EVALUACIÓN PREVIA A LA FCT (2º TRIMESTRE)

La nota obtenida en la Ev. previa a la FCT (2º Trimestre) será la **media de las notas obtenidas** para todos los CE.

La media de los CE debe ser de 5 para cada uno de los RA. **Es preciso aprobar todos los RA para dar por superado el módulo**

La calificación final será un número entero entre 1 y 10

Los alumnos con **calificación inferior a 5** tendrán la obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase, que no será anterior al día 22 de junio de cada año.

EVALUACIÓN FINAL (JUNIO)

La nota final será la **misma nota que la obtenida en la Evaluación previa a la FCT** (segundo trimestre) “en caso de estar aprobado” **o la nota obtenida en el periodo de recuperación** de junio en caso de haber tenido que asistir a las actividades lectivas hasta el fin del régimen ordinario de clase (junio)

La nota final del módulo, será la resultante de sumar la nota del módulo de Servicios en Restaurante y Eventos Especiales, que equivale al 80% del total y el 20% de la nota de las HLC que están asociadas a este Módulo.

Periodo de recuperación y mejora.

Para aquel alumnado que, una vez superadas las horas totales del curso (finalizadas las clases), **tiene algún criterio de evaluación por alcanzar, se establece un periodo de recuperación. También en este periodo se recoge la posibilidad de mejorar la calificación del alumnado. Este periodo se establece entre la 2ª evaluación parcial y la final (junio).**

El acceso al módulo profesional Formación en Centros de Trabajo requerirá que el alumnado tenga una evaluación positiva en todos los módulos profesionales que componen el ciclo formativo, incluyendo HLC.

Como ya se mencionó, para los alumnos con calificación menor a 5 se realizará al final de cada trimestre “y antes de la sesión de evaluación” una actividad de recapitulación global que englobe los Resultados de Aprendizaje y los criterios de evaluación del trimestre. Esta actividad servirá de **recuperación** de los Criterios de Evaluación no superados durante el trimestre. Asimismo, esta actividad dará opción a la **subida de nota** para los alumnos que así lo deseen.

Los Criterios de evaluación superados mantendrán su nota.

Los alumnos con una media de los dos trimestres inferiores a 5 tendrán la obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase, que no será anterior al día 22 de junio de cada año.

Durante este periodo se realizarán actividades de refuerzo y recuperación para llegar a los Resultados de Aprendizaje no alcanzados.

Las actividades de refuerzo y recuperación consistirán en:

- Actividades prácticas en el aula taller
- Repaso de contenidos.
- Realización y exposición de trabajos
- Realización y entrega de ejercicios escritos, resúmenes y esquemas.
- Elaboración de diagramas de procesos y fichas técnicas

Estas actividades y trabajos propuestos servirán también de instrumentos de evaluación, junto con los exámenes escritos y prácticos específicos que se programen para este periodo. También se evaluará la entrega de cualquier trabajo que se haya solicitado y que todavía no se hubiera entregado.

Incorporación tardía al curso escolar por cuestiones ajenas a la voluntad del alumno.

Para aquel alumnado que se incorpora más tarde al curso escolar por cuestiones ajenas a su voluntad, y con objeto de que éste se adapte al módulo profesional con garantías de éxito, se facilitarán actividades de inicio e introducción al módulo profesional no evaluables y se proporcionará información de los criterios de evaluación ya calificados para ser evaluados lo antes posible.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Según indica la normativa vigente, 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.

Los criterios de calificación, determinan que el estudiante ha alcanzado un resultado de aprendizaje. Lo que se cuantifica son los criterios de evaluación y no los contenidos o los instrumentos de evaluación.

Se emplearán los siguientes Criterios de Evaluación para valorar el desarrollo de los Resultados de Aprendizaje (ORDEN de 9 de octubre de 2008)

Tabla 5. Relación de los resultados de aprendizaje (RA), con su valoración y valoración de los criterios de evaluación (CE) individualmente e indicadores de las unidades de trabajo (UT), la formación inicial (FI), la formación en alternancia en la empresa (FAE) y la formación en alternancia en el centro (FAC9).

RA1. Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	50 %	UT
c) Se ha acogido al cliente a su llegada al establecimiento o evento aplicando el protocolo empresarial.	6.25	1 <u>Atención al cliente,</u> <u>protocolo y</u> <u>etiqueta</u>
f) Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de estos.	6.25	
g) Se ha acompañado al cliente hasta su mesa, acomodándolo con agilidad y cortesía.	6.25	

h) Se han presentado al cliente los diversos tipos de oferta siguiendo las normas básicas de protocolo.	6.25	
i) Se han utilizado las nuevas tecnologías en la toma de comandas.	6.25	
j) Se han confeccionado las comandas cumplimentando los datos de forma correcta y legible.	6.25	
k) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.	6.25	
l) Se ha despedido al cliente a su salida del establecimiento o evento aplicando el protocolo empresarial.	6.25	
RA2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	50 %	UT
g) Se ha desarrollado el servicio respetando los condicionantes y la propia dinámica del mismo.	10	2 <u>Tipos de servicios</u> <u>y servicios</u> <u>especiales</u>
h) Se han realizado los procesos de facturación y cobro de servicios, según instrucciones y/o normas establecidas.	10	
i) Se han ejecutado las operaciones de desbarasado y recogida del material utilizado con orden y limpieza.	10	
j) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.	10	
k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10	

Evaluación de la práctica docente.

Además de evaluar el proceso de enseñanza-aprendizaje del alumnado, se hace necesario evaluar la labor docente, para lo cual:

- Se recurrirá al Departamento de Orientación del centro.
- Se intercambiarán impresiones acerca de la práctica docente con el resto de profesores/as del Departamento y/o del equipo educativo.
- Se entablarán debates con el alumnado en el aula para captar el feed-back con respecto al módulo profesional y al interés que despierta la metodología empleada. · Se recabará cualquier opinión del alumnado para evaluar lo que se hace y cómo se hace.
- Se facilitará un test final al alumnado para evaluar la práctica docente.

Evaluación de la programación.

La presente programación será evaluada anualmente para introducir aquellas modificaciones pertinentes en función del grupo, de la propia evaluación de la práctica docente, o de otros aspectos vinculantes.

Atención a la diversidad.

Para dar respuesta a los factores de diversidad **se aplicarán las pautas DUA (Diseño Universal para el Aprendizaje)**, concretándose, según proceda, en la captación y mantenimiento del interés, en proporcionar múltiples formas de representación, y en la gestión de la información y los recursos. Se remite a la programación del departamento.

Se podrán adecuar las enseñanzas del módulo profesional a las características de los

estudiantes con **necesidades específicas de apoyo educativo**. Estas adaptaciones no pueden implicar supresión de objetivos, de contenidos básicos, o de criterios de evaluación, y fundamentalmente supondrán modificar la metodología y/o los instrumentos de evaluación.

Debido a que no todos los estudiantes aprenden igual, ni parten de los mismos conocimientos previos, y a que se ven profundamente influidos por situaciones familiares y sociales, factores intrínsecos, y muy diferente motivación, se intentará, en la medida de lo posible, facilitar el proceso de aprendizaje realizando actividades y trabajos diferenciados, aplicando metodologías diversas, utilizando materiales didácticos variados y graduados en función de las dificultades de aprendizaje, favoreciendo los agrupamientos en clase que posibiliten la interacción de forma que haya heterogeneidad y que los estudiantes más adelantados puedan ayudar a los estudiantes con dificultades, etcétera.

Planes y programas.

Como especificado en las actividades complementarias, se participará en los planes y programas asumidos por el centro: Bienestar emocional en el ámbito educativo; Escuela espacio de paz; Igualdad entre hombres y mujeres.