

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO  
PROFESIONAL: 0153**

# **SERVICIOS EN RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES (DUAL).**

**CURSO: 2º; CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:**

**TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN.**

**CURSO ACADÉMICO: 2024 - 2025**

## Índice.

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. Introducción, contexto y marco normativo</b>  | <b>3</b>  |
| <u>Introducción</u>   | 3         |
| <u>Contexto</u>   | 3         |
| <u>Marco normativo</u>  | 3         |
| <b>2. Competencia general del título</b>  | <b>4</b>  |
| <b>3. Competencias profesionales, personales y sociales</b>                                 | <b>4</b>  |
| <b>4. Objetivos generales</b>   | <b>5</b>  |
| <b>5. Unidades de competencia vinculadas al módulo</b>                                      | <b>5</b>  |
| <b>6. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados</b>                     | <b>6</b>  |
| <b>7. RELACIÓN SECUENCIADA DE UNIDADES DE TRABAJO</b>                                       | <b>7</b>  |
| <b>8. Contenidos básicos</b>  | <b>8</b>  |
| <b>9. Temporalización</b>   | <b>9</b>  |
| <b>10. Contenidos transversales</b>   | <b>10</b> |
| <b>11. Orientaciones pedagógicas del módulo profesional</b>                                 | <b>11</b> |
| <b>12. Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje</b>                       | <b>11</b> |
| <b>13. Coordinación pedagógica</b>  | <b>12</b> |
| <b>14. Metodología</b>  | <b>12</b> |
| <u>Innovación Metodológica</u>  | 12        |
| <u>Metodología Aplicada</u>   | 13        |
| <u>Herramientas y recursos tecnológicos aplicados como fuentes de aprendizaje</u>           | 13        |
| <b>15. Actividades extraescolares</b>   | <b>14</b> |
| <b>16. Actividades complementarias</b>  | <b>14</b> |
| <b>17. Evaluación</b>   | <b>14</b> |
| <u>El proceso de evaluación</u>   | 14        |
| <u>Sesiones de evaluación</u>   | 15        |
| <u>Evaluación continua</u>  | 15        |
| <u>Instrumentos de evaluación</u>   | 15        |
| <u>Criterios de calificación</u>  | 17        |
| <u>MEDIDAS DE RECUPERACIÓN</u>  | 18        |
| <u>Incorporación tardía al curso escolar por cuestiones ajenas a la voluntad del alumno</u> | 18        |
| <u>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</u>  | 18        |
| Evaluación de la práctica docente   | 21        |
| Evaluación de la programación   | 21        |
| <b>18. Atención a la diversidad</b>   | <b>21</b> |
| <b>19. Planes y programas</b>   | <b>21</b> |

## 1. Introducción, contexto y marco normativo.

### 1.1. Introducción.

El módulo profesional **SERVICIOS EN RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES** (SEREE en adelante) se va a impartir en el segundo **curso del ciclo formativo de grado medio Servicios en Restauración en el I.E.S. Rey Alabez de Mojácar**, en modalidad presencial, horario de mañana (formación inicial) y oferta **dual**. El ciclo formativo, junto con el de grado medio 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 pilar de empleo en el municipio y la comarca.

La FP Dual se estrena en el I.E.S. Rey Alabez precisamente en el ciclo formativo el curso 2023-2024, siguiéndose en el curso 2024-2025 y arranca con la aprobación del **proyecto** presentado en 2023. Este proyecto contempla la participación de **todo el grupo clase** y el **apoyo de empresas** colaboradoras (Hotel Valle del Este, S.L.U., Jardines la Tejera SA, Marañ Beach Club, S.L.U. y Paradores de Turismo de España SME SA), y pretende dar respuesta, por un lado, a las necesidades de empleabilidad y profesionalidad del turismo (sector productivo primordial en la comarca) y, por otro, a la creciente demanda del perfil profesional tanto en el Levante Almeriense como en el propio municipio de Mojácar.

De igual modo, este proyecto contribuye a las finalidades establecidas en el artículo 28.2 del Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la FP Dual, esto es, incrementar el número de titulaciones postobligatorias, la motivación del alumnado disminuyendo el abandono escolar temprano, facilitar la inserción laboral, la vinculación con el sector empresarial y la transferencia de conocimientos entre el profesorado de FP y las empresas del sector.

### 1.2. 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 5.386 <sup>1</sup>plazas hoteleras, 2.416 plazas de restaurante, 570 cafeterías<sup>2</sup> y una evidente vocación turística, 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.

### 1.3. 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 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.

<sup>1</sup> Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía. Datos 2022

<sup>2</sup> Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía. Datos 2003

- Orden EDU/2216/2009, de 3 de julio, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración.
- Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración.
- Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.
- Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de FP inicial que forma parte del sistema educativo en Andalucía.
- Orden de 20 de enero de 2023, por la que se convocan proyectos de FP Dual para el curso académico 2023/2024.

## 2. Competencia general del título.

De acuerdo con el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas, la competencia general de este título consiste en:

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

## 3. Competencias profesionales, personales y sociales. (Orden)

Las orientaciones pedagógicas del Real Decreto del Título establecen que el módulo de Servicios en Restaurante y Eventos Especiales, contribuye a alcanzar las siguientes competencias del título: a), b), c), d), e), f), g), h), i), j) y k):

- Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.
- Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior.
- Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.
- Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente, aplicando las normas básicas de protocolo, adecuándose a los requerimientos de estos y teniendo en cuenta la estandarización de los procesos para conseguir su satisfacción.
- Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro, si procede, utilizando correctamente las tecnologías de la información y la comunicación relacionadas.
- Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad.
- 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.
- 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.
- Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

## 4. Objetivos generales que permiten alcanzar el módulo (Orden)

El Real Decreto de Título establece en las orientaciones pedagógicas que el módulo de Servicios en Restaurante y Eventos Especiales contiene la formación necesaria para que el alumno pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector de la restauración.

Estableciendo también que la formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales: a), b), c), d), e), f), g), h) e i):

- a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas, relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.
- b) Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de control de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento para poner a punto el entorno de trabajo.
- d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.
- e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.
- f) Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.
- g) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes, reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los mismos.
- h) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.
- i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

## 5. Unidades de competencia vinculadas al módulo

SEGÚN LAS CUALIFICACIONES PROFESIONALES DEL CATÁLOGO NACIONAL  
**HOT679\_2 - Servicios de restaurante, bar y cafetería**

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

UC2299\_2: Preparar y servir bebidas distintas a vinos

UC2300\_2: Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente

UC0711\_2: ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

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

UC9998\_2: COMUNICARSE EN LENGUA INGLESA CON UN NIVEL DE USUARIO BÁSICO (A2), SEGÚN EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS, EN EL ÁMBITO PROFESIONAL

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

## 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

### RA 1. Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.

#### Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en sala.
- b) Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en sala.
- c) Se ha acogido al cliente a su llegada al establecimiento o evento aplicando el protocolo empresarial.
- d) Se han relacionado los productos y servicios del establecimiento o evento con las peticiones y necesidades de cada tipo de cliente.
- e) Se han identificado demandas implícitas de los clientes, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario.
- 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, cumplimentado 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.

### RA 2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.

#### Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la tipología de servicios en restaurante y eventos especiales.
- b) Se han relacionado los tipos de oferta gastronómica con el servicio a desarrollar.
- c) Se han caracterizado los condicionantes para el servicio en restaurante, eventos y otros, incluyendo el servicio de habitaciones en las áreas de alojamiento.
- d) Se ha descrito el mobiliario y utillaje propio de los servicios especiales, así como sus aplicaciones.
- e) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables a cada servicio especial.
- f) Se ha identificado la documentación previa asociada a las operaciones de servicio en restaurante, eventos especiales y otros.
- 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.

### RA 3. Realiza el trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas asociadas.

#### Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y caracterizado las materias primas y elaboraciones culinarias usuales en la aplicación de este tipo de técnicas de servicio.
- b) Se han identificado y clasificado los diversos útiles y herramientas para el servicio de productos pelados, trinchados, desespinaados y racionados.
- c) Se ha dispuesto y comprobado la puesta a punto de todo lo necesario para el desarrollo de la actividad.
- d) Se han relacionado las distintas materias primas y productos culinarios con las técnicas apropiadas, en función de sus características, presentaciones, anatomía y otros condicionantes.

- e) Se han desarrollado los diversos procesos de pelado, trinchado, desespinado y racionado en tiempo y forma.
- f) Se ha realizado el servicio de las elaboraciones siguiendo los parámetros establecidos.
- g) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

#### **RA 4. Elabora platos a la vista del cliente aplicando las técnicas culinarias y de servicio relacionadas.**

##### **Criterios de evaluación:**

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

## **7. RELACIÓN SECUENCIADA DE UNIDADES DE TRABAJO**

|    |  |
|----|--|
| 1. | Atención al cliente                                  |
| 2. | Tipo de servicio y servicios especiales.             |
| 3. | Realización de trinchados, racionados y desespinado. |
| 4. | Elaboración de platos a la vista.                    |

#### **Horas anuales y semanales del módulo**

- Horas anuales: 210 horas.
- Horas semanales: 10 horas durante los dos primeros trimestres del segundo curso.

#### **7.1. Cronograma de todas las unidades de trabajo con sus contenidos básicos y temporalización prevista para cada trimestre**

| <b><u>TEMPORALIZACIÓN</u></b>      |                                   |   |                        |
|------------------------------------|-----------------------------------|---|------------------------|
| <b><u>TRIMESTRE</u></b>            | <b><u>UNIDADES DE TRABAJO</u></b> | <b><u>TÍTULO DE LA UNIDAD</u></b>                   | <b><u>SESIONES</u></b> |
| <b>1º y 2º TRIMESTRE</b>           | N.º 1                             | Atención al cliente                                 | 30                     |
|                                    | N.º 2                             | Tipo de servicio y servicios especiales             | 60                     |
|                                    | N.º 3                             | Realización de trinchados, racionados y desespinado | 60                     |
|                                    | N.º 4                             | Elaboración de platos a la vista                    | 60                     |
| <b>N.º TOTAL DE SESIONES CURSO</b> |                                   |   | <b>210</b>             |

#### **Unidad de Trabajo 1. ATENCIÓN AL CLIENTE Y EVENTOS**

1. Funciones del personal de servicio en sala.
2. Tipología de Clientes.
3. Procedimientos de acogida, estancia y despedida al cliente.
4. La venta en restauración. Presentación de cartas y minutas.
5. Comandas. Nuevas tecnologías asociadas a estos procesos.
6. La factura. Presentación y cobro.
7. Sugerencias, quejas y/o reclamaciones. La hoja de reclamaciones.

#### **Unidad de Trabajo 2. TIPOS DE SERVICIO Y SERVICIOS ESPECIALES**

1. Tipos de servicio en restaurante y servicios especiales.
2. El servicio de desayunos. Servicio de habitaciones. Documentación relacionada y control.
3. Servicio de buffet y autoservicio.
4. Servicios especiales. Servicio de catering.
5. Montajes salones. Banquetes y reuniones.
6. El protocolo. Métodos para la ubicación de los comensales. Sistemas de presidencias en eventos especiales.
7. Seguridad y prevención en el área de servicio de alimentos y bebidas. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

#### **Unidad de Trabajo 3. REALIZACIÓN DE TRINCHADOS, RACIONADOS Y DESESPINADOS DE ELABORACIONES CULINARIAS**

1. Útiles y herramientas específicas en estos procesos.
2. Operaciones de puesta a punto de materiales y espacio ante el comensal.
3. Productos culinarios y materias primas relacionadas.
4. Técnicas de trinchado, desespinado, pelado y racionado. Ejecución de procedimientos con carnes, aves, pescados, mariscos, frutas y otros alimentos posibles.
5. Corte de jamón. Fileteado de ahumados.
6. Preparación y servicio de tablas de queso.

#### **Unidad de Trabajo 4. ELABORACIÓN DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE**

1. Maquinaria, útiles y herramientas específicos para la elaboración de platos a la vista del cliente.
2. Operaciones de puesta a punto. Ubicación de materiales y adecuación de espacios.



3. Técnicas de elaboración de platos a la vista del cliente. Cocinados, salsas y flameados.
4. Preparación de postres a la vista del cliente.
5. Emplatado y presentación de las elaboraciones según normas establecidas.

**7.2. Temporalización**

Al tratarse de un módulo profesional dualizado, se establecen dos periodos diferenciados que marcan la **formación inicial** y la **formación en alternancia (formación en alternancia en la empresa y formación en alternancia en el centro educativo)**.

Tabla 1. Relación formación inicial – formación en alternancia.

|  |  |                  |
|--|--|------------------|
| 16/09/2024 – 18/12/2024:<br>1º TRIMESTRE | FORMACIÓN INICIAL EN EL CENTRO EDUCATIVO |                  |
|  | FORMACIÓN EN ALTERNANCIA                 | Centro educativo |
|  |  | Empresa          |
| 19/12/2024 – 20/03/2025:<br>2º TRIMESTRE | FORMACIÓN EN ALTERNANCIA                 | Centro educativo |
|  |  | Empresa          |
| 3º TRIMESTRE                             | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO          | Empresa          |

Tabla 2. Calendario previsto 2024 - 2025

| 2º Servicios |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |
|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|
|              | L | M | X | J | V | S | D | L | M | X | J  | V  | S  | D  | L  | M  | X  | J  | V  | S  | D  | L  | M  | X  | J  | V  | S  | D  | L  | M  | X  | J  | V  | S  | D  | L  | M |
| SEPTIEMBRE   |   |   |   |   |   |   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |   |
| OCTUBRE      | 1 | 2 | 3 | 4 |   | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |    |    |    |    |   |
| NOVIEMBRE    |   |   |   | 1 |   | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |    |    |   |
| DICIEMBRE    |   |   |   |   |   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |   |
| ENERO        |   | 1 | 2 | 3 |   | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |    |    |    |   |
| FEBRERO      |   |   |   |   |   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |    |    |    |   |
| MARZO        |   |   |   |   |   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |   |
| ABRIL        | 1 | 2 | 3 | 4 |   | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |    |    |    |    |    |   |
| MAYO         |   |   | 1 | 2 |   | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |    |    |   |
| JUNIO        |   |   |   |   |   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |    |   |
| JULIO        | 1 | 2 | 3 | 4 |   | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |    |    |    |    |   |

18 1ª Evaluación    20 2ª Evaluación    Alternancia    FCT

Tabla 3. Asignación de Resultados de Aprendizaje y Criterios con la Formación Inicial, Alternancia y en el Centro educativo.

| <b>MÓDULO PROFESIONAL: SERVICIOS EN RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES</b> |  |  |
|--|--|--|
| <b>FORMACIÓN INICIAL:<br/>16/09/24 - 03/12/24</b>                        | <b>FORMACIÓN EN ALTERNANCIA:<br/>04/12/24 – 26/02/25<br/>LA SEGUNDA EVALUACIÓN ES 20/03/25</b> |  |
| <b>FORMACIÓN INICIAL</b>   | <b>FORMACIÓN ALTERNANCIA EN EMPRESA</b>  | <b>FORMACIÓN ALTERNANCIA EN CENTRO EDUCATIVO</b> |
| RA 1 = a, b, e, j, k   | RA 1 = c, d, e, f, g, h, i, j, k, l,   | RA 1 = c, d, e, f, g, h, i, j, k, l,             |
| RA 2 = a, b, c, d, e, f, i   | RA 2 = e, f, g, h, i, j, k,  | RA 2 = e, f, g, h, i, j, k,                      |
| RA 3 = todos   | RA 3 = c, d, e, f, g,  | RA 3 = todos                                     |
| RA 4 = todos   | RA 4 = d, e, f, g, h, i, j, k,   | RA 4 = d, e, f, g, h, i, j, k,                   |

Tabla 4. Relación de las competencias profesionales, personales y sociales (CPPS), los objetivos generales (OG), los resultados de aprendizaje (RA), los criterios de evaluación (CE), las unidades de trabajo (UT).

| CPPS                                | OG                                  | RA       | CE  | UT   |
|-------------------------------------|-------------------------------------|----------|---|--|
| a), d), e), f), g), j), k),         | d), e), f), g), i), j)              | <b>1</b> | a), b), c), d), e), f), g), h), i), j), k), l), | 1. Atención al cliente                                 |
| a), b), c), d), e), h), i), j), k), | a), b), c), d), e), g), h), i), j), | <b>2</b> | a), b), c), d), e), f), g), h), i), j), k),     | 2. Tipo de servicio y servicios especiales             |
| a), b), c), d), e), h), i), k),     | a), b), c), d), e), h),             | <b>3</b> | a), b), c), d), e), f), g),                     | 3. Realización de trinchados, racionados y desespinado |
| a), b), c), d), e), h), i), k),     | a), b), c), d), e), h),             | <b>4</b> | a), b), c), d), e), f), g), h), i), j), k),     | 4. Elaboración de platos a la vista                    |

## 8. 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, así como, la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

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.

En este curso trabajaremos estos contenidos participando en varios proyectos del centro y departamento, como son, platos de la cocina Andaluza o el **Programa para la Innovación y la Mejora del Aprendizaje (CIMA)**.

Los temas transversales serán tratados a medida que se expongan y estudien el resto de los contenidos específicos del ciclo formativo, estando presente en todos los módulos y de forma continua en los intercambios comunicativos y en los trabajos realizados en la ejecución de las prácticas y en los talleres.

1. Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
2. Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
3. Educación para la igualdad en ambos sexos.
4. Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
5. Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
6. Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
7. Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
8. Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
9. Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
10. Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.

## 9. Orientaciones pedagógicas del módulo profesional. (Orden)

Este Módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de producción, servicios y atención al cliente y algunas subfunciones relacionadas con la calidad y la administración en el ámbito de los servicios en mesa y servicios especiales.

Las funciones de producción, servicios, calidad y administración, incluyen aspectos como:

- El tratamiento y consideración al cliente durante la acogida, estancia y despedida de este en estas áreas de servicio, así como el tratamiento de posibles quejas y/o reclamaciones.
- La preparación, presentación y/o servicio de platos y productos culinarios a la vista del cliente.
- El servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias.

## 10. Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje. (Orden)

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

- La caracterización de los protocolos de actuación ante el cliente y la adecuación del servicio a las expectativas y necesidades demandadas por estos.
- Las aplicaciones de las diversas técnicas y procedimientos de servicio en mesa adecuadas a sus distintos ámbitos de ejecución.
- La realización de procedimientos de manipulación de productos y elaboraciones culinarias a la vista del cliente.

## 11. Coordinación pedagógica.

El equipo educativo coordinará adecuadamente los contenidos interdisciplinares para evitar duplicidades y concretar los contenidos curriculares para su mejor desarrollo.

## 12. Metodología.

La motivación del alumnado será el eje vertebrador de la metodología didáctica y el estilo docente. Será importante el feedback 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.

La metodología se caracterizará por ser coherente, flexible, realista, activa, teórico-práctica, positiva y participativa, y se ajustará al diseño universal para el aprendizaje.

Las tareas y actividades a desarrollar seguirán las siguientes fases: introductorias, de motivación y de iniciación; de diagnóstico o de revisión de conocimientos previos; de desarrollo (actividades graduales); de síntesis; para el fomento de la lectura; que fomenten la igualdad entre hombres y mujeres y actividades que favorezcan la convivencia; de refuerzo y ampliación, de recuperación y formativas (tanto en el centro, como en la empresa).

Todas estas actividades tendrán como referentes los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación.

### 12. 1. Innovación Metodológica

Aplicaremos metodologías activas, (conjunto de estrategias educativas que rompen con el método tradicional de la enseñanza), que dan protagonismo al alumno, por medio de la actividad de todos los sentidos.

Existen varios tipos de metodologías activas. En la medida de lo posible, y de un modo paulatino, se intentarán implementar una o varias de las siguientes metodologías activas en el módulo:

1.- Aprendizaje basado en problemas (ABP): Su propósito es forjar personas con la capacidad de analizar y hacer frente a problemas dentro de del centro, de la misma forma en que lo van a hacer durante su desarrollo como profesional.

2.- Aprendizaje basado en Proyectos: permite que el alumnado adquiera conocimientos educativos mediante la elaboración de proyectos que aporten una solución a problemas concretos. Este modelo abre las puertas del centro a la comunidad, pues el proceso de aprendizaje irá relacionado a mejorar el entorno.

3.- Aprendizaje basado en tareas / retos: es un enfoque centrado en el uso de tareas / retos como núcleo central del proceso de enseñanza y aprendizaje.

4.- Aula invertida (*Flipped Classroom*): el alumnado gestiona su aprendizaje con el uso de las TIC. El proceso de aprendizaje se divide en tres fases: antes, en casa, donde cada alumno desarrolla el contenido con material de apoyo; durante, en el aula, con debates e intercambios de ideas; después, al finalizar las sesiones, con análisis y conclusiones.

5.- Aprendizaje híbrido (*Blended Learning*) que conlleva un sistema de enseñanza y aprendizaje basado en la utilización de las TIC. El objetivo es buscar armonía y equilibrio entre el acceso online al conocimiento y la interacción humana de la enseñanza cara a cara.

6.- Aprendizaje cooperativo: fundamentado en el estímulo de las relaciones interpersonales y el trabajo en equipo.

7.- Aprendizaje basado en el juego: dotan al docente de estrategias metodológicas de organización, planificación y gestión apoyadas en herramientas y Apps que facilitan al alumnado ser el eje de su propio aprendizaje convirtiéndose en agentes activos y responsables.

8.- Aprendizaje-servicio: es un método para unir el aprendizaje con el compromiso social. Es aprender haciendo un servicio a la comunidad.

## 12. 2. Metodología aplicada

Como se indica, tendrá un carácter eminentemente práctico.

Dependiendo del tipo de aprendizaje que persigamos, deberemos elegir la metodología más adecuada:

- Para **saber**: Mediante la transmisión de información por parte del profesorado o del alumnado propiamente dicho, búsqueda de información por parte del alumnado, etc.
- Para **saber hacer**: Mediante demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos, realización de funciones en trabajos cooperativos, etc.
- Para **saber ser o estar**: Mediante pautas relacionadas con las actitudes como la responsabilidad, la participación, la dedicación, la iniciativa, el esfuerzo, la dedicación, etc.

La Formación Profesional requiere de una metodología didáctica constructivista, capaz de lograr la adquisición de capacidades y competencias, capaz de adaptarse a las características del alumnado para lograr ese enlace en el perfil profesional.

## 12. 3. Herramientas y recursos tecnológicos aplicados como fuentes de aprendizaje

Los recursos TIC consistirán:

- o Presentaciones realizadas en PowerPoint, Canva, para el apoyo de exposiciones.
- o Consulta de páginas web relacionadas con el módulo.
- o Aplicaciones informáticas: Edpuzzle, Kahoot y Quizlet...
- o Portales de educación, etc.

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, que formarán parte del día a día en el aula, en combinación con materiales didácticos tradicionales.

Recursos digitales: aula virtual, 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, material de laboratorio, etcétera.

o

Libro de texto de referencia: elaboración propia.

## 13. Actividades extraescolares.

Se realizarán aquellas que se consideren por el Departamento 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 y el contacto con la actividad profesional. Se podrán proponer bajo diferentes formulaciones, incluyendo actividades con pernoctación en destino.

#### 14. Actividades complementarias.

Visitas a empresas y establecimientos del entorno. Conferencias y charlas impartidas por empresarios, profesionales y/o expertos. Asistencia a cursos, seminarios, congresos, ferias, jornadas, exposiciones o eventos. Organización de talleres, servicios y jornadas desde el propio Departamento. Participación en programas de la Consejería asumidos por el I.E.S. Rey Alabez. Trabajos de campo, investigación y/o recogida de datos.

#### 15. Evaluación

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 formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, establece que la evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos **será continua** y se realizará por módulos profesionales.

Esta evaluación **será realizada de acuerdo con los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y contenidos de cada módulo profesional, así como las competencias y objetivos generales del ciclo formativo asociados a los mismos.**

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.**

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**.

**Las HLC (Horas de libre Configuración)** estas horas deben de estar dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título y estarán asociadas a la unidad de competencia, quedando adscritas al módulo profesional de Productos Culinarios.

##### 15.1. El proceso de evaluación

Según la mencionada **ORDEN de 29 de septiembre de 2010**, en su capítulo III se establece que en el segundo curso se realizarán **al menos dos sesiones de evaluación parcial**. Además de estas, se llevará a cabo **una sesión de evaluación inicial y otra final**.

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.

Las calificaciones de cada uno de los módulos profesionales serán decididas por el profesorado responsable de impartirlos.

##### 15.2. Sesiones de evaluación

Se desarrollarán en los diferentes parciales (3 al tratarse de un módulo profesional del primer 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.

### 15.3. Evaluación continua

Dado el carácter de evaluación continua, **la asistencia regular 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 o a la empresa implica la imposibilidad de llevar a cabo una calificación asociada a la evaluación continua basándonos 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.

### 15.4. Instrumentos de evaluación

#### a) Actividades de enseñanza-aprendizaje.

Todas las actividades podrán utilizarse a la vez como instrumentos o herramientas de evaluación que permitirán obtener un valor sobre la adquisición de los R.A. y de las competencias involucradas.

Se realizarán controles “siempre que se considere necesario” para comprobar el seguimiento del módulo, con preguntas que versarán sobre las actividades de carácter práctico realizadas en el aula-taller, y preguntas que favorezcan la autoevaluación del propio alumno/a. Serán realizados con el objetivo de obtener datos sobre la evolución del proceso de aprendizaje de cada alumno y obligarles a la reflexión. Estos controles tendrán la consideración de actividades.

#### b) Pruebas teóricas y prácticas

Para dotarnos de flexibilidad a la hora de adaptarnos a la diversidad del alumnado y a los recursos materiales disponibles establecemos diferentes tipos de pruebas en esta programación:

- Práctico individual.
- Práctico en grupo.
- Prácticos de realización de proyectos
- Teóricos de respuesta corta (con o sin apoyo individual)
- Teóricos de respuesta larga o de desarrollo.
- Tipo test.
- Mixtos.
- Orales
- De realización y/o exposición de trabajos
- Pruebas online (moodle)

Los instrumentos se seleccionarán según las características del alumnado, de los recursos disponibles y del momento del desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje. Se deja abierta la posibilidad de poder realizar pruebas y actividades diferenciadas según los alumnos para dar una mejor respuesta a la atención a la diversidad.

### c) Cuaderno del profesor/Fichas cotejo de alumnos/Rubricas

Se utilizarán fichas de cotejo, rúbricas o libreta de observaciones para llevar al día el seguimiento de los alumnos.

Se utilizará también el Cuaderno del profesor y/o el Cuaderno de clase de Séneca para volcar todas las anotaciones.

Este módulo presenta una doble vertiente, en el sentido de que se desarrolla una evaluación de los contenidos prácticos “**procedimentales**”, unos contenidos teóricos “**conceptuales**”.

Para la superación del módulo, será imprescindible sacar una nota mínima de 5, tanto en los contenidos procedimentales y conceptuales y aplicar los porcentajes correspondientes; la suma de ambos será la que marque la calificación del alumno.

Respecto al **aspecto práctico** se calificará:

- La uniformidad, material propio de las prácticas y la higiene.
- Uso y mantenimiento correcto de maquinaria, utillaje e instalaciones de las aulas / taller.
- Seguimiento del desarrollo de las elaboraciones prácticas.
- Organización en el trabajo.
- Destrezas y habilidades.
- Trabajo en equipo y adquisición de responsabilidades.
- Desarrollo del servicio de restaurante, como actividad práctica real.

En su **aspecto teórico**, la calificación vendrá dada a través del siguiente desarrollo:

- Presentación de trabajos en tiempo y forma.
- Presentación del cuaderno manuscrito de los temas vistos en el aula (la no presentación del mismo supondrá un punto menos en la nota final de la conceptual).
- Presentación en tiempo y forma de las fichas-recetas, indicando en ellas los alérgenos que pudieran contener, además de la foto de la elaboración. Estas fichas-receta se presentarán en el formato facilitado por el profesor, debidamente impresas, indicando el nombre del alumno.
- Pruebas escritas tipo test o bien de preguntas a desarrollar, siempre a criterio del profesor.
- Las preguntas de los controles tipo test que no se contesten se penalizarán con un 50% del valor asignado a las respuestas correctas.
- Este tipo de prueba no permite ningún tipo de enmienda, tachadura o contestación escrita; y, por tanto, serán corregidas como incorrectas.
- Pruebas escritas a desarrollar:
  - Las faltas de ortografía en dichas pruebas se penalizarán con 0,05 puntos cada una.
  - Los exámenes ilegibles, contestaciones con tachaduras y enmiendas y que no permitan una correcta valoración no serán corregidos. No se realizará ninguna recuperación de las pruebas parciales escritas.

Siempre que el profesor estime oportuno y sabido por el alumno con antelación, se podrán incluir preguntas en determinadas pruebas escritas o de tipo test de temas ya impartidos.

### 15.5. Criterios de calificación.

|                          |
|--------------------------|
| <b>1º y 2º TRIMESTRE</b> |
|--------------------------|

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 Resultados de Aprendizaje 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** en el primer y segundo trimestre para todos los CE.

**La nota mínima para aprobar será de 5**

**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 final** (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.**

## 15.6. MEDIDAS DE RECUPERACIÓN

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.

### 15.7. 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 este 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 resultados de aprendizaje y/o criterios de evaluación ya calificados para ser evaluados lo antes posible.

### 15.8. 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 (FAC).

| <b>RA 1. Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.</b> |      |    |    |     |     |
|--|------|----|----|-----|-----|
| CRITERIOS DE EVALUACIÓN  | 25 % | UT | FI | FAE | FAC |
| a) Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en sala.   | 2,08 | 1  | X  |     |     |
| b) Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en sala.  | 2,08 | 1  | X  |     |     |
| c) Se ha acogido al cliente a su llegada al establecimiento o evento aplicando el protocolo empresarial.                               | 2,08 | 1  |    | X   | X   |

|  |      |   |   |   |   |
|--|------|---|---|---|---|
| d) Se han relacionado los productos y servicios del establecimiento o evento con las peticiones y necesidades de cada tipo de cliente.   | 2,08 | 1 |   | X | X |
| e) Se han identificado demandas implícitas de los clientes, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario. | 2,08 | 1 | X | X | X |
| f) Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de estos.  | 2,08 | 1 |   | X | X |
| g) Se ha acompañado al cliente hasta su mesa, acomodándolo con agilidad y cortesía.  | 2,08 | 1 |   | X | X |
| h) Se han presentado al cliente los diversos tipos de oferta siguiendo las normas básicas de protocolo.  | 2,08 | 1 |   | X | X |
| i) Se han utilizado las nuevas tecnologías en la toma de comandas.   | 2,08 | 1 |   | X | X |
| j) Se han confeccionado las comandas, cumplimentado los datos de forma correcta y legible.   | 2,08 | 1 | X | X | X |
| k) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.   | 2,08 | 1 | X | X | X |
| l) Se ha despedido al cliente a su salida del establecimiento o evento aplicando el protocolo empresarial.   | 2,08 | 1 |   | X | X |

**RA 2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.**

| CRITERIOS DE EVALUACIÓN  | 25 % | UT | FI | FAE | FAC |
|--|------|----|----|-----|-----|
| a) Se ha identificado la tipología de servicios en restaurante y eventos especiales.   | 2,27 | 2  | X  |     |     |
| b) Se han relacionado los tipos de oferta gastronómica con el servicio a desarrollar.  | 2,27 | 2  | X  |     |     |
| c) Se han caracterizado los condicionantes para el servicio en restaurante, eventos y otros, incluyendo el servicio de habitaciones en las áreas de alojamiento. | 2,27 | 2  | X  |     |     |
| d) Se ha descrito el mobiliario y utillaje propio de los servicios especiales, así como sus aplicaciones.  | 2,27 | 2  | X  |     |     |
| e) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables a cada servicio especial.  | 2,27 | 2  | X  | X   | X   |
| f) Se ha identificado la documentación previa asociada a las operaciones de servicio en restaurante, eventos especiales y otros.                                 | 2,27 | 2  | X  | X   | X   |
| g) Se ha desarrollado el servicio respetando los condicionantes y la propia dinámica del mismo.  | 2,27 | 2  |    | X   | X   |
| h) Se han realizado los procesos de facturación y cobro de servicios, según instrucciones y/o normas establecidas.   | 2,27 | 2  |    | X   | X   |
| i) Se han ejecutado las operaciones de desbarasado y recogida del material utilizado con orden y limpieza.   | 2,27 | 2  | X  | X   | X   |
| j) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.         | 2,27 | 2  |    | X   | X   |
| k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.                        | 2,27 | 2  |    | X   | X   |

**RA 3. Realiza el trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas asociadas.**

| CRITERIOS DE EVALUACIÓN  | 25 % | UT | FI | FAE | FAC |
|--|------|----|----|-----|-----|
| a) Se han identificado y caracterizado las materias primas y elaboraciones culinarias usuales en la aplicación de este tipo de técnicas de servicio. | 3,57 | 3  | X  |     | X   |
| b) Se han identificado y clasificado los diversos útiles y herramientas para el servicio de productos pelados, trinchados, desespinaos y racionados. | 3,57 | 3  | X  |     | X   |
| c) Se ha dispuesto y comprobado la puesta a punto de todo lo necesario para el desarrollo de la actividad.   | 3,57 | 3  | X  | X   | X   |

|   |      |    |    |     |     |
|---|------|----|----|-----|-----|
| d) Se han relacionado las distintas materias primas y productos culinarios con las técnicas apropiadas, en función de sus características, presentaciones, anatomía y otros condicionantes. | 3,57 | 3  | X  | X   | X   |
| e) Se han desarrollado los diversos procesos de pelado, trinchado, desespinado y racionado en tiempo y forma.   | 3,57 | 3  | X  | X   | X   |
| f) Se ha realizado el servicio de las elaboraciones siguiendo los parámetros establecidos.  | 3,57 | 3  | X  | X   | X   |
| g) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.  | 3,57 | 3  | X  | X   | X   |
| <b>RA 4. Elabora platos a la vista del cliente aplicando las técnicas culinarias y de servicio relacionadas.</b>  |      |    |    |     |     |
| CRITERIOS DE EVALUACIÓN   | 25 % | UT | FI | FAE | FAC |
| a) Se han reconocido los elementos de la oferta gastronómica más adecuada para su elaboración ante la vista del cliente.  | 2,27 | 4  | X  |     |     |
| b) Se han caracterizado las principales técnicas culinarias y de servicio empleado en la elaboración de platos ante el cliente.   | 2,27 | 4  | X  |     |     |
| c) Se han reconocido la maquinaria, materiales y útiles aplicables para la elaboración de platos ante el cliente.   | 2,27 | 4  | X  |     |     |
| d) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.  | 2,27 | 4  | X  | X   | X   |
| e) Se ha determinado el lugar de elaboración de los platos.   | 2,27 | 4  | x  | X   | X   |
| f) Se han identificado los órdenes de servicio a partir de la documentación.  | 2,27 | 4  | X  | X   | X   |
| g) Se han realizado las elaboraciones a la vista del cliente respetando tiempos, cocciones y temperaturas.  | 2,27 | 4  | X  | X   | X   |
| h) Se han realizado las técnicas de elaboración y servicio con orden y limpieza, dejándolo recogido a la finalización de la tarea.  | 2,27 | 4  | X  | X   | X   |
| i) Se han sugerido al cliente distintas alternativas de elaboración si las hubiera.   | 2,27 | 4  | X  | X   | X   |
| j) Se ha valorado las posibilidades decorativas de la presentación de platos y fuentes, buscando el equilibrio estético de los mismos.  | 2,27 | 4  | X  | X   | X   |
| k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.   | 2,27 | 4  | X  | X   | X   |

**Para superar el módulo profesional, cada estudiante deberá alcanzar todos los resultados de aprendizaje, cada uno con una calificación igual o superior a 5, lo que evidencia la adquisición de los resultados de aprendizaje.**

Al tener en cuenta la progresión de los estudiantes y su grado de involucración con las enseñanzas del módulo profesional, **la calificación final podrá verse incrementada en un punto en atención a las valoraciones cualitativas en la consecución de las competencias profesionales, personales y sociales.**

### **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 feedback con respecto al módulo profesional y al interés que despierta la metodología empleada. Se recabará cualquier opinión del alumnado para evaluar lo qué 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, del proyecto dual o de otros aspectos vinculantes.

### **18. 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.

### **19. 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.