

		10/01/2019 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo MÓDULO PRESENCIAL	ID850202 Revisión 01	

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO: **Procesos de Servicios en Restaurante** **1º TS DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN (DSR)**

Código: 0510

Duración: 224 Horas

PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): Desde el curso 2019-2020 hasta el curso: 2022-2023

FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: 10-01-2019

ABREVIATURAS: CF: ciclo formativo, RA: resultados de aprendizaje, CE: criterios de evaluación, UT: unidades de trabajo

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

- Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas. (BOE 12-06-2010)
- ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración. (BOJA 01-10-2011).

2. OBJETIVOS GENERALES

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

- b) Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.
- c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.
- d) Realizar fichas técnicas de producción, identificando y valorando los parámetros que las caracterizan para determinar la oferta de servicio de alimentos y bebidas, fijar precios y estandarizar procesos.
- e) Identificar necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas para programar actividades y organizar recursos.
- g) Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- h) Identificar los procedimientos adecuados en la organización de servicios, analizando y relacionando tipos, fases y métodos para realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas.
- i) Controlar los datos originados por la producción y/o servicio, reconociendo su naturaleza para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.
- j) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar al menos dos lenguas extranjeras.

		10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo MÓDULO PRESENCIAL	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro ID850202	

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

ñ) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

c) Determinar la oferta de servicios de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.

d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción y los objetivos prefijados.

f) Realizar o supervisar la preparación de espacios, maquinaria, útiles y herramientas para poner a punto el lugar de trabajo.

g) Realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.

h) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción y/o servicio, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

i) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

j) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

l) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

m) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

			10/01/2019 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		ID850202	
MÓDULO PRESENCIAL			Revisión 01	Pág. 3/27

4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR

Los profesionales de Dirección de Servicios en Restauración tendrán que tener en cuenta

a) En la actualidad se cuenta en España con más de 330.000 empresas dedicadas al sector de la hostelería, entre hoteles, restaurantes, cafeterías, bares, hospitales, colectividades, catering, discotecas, pubs, etc.

Se trata de más de 1.200.000 personas trabajando en la especialidad de servicios y con un incremento de unas 150.000 personas en época de verano.

b) En cuanto a la tipología de establecimientos, la tendencia del mercado apunta hacia un estancamiento, en cuanto a crecimiento se refiere, de los restaurantes tradicionales, de lujo, y de los llamados «de autor» -en España existe el triple de restaurantes por persona que en el resto de Europa- mientras que se prevé una gran expansión y consolidación de las empresas dedicadas a la restauración para colectivas (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de ocio, etc.) y de las llamadas «empresas de restauración moderna» o «neo restauración», que abarcan un gran ámbito de gama y conceptos.

Otros establecimientos, como cafeterías, cervecerías, pubs, discotecas, bares, etc. siguen ocupando un importante porcentaje en la oferta de establecimientos de hostelería de nuestro país.

c) A causa de la gran diversificación de actividades empresariales en el sector de hostelería y más concretamente en el subsector de restauración, se hace indispensable la aparición de profesionales cualificados para dirigir y supervisar la gran cantidad de empresas de servicios de comidas y bebidas. Deben ser profesionales del sector que sepan adecuarse y responder a las nuevas estructuras organizativas, productivas y de servicios.

d) Las funciones que serán desempeñadas por este titulado se relacionan con la dirección, la comercialización de los productos, la organización de eventos y servicios de restauración y de las unidades de producción entre otras. La evolución profesional relacionada con el avance tecnológico se traducirá en la introducción de nuevas técnicas y sistemas de atención y servicio al cliente, programas informáticos para la gestión y control de establecimientos y servicios y el uso continuo de Internet para el intercambio de información. Por último, la evolución organizativa dependerá, en gran medida, de las características de los equipos y maquinarias adecuadas al tipo de oferta gastronómica y de servicio.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
		ID850202		
		Revisión 01	Pág. 4/27	

5 TABLA DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN

OG	CP PS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMETRE	N.º HORAS	% NOTA
b), c)	b),c),d)	1. Determina tipos de servicios caracterizando sus estructuras organizativas	1.- TIPOS Y CLASIFICACIÓN DE LOS EST DE RESTAURACIÓN ESTRUCTURAS ORGANIZATIVAS	1º	20	12%
b), c)	b),c),d)	1. Determina tipos de servicios caracterizando sus estructuras organizativas	2.-TIPOLOGÍA DE SERVICIOS, ORGANIGRAMA, DEONTOLOGÍA PROFESIONAL Y VOC TÉCNICO	1º	20	12%
g), h),i)	f)	2. Coordina operaciones de puesta a punto de instalaciones y montajes, relacionando las técnicas en función del tipo de servicio.	3.-OPERACIONES DE PUESTA A PUNTO Y MONTAJE DE SERVICIOS	1º	35	12%
d), e), h)	f),g),h),l)	4. Realiza operaciones de servicio y atención al cliente, aplicando procedimientos en función de las necesidades de cada servicio	4.-FASES DEL SERVICIO Y LA COMANDA	2º	20	12%
d), e), h)	f),g),h),l)	4. Realiza operaciones de servicio y atención al cliente, aplicando procedimientos en función de las necesidades de cada servicio.	5.-TÉCNICAS DE SERVICIO. TIPOLOGÍAS Y CARACTERÍSTICAS	2º	20	12%
j), m), ñ)	i),m)	3. Reconoce las técnicas de comunicación y venta aplicándolas en los procedimientos de servicio y atención al cliente.	6.-TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN Y VENTA	2º	35	12%
d), m)	g),h)	5. Realiza elaboraciones culinarias y manipulaciones de alimentos ante el comensal, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos preestablecidos	7.ELABORACIONES CULINARIAS Y MANIPULACIONES ANTE EL COMENSAL	3º	40	14%
d),i)	h),j)	6. Realiza las operaciones de facturación y cobro de los servicios, aplicando técnicas y procedimientos asociados.	8.-OPERACIONES DE FACTURACIÓN Y COBRO	3º	34	14%
				TOTAL	224	100%

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURANTE UNIDAD TRABAJO 1: TIPOS Y CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN ESTRUCTURAS ORGANIZATIVAS	
1. TEMPORALIZACIÓN: 20 HORAS	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE: 1. Determina tipos de servicios, caracterizando sus estructuras organizativas	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN a) Se han caracterizado los diferentes tipos de establecimientos de restauración. b) Se han descrito las diferentes formulas de servicios en restauración, relacionándolas con los diferentes tipos de establecimientos y/o eventos. c) Se han identificado las estructuras organizativas de servicios en los diferentes tipos de establecimientos y/o eventos. d) Se ha descrito la estructura funcional de los departamentos y del personal en establecimientos y/o eventos. e) Se ha descrito la estructura funcional de los departamentos y del personal en establecimientos y/o eventos.	4. CONTENIDOS Tipos y clasificación de los establecimientos de restauración. - Estructuras organizativas de servicios en los diferentes tipos de establecimientos o eventos. • Servicios en restauración tradicional, en establecimientos hoteleros, en catering y otro. • Nuevas tendencias en los servicios de restauración.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

PONDERACIÓN C.E	PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN C.C	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
20%	TA	Ficha de actividad complementaria
20%	EX	exámen teórico practico on line.
20%	EX	examen teórico on line.
20%	OB	ficha de actividad complementaria (at)
20%	OB	ficha de actividad complementaria (at)

TODOS LOS INSTRUMENTOS UTILIZADOS SERÁN ON LINE, PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LA ENSEÑANZA CON TOTAL SEGURIDAD.

MÓDULO: PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURANTE
UNIDAD TRABAJO 2:
TIPOLOGÍA DE SERVICIOS, ORGANIGRAMA, DEONTOLOGÍA PROFESIONAL Y VOCABULARIO TÉCNICO

1. TEMPORALIZACIÓN: 20 HORAS

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE:
 1. Determina tipos de servicios, caracterizando sus estructuras organizativas

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN	4. CONTENIDOS
f) Se han identificado y caracterizado los diferentes tipos de servicios en el área del restaurante y/o eventos.	- Tipologías de servicios. • Servicios de menú, a la carta, menú degustación, menú concertado, de bufé y otros.
g) Se han establecido organigramas de personal en función al tipo de servicio.	- Aplicación de los organigramas y funciones del personal relacionados con los tipos de servicios.
h) Se han caracterizado los aspectos deontológicos relacionados con el personal de servicios en el restaurante.	- Deontología profesional.
i) Se ha identificado el vocabulario técnico específico	- Vocabulario técnico.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

PONDERACIÓN C.E	PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN C.C	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
25%	OB	ficha de seguimiento
25%	EX	exámen práctico virtual con ficha de evaluación
25%	OB	ficha de actividad complementaria en el aula taller virtual
25%	OB	ficha de observación en el aula taller virtual

TODOS LOS INSTRUMENTOS UTILIZADOS SERÁN ON LINE, PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LA ENSEÑANZA CON TOTAL SEGURIDAD.

MÓDULO: PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURANTE
UNIDAD TRABAJO 3:
3.-OPERACIONES DE PUESTA A PUNTO Y MONTAJE DE SERVICIOS

1. TEMPORALIZACIÓN: 20 HORAS

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE:



2. Coordina operaciones de puesta a punto de instalaciones y montajes, relacionando las técnicas en función del tipo de servicio

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han caracterizado equipos, útiles y materiales, relacionándolos con sus aplicaciones posteriores.
- b) Se han identificado las operaciones de control sobre equipos, útiles y materiales.
- c) Se han preparado áreas, equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso.
- d) Se han caracterizado los diferentes tipos de montajes asociados a los servicios.
- e) Se ha analizado la información sobre los servicios que se van a montar.
- f) Se han controlado las operaciones de aprovisionamiento y recepción de materiales para los servicios.
- g) Se han controlado las operaciones de acopio, distribución y conservación de materias primas.
- h) Se han ejecutado y supervisado las operaciones de montaje, aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento.
- i) Se han ejecutado y supervisado las operaciones de montaje y puesta a punto de equipos auxiliares y mobiliario para el servicio.

4. CONTENIDOS

- Equipos, útiles y materiales. Descripción, clasificación y características.
- Operaciones de puesta a punto.
 - Almacenamiento y/o transporte.
- Operaciones de aprovisionamiento interno.
 - Operaciones de control.
 - Documentación asociada.
- Acopio y recepción de materiales para servicios de catering.
- Tipología de montajes de servicios.
 - Montajes de restaurantes.
 - Montajes en servicios de catering.
- Operaciones de montaje. Análisis de la información.
- Operaciones previas.
 - Control de áreas.
- Control de equipos, útiles y materiales.
 - Distribución de funciones.
- Ejecución de las operaciones de montaje.

j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.		- Valoración de resultados.
k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		-Se trabajan todos los contenidos

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

PONDERACIÓN C.E	PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN C.C	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
10%	OB	ficha de seguimiento
10%	EX	examen practico virtual
10%	OB	ficha de actividad complementaria en el aula taller
10%	OB	ficha de observación en el aula taller virtual
10%	OB	ficha de observación en el aula taller virtual
10%	TR	ficha de observación en el aula taller virtual
10%	TR	ficha de observación en el aula taller virtual
10%	OB	ficha de observación en el aula taller virtual
10%	OB	chequeo
10%	OB	ficha de seguimiento

TODOS LOS INSTRUMENTOS UTILIZADOS SERÁN ON LINE, PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LA ENSEÑANZA CON TOTAL SEGURIDAD.

MÓDULO: PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURANTE
UNIDAD TRABAJO 4:
FASES DEL SERVICIO Y LA COMANDA

1. TEMPORALIZACIÓN: 20 HORAS

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE:

4. Realiza operaciones de servicio y atención al cliente, aplicando procedimientos en función de las necesidades de cada servicio

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han identificado las distintas fases del servicio.
- b) Se han identificado y caracterizado las diferentes técnicas de servicio de alimentos y bebidas.
- f) Se han gestionado las peticiones de los clientes, utilizando los sistemas de comunicación interdepartamental establecidos.
- i) Se han controlado y valorado los resultados obtenidos.
- k) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. CONTENIDOS

- Fases del servicio. Preservicio, servicio y postservicio.
- Secuenciación, características y control.
- La comanda. Definición, tipos, y características.
- Formalización.
• Aplicaciones informáticas
- Se trabajarán en todos y cada uno de los contenidos.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

PONDERACIÓN C.E	PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN C.C	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
20%	OB	FICHA DE SEGUIMIENTO EN EL AULA VIRTUAL
20%	OB	FICHA DE SEGUIMIENTO EN EL AULA VIRTUAL
20%	EX	EXÁMEN TEÓRICO ON LINE
20%	TA	FICHA DE OBSERVACIÓN PRÁCTICA ON LINE
20%	TB	FICHA DE OBSERVACIÓN PRÁCTICA ON LINE

TODOS LOS INSTRUMENTOS UTILIZADOS SERÁN ON LINE, PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LA ENSEÑANZA CON TOTAL SEGURIDAD.

		10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo MÓDULO PRESENCIAL	ID850202	

MÓDULO: PROCESOS DE SERVICIO EN BAR CAFETERÍA
UNIDAD TRABAJO 5:
TÉCNICAS DE SERVICIO. TIPOLOGÍAS Y CARACTERÍSTICAS

1. TEMPORALIZACIÓN: 20 HORAS

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE:

4. Realiza operaciones de servicio y atención al cliente, aplicando procedimientos en función de las necesidades de cada servicio

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para servicio.
- g) Se han aplicado las técnicas de servicio de alimentos y bebidas apropiadas, en cada fase del servicio.
- h) Se han aplicado las técnicas apropiadas de servicio de elementos auxiliares, en cada fase del servicio.
- i) Se han controlado y valorado los resultados obtenidos.
- j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- c) Se ha reconocido la tipología de clientes y su tratamiento.
- k) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de protección ambiental.

4. CONTENIDOS

- Técnicas de servicio. Tipologías y características.
- Servicio de alimentos.
- Servicio de vinos y otras bebidas.
- Servicio de otros elementos.
- Control y valoración de resultados.
- La atención al cliente. Operaciones de recepción, atención durante los procesos del servicio y despedida.
- Se trabajarán en todos y cada uno de los contenidos.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

PONDERACIÓN C.E	PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN C.C	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
15%	EX	EXÁMEN DE TEORÍA POR VIDEOLLAMADA
15%	OB	FICHA DE SEGUIMIENTO EN EL AULA VIRTUAL
15%	OB	FICHA DE SEGUIMIENTO EN EL AULA VIRTUAL
15%	TA	FICHA DE OBSERVACIÓN PRÁCTICA ON LINE
15%	TB	FICHA DE OBSERVACIÓN PRÁCTICA ON LINE
15%	OB	FICHA DE OBSERVACIÓN PRÁCTICA ON LINE
10%	OB	FICHA DE SEGUIMIENTO EN EL AULA VIRTUAL

TODOS LOS INSTRUMENTOS UTILIZADOS SERÁN ON LINE, PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LA ENSEÑANZA CON TOTAL SEGURIDAD.

MÓDULO: PROCESOS DE SERVICIO EN BAR RESTAURANTE

UNIDAD TRABAJO 6:

6.-TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN Y VENTA

1. TEMPORALIZACIÓN: 20 HORAS

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE:

3. reconoce las técnicas de comunicación y venta aplicándolas en los procedimientos de servicio y atención al cliente.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

a) Se han reconocido las demandas del cliente para proporcionar la información con inmediatez, dando las explicaciones precisas para la interpretación correcta del mensaje.

b) Se ha mantenido una conversación utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros).

c) Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal, como elementos clave en la atención al cliente.

d) Se han producido e interpretado mensajes escritos relacionados con la actividad profesional de modo claro y correcto.

e) Se ha valorado la comunicación con el cliente como medio de fidelización de este.

f) Se ha comunicado al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.

g) Se han identificado las diferentes técnicas de venta de alimentos y bebidas, estimando su aplicación a diferentes tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio.

h) Se han reconocido los protocolos de actuación en la gestión y tramitación de reclamaciones, quejas o sugerencias.

4. CONTENIDOS

El proceso de comunicación.
 - Comunicación verbal en la restauración.
 • Oral y escrita.
 - Documentación vinculada a la prestación de servicios.

Estilos, formatos, tendencias y otros.
 • Comunicación no verbal.
 • Imagen personal.
 • Gestos, movimientos y otros.

- Empatía, receptividad, asertividad.
 - Roles, objetivos y relación cliente profesional.

- Técnicas de venta.
 • Técnicas de venta en restauración.
 • Exposición de las cualidades de los productos y servicios.

• Modelo de actuación en el proceso de venta en restauración.

• Relación con los clientes.

• Atención personalizada como base de la fidelización del cliente.

- Atención de reclamaciones, quejas o sugerencias.
 • Objeciones de los clientes y su tratamiento.
 • Técnicas y gestión utilizadas en la actuación ante, reclamaciones.

			10/01/2019 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		ID850202	
MÓDULO PRESENCIAL			Revisión 01	Pág. 12/2 7

<p>i) Se han aplicado las técnicas de atención de reclamaciones, quejas o sugerencias de clientes potenciales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Normativa aplicable en Andalucía. Documentos necesarios o pruebas en una reclamación. • La protección del consumidor y el usuario en España y en la Unión Europea.
--	---

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

PONDERACIÓN C.E	PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN C.C	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
15%	EX	EXÁMEN DE TEORÍA POR VIDEOLLAMADA
15%	OB	FICHA DE SEGUIMIENTO EN EL AULA VIRTUAL
15%	OB	FICHA DE SEGUIMIENTO EN EL AULA VIRTUAL
15%	TA	FICHA DE OBSERVACIÓN PRÁCTICA ON LINE
15%	TB	FICHA DE OBSERVACIÓN PRÁCTICA ON LINE
15%	OB	FICHA DE OBSERVACIÓN PRÁCTICA ON LINE
10%	OB	FICHA DE SEGUIMIENTO EN EL AULA VIRTUAL

			10/01/2019			
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo			ID850202		
	MÓDULO PRESENCIAL			Revisión 01		Pág. 13/2 7

TODOS LOS INSTRUMENTOS UTILIZADOS SERÁN ON LINE, PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LA ENSEÑANZA CON TOTAL SEGURIDAD.

		10/01/2019 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo MÓDULO PRESENCIAL	ID850202	

MÓDULO: PROCESOS DE SERVICIO EN BAR RESTAURANTE UNIDAD TRABAJO 7: ELABORACIONES CULINARIAS Y MANIPULACIONES ANTE EL COMENSAL	
1. TEMPORALIZACIÓN: 20 HORAS	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE: 5. Realiza elaboraciones culinarias y manipulaciones de alimentos ante el comensal, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos preestablecidos	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN ⇨ a) Se han identificado las técnicas y elaboraciones culinarias más significativas. ⇨ b) Se han reconocido los elementos de la oferta culinaria más adecuados para su elaboración o manipulación ante el comensal. ⇨ c) Se han realizado fichas técnicas de los productos que se han de elaborar. d) Se ha realizado el aprovisionamiento de géneros y materias primas para atender la oferta. ⇨ e) Se han identificado las necesidades de equipos, útiles y materiales necesarios para la realización de elaboraciones culinarias y manipulaciones ante el comensal. f) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad. ⇨ g) Se ha realizado la manipulación o elaboración del producto, identificando y aplicando las técnicas asociadas. ⇨ h) Se ha realizado el control y la valoración del producto final. i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. j) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico.	4. CONTENIDOS - Fundamentos culinarios. - Elaboraciones y manipulaciones a la vista del cliente. Definición, características y tipos. • Fichas técnicas, escandallos y otros documentos. - Operaciones de puesta a punto. • Equipos, útiles y materiales específicos. • Géneros y materias primas. - Técnicas de elaboración, corte, trinchado, desespinado, decoración/presentación y conservación de alimentos a la vista del cliente. Se trabajarán en todos los contenidos

			10/01/2019 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		ID850202	
	MÓDULO PRESENCIAL		Revisión 01	

--	--

MÓDULO: PROCESOS DE SERVICIO EN BAR RESTAURANTE

**UNIDAD TRABAJO 8:
FACTURACIÓN Y COBRO**

1. TEMPORALIZACIÓN: 20 HORAS

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE:

6. Realiza las operaciones de facturación y cobro de los servicios, aplicando técnicas y procedimientos asociados.

		10/01/2019 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo MÓDULO PRESENCIAL	ID850202	

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- ⇒ a) Se han identificado los documentos de control asociados a la facturación y cobro.
- b) Se han identificado los diferentes tipos de facturación y sistemas de cobro
- ⇒ c) Se han caracterizado los procesos de facturación y cobro de los servicios.
- ⇒ d) Se ha cumplimentado la factura/ticket correctamente.
- ⇒ e) Se ha comprobado la relación entre lo facturado y lo servido.
- ⇒ f) Se ha realizado el cobro de la factura utilizando las distintas fórmulas o formas de pago.
- ⇒ g) Se han realizado las operaciones de apertura/cierre de caja y control en la facturación y cobro.
- ⇒ h) Se ha relacionado la facturación con los sistemas de gestión integrada.

4. CONTENIDOS

- La facturación y cobro.
- Sistemas de facturación. Tipos y características.
- Definición de los procesos.
- La factura y ticket. Tipos, datos, característica.
- Formalización.
- Sistemas de cobro. Contado, crédito y otros.
- Documentos de control asociados a la facturación y cobro. Flujos.
- Diarios de producción.
- Informes.
- Otros.
- Apertura/cierre de caja
- Liquidaciones.
- Caja del día.
- Aplicaciones informáticas relacionadas.

		10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo MÓDULO PRESENCIAL	ID850202	
			Pág. 17/27

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

PONDERACIÓN C.E	PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN C.C	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
20%	OB	ficha de seguimiento telemático
20%	EX	examen practico por videollamada
10%	OB	ficha de actividad complementaria en el aula taller
10%	OB	ficha de observación en el aula taller virtual
10%	OB	ficha de observación en el aula taller virtual
10%	TR	ficha de observación en el aula taller virtual
10%	TR	ficha de observación en el aula taller virtual
10%	OB	ficha de observación en el aula taller virtual

TODOS LOS INSTRUMENTOS UTILIZADOS SERÁN ON LINE, PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LA ENSEÑANZA CON TOTAL SEGURIDAD.

		10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo MÓDULO PRESENCIAL	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro ID850202	

7. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

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.
11. La seguridad sanitaria, establecer protocolos de servicio teniendo en cuenta la nueva normativa covid.

Se concretarán en la Programación de Aula.

8. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LINEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.

8.1 ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones/ subfunciones de la organización de unidades de producción, de los procesos de servicio de bebidas y alimentos en bares/cafeeterías y/o eventos, así como algunas relacionadas con la producción, en el ámbito del sector de bares/cafeeterías.

Las funciones/subfunciones de organización de unidades de producción, incluyen aspectos como:

- El análisis de información y necesidades.
- La determinación de recursos.
- La programación de actividades.
- La coordinación vertical y horizontal.
- La puesta a punto del lugar de trabajo.
- La regeneración/preparación/terminación/presentación de productos.
- El mantenimiento de instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas.

Las funciones/subfunciones de desarrollo de los procesos de servicio, incluyen aspectos como:

- Las operaciones de preservicio y/o postservicio.
- La prestación de servicios.
- La atención al cliente.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en los procesos de servicios de bebidas y alimentos en los diversos establecimientos de bares-cafeeterías, catering u otras formas de restauración y establecimientos hoteleros.

		10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo MÓDULO PRESENCIAL	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro ID850202	

8.2 LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

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

- La organización secuenciada de todas las fases que configuran los procesos de servicios en bares/cafeterías.
- La determinación de recursos y necesidades de coordinación.
- La identificación y aplicación de técnicas de servicios en bares/cafeterías.
- El desarrollo de las operaciones de preservicio, servicio y postservicio en bares/cafeterías.

9. METODOLOGÍA

Las decisiones que debemos adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UT tendrán en cuenta:

1. Los aprendizajes derivados de los CE pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar. Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:

- Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...
- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...
- Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).

2. Estrategias de enseñanza-aprendizaje. La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje.

3. Tipos de actividades. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:

- Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.
- Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.
- Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y, en el caso de las complementarias, con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).
- Actividades individuales y en grupo.

4. Espacios. Aula ordinaria, aula de gestión, aula-taller...

TIPOS DE ACTIVIDADES

Las actividades en los procesos de enseñanza-aprendizaje son un elemento fundamental, pues una adecuada o inadecuada selección y aplicación de las mismas, pueden contribuir de forma determinante a que los aprendizajes realizados y por tanto los objetivos logrados se aproximen o se alejen de lo deseable.

		10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo MÓDULO PRESENCIAL	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro ID850202	

Las actividades no sólo deben tener en consideración los tipos de contenidos que se van a trabajar sino el tipo de aprendizaje que se quiere promover en el alumnado, los estilos o formas por las que los alumnos y las alumnas aprenden, las estrategias de aprendizaje que utilizan, el aprendizaje social que se suscita.

Para la realización de actividades podemos partir de lo siguiente:

Obtención de las realizaciones profesionales (criterios de realización) de las unidades de competencia de la cualificación profesional, así aseguramos que el alumnado alcanzará la competencia profesional.

Obtención de los criterios de evaluación.

ACTIVIDADES DIAGNOSTICAS Y MOTIVADORAS.

Estas actividades se utilizan con el fin de despertar el interés en los alumnos/as y estimularles, procurando conseguir su participación activa en el proceso de enseñanza — aprendizaje. Y estarán presentes en el discurrir diario de las clases. Estas son:

Tormenta de ideas: actividad consistente en una puesta en común por la que el profesor plantea una cuestión concreta y los alumnos/as expresan sus ideas de forma espontánea. Esta propuesta la llevare a cabo como profesor antes de iniciar una unidad didáctica nueva.

Considero interesante que al inicio de una Unidad Didáctica se realice una breve introducción de los contenidos que posteriormente serán objeto de explicación junto a un **esquema** que contenga las ideas fundamentales, ello con el fin de que el alumno/a tenga una visión de conjunto de cuanto se abarcara. Dicho esquema les será entregado por escrito al alumno/a, junto con los objetivos o capacidades terminales de la unidad didáctica, para que conozcan y comprendan los fines que pretendemos conseguir.

ACTIVIDADES DE DESARROLLO.

Las actividades de desarrollo son aquellas que, dentro del proceso de enseñanza-aprendizaje, permiten a los alumnos/as la adquisición de los contenidos, logrando hacer como propios los conocimientos transmitidos por el profesor.

Las actividades de desarrollo que propongo son las siguientes:

Resolución de problemas y la realización de ejercicios. Esta actividad supone que los ejercicios serán proporcionados por el profesor y tienen la finalidad de que los alumnos/as comprendan mejor, a través de la práctica real, los contenidos explicados. Las clases prácticas permiten poner al alumno/a en contacto con instrumentos de resolución de problemas y toma de decisiones en casos concretos, que les acerca a las situaciones reales y permite comprender la aplicación práctica de los modelos teóricos.

Con la realización de los mismos se busca el que el alumno/a aprenda actuando y así, se implique en el proceso de aprendizaje. Las prácticas se formularán para realizarlas en horario fuera de clase

		10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo MÓDULO PRESENCIAL	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro ID850202	

y serán corregidas en el aula, resolviendo cuantas dudas que hayan surgido. De este modo se intentara fomentar el esfuerzo por parte de los alumnos/as ya que este es un criterio de evaluación

ACTIVIDADES DE SÍNTESIS.

Actividades globalizadoras que al finalizar cada unidad de trabajo se haga un resumen global de lo explicado, resaltando las conclusiones e ideas más importantes y relacionándolo con la unidad anterior y la siguiente. Para estas actividades es muy importante realizar mapas conceptuales.

ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN Y REFUERZO.

Estas actividades van destinadas a la atención de las diversas necesidades de los alumnos/as.

A los más avanzados se les propondrán actividades de **ampliación**, que consistirán en la investigación, de entre varios temas propuestos por el profesor, en la búsqueda de información y realización de trabajos.

Con aquellos alumnos/as que tengan una mayor dificultad en el proceso de aprendizaje se realizaran actividades de **refuerzo**. Plantearles la realización de ejercicios huyendo en lo posible de la abstracción y buscando que las soluciones a los mismos reflejen situaciones de la vida real, utilizando instrumentos que estén a su alcance

ESPACIOS. AULA ORDINARIA, AULA DE GESTIÓN, AULA-TALLER.

a) La organización del espacio-.

Referente al espacio y como nos indica el Currículo del Título Superior de Dirección de Servicios en Restauración de Grado Medio, tendrán las siguientes superficies y medidas:

-Aula polivalente para 30 alumnos 60m², para 20 alumnos 40m².

-Taller de Bar-Cafetería para 30 alumnos 120m², para 20 alumnos 100m²

b) La organización del tiempo-.

Su fin es adecuar las diversas actividades al tiempo disponible, entendiendo siempre esta adecuación como flexible a las necesidades y características del momento. El orden en el que voy a llevar a cabo la temporalización es:

1º- Asignaré realísimamente un tiempo a cada unidad de trabajo.

2º- Secuenciaré los contenidos y el tiempo para cada actividad.

c) La organización de los agrupamientos-.

El Decreto de Currículo, establece que los profesores deben organizar las condiciones para que sea posible el desarrollo de las actividades del alumnado, ya sea individual, en pequeños grupos o en gran grupo. Así, comprobamos que los agrupamientos serán diferentes y además flexibles, en función de los objetivos y contenidos.

1º- Trabajo Individual: Se aplica para la realización de tareas de indagación, permitiendo la reflexión personal, el trabajo autónomo, la adquisición de procedimientos y automatismos, el planteamiento y la resolución de problemas y la adquisición de experiencias en la búsqueda y consulta autónoma de información.

		10/01/2019		
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo MÓDULO PRESENCIAL	ID850202		
			Pág. 22/27	

2º- Equipos de trabajo o pequeños grupos: Estos requieren el empleo de estrategias de indagación, se vinculan habitualmente, al tratamiento de los contenidos procedimentales. Son útiles también para el tratamiento de los contenidos actitudinales. Gracias a ellos pueden ser realizados proyectos de trabajo conjunto.

3º- Gran grupo (o curso): Se utiliza para asambleas, exposiciones verbales, gráficas o documentales y puede tener un carácter propositivo (síntesis iniciales) o conclusivo (síntesis finales).

Ya en la práctica, en el aula-taller de Hostelería se desarrollará la formación en equipos de trabajo, rotando las funciones, para que todo el alumnado realice y domine los procedimientos de trabajo. Con ello pretendo que el alumnado vaya aprendiendo a cooperar con los compañeros y optimizar su trabajo en equipo. Esto es de gran importancia como parte de la Cualificación Profesional; ya que la Hostelería se caracteriza por trabajo en grupos de personas en los que todo depende de la correcta actuación de los compañeros.

		10/01/2019	
	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo MÓDULO PRESENCIAL	ID850202	

10. EVALUACIÓN

10.1. CONSIDERACIONES GENERALES

1. La evaluación se realiza teniendo en cuenta los RA y los CE, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo y establecidos en la normativa.
2. Es una evaluación continua. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas.
3. No se pueden poner mínimos en la nota de un instrumento de evaluación (por ejemplo, un mínimo de 3 en el examen para hacer media con trabajos, ejercicios de clase...).
4. Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados CE a dicho alumno/a en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados CE que no vuelvan a ser evaluados durante el curso.
5. En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el **periodo de recuperación/mejora de la calificación**:
 - a. En 1º en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.
 - b. En 2º en el periodo de recuperación/mejora entre la 2ª evaluación parcial y la final

10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

1. En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para poder aplicar correctamente los CE asociados a cada RA. Se diseñan diversos instrumentos y el peso de la calificación se reparte, sin que se de relevancia excesiva a unos sobre otros, para favorecer la evaluación continua.
2. Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar y medir los aprendizajes se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE. Usaremos:
 - Para observación: fichas de observación...
 - Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...
 - Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...
 - Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.
3. Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.
4. Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.
5. Todos los documentos, incluidos los instrumentos, utilizados en el proceso de evaluación del alumno/a estarán a disposición del mismo o de sus representantes legales en caso de minoría de edad. Se facilitará copia de los mismos si los solicita el alumno/a o sus representantes legales en caso de minoría de edad.

10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

1. Todas las UT/RA tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 5.
2. Todos los CE no tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 6.
3. La calificación del MP será la media ponderada (según programación) de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.

		10/01/2019	
	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo MÓDULO PRESENCIAL	ID850202	

4. Para superar el MP el alumno/a deberá alcanzar todos los RA asociados al módulo, cada uno con una calificación igual o superior a 5, entendida para cada RA como evidencia de la adquisición del mismo.
5. Para superar un RA se hará la media aritmética/ponderada (según programación) de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
6. En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
7. En el **periodo ordinario de evaluación** los criterios de calificación se establecerán para cada UT/RA ligados a los instrumentos de evaluación utilizados. Ej.: Observación, tareas y trabajos (65%), Exámenes (35%).
8. No se puede incluir % de actitud (competencias personales y sociales) de manera independiente con un peso en la nota global. Pueden valorarse en los distintos instrumentos de evaluación.
9. Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del MP que será la que aparecerá como nota de evaluación final.
10. En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del MP que aparecerá como nota de evaluación final.

La nota trimestral será la media ponderada (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media ponderada (según programación) de todas las UT/RA.

11. Las notas trimestrales y finales se redondean.
12. En aquellos MMPP que tengan un carácter de progresividad en los aprendizajes, la adquisición de RA que impliquen necesariamente la adquisición de RA anteriores, supondrá que dichos RA anteriores han sido adquiridos aun si dichos RA no fueron adquiridos en su momento. Cuando se dé esta circunstancia para ciertos RA, será recogida en la programación.
13. Los módulos de Libre Configuración de 2º se evalúan de forma independiente en el primer y segundo trimestre y aparecen en Séneca con una calificación individual como un módulo más en cada trimestre. En la evaluación final, la calificación de la libre configuración supondrá un 15% de la calificación del módulo al que va asociada.

		10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo MÓDULO PRESENCIAL	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro ID850202	

11. REFUERZO Y RECUPERACIÓN

Se recogerán en la Programación de Aula las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstos a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje:

- A lo largo del curso.
- Especialmente en el periodo entre la última evaluación parcial (3ª en 1º y 2ª en 2º) y la final para permitir al alumnado la superación del módulo pendiente de evaluación positiva o, en su caso, mejorar la calificación obtenida en el mismo.

Después de cada sesión de evaluación se aplicarán los procedimientos e instrumentos de evaluación necesarios para recuperar los RA no superados. Se recogerán en la Programación de Aula.

12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Para los alumnos que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc. Se recogerán en la Programación de Aula.

Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.

En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación curricular no significativa o de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como, por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS-

Son los diversos materiales y equipos que me ayudarán como docente a presentar los contenidos y al alumnado, a adquirir los conocimientos, las destrezas y habilidades necesarias para superar el Módulo.

Serán variados y versátiles, y adecuados a las Competencias Profesionales que el alumnado debe desarrollar. Podrán ser *propios del centro*, entre los que quiero destacar como **recursos generales**: los libros de próxima adquisición para el departamento serán también de consulta para el alumnado, los libros disponibles en la biblioteca del centro, los diferentes medios audiovisuales e informáticos (destacando el uso de internet); y como **recursos específicos** para este Módulo:

*Libro de texto para el alumnado: Los Procesos de Servicios en Restauración.

Editorial Síntesis, (María Isabel Castellano Almagro, Antonia Badillo Martínez)

*Instalaciones: aula polivalente, aula-taller de bar-cafetería

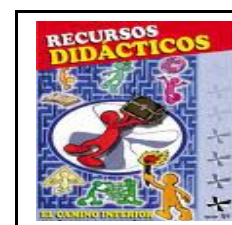
*Maquinaria y utensilios propios del bar y restaurante.

*Material de bar-cafetería: Cristalería, cubertería, loza, lencería, etc.

*Mobiliario: Mesas, sillas, aparadores, tabloneros y carros, etc.

*Materias primas.

*Facturas, albaranes, comanderos, Tpv, etc.



		10/01/2019 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo MÓDULO PRESENCIAL	ID850202	

Así mismo, haremos uso de todos los *recursos que pueda ofrecernos el entorno, como:*

*Bares, restaurantes, hoteles, tiendas especializadas, bibliotecas, centros de profesores, asociaciones, organismos e instituciones públicas y privadas, etc.

INCORPORACIÓN DE LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS: RECURSOS TIC-.

El actual **Sistema Educativo** destaca la importancia de las Tecnologías de la Información y Comunicación en el **Currículo**, establece que las Tecnologías de la Información y Comunicación se trabajarán en todas las áreas.

Como **Recursos Tic**, podemos destacar los siguientes:



- *Videoproyector, retroproyector, ordenadores para el alumnado, etc.
- *Software TPV para aplicación en **Hostelería**.
- *Videos de: Seguridad Alimentaria, Gastronomía, Pre-servicio y Servicio, Atención al Cliente, Medioambiente, Coeducación, etc.
- *Página Web de Educación, Restauración y Hostelería, Seguridad Alimentaria.

Páginas Web de Hostelería y Turismo

www.fehr.es, www.amer.es, www.nuevahostelería.com, www.mundodelcafé.com,
www.casadelté.com, www.tebebo.com, www.aguainfat.com, www.alimentacionsana.com.ar,
www.cervezasdelmundo.com, www.restauranteybar.es, entre otras.

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se proponen para este módulo las siguientes:

ACTIVIDAD	RA	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Visita a establecimientos hosteleros y restaurantes...), para conocer su organización y funcionamiento	Determina tipos de servicios, caracterizando sus estructuras organizativas.	0
Visita a ferias gastronómicas.	1. Determina tipos de servicios caracterizando sus estructuras organizativas	Informe y comentario del alumno ajustado a un guion. Diversas redacciones relacionadas con estos productos con distintos puntos para tener en cuenta.

Se aprobarán en reunión de Equipo Docente y de Departamento a principios de cada curso escolar

					10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro		ID850202	
	MÓDULO PRESENCIAL		Revisión 01	Pág. 27/2 7		

15. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, que forma parte del Proyecto Funcional, tendrá una vigencia de 4 años desde su elaboración. No obstante, lo anterior, anualmente y antes del 31 de octubre, las programaciones podrán ser revisadas y modificadas si procede.

Cada trimestre se revisará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.

En la Memoria Final se recogerán las variaciones para el curso siguiente