

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019	
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b>	MD850202	
		Revisión 1 Pág. 1/18	

<b>PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA</b>
<b>MÓDULO: SERVICIOS EN RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES</b> <b>2º CFGM Servicios de Restauración</b> <b>Código: 0153 Duración: 210 H.</b>
<b>PERIODO DE VIGENCIA : 4 AÑOS CON ADAPTACION AL PERIODO COVID-19 ACTUAL</b>
<b>FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: 09/2020. CON ADAPTACION SEGÚN DESARROLLO DEL CURSO</b>

## 1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

El Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo, regula los aspectos generales de estas enseñanzas. Esta formación profesional está integrada por estudios conducentes a una amplia variedad de titulaciones, por lo que el citado Decreto determina en su artículo 13 que la Consejería competente en materia de educación regulará mediante Orden el currículo de cada una de ellas. 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, hace necesario que, al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se desarrolle el currículo correspondiente a las mismas. Las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Servicios en Restauración se organizan en forma de ciclo formativo de grado medio, de 2.000 horas de duración, y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales del ciclo formativo.

De conformidad con lo establecido en el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de los módulos profesionales está compuesto por los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, los contenidos y duración de los mismos y las orientaciones pedagógicas. En la determinación del currículo establecido en la presente Orden se ha tenido en cuenta la realidad socioeconómica de Andalucía, así como las necesidades de desarrollo económico y social de su estructura productiva. En este sentido, ya nadie duda de la importancia de la formación de los recursos humanos y de la necesidad de su adaptación a un mercado laboral en continua evolución.

Por otro lado, en el desarrollo curricular de estas enseñanzas se pretende promover la autonomía pedagógica y organizativa de los centros docentes, de forma que puedan adaptar los contenidos

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	<p align="center"><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b></p>	MD850202	Revisión 1	

de las mismas a las características de su entorno productivo y al propio proyecto de centro. Con este fin, se establecen dentro del currículo horas de libre configuración, dentro del marco y de las orientaciones recogidas en la presente Orden.

La presente Orden determina, asimismo, el horario lectivo semanal de cada módulo profesional y la organización de éstos en los dos cursos escolares necesarios para completar el ciclo formativo. Por otra parte, se hace necesario tener en cuenta las medidas conducentes a flexibilizar la oferta de formación profesional para facilitar la formación a las personas cuyas condiciones personales, laborales o geográficas no les permiten la asistencia diaria a tiempo completo a un centro docente. Para ello, se establecen orientaciones que indican los itinerarios más adecuados en el caso de que se cursen ciclos formativos de formación profesional de forma parcial, así como directrices para la posible impartición de los mismos en modalidad a distancia.

## 2. OBJETIVOS GENERALES

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

- a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.
- b) Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para receptorlas, 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) tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.
- g) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los mismos.
- h) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.
- i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- j) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	<p align="center"><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b></p>	MD850202	Revisión 1	

### 3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

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

- a) Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior.
- c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.
- d) Ejecutar los procesos y operaciones de pre servicio y/o post-servicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- e) Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente, aplicando las normas básicas de protocolo, adecuándose a los requerimientos de éstos y teniendo en cuenta la estandarización de los procesos para conseguir su satisfacción.
- f) Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro, si procede, utilizando correctamente las tecnologías de la información y la comunicación relacionadas.
- g) Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad.
- h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- i) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- k) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

### 4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR

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

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

			<b>10/01/2019</b>		
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		<b>MD850202</b>		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b>		Revisión 1	Pág. 4/18	

## 5. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMES -TRE	Nº HORAS	%NOT A
A,D, E,F, G,H,I J	A,B,C, D,E,F, G,H,I, J,K.	Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.	Atención al cliente en mesa y servicios especiales	1º	40	25
B,C, D,E, H,I	B,C,D, H,I	Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.	Servicio de elaboraciones culinarias.	1º	90	25
B,C, D,E, H,I	B,C,D, H,I	Realiza el trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas asociadas.	Realización de trinchados, racionados y desespinaados de productos y elaboraciones culinarias	2º	40	25
E,I	B,C,D, H,I	Elabora platos a la vista del cliente aplicando las técnicas culinarias y de servicio relacionadas.	Elaboración de platos a la vista del cliente	2º	40	25
<b>TOTAL</b>					<b>210</b>	<b>100%</b>

- **OG**=Objetivos generales. **CPPS**=Competencias profesionales, personales y sociales.
- En las columnas **OG**, **CPPS** y **RA**, el número o letra se corresponde con la Orden.
- **El profesorado identificará los OG y CPPS que estén directamente relacionados con el RA.** Pueden ser todos los que en la Orden se relacionan con el módulo o alguno/os de ellos (ver puntos 2 y 3 de esta programación).
- **Insertar** tantas filas como sean necesarias para completar los RA.
- La **determinación de las UT** debe realizarse tras un análisis previo del módulo profesional.
- **La asociación de UT con RA**, en función de las características del RA y tras valorar su peso formativo, puede ser:
  - **Una UT por cada RA.**
  - **Varias UT por cada RA.**
  - **Otros** (Debe ser visado por el Equipo Directivo).
- **Peso de las UT:** las UT pueden tener el mismo peso o valor (la nota trimestral/final será la media aritmética) o no (la nota trimestral/final será la media ponderada)

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 5/18	

## 6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

Los CE de los RA con fondo rojo en caso de confinamiento o cuarentena no se podrán realizar y el resto se impartirán telemáticamente a través de la plataforma Moodle o Google Suite

<b>MÓDULO: SREE</b> <b>UNIDAD TRABAJO 1 : Atención al cliente en mesa y servicios especiales</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN: 40 horas</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>  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. 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.	<b>4.CONTENIDOS</b>  - Procedimientos de acogida, estancia y despedida al cliente en mesas y servicios especiales. Fases y factores a tener en cuenta. Tratamiento y consideración al cliente. - Presentación de cartas y minutas. Exposición de productos/servicios, atención a las demandas y expectativas de los clientes, sugerencias y adecuación de la oferta. - Comandas. Procedimientos para la formalización, control y distribución de la misma. Nuevas tecnologías asociadas a estos procesos. - Sugerencias, quejas y/o reclamaciones. Documentación asociada y protocolos habituales de actuación.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 6/18	

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE AULA

Valoración numérica del 1 al 10. Será el 70% de la calificación.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES TEÓRICAS

Valoración numérica del 1 al 10. Será el 30% de la calificación.

### INSTRUMENTOS Y TÉCNICAS

Para el trabajo: Comparación de los puntos enumerados sobre una plantilla

Para el examen teórico: Plantilla de corrección

Para las notas de clase, las actividades prácticas y complementarias: Cuaderno del profesor (hoja de control diario)

### EVALUACIÓN DE LA PROPIA UNIDAD DIDÁCTICA O DE TRABAJO

Para un mejor aprovechamiento de esta unidad, todo su planteamiento será constantemente revisado a medida que se observen las reacciones del alumnado y la asimilación por parte del mismo de los objetivos que en ella se describen, realizando un informe de valoración global de la unidad al final de su impartición.

También se utilizará la plataforma de Moodle y Google Suite de apoyo y en caso de confinamiento o cuarentenas se utilizarán para la impartición de las UT, teniendo en cuenta los RA y CE que no se pueden realizar.

### PROCEDIMIENTOS DE RECUPERACIÓN

Se incluirán preguntas sobre esta unidad en los posteriores exámenes de recuperación de cada evaluación, así como de la evaluación ordinaria.

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Tanto por ciento correspondiente de los trabajos, el examen y las tareas de aula según los criterios generales de evaluación de los módulos prácticos. En caso de confinamiento o cuarentena la calificación se obtendrá de las actividades realizadas en Moodle y Google Suite.

<b>MÓDULO: SREE</b> <b>UNIDAD TRABAJO 2 : Servicio de elaboraciones culinarias</b>
<b>1.TEMPORALIZACIÓN: 90 h</b>
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.



	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 7/18	

### 3.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 desayunos y 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.

### 4.CONTENIDOS

- Servicio en restaurante. Tipos y métodos de servicio.  
Descripción y análisis. Fases y técnicas para su desarrollo.
- Ejecución de los procedimientos de servicio en mesa, desarrollo, control y valoración de resultados.
- Servicios especiales. Descripción y tipología. Caracterización y especificidades de cada uno. Documentación relacionada. Operaciones de montaje y decoraciones específicas. Fases y técnicas asociadas.
- Ejecución de las operaciones de pre-servicio, servicio y post-servicio de servicios especiales, desarrollo, control y valoración de resultados..

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 8/18	

**MÓDULO: SREE**  
**UNIDAD TRABAJO 3 : Realización de trinchados, racionados y desespinaados de productos y elaboraciones culinarias**

**1. TEMPORALIZACIÓN: 40 horas**

**2. RESULTADO DE APRENDIZAJE**

Realiza el trinchado, racionado y desespinaado de productos y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas asociadas.

**3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

(Orden)

- 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, desespinaado 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.

**4. CONTENIDOS (Orden)**

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

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE AULA**

Valoración numérica del 1 al 10. Será el 70% de la calificación.



	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 9/18	

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES TEÓRICAS

Valoración numérica del 1 al 10. Será el 30% de la calificación.

### INSTRUMENTOS Y TÉCNICAS

Para el trabajo: Comparación de los puntos enumerados sobre una plantilla

Para el examen teórico: Plantilla de corrección

Para las notas de clase, las actividades prácticas y complementarias: Cuaderno del profesor (hoja de control diario)

### EVALUACIÓN DE LA PROPIA UNIDAD DIDÁCTICA O DE TRABAJO

Para un mejor aprovechamiento de esta unidad, todo su planteamiento será constantemente revisado a medida que se observen las reacciones del alumnado y la asimilación por parte del mismo de los objetivos que en ella se describen, realizando un informe de valoración global de la unidad al final de su impartición.

También se utilizará la plataforma de Moodle y Google Suite de apoyo y en caso de confinamiento o cuarentenas se utilizarán para la impartición de las UT, teniendo en cuenta los RA y CE que no se pueden realizar.

### PROCEDIMIENTOS DE RECUPERACIÓN

Se incluirán preguntas sobre esta unidad en los posteriores exámenes de recuperación de cada evaluación, así como de la evaluación ordinaria.

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Tanto por ciento correspondiente de los trabajos, el examen y las tareas de aula según los criterios generales de evaluación de los módulos prácticos. En caso de confinamiento o cuarentena la calificación se obtendrá de las actividades realizadas en Moodle y Google Suite.

<b>MÓDULO: SREE</b> <b>UNIDAD TRABAJO 4 : Elaboración de platos a la vista del cliente</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN: 40 horas</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> Elabora platos a la vista del cliente aplicando las técnicas culinarias y de servicio relacionadas.	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>  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. <b>d) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.</b> e) Se ha determinado el lugar de	<b>4.CONTENIDOS</b>  - Maquinaria, útiles y herramientas específicos para la elaboración de platos a la vista del cliente. Descripción, características, usos, aplicaciones y mantenimiento. - Operaciones de puesta a punto. Ubicación de materiales y adecuación de espacios. - Técnicas en la elaboración de platos a la vista del cliente. Descripción y análisis. Caracterización de elaboraciones culinarias habituales a la vista del cliente. Procedimientos de elaboración, presentación/decoración y servicio. Control y valoración de resultados.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	<p align="center"><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b></p>	MD850202	Revisión 1	

elaboración de los platos.

f) Se han identificado las órdenes de servicio a partir de la documentación.

g) Se han realizado las elaboraciones a la vista del cliente respetando tiempos, cocciones y temperaturas.

h) Se han realizado las técnicas de elaboración y servicio con orden y limpieza, dejando el lugar de trabajo recogido a la finalización de la tarea.

i) Se ha sugerido al cliente distintas alternativas de elaboración si las hubiera.

j) Se han valorado las posibilidades decorativas de la presentación de platos y fuentes buscando el equilibrio estético de los mismos.

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

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE AULA

Valoración numérica del 1 al 10. Será el 70% de la calificación.

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES TEÓRICAS

Valoración numérica del 1 al 10. Será el 30% de la calificación.

#### INSTRUMENTOS Y TÉCNICAS

Para el trabajo: Comparación de los puntos enumerados sobre una plantilla

Para el examen teórico: Plantilla de corrección

Para las notas de clase, las actividades prácticas y complementarias: Cuaderno del profesor (hoja de control diario)

#### EVALUACIÓN DE LA PROPIA UNIDAD DIDÁCTICA O DE TRABAJO

Para un mejor aprovechamiento de esta unidad, todo su planteamiento será constantemente revisado a medida que se observen las reacciones del alumnado y la asimilación por parte del mismo de los objetivos que en ella se describen, realizando un informe de valoración global de la unidad al final de su impartición.

También se utilizará la plataforma de Moodle y Google Suite de apoyo y en caso de confinamiento o cuarentenas se utilizarán para la impartición de las UT, teniendo en cuenta los RA y CE que no se pueden realizar.

#### PROCEDIMIENTOS DE RECUPERACIÓN

Se incluirán preguntas sobre esta unidad en los posteriores exámenes de recuperación de cada evaluación, así como de la evaluación ordinaria.

#### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Tanto por ciento correspondiente de los trabajos, el examen y las tareas de aula según los criterios generales de evaluación de los módulos prácticos. En caso de confinamiento o cuarentena la calificación se obtendrá de las actividades realizadas en Moodle y Google Suite.

## 7. CONTENIDOS TRANSVERSALES

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	<p align="center"><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b></p>	MD850202	Revisión 1	

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.

Se concretarán en la Programación de Aula.

## **8. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE**

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 éste 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.

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.

## **9. METODOLOGÍA**

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	<p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b></p>	MD850202	Revisión 1	

Ésta se llevará de forma telemática (Moodle y Google Suite) intentando llevar a cabo los RA y CE que más se resienten por la no presencialidad, adaptándolos en caso de confinamiento o cuarentenas.

Teniendo siempre en cuenta que cada momento y situación requieren una forma actuación particular y que los objetivos propuestos podemos alcanzarlos de diferentes maneras, la organización del proceso de enseñanza aprendizaje estará basado en los siguientes principios didácticos:

1- *Actividad*: Haciendo al alumno el protagonista de las mismas y valorando su trabajo.

- Obliga al alumno a aplicar sus conocimientos para solucionar problemas.

2- *La individualización*: Buscando la responsabilidad individual del alumno ante las actividades que así lo requieran.

- Hará crecer la autonomía personal y el sentido del orden en el trabajo.

3- *Socialización*: Para enseñar la valoración que tiene el trabajo en grupo y los valores que ello lleva consigo asociado.

- Se contribuirá a establecer unas relaciones más justas y equilibradas entre las personas.

4- *Creatividad*: Los recursos personales deberán ser ingeniosos y novedosos.

- Se potencia el interés por conocer, descubrir y crear.

5- *Contextualización*: Los contenidos serán adaptados al entorno y las soluciones presentadas a las posibles tareas deberán de ser reales y factibles.

- El alumno se siente más motivado, al encontrarse situado en la realidad.

6. *Constructivismo*: Las bases del proceso de enseñanza-aprendizaje serán los conocimientos previos (que no siempre son suficientes o acertados)

- Se produce un aprendizaje significativo adaptado a la realidad de los alumnos y a los condicionantes que interfieran.

## DEL TIEMPO, EL ESPACIO Y LOS AGRUPAMIENTOS

### 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 llevamos a cabo la temporalización es:

1º) Asignar realistamente un tiempo a cada Unidad Didáctica.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	<p align="center"><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b></p>	MD850202	Revisión 1	

2º) Secuenciar sus contenidos y el tiempo para cada actividad.

### B) La organización del espacio.

#### Los espacios respetarán los protocolos Covid-19

- En función de la actividad que se vaya a realizar.
- En función de la agrupación del alumnado

También aquí se requiere ser flexible para adecuarse a las circunstancias.

### C) Los agrupamientos. Solo se harán de forma telemática.

Diferentes y flexibles en función de los objetivos y los contenidos.

- **Grupo Clase (curso).** Se utiliza para, asambleas, exposiciones verbales, gráficas o documentales y puede tener un carácter propositivo (síntesis iniciales) o conclusivo (síntesis finales).

- **Equipos de trabajo serán solo de carácter telemático. (Gran Grupo y Pequeño Grupo):** Requieren el empleo de estrategias de indagación, se vinculan, habitualmente, al tratamiento de los procedimientos y actitudes. Gracias a ellos pueden ser realizados proyectos de trabajo conjunto.

- **Trabajo individual:** Se aplica también a la realización de tareas de indagación, permitiendo por tanto 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.

## DE LOS RECURSOS DIDÁCTICOS

Son los diversos materiales y equipos que me ayudarán como profesor a presentar los contenidos y a los alumnos a adquirir los conocimientos, las destrezas y habilidades necesarias para superar el módulo. Serán variados, 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 la plataforma Moodle Centros y Google Suite); y como recursos específicos para este módulo (instalaciones, mobiliario, maquinaria, útiles...)

En conclusión, podemos equiparlo a tres tipos de aprendizaje:

- el saber
- saber hacer
- saber, estar y ser

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	<p align="center"><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b></p>	MD850202	Revisión 1	

## 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. Para aplicar la evaluación 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 se deben superar los RA y CE impartidos
4. Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar determinados CE a dicho alumno/a en el proceso, 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:**  
 En 2º en el periodo de recuperación/mejora posterior a la 2ª evaluación parcial y la final.

### 10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

-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.

-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.

-Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.

-Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

-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 **tendrán** el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 6.



	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	<p align="center"><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b></p>	MD850202	Revisión 1	

3. La calificación del MP será la media **aritmética/ponderada** (según programación) de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
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 (70%), Exámenes (30%).
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.
11. La nota trimestral será la media **aritmética/ponderada** (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media **aritmética/ponderada** (según programación) de todas las UT/RA.
12. Las notas trimestrales y finales se redondean.
13. **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.

**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.**

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b>		<b>MD850202</b>	

UT	RA	INSTRUMENTOS	% NOTA
Atención al cliente en mesa y servicios especiales	Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.	Actividades teórico- prácticas de aula Actividades complementarias  Trabajo Teórico Examen teórico	70  30
Servicio de elaboraciones culinarias.	Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.	Actividades teórico- prácticas de aula Actividades complementarias  Trabajos Teórico Examen teórico	70  30
Realización de trinchados, racionados y desespinaados, productos y elaboraciones culinarias	Realiza el trinchado, racionado y desespinaado de productos y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas asociadas.	Actividades teórico- prácticas de aula Actividades complementarias  Trabajos Teórico Examen teórico	70  30
Elaboración de platos a la vista del cliente	Elabora platos a la vista del cliente aplicando las técnicas culinarias y de servicio relacionadas.	Actividades teórico- prácticas de aula Actividades complementarias  Trabajos Teórico Examen teórico	70  30

## 11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

- Se recogerán en la Programación de Aula durante el periodo ordinario de evaluación las actividades de apoyo dirigidas a ayudar a los alumnos/as que necesiten de medidas encaminadas a facilitarles el logro de determinados RA.
- Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstas para el periodo de recuperación/mejora se recogerán específicamente en el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora.
- Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:
  - RA y CE no superados/ mejorables.
  - Plan de trabajo.
  - Momentos e instrumentos de evaluación.
  - Criterios de calificación.
  - Horario y calendario
  - Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo

## 12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

-Para los alumnos/as 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

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	<p align="center"><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b></p>	MD850202	Revisión 1	

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 no significativa y/o de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (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 consensuado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

### 13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

#### Bibliografía:

Servicios y Operaciones Básicas en eventos y restauración (Ed. Síntesis)

Roser Vives, Martí Llauredó y Lluís Coll

Apuntes aportados por el profesor a través de la plataforma Moodle

#### Material y recursos genéricos propuestos:

Material específico	Recursos didácticos
Uniforme correspondiente al curso	Transparencias, videos, pizarras y medios digitales
Zapatos negros	Aula taller (maquinaria, mobiliario)
Sacacorchos	Aula Polivalente
Abridor	Uso del Material Audiovisual
Cerillas o encendedor	Uso de Internet en el Aula
Bolígrafo	Libros
Bloc de notas	Material didáctico aportado el profesor (a partir de la bibliografía)
El libro de S.R.E.E.	

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	<p align="center"><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL Y CON ADAPTACION AL PROTOCOLO COVID-19</b></p>	MD850202	Revisión 1	

## 14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias y extraescolares quedan suspendidas provisionalmente hasta la normalidad absoluta. Si se realizara alguna, se aprobará en reunión de Equipo Docente y de Departamento de Familia teniendo en cuenta todos los protocolos Covid-19.

## 15. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación que forma parte del Proyecto Funcional lleva unas adaptaciones según el desarrollo del curso, su vigencia es de 4 años desde el momento de su elaboración siendo las adaptaciones provisionales hasta la normalidad. No obstante lo anterior, anualmente y antes del 31 de octubre, las programaciones podrán ser revisadas y modificadas si procede según establece el proyecto curricular.

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.