



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 1/25

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO: H.L.C.

CURSO: 1º DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): DESDE EL CURSO 2023/24 HASTA 2026/27

FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: Octubre 2023

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

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

REAL DECRETO El Real Decreto 688/2010, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas

ORDEN 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.



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 2/25

2. OBJETIVOS GENERALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

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 receptionarlas, 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



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 3/25

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales personales y sociales del CF relacionadas a continuación:

- 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



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 4/25

conocimientos en el ámbito de su trabajo

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



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 5/25

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.

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

OG	CP PS	RA (resultados de aprendizaje)	UT	TRIM	Nº HORAS	%NOTA
B,C,D ,E,H,I	B,C, D,H I	R.A.5. Realiza operaciones de servicio y atención al cliente, aplicando procedimientos en función de las necesidades de cada servicio	1.-Realización de trinchados, racionados y desespinaados de productos y elaboraciones culinarias	1ª	33	50%
E,I	B,C, D,H I	R.A.5. Realiza operaciones de servicio y atención al cliente, aplicando procedimientos en función de las necesidades de cada servicio	2.-Elaboración de platos a la vista del cliente	2º	30	50%
TOTAL					36	100%



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 6/25

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UT. 1 1.-Realización de trinchados, racionados y desespinaados de productos y elaboraciones culinarias

1.TEMPORALIZACIÓN: 33 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

- Se han identificado las técnicas y elaboraciones culinarias más significativas.
- Se han reconocido los elementos de la oferta culinaria más adecuados para su elaboración manipulación ante el comensal.
- Se han realizado fichas técnicas de los productos que se han de elaborar.
- Se ha realizado el aprovisionamiento de géneros y materias primas para atender la oferta.
- Se han identificado las necesidades de equipos, útiles y materiales necesarios para la realización de elaboraciones culinarias y manipulaciones ante el comensal.
- Se ha realizado la puesta a punto del material

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, desespinaado, decoración/presentación y conservación de alimentos a la vista del cliente.



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 7/25

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

Se trabajarán en 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 práctico
10%	OB	ficha de actividad complementaria en el aula taller
10%	OB	ficha de observación en el aula taller
10%	OB	ficha de observación en el aula taller
10%	TR	ficha de observación en el aula taller
10%	TR	ficha de observación en el aula taller
10%	OB	ficha de observación en el aula taller
10%	OB	chequeo
10%	OB	ficha de observación



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 8/25

UD 2. Elaboración de platos a la vista del cliente

1.TEMPORALIZACIÓN: 30 HORAS

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

R.A.5. 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 técnicas y elaboraciones culinarias más significativas.
- b) Se han reconocido los elementos de la oferta culinaria más adecuados para su elaboración manipulación ante el comensal.
- c) Se han realizado fichas técnicas de los productos que se han de elaborar.
- 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

4.CONTENIDOS

- 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.



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 9/25

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

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 práctico
10%	OB	ficha de actividad complementaria en el aula taller
10%	OB	ficha de observación en el aula taller
10%	OB	ficha de observación en el aula taller
10%	TR	ficha de observación en el aula taller
10%	TR	ficha de observación en el aula taller
10%	OB	ficha de observación en el aula taller
10%	OB	chequeo
10%	OB	ficha de observación



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 10/25

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.

8. COMPETENCIAS CLAVE

Debemos tener en cuenta, entre los componentes del currículum, las competencias clave para el aprendizaje permanente definidas en el marco del Parlamento Europeo (Recomendación 2006/962/EC), en la LOMCE (art.6bis y art.40) y en la Orden ECD/65/2015 (art.2). Se adquieren en la enseñanza obligatoria pero se deben completar o ampliar en FP.

1. Comunicación lingüística (en lengua materna y extranjera).
2. Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología.



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 11/25

3. Competencia digital.
4. Aprender a aprender.
5. Competencias sociales y cívicas.
6. Sentido de iniciativa y espíritu emprendedor.
7. Conciencia y expresión culturales.

9. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

9.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de organización y gestión del departamento de recepción y reservas. Las funciones de los servicios de recepción y reservas incluyen aspectos como:

- Organización y asignación de recursos del departamento.
- Optimización de la ocupación del establecimiento.
- Servicios previos, durante y post-estancia de los clientes.
- Control de los sistemas de seguridad del establecimiento.
- Aplicación de las nuevas tecnologías.

9.2. 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 aplicación de las nuevas tecnologías y aplicaciones informáticas de gestión de ocupación, reservas y recepción.

La obtención de información sobre los niveles de ocupación y su posterior análisis, utilizando como recursos



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 12/25

aplicaciones ofimáticas.

- La formalización de operaciones previas a la entrada del cliente, durante la estancia y salida del mismo, aplicando las técnicas, procedimientos y mecanismos de control de estas operaciones.
- El análisis y caracterización de los sistemas de seguridad, diseñando el sistema de seguridad de un establecimiento de alojamiento turístico.
- Investigación y desarrollo de nuevos sistemas de gestión del departamento de recepción y reservas.

10. 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.



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 13/25

- 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

Será determinante a que los aprendizajes realizados y por tanto los objetivos logrados se aproximen o se alejen de lo deseable.

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 en el proceso de enseñanza — aprendizaje. Y estarán presentes en el currículum 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



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 14/25

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.

Las actividades en los procesos de enseñanza-aprendizaje son un elemento fundamental, pues una adecuada o inadecuada selección y aplicación de las mismas.

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 y serán corregidas en el aula, resolviendo cuantas dudas que hayan surgido. De este modo se intentará 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.



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 15/25

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 realizarán 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- Asignar realistamente un tiempo a cada unidad de trabajo.

2º- Secuenciar 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.



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 16/25

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.

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.

5. Recursos educativos abiertos

En esta programación didáctica se contempla la integración y uso de recursos educativos abiertos (REA) en diferentes momentos del proceso de enseñanza- aprendizaje.

Un recurso educativo abierto (REA) es un material didáctico que se encuentra disponible de forma gratuita y en línea, permitiendo que cualquier docente pueda acceder, utilizar, modificar y distribuirlo sin restricciones. Estos recursos pueden ser de diversos formatos, como textos, imágenes, audios, videos, animaciones, software, entre otros, y son creados con el objetivo de apoyar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Los REA se caracterizan por ser accesibles, reutilizables, adaptables y compartir sus contenidos con la comunidad educativa de manera abierta y colaborativa. Además, se basan en la filosofía de compartir el conocimiento y promover la educación de manera gratuita y sin restricciones. La integración de estos



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 17/25

recursos educativos abiertos (REA) en este módulo profesional es una excelente oportunidad para enriquecer y diversificar el proceso de enseñanza y aprendizaje. Los REA pueden ser de elaboración propia o provenir de repositorios oficiales que garanticen su calidad y pertinencia.

Los REA pueden ofrecer contenidos especializados y actualizados para el campo laboral específico del estudiante, y permiten a los docentes personalizar el aprendizaje y adaptarlo a las necesidades y preferencias del estudiante. Además, el uso de REA puede fomentar habilidades tecnológicas y digitales, de búsqueda de información, de selección y valoración de fuentes, así como de capacidad para trabajar colaborativamente. También pueden fomentar la creatividad, la innovación y el espíritu emprendedor, aspectos muy valorados en el mundo laboral actual.

11. 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.



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 18/25

- 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...).
- 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. En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el **periodo de recuperación/mejora de la calificación**:

En 1º en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.

En 2º en el periodo de recuperación entre 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



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 19/25

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



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 20/25

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.

14. 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.

10.4 AUTOEVALUACIÓN Y CO-EVALUACIÓN

En esta programación didáctica se incluirá la utilización de la auto- evaluación y la co-evaluación como herramientas de evaluación del alumnado en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje. En primer lugar, se podrá utilizar la auto-evaluación al final de cada unidad didáctica o resultado de aprendizaje, para que los estudiantes evalúen su propio trabajo y desempeño y reflexionen sobre lo que han aprendido y cómo han conseguido hacerlo. Se les proporcionará una lista de criterios de evaluación y se les pedirá que evalúen su propio trabajo en función de esos criterios. Además, se les dará la oportunidad de comentar sobre lo que les ha resultado más difícil, lo que les ha resultado más fácil, y qué estrategias han utilizado para conseguir aprender.

En segundo lugar, se podrá hacer uso de la co-evaluación en los proyectos de grupo. Cada grupo tendrá la oportunidad de evaluar el trabajo de sus compañeros de grupo en función de los criterios establecidos por el profesorado. Se les pedirá que proporcionen retroalimentación constructiva y que identifiquen las fortalezas y debilidades de cada miembro del grupo.

La co-evaluación es de gran utilidad para fomentar la colaboración entre los estudiantes y para que puedan aprender a trabajar en equipo de manera más eficaz.

Estas herramientas ayudarán al profesorado a evaluar de manera más precisa el trabajo y el desempeño de los estudiantes.



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 21/25

12 APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

Durante el periodo ordinario de clases se podrán diseñar actividades de apoyo dirigidas a ayudar a los/as alumnos/as que necesiten de medidas encaminadas a facilitarles el logro de determinados Resultados de Aprendizaje. En su caso, dichas actividades de apoyo se determinarán en la programación de aula.

La determinación y planificación de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado matriculado en la modalidad presencial la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva o, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos.

Dichas actividades se realizarán en primer curso durante el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final.

La Programación de Aula recogerá el detalle del plan de trabajo y los procedimientos e instrumentos de evaluación, así como los criterios de calificación para ese periodo de recuperación.

Al inicio de este periodo el profesor entregará a cada alumno/a un plan individualizado de recuperación (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:

-Detalle de los CE no superados



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 22/25

-Detalle del horario y calendario

-Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo.

13. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Se adoptarán las medidas oportunas en función de las necesidades concretas de los/as alumnos/as que presenten una necesidad de atención a la diversidad. En cualquier caso, en la estrategia de aglutinar al alumnado en grupos heterogéneos se tendrá en cuenta asignar a cada uno/a el role que mejor vaya con su potencial y sus capacidades. Se cuidará que el alumnado que necesite atención a la diversidad esté incluido en un grupo que garantice un apoyo para su necesidad de atención a la diversidad. Será este grupo la primera línea de apoyo para el alumnado que necesite dicha atención. En un segundo nivel estarán el conjunto de grupos de la clase, ya que periódicamente se parará el trabajo de los grupos para reagrupar al alumnado por roles durante el tiempos suficiente para que puedan hacer un intercambio de información y puesta en común durante el desarrollo de las tareas. De esta manera, se facilita que la clase en su conjunto tenga un aprendizaje más homogéneo. De igual modo, al funcionar la clase de esa manera, se convierte en la segunda línea de ayuda para el alumnado que necesite atención a la diversidad. Las dos líneas de ayuda/apoyo anteriormente descritas serán el refuerzo natural para dicho alumnado. Si aun así se detectase que hay alguna necesidad o atención que no ha podido ser atendida por el grupo de trabajo en primera instancia y la clase en segunda instancia, será el/la profesor/a quien intervenga para atender esa diversidad concreta.



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

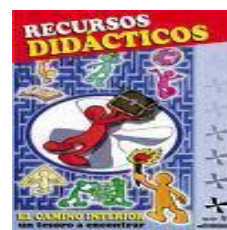
Pág. 23/25

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 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).

Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación.

14. 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:
- *Instalaciones: aula polivalente, aula-taller de bar-cafetería
- *Maquinaria y utensilios propios del bar y restaurante.
- *Material de restaurante: Cristalería, cubertería, loza, lencería, etc.
- *Mobiliario: Mesas, sillas, aparadores, tabloneros y carros, etc.
- *Materias primas.
- *Facturas, albaranes, comanderos, Tpv, etc.
- 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.





PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 24/25

15. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias y extraescolares serán las que determine el departamento de hostelería y turismo al inicio del curso. Otras actividades organizadas por entidades como el Ayuntamiento de Granada, el Servicio Andaluz de Empleo o la Universidad de Granada, serán determinadas por los tutores de cada grupo.

Estas actividades se aprobarán en reunión de Equipo Docente y de Departamento a principios de cada curso escolar.

Se proponen para este módulo las siguientes actividades:

ACTIVIDAD	RA	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Viaje a la celebración de Spain skill	RA5	No (Extraescolar)
Celebración de jornadas de servicios de Abacería	RA5	Plantilla de corrección
Presentación de productos exclusivos para la realización de platos a la vista del cliente	RA5	Plantilla de corrección

16. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, que forma parte del Proyecto Funcional, tendrá una vigencia de 4 años desde su



PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 25/25

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.