

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR- CAFETERÍA

**CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:
SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
CURSO: 1º**

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.

DECRETO 16/2009, de 26 de febrero, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo de ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Servicios de Restauración.

Departamento Hostelería y Turismo
Profesor: Magdalena Merino
Turno: Diurno
Curso 2019/ 2020

1. NOTA ACLARATORIA

La adenda de esta programación se realiza según la “RESOLUCIÓN DE LA VICECONSEJERÍA DE POLÍTICA EDUCATIVA POR LA QUE SE DICTAN INSTRUCCIONES PARA EL DESARROLLO DEL TERCER TRIMESTRE Y FINAL DEL CURSO 2019- 2020 EN LA COMUNIDAD DE MADRID COMO CONSECUENCIA DEL ESTADO DE ALARMA PROVOCADO POR CORONAVIRUS (COVID-19)”

Se fomentará la adecuación del proceso de enseñanza y aprendizaje a las características de cada alumno, de su contexto y de su realidad. Esta adecuación favorecerá el seguimiento del alumnado y especialmente del que presenta necesidades específicas de apoyo educativo.

En su esencia se priorizará la preservación de la salud de todos los agentes que intervienen en el sistema educativo.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Durante el tercer trimestre trabajaremos la/las unidades previstas para este período así como un repaso de lo trabajado en los dos primeros trimestres, ya que al tratarse de evaluación continua, todo se trabaja a lo largo de todo el curso..

Por lo tanto los resultados de aprendizaje y sus correspondientes criterios de calificación planteados para el tercer trimestre son los siguientes:

9. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando la técnica y procedimiento de servicio con cada tipo de bebida.

- Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- Se han descrito y clasificado de forma ordenada los distintos tipos de bebidas alcohólicas simples.
- Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas y procedimientos de servicio asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las operaciones de servicio.

- Se han utilizado de forma adecuada los equipos de frío para el servicio de cervezas.
- Se han ejecutado los diversos procedimientos y técnicas de servicio de las bebidas alcohólicas simples siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
- Se ha realizado el servicio de vinos y vinos generosos en los recipientes adecuados y respetando las temperaturas de servicio.
- Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones.
- Se ha procedido a la recogida del material utilizado de forma ordenada y limpia.
- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

3. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO Y ELEMENTOS CURRICULARES DE CADA UNIDAD DE TRABAJO QUE SE VEN ADAPTADAS

- ❖ Resultado de Aprendizaje 9: Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando la técnica y procedimiento de servicio con cada tipo de bebida.
 - Unidad de Trabajo 9 de la Programación Didáctica.
- ❖ Repaso de las U.T. de los dos primeros trimestres

4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Además de los contenidos a impartir en el tercer trimestre, una parte fundamental del trabajo educativo estará centrado en el repaso, profundización y afianzamiento de los contenidos y las competencias abordadas desde el comienzo del presente curso.

Debido a la situación extraordinaria que estamos viviendo y ante la imposibilidad de poder seguir con la formación presencial, la metodología durante este trimestre se llevará a cabo de forma on line con los alumnos.

Se prestará especial atención a la secuenciación y a la fijación de un calendario de actividades que resulte factible para el alumnado, teniendo en cuenta las limitaciones o dificultades que, en cada caso, puedan darse.

Se priorizarán aquellos aprendizajes relacionados con objetivos o desarrollo de competencias que se consideren esenciales para permitir el progreso académico en el curso siguiente o la obtención del título o certificado correspondiente.

Se programarán y desarrollarán actividades de refuerzo o de repaso sobre aquellos elementos básicos del currículo o de la programación, así como actividades de recuperación con sus criterios de evaluación y calificación, para aquellos alumnos que tuvieran alguna evaluación no superada o algún módulo pendiente de recuperar del curso anterior, pueda superar el/los módulos pendientes.

En caso de reanudación de la actividad educativa presencial, se deberá priorizar, en la medida en que sea posible, los contenidos y las competencias que no pudieron abordarse a distancia por requerir la utilización de material específico o la realización de actividades prácticas, así como programar las actividades de evaluación presenciales.

5. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES

Se tendrá en cuenta a los alumnos que, por diversas circunstancias, tengan una mayor dificultad en avanzar en los contenidos. Se priorizarán los aprendizajes con objetivos que se consideren esenciales para permitir el progreso académico en el curso siguiente.

6. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

En el proceso de evaluación se considerará y valorará la evolución de los alumnos desde el principio de curso, es decir, su proceso académico. Al ser evaluación continua, los dos primeros trimestres son parte fundamental del proceso de evaluación.

Con respecto al sistema de evaluación se plantean dos situaciones:

- a) El curso lo terminamos sin poder acudir al centro.

En este caso, para evaluar las actividades de enseñanza-aprendizaje se utilizarán los siguientes instrumentos:

- Ejercicios y/o pruebas sobre contenidos conceptuales
- Presentación de trabajos
- Elaboración de pequeños vídeos dónde se verá su maestría y se podrán corregir los fallos cometidos.
-

Se valorará la participación del alumno como a través de las videoconferencias que realicemos semanalmente, dónde se comentarán entre otras cosas, las dudas o problemas encontradas al realizar los trabajos.

Todo se llevará a cabo de forma telemática, utilizando los recursos digitales necesarios.

Las pruebas, ejercicios,... serán colgadas en el classroom con tiempo suficiente para que todos los alumnos puedan realizarlas sin problema.

Los alumnos que entreguen los ejercicios y/o pruebas, se tomará como evaluación continua, alcanzando como mínimo un 5 de nota.

Aquellos alumnos que no cumplan con el punto anterior, tendrán que superar la prueba extraordinaria fijada para el mes de junio.

b) Podemos volver al centro y por lo tanto se pueden llevar a cabo parte de las actividades y pruebas de modo presencial.

En este caso se tendría en cuenta además de lo expuesto en el apartado anterior, pruebas prácticas en el taller de hostelería, dónde se evaluarían algunas de las prácticas trabajadas a través de los vídeos.

6.2. Criterios de calificación

- Se tendrán en cuenta los ejercicios y/o pruebas entregadas tendrán una puntuación mínima de 5, máxima de 10.
- Las pruebas entregadas en tiempo, pero con fallos a corregir, siempre que estos sean corregidos en tiempo, tendrán una puntuación de 5.

Los alumnos que por falta de entrega o por no superar el aprobado (al menos 5), realizarán la/s prueba/s extraordinaria/s a fijar durante el mes de junio. Los criterios serán fijados en la misma prueba

7. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

En caso de que continúe la situación de no poder asistir al centro, se adaptarán en función de lo establecido en los puntos anteriores.

7.1. Primera convocatoria extraordinaria:

En caso de no ser presencial, se realizará una/s prueba/s adaptadas a la situación telemática, mediante plataformas digitales como Kahoot, Google forms, a través de Teams,..., donde el alumno deberá responder a una serie de preguntas con **tiempo fijado de respuesta**.

Si se puede llevar a cabo de forma presencial, nos remitiremos a lo expuesto en la Programación Didáctica.

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Además de lo expuesto en la Programación Didáctica, haremos uso de las TIC para poder impartir los contenidos a través de Classroom y plataformas para realizar videoconferencias e impartir clases como Jitsi Meet o Teams cuando nuestros alumnos dispongan de su correspondiente correo electrónico de educamadrid.

9. ANEXOS

A continuación, se detalla las actividades educativas a realizar de forma telemática, teniendo como horizonte la finalización del curso lectivo actual mediante dicho procedimiento

CICLO FORMATIVO: GM SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

GRUPO: 1º

MÓDULO: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR-CAFETERÍA

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

1. U.T. 9: SERVICIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS SIMPLES:

- a. Se han descrito y clasificado los distintos tipos de bebidas alcohólicas.
- b. Se ha realizado el servicio de vinos

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
Trabajo individual sobre un aguardiente o licor. Fecha tope:18/3	Google Classroom	<p>Siguiendo mi programación trabajaremos los siguientes criterios:</p> <p>9. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando la técnica y procedimiento de servicio con cada tipo de bebida:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. • Se han descrito y clasificado de forma ordenada los distintos tipos de bebidas alcohólicas simples. <p>Los criterios de calificación serán los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tendrán que entregar los trabajos en fecha y forma. - Rellenar los diferentes test colgados a través del google classroom
Ficha Técnica de los vinos de nuestra carta de Restaurante: 23/3	Google Classroom	
Elaborar ficha de 2 cafés especiales inventados, para ofrecerlos en nuestro restaurante una vez se reinicien las clases. 25/3	Google Classroom	

CICLO FORMATIVO: GM SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

GRUPO: 1º

MÓDULO: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR-CAFETERÍA

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

2. U.T. 9: SERVICIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS SIMPLES:

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Realización de un listado de 10 marcas comerciales del aguardiente sobre el que han realizado el trabajo.</p> <p>Fecha de entrega: 2/abril</p> <p>Clasificar e identificar distintos vinos.</p> <p>Elaborar un mapa con las D.O. de España.</p> <p>Fecha de entrega: 21/abril</p> <p>Conocer las temperaturas</p>	<p>Google Classroom</p> <p>Videoconferencias semanales a través de Discord , Jitsi Meet o Teams</p>	<p>Siguiendo mi programación trabajaremos los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se han ejecutado los diversos procedimientos y técnicas de servicio de las bebidas alcohólicas simples siguiendo instrucciones y/o normas establecidas. • Se ha realizado el servicio de vinos respetando las temperaturas de servicio.

<p>adecuadas de servicio del vino. Rellenar cuestionario con una batería de preguntas, que nos servirán de repaso. Juego la ruleta de la suerte Ejecutar las operaciones elementales de servicio Fecha de entrega: 28/ abril Test sobre aguardientes y licores:13 de mayo Test sobre el vino : 20/ mayo Repaso de todo el curso.</p>		<p>Los criterios de calificación serán los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none">- Tendrán que entregar los trabajos en fecha y forma.- Rellenar los diferentes test colgados a través del google clasroom- Enviar pequeños vídeos grabados por ellos para corregir posibles fallos.
--	--	--