

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE

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.

DECRETO 155/2017, de 19 de diciembre por el que se modifica el Decreto 16/2009, de 26 de febrero.

Departamento: Hostelería
Profesor: Ángel Burgos Prieto

Curso 2019/ 2020
IES HOTEL ESCUELA



IES HOTEL ESCUELA

DE LA COMUNIDAD DE MADRID

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

Los resultados de aprendizaje se mantienen, a excepción de algunos puntos en los distintos criterios de evaluación que han sido eliminados para el tercer trimestre.

Resultado de aprendizaje 1: Prepara material, equipos y mobiliario identificando sus usos y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado los materiales, equipos y mobiliario propio de las áreas de servicio de sala.
- b) Se han relacionado equipos, materiales y mobiliario con sus usos y funcionalidades posteriores.
- c) Se han caracterizado las operaciones de puesta a punto de equipos, materiales y mobiliario necesarias para su adecuación al servicio.

Resultado de aprendizaje 2: Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje de mesas relacionándolos con la tipología de servicios en estas áreas.
- b) Se han secuenciado las fases del montaje relacionándolas con sus respectivos procedimientos y técnicas.
- c) Se ha determinado y utilizado el material adecuado para las distintas actividades de montaje.

Resultado de aprendizaje 3: Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las diversas fases de ejecución de los servicios de alimentos.
- b) Se han relacionado las diversas fases y procedimientos con las características del servicio a desarrollar.
- c) Se ha identificado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de alimentos u otros procedimientos de control.
- d) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características del alimento, del tipo de servicio requerido, del momento o fase del mismo y del protocolo.
- e) Se han utilizado los cubiertos correctos a la hora de marcar un plato relacionando estos con el tipo de alimentos que se han de servir.

Resultado de aprendizaje 4: Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado e interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de bebidas u otros procedimientos de control.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- c) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.

Resultado de aprendizaje 5: Ejecuta las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de sala, relacionándolas con las necesidades de reposición y adecuación al siguiente servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las operaciones de postservicio habituales en estas áreas de servicio.
- b) Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.
- c) Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.

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

No se verán modificadas ninguna de las unidades de trabajo contempladas para el tercer trimestre, pero si los elementos curriculares como la temporalización, la evaluación y principalmente la metodología. Dadas las características del centro, la totalidad de unidades se abordan desde el primer trimestre, profundizando en cada una de ellas de manera progresiva hasta final de curso

UT.2	LA PUESTA A PUNTO
UT.3	LA SALA
UT.5	EL TRANSPORTE MATERIALES Y ALIMENTOS
UT.6	TRANSPORTE DE BEBIDAS Y SU PRESENTACIÓN EN EL SALÓN COMEDOR
UT.7	FASES Y PROCEDIMIENTOS DE SERVICIO

UT.2 PUESTA A PUNTO.

- Aprovisionamiento de material, equipos y mobiliario. (Inventario).

UT.3 LA SALA.

- Distribución. Normas básicas.
- El esqueleto. Procedimiento de montaje de mesa y realización de este, siguiendo el protocolo de secuencia de las fases.

UT.5. EL TRANSPORTE MATERIALES Y ALIMENTOS.

- Marcaje de mesas. En relación con el plato comandado (elaboración culinaria) y tipo de servicio.

UT.6 TRANSPORTE DE BEBIDAS Y SU PRESENTACIÓN EN EL SALÓN COMEDOR.

- Relación de cristalería con bebida adecuada y tipo de servicio.
- Conocimientos básicos sobre la presentación del vino y su servicio.
 - Conocimiento de material de sumillería.

UT.7 FASES Y PROCEDIMIENTOS DE SERVICIO.

- Preservicio y Servicio.
- Protocolo.
- Tipos de servicio

4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

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

En relación con la metodología, se priorizan tareas propuestas semanalmente, evitándose las tareas mecánicas y repetitivas en favor de tareas significativas y motivadoras.

Para la tercera evaluación se ajustan los criterios de evaluación para adaptarlos a las limitaciones formativas y personales de cada alumno. Las tareas realizadas durante el

confinamiento deben suponer un valor añadido en la evaluación, por ello el peso en la calificación final del curso será menor que el que en un principio se había contemplado.

Se seguirá una enseñanza en modalidad online, asegurando que la totalidad del alumnado tiene acceso a ello y en el caso de que no sea posible, se plantearán adaptaciones en función de cada caso concreto.

El uso de las TIC, en este caso, el mail de grupo, google drive, google classroom y formularios google, serán las herramientas que permitan la enseñanza a distancia.

Se programarán y desarrollarán actividades de recuperación con sus criterios de evaluación y calificación, para aquellos alumnos que tuvieran alguna evaluación no superada, enviando éstas a cada alumno individualmente.

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.

Se programarán y desarrollarán actividades de recuperación con sus criterios de evaluación y calificación, para aquellos alumnos que tuvieran alguna evaluación no superada, enviando éstas a cada alumno individualmente.

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 la de aquellos alumnos que, por diversas circunstancias, tengan una mayor dificultad en avanzar en esos contenidos. 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 realizará la modificación, adaptación y seguimiento de las adaptaciones significativas o de los planes de apoyo y refuerzo, según corresponda, que se consideren necesarios.

6. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

En el proceso de evaluación se tomará en consideración y se valorará la evolución de los alumnos desde el principio de curso, su progreso académico y su madurez educativa. Una parte fundamental del proceso de evaluación se centrará en los contenidos y las competencias abordadas en los dos primeros trimestres.

La evaluación de los aprendizajes es continua y al ser alumnado de primer curso y haber cursado prácticamente dos terceras partes del curso, dispongo de información de las unidades formativas para evaluarlas, y los resultados de las unidades de la tercera que no se hayan podido lograr se deberán tener en cuenta en la planificación de los contenidos en la empresa, en su periodo de prácticas.

La evaluación final de los aprendizajes del alumnado durante el curso 2019-2020 considerará en conjunto las evaluaciones de todo el curso, valorando especialmente el grado de desarrollo de los aprendizajes y de las competencias imprescindibles.

La evaluación de las actividades desarrolladas durante el periodo no presencial se realizará tomando en consideración las dificultades que pudiera haber tenido cada alumno y, en todo caso, no podrá suponer por sí misma la no superación de un módulo, con el consiguiente aprobado del mismo. Por ello, se calificarán todas las actividades y exámenes online realizados con los mismos criterios que a lo largo del curso, modificando únicamente el criterio de 4,5 para hacer media, por lo que se tendrán en cuenta todas las notas y si algún alumno presenta alguna dificultad en la entrega de alguna actividad, no calificará de manera negativa.

Se establece que el criterio de calificación para la nota final de ciclo, supondrá un peso en la calificación final de 40% la primera y segunda evaluación y un 20% la tercera evaluación. Aquellos alumnos que hayan presentado actividades en este tercer trimestre y tenga aprobado los dos primeros trimestres, tendrá una nota mínima de 5.

Para aquellos alumnos que tengan pendientes la 1ª y 2ª evaluación se plantearán actividades de recuperación no presenciales.

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:

Los alumnos que en la Evaluación final Ordinaria no hayan superado el módulo, recibirán un informe escrito del profesor expresando los resultados de aprendizaje a alcanzar, junto a las actividades, pautas de aprendizaje, e indicando si el alumnado puede o no alcanzarlos de manera autónoma. En caso de ser afirmativo dicho informe, el alumno o alumna realizará una prueba final en el mes de junio para adquirir los resultados de aprendizaje no alcanzados durante el curso.

La evaluación será continua, por tanto, se tendrá en cuenta la evolución del alumnado en la adquisición de técnicas y desarrollo de las realizaciones profesionales de este módulo.

El alumno realizará por medio de videoconferencia una prueba tipo test, donde se pueda evaluar los conocimientos imprescindibles para alcanzar el objetivo de superar el módulo.

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

- Apuntes del docente.
- Mail de grupo, google drive, google classroom y formularios google.

9. ANEXOS

Se realizarán las consultas que se necesiten a través del correo institucional burgospa@ieshotelescuola.es o en su caso videoconferencia cuando sea necesario por el volumen de cuestiones planteadas.

CICLO FORMATIVO: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

GRUPO: 1º

MÓDULO: OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

Elaboración de manual sobre los contenidos de las Unidades de trabajo de la 1 a la 7

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Cumplimentación de fichas identificativas de los integrantes de la brigada de comedor y sus funciones</p> <p>Cumplimentación de fichas identificativas de los elementos de dotación de comedor</p> <ul style="list-style-type: none">• Vajila• Cubertería• Cristalería• Lencería• Mobiliario• Utillaje y maquinaria <p>Cumplimentación de fichas identificativas de las diferentes técnicas de cocina</p> <p>Confección del recetario de platos elaborados a lo largo del curso especificando utillaje, ingredientes y proceso de elaboración de cada plato</p> <p>Entrega 03/04</p>	<p>Correo electrónico</p>	<p>Presentación cuidada, completa y ordenada de las fichas en el periodo establecido</p>

CICLO FORMATIVO: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**GRUPO: 1º****MÓDULO: OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE****RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:**

Unidades de trabajo 2, 3, 4, 5, 6 y 7

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Realización de un ejercicio práctico de cara a la preparación de un banquete (1ª parte)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición de platos • Elementos de vajilla asociados • Marcaje de platos 		Cumplimentación de las fichas y presentación en tiempo y forma requeridos
<p>Entrega 27/04</p>		
<p>Realización de un ejercicio práctico de cara a la preparación de un banquete (2ª parte)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características de las estructuras de montaje • Elección razonada del tipo de montaje de mesas 	Correo electrónico	
<p>Entrega 04/05</p>		
<p>Realización de un ejercicio práctico de cara a la preparación de un banquete (3ª parte)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cálculo de necesidades de vajilla, cristalería, cubertería, lencería, mobiliario y menaje de servicio 		
<p>Entrega 11/05</p>		