

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE

**CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:
SERVICIOS EN RESTAURACION**

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/Profesor: Hostelería y Turismo

Jaime Martínez Carbonell

Curso 2019/ 2020
IES HOTEL ESCUELA



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.

- ✓ **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 ha interpretado la información y documentación asociada al acopio.
- d) Se ha realizado el acopio comprobando cuantitativamente y cualitativamente el material solicitado con el recibido.
- e) Se ha ubicado el material de servicio en los lugares apropiados a cada caso.
- f) Se han caracterizado las operaciones de puesta a punto de equipos, materiales y mobiliario necesarias para su adecuación al servicio.
- g) Se han ejecutado los diversos procedimientos de revisión, reposición, repaso, limpieza, colocación y otros, de equipos, materiales y mobiliario en estas áreas de servicio.
- h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

- ✓ **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.
 - d) Se ha ejecutado el montaje de mesas en tiempo y forma.
 - e) Se han propuesto alternativas en función de los resultados obtenidos.
 - f) Se han utilizado técnicas de decoración de mesas siguiendo las pautas correctas y utilizando los materiales apropiados.
 - g) Se ha revisado el montaje final de mesas corrigiendo cualquier fallo que pudiera detectarse.
 - h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- ✓ **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 ha definido el itinerario de la comanda diferenciando los distintos departamentos asociados.

- e) Se han identificado los nuevos sistemas de comandas asociados a las nuevas tecnologías.
- f) 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.
- g) Se han realizado las operaciones de recogida y/o “desbarasado” de manera ordenada y limpia.
- h) 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.
- i) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- ✓ **Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado las diversas fases de ejecución de los servicios de diversos tipos de bebidas en sala.

b) Se han identificado y relacionado las diversas fases y procedimientos que se deben desarrollar con las características del servicio de bebidas.

- c) Se ha identificado e interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de bebidas u otros procedimientos de control.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se ha realizado el transporte en bandeja de manera correcta en función del tipo y clase de bebida a transportar y el orden establecido.
- f) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características de la bebida, del tipo de servicio requerido y del protocolo y/o normas establecidas.
- g) Se han realizado las operaciones de recogida y/o “desbarasado” de manera ordenada.
- ✓ **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 distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, materiales y mobiliario utilizados durante el servicio.
- c) Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.
- d) Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han identificado y determinado las necesidades de conservación o devolución al departamento de cocina, de los productos que lo requieran, para su adecuación a usos posteriores.
- f) Se ha realizado la recogida del material utilizado de forma correcta y ordenada hacia los lugares de limpieza.
- g) Se ha recolocado el mobiliario utilizado para su adecuación a usos posteriores.
- h) Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.
- i) 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

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. Las unidades de trabajo 1, 2, 4, 5, 6 y 8 se abordaron hasta marzo con normalidad en su forma conceptual y procedimental.

Las unidades de trabajo 3, 7 y 9 se abordan en el tercer trimestres por su carga más conceptual.

UT.3	LA SALA
UT.7	FASES Y PROCEDIMIENTOS DE SERVICIO
UT.9	TIPOS DE CARROS DE USO EN COMEDOR

U.T. 3. La sala

- Distribución. Normas básicas
- La brigada de la sala
- El esqueleto. Procedimiento de montaje de mesa. Protocolo
- Tipos de montajes según servicio a prestar
- Elementos decorativos
- Ambientación. Luz y color.

U.T. 7. Fases y procedimientos de servicio

- Preservicio y servicio
- Protocolo
- Tipos de servicios

U.T. 9. Tipo de carros de uso en el comedor

- Diferentes carros y su servicio
- Servicios de cafés e infusiones
- El room service
- Brigada de pisos

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.

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 realizara 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

- ✓ Mail del grupo, google drive, google classroom y videoconferencia.
- ✓ Editorial Paraninfo. Operaciones básicas y servicios en restaurante.
- ✓ Apuntes del docente.

9. ANEXOS

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

CICLO FORMATIVO: SERVICIOS DE RESTAURACION (GRADO MEDIO) GRUPO: 1º VESPERTINO MÓDULO: OPERACIONES BASICAS EN RESTAURANTE. MARZO 2020		
RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN: U.T. 5. La sala		
ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Distribución. Normas básicas ➤ La brigada de la sala ➤ El esqueleto. Procedimiento de montaje de mesa. Protocolo ➤ Tipos de montajes según servicio a prestar ➤ Elementos decorativos ➤ Ambientación. Luz y color. 	<p>ACTV. 19 ENVIAR A MI MAIL EL 20/03 FECHA LÍMITE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se valorara la claridad, orden y propuesta de material para dicho montaje. <p>Nota numérica del 1 al 10.</p>

CICLO FORMATIVO: SERVICIOS EN RESTAURACION

GRUPO: 1º VESPERTINO

MÓDULO: OPERACIONES BASICAS DE RESTAURANTE. ABRIL 2020

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN: U.T. 7 Fases y procedimientos de servicios

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Realización de un trabajo donde se describa, clasifique y especifique los diferentes servicios que se pueden ejecutar en una sala. 	<p>ACTIVIDADES ENVIAR A MI MAIL EL 30/04 FECHA LÍMITE</p>	<p>Nota numérica del 1 al 10.</p>

CICLO FORMATIVO: SERVICIOS EN RESTAURACION
GRUPO: 1º VESPERTINO
MÓDULO: OPERACIONES BASICAS EN RESTAURANTE. MAYO 2020

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:
UT 9 Tipos de carros de uso en el comedor

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Realizar un trabajo donde se clasifique todos los carros que se utilizan en la sala. Su utilización y mantenimiento. ➤ Realización de una brigada de room service. Funciones. 	<p>ACTIVIDADES ENVIAR A MI MAIL EL 29/05 FECHA LÍMITE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se describe y clasifica los materiales, equipos y mobiliario propio de cada área de servicio de la sala. <p>Nota numérica del 1 al 10.</p>