

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO **CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS**

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:

DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

CURSO: 1º

REAL DECRETO 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.

DECRETO 19/2011, de 24 de marzo, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

Decreto 154/2017, de 19 de diciembre, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 19/2011, de 24 de marzo

Departamento: **Hostelería**

Profesores: **Ángel Burgos Prieto / Enrique de la Peña**

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.

Resultado de aprendizaje 1: Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las materias primas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas.
- b) Se han relacionado las cualidades organolépticas de los alimentos y bebidas con sus principales aplicaciones gastronómicas.
- c) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.
- d) Se han identificado y caracterizado los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria.

Resultado de aprendizaje 2: Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario.
- b) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.

Resultado de aprendizaje 3: Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado los lugares para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros.
- b) Se han determinado los métodos de conservación idóneos para las materias primas.
- c) Se han determinado las temperaturas y los envases adecuados para la conservación de los géneros hasta el momento de su uso.
- d)

Resultado de aprendizaje 4: Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito el concepto de control de existencias en restauración.

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

Se verán modificadas buena parte de las unidades de trabajo contempladas para el tercer trimestre, relacionadas con la verificación y distribución de las compras, además 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.1	SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS
UT.3	ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN RESTAURACIÓN

UT. 1 SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

- Materias primas en restauración
- Categorías comerciales

U.T. 3. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN RESTAURACIÓN

- Provisión de materias primas
- Recipientes para el almacenamiento interno

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: DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

GRUPO: 1DSED

MÓDULO: CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

UT. 1 SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
Presentación de un powerpoint sobre carnes y derivados cárnicos amparados son DOP o IGP, especificando tipo y procedencia	Correo electrónico	Presentación en tiempo y forma requeridos

CICLO FORMATIVO: DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

GRUPO: 1DSED

MÓDULO: CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

UT. 1 SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Presentación de un powerpoint sobre clasificación de las carnes de vacuno, porcino, ovino y aves (1ª parte):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Por edad y peso • Despiece y categorías comerciales <p>Entrega 04/05</p> <p>Presentación de un powerpoint sobre los cortes de la carne de vacuno y ovino (2ª parte):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción del corte • Aplicaciones culinarias <p>Entrega 18/05</p>	<p>Correo electrónico</p>	<p>Presentación en tiempo y forma requeridos</p>