

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.

**CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:
DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**

CURSO: 2º

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 currículo del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

Departamento/Profesores:
Isaac Blanco Caro

Curso 2019/ 2020
IES HOTEL ESCUELA



IES HOTEL ESCUELA

DE LA COMUNIDAD DE MADRID

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.

1. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Asesora en el diseño de los espacios destinados al servicio en establecimientos de restauración, caracterizando las necesidades de espacios y recursos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado e interpretado la información previa necesaria.
- b) Se ha reconocido y analizado la normativa vigente relacionada con el diseño de instalaciones.
- c) Se han ubicado las zonas o espacios destinados al servicio.
- d) Se han relacionados las características de construcción y decoración de diferentes tipos de establecimientos.
- e) Se ha caracterizado la distribución de espacios y equipos en el establecimiento.
- f) Se ha establecido el aforo del local.
- g) Se han realizado los cálculos para los recursos materiales y humanos, según las características y necesidades del establecimiento.
- h) Se han realizado el estudio de tiempos y los recorridos en los procesos.
- i) Se han identificado nuevas tendencias en los diseños e instalaciones de restauración.
- j) Se ha tenido en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Planifica instalaciones para servicios de catering y para celebración de eventos en restauración, justificándolas y caracterizándolas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado e interpretado la información previa necesaria para la planificación.
- b) Se han establecido y distribuido los espacios necesarios en función del evento.
- c) Se han identificado las necesidades de instalaciones de agua, energía, desagües u otros.
- d) Se han identificado las necesidades de materiales y maquinarias para el servicio, verificando la disponibilidad o no de recursos.

- e) Se han identificado las necesidades de géneros y materias primas para el servicio.
- f) Se han identificado las necesidades de personal de servicio.
- g) Se ha planificado la distribución de mobiliario y equipos de servicio y trabajo.
- h) Se han determinado los servicios complementarios que se han de contratar o alquilar.
- i) Se ha reconocido la normativa vigente relacionada con el catering.
- j) Se han identificado las nuevas tendencias en los diseños e instalaciones de servicios de catering y eventos.
- k) Se ha planificado teniendo en cuenta la optimización de recursos.

3. Organiza servicios determinando sus estructuras, según los elementos y las variables que se deben tener en cuenta.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado e interpretado la información sobre el servicio a prestar.
- b) Se han establecido los protocolos de actuación en la gestión de reservas.
- c) Se ha coordinado el servicio con todos los departamentos implicados.
- d) Se ha definido y secuenciado la fórmula de servicio, relacionándola con el establecimiento y/o evento.
- e) Se han establecido horarios del personal de servicio.
- f) Se ha organizado y distribuido el trabajo del personal en función de las necesidades del servicio.
- g) Se han establecido y supervisado las operaciones de montaje de instalaciones y equipos para servicios.
- h) Se ha supervisado la presentación definitiva del montaje en su conjunto.
- i) Se ha comprobado la disposición del personal de servicio.
- j) Se han seleccionado y aplicado los sistemas de facturación y cobro en función de los establecimientos/servicios.
- k) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- l) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Dirige el servicio controlando y coordinando los procesos y actuaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado e interpretado la información sobre el servicio que se va a prestar y se han detectado los puntos críticos de control.
- b) Se ha transmitido la información del proceso de servicio a las personas de los diferentes puestos de actuación.
- c) Se ha transmitido la información al personal de servicio de los elementos que componen la oferta gastronómica.
- d) Se ha recibido y asesorado a los clientes sobre la oferta del establecimiento.
- e) Se han coordinado todas las fases del servicio con los departamentos implicados.

- f) Se ha controlado la correcta aplicación de las técnicas durante las operaciones de servicio y atención al cliente y recogida.
- g) Se han coordinado los protocolos de actuación en la solución de quejas, reclamaciones, sugerencias e imprevistos.
- h) Se han controlado los procesos de facturación y cobro.

- i) Se ha gestionado toda la documentación relacionada con el servicio.
- j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- k) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Aplica el protocolo estableciendo las características de los elementos que los configuran.

Criterios de evaluación:

- a) Se han señalado las características de los tipos de protocolos.
- b) Se han definido los elementos que conforman el protocolo en restauración.
- c) Se han caracterizado los diferentes sistemas de ordenación de los invitados en función del tipo de acto a organizar.
- d) Se han diseñado diferentes tipos de invitaciones en relación con diferentes tipos de acto.
- e) Se ha caracterizado el diseño y planificación de diferentes actos protocolarios.
- f) Se han definido los elementos que conforman el protocolo institucional.
- g) Se ha reconocido la normativa de protocolo y precedencias oficiales del Estado y otras instituciones.
- h) Se han determinado los criterios para establecer la presidencia en los actos oficiales.
- i) Se ha valorado la importancia de la imagen corporativa.

En el tercer trimestre se reforzarán los contenidos ya impartidos y se ajustarán las actividades a la situación excepcional en la que nos encontramos ya que será a distancia, hasta la normalización de la situación o final de curso.

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

Total horas módulo 110.

Primer Trimestre. 55 horas

- UNIDAD 1. DISEÑO DE INSTALACIONES. **8 horas.**
- UNIDAD 2. CATERING-BANQUETING Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN. **11 horas.**
- UNIDAD 3. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO. **18 horas.**
- UNIDAD 4. DIRECCIÓN DEL SERVICIO **18 horas.**

Segundo trimestre. 55 horas

- UNIDAD 2. CATERING-BANQUETING Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN. **8 horas.**
- UNIDAD 3. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO. **21 horas.**
- UNIDAD 4. DIRECCIÓN DEL SERVICIO **21 horas.**
- UNIDAD 5. PROTOCOLO. **5 horas.**

Las unidades 3 y 4 se desarrollan durante los dos trimestres.

Tercer trimestre.

Al ser un grupo de segundo curso, y estando en esta situación excepcional, se reforzará el contenido de los dos primeros trimestres.

Contenidos.

UNIDAD 1 DISEÑO INSTALACIONES:

El local. Características de la construcción y la decoración.

Análisis de la normativa vigente. Suelos, paredes, iluminación, insonorización, aforos y otros posibles.

Distribución de espacios.

Recursos materiales. Cálculo de necesidades y criterios de adquisición.

Circuitos de trabajadores y clientes.

Nuevas tendencias en las instalaciones y diseños de establecimientos de restauración.

UNIDAD 2. CATERING-BANQUETING Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN.

Catering-banqueting y eventos en restauración.

Planificación de instalaciones para catering y eventos en restauración:

Operaciones previas a la organización del catering y eventos.

Análisis de la información previa.

Distribución lógica y planificación de los espacios.

Planificación de las instalaciones que se han de emplear.

Selección y justificación de recursos materiales.

Determinación de necesidades de géneros y materias primas.

Selección y justificación de recursos humanos.

Servicios complementarios. Seguridad, decoración, transporte y otros.

Operaciones posteriores al evento.

UNIDAD 3. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO.

Análisis de informaciones previas. Datos, expectativas de los clientes: reservas, sistemas, comunicación y gestión.

Determinación del tipo de servicio:

- Estudio de posibilidades y limitaciones.
- Objetivos de la empresa.
- Secuenciación.

Organización de recursos humanos.

Distribución de funciones, coordinación de funciones y responsabilidades del personal.

Control de las operaciones de montaje.

Control deontológico del personal.

UNIDAD 4. DIRECCIÓN DE SERVICIOS.

La información en el servicio.

Control de puntos críticos.

Coordinación sobre las operaciones de recepción y asesoramiento al cliente.

Coordinación de operaciones de servicio y atención al cliente:

- Control sobre los procesos, secuencias y tiempos del servicio.
- Control sobre los procesos de coordinación interdepartamental.
- Control sobre los procesos de facturación y cobro.
- Control sobre las operaciones de postservicio.

Coordinación de operaciones de atención de quejas, reclamaciones, sugerencias e imprevistos.
Documentación asociada al servicio. Gestión, tramitación, flujos.

UNIDAD 5. PROTOCOLO.

El protocolo. Definición y tipos.

El protocolo en restauración.

El protocolo en la mesa.

Protocolo en la organización de eventos.

El protocolo institucional.

Normativa en materia de protocolo y precedencias oficiales del Estado y de las Comunidades Autónomas.

3. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Como se ha indicado anteriormente y aparece en el Proyecto Educativo de Centro, tendrá un carácter eminentemente práctico.

Después de analizar los elementos de capacidad del módulo se deduce que el proceso de aprendizaje se basa en el **saber hacer (procedimientos)**. Por ello, las distintas actividades de enseñanza aprendizaje irán encaminadas a dotar al alumno de una serie de contenidos conceptuales y capacidades de carácter procedimental imprescindibles para un normal desarrollo de la actividad laboral, así como una serie de **actitudes** sin las cuales la consecución de las capacidades terminales no sería plena.

En cada Unidad de Trabajo el profesor llevará a cabo una introducción presentando las capacidades a alcanzar y asociándolos con las propias del trabajo de su perfil profesional (**aprendizaje significativo**). Se integrarán los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales. Los alumnos desarrollarán un trabajo de planificación de servicios a clientes en espacios distintos al restaurante u hotel habitual, desarrollando en el mismo todos los aspectos de la planificación de un banquete, cóctel o cualquier otro que se planifique en clase.

Asimismo todas las semanas se realizarán actividades de catering para la ejecución por parte de los alumnos de un servicio exterior.

Dada la importancia de los procedimientos en este perfil profesional la estructura metodológica a seguir en el desarrollo del módulo será **activa y participativa**, fundamentada sobre todo en actividades y trabajos que se desarrollan en el aula-taller (aplicación) “**se aprende lo que se hace**”, combinándolas adecuadamente con la exposición por parte del profesor de los contenidos conceptuales, yendo de lo concreto a lo abstracto y de lo simple a lo complejo.

En este marco de actuaciones metodológicas las actividades programadas se podrán desarrollar con distintos grados de dificultad al objeto de adaptarlas a las características de cada alumno, atención de la diversidad.

En el tercer trimestre, debido a la situación excepcional en la que nos encontramos, el refuerzo y repaso de los contenidos se hará de manera teórica. 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.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones/subfunciones de la organización de unidades de producción, las de los procesos de servicios y las de dirección y administración, en el ámbito del sector de la restauración.

Las funciones/subfunciones de organización de unidades de producción incluyen aspectos como:

- El análisis de información y necesidades.
- La determinación de recursos.
- La programación de actividades.
- La asignación de recursos y tareas.
- La coordinación vertical y horizontal.
- La supervisión de producción y/o servicios.

Las funciones/subfunciones de desarrollo de los procesos de servicio incluyen aspectos como:

- La atención al cliente.
- El desarrollo y seguimiento de las normas de protocolo.
- La información y el asesoramiento.
- La gestión de reservas, bonos y entradas.

Las funciones/subfunciones relacionadas con la dirección y la administración incluyen aspectos como:

- La participación en el diseño de instalaciones.
- El establecimiento de estructuras organizativas.
- La definición de los procesos.
- El control de resultados.
- La gestión de cobros, pagos y cierre de producción.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en los procesos de servicios en los diversos ámbitos de la restauración tradicional y moderna las colectividades que solicitan catering y otras formas de restauración.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- El asesoramiento en el diseño de instalaciones.
- La planificación de instalaciones, recursos y necesidades de coordinación para servicios de catering y eventos.
- La organización de servicios en restaurantes y eventos.

- La dirección de servicios en restaurantes y eventos.
- La aplicación del protocolo.

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.

4. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES

Objetivos del plan:

Promover una atención más personalizada a cada alumno.

Proporcionar apoyo para que el alumno pueda progresar en su aprendizaje.

Impulsar el respeto de toda la comunidad educativa hacia la diversidad de opiniones, intereses y motivaciones de cada individuo y fomentarlo sobre todo en el aula.

Potenciar los hábitos de estudio y el esfuerzo, en la medida de las capacidades de los alumnos.

Alumnos que requieren medidas de atención educativa:

- Alumnos con dificultades de aprendizaje.
- Alumnos con dificultades emotivo-relacionales o de conducta.
- Alumnos con necesidades de apoyo idiomático.
- Alumnos con discapacidades físicas, psíquicas y/o sensoriales.

Medidas educativas y organizativas:

- Información desde secretaría al dpto. de orientación y a los tutores de los alumnos que hayan comunicado y acreditado alguna problemática.

Reunión del equipo directivo, tutores y alumnos a principio de curso para dar a conocer toda la información pertinente sobre los ciclos formativos, las particularidades del centro y su Plan de Convivencia.

Aplicación paulatina de la metodología del Aprendizaje Cooperativo, que impulsa la colaboración de todos los alumnos y profesores para alcanzar los objetivos del curso. Dicha metodología facilita la ayuda y el apoyo entre los alumnos de manera inmediata en los momentos necesarios, asume los diferentes ritmos de aprendizaje en el grupo procurando que las tareas adjudicadas a cada miembro esté ajustada a sus características y potencia los ánimos y estímulos que se dan los alumnos entre sí. Ver procedimiento "Aplicación metodológica del Aprendizaje Cooperativo".

Desdoblamiento de los grupos cuando fuera posible.

- Que sean imprescindibles para aprendizajes posteriores
 - Que contribuyan al desarrollo de las capacidades generales
 - Que posean gran funcionalidad.
- Se parte de la idea de que las personas son diferentes y que por tanto la escuela debe ayudar a cada uno a desarrollar sus aptitudes.
 - Favorecer la integración de los alumnos en el centro y en sus respectivos grupos.
 - No se trata de educar en la igualdad, sino de ofrecer a todos las mismas oportunidades.

- Todo ello está fundamentado en una serie de principios básicos y fundamentales:
- Principio de normalización: necesidad de que cualquier alumno se beneficie, siempre que sea posible, de los servicios educativos ordinarios.

Principio de individualización: todo centro docente tiene como tarea primordial proporcionar a cada alumno la respuesta que necesita en cada momento, para desarrollar de forma óptima, sus capacidades y sus posibilidades reales.

Reunión del equipo directivo, tutores y alumnos a principio de curso para dar a conocer toda la información pertinente sobre los ciclos formativos, las particularidades del centro y su Plan de Convivencia.

Desdoblamiento de los grupos cuando fuera posible.

Plan de acogida a alumnos extranjeros. El equipo docente del grupo realizará reuniones y actividades con los alumnos con el fin de facilitar la integración del alumnado extranjero en el grupo y en el centro.

En los alumnos con discapacidad física, psíquica y/o sensorial, el equipo directivo se pondrá en contacto con la EOEP (Equipo de Orientación Educativa y Psicopedagógica), con el fin de que nos presten un servicio de asesoramiento y los recursos necesarios para tratar a estos alumnos.

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.

5. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Durante el primer y segundo trimestre se aplicaron estos sistemas y criterios de evaluación:

Tal y como refleja el Decreto 63/2019 de 16 de Julio, del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid en la sección 1ª y artículo 11 punto primero dice: “En el régimen presencial la asistencia a las actividades de formación es obligatoria para la superación de los módulos profesionales, en los términos que establezca la normativa vigente, y se considera necesaria para garantizar que se han cursado con aprovechamiento los aprendizajes del mismo”

Así mismo en el punto 3 de dicho artículo refleja que: “ La metodología educativa prestará especial atención al seguimiento de los procesos de enseñanza y aprendizaje, así como al desarrollo de las actividades formativas que se realicen en el centro educativo, de modo que se facilite una formación continua, integradora y participativa del alumnado, que promueva la capacidad de autoaprendizaje, el trabajo en equipo y la aplicación de los resultados de aprendizaje.

La valoración de los procesos de enseñanza y aprendizaje en régimen presencial se sustenta, fundamentalmente, en la observación de las actividades del alumnado y la evaluación continua de los aprendizajes.

Por tanto y siguiendo las directrices anteriores, para que la evaluación del alumno sea objetiva es necesario y condición indispensable la asistencia a clase, dado que esta enseñanza es presencial y es una de las características de la evaluación continua.

Actitudes.

Demostrar capacidad para el trabajo en equipo.

Ayudar a los compañeros.

Puntualidad.

Mostrar amabilidad.

Utilizar un vocabulario adecuado.

Mantener una compostura correcta.

Presentar de forma completa y correcta el uniforme.

Disponer los distintos elementos (útiles y herramientas de uso personal) indicados para el servicio.

Mostrar un correcto aseo personal.

Evidenciar un adecuado uso y consideración del material e instalaciones

En el tercer trimestre:

Se pueden dar dos situaciones:

- Los alumnos no pueden acudir al centro para realizar ningún tipo de actividad presencial, incluidas las pruebas finales extraordinarias.

Para evaluar las actividades de enseñanza-aprendizaje realizarán ejercicios, trabajos valorando la participación de los alumnos así como su organización, y la entrega de los mismos en tiempo y forma.

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN

Contenidos conceptuales. Para éste tipo de contenidos se realizarán pruebas, bien sean, escritas, orales o aquellas que se estimen oportunas para conocer y valorar, sí el alumno ha asimilado los conocimientos.

La superación de las pruebas sobre contenidos conceptuales, no implica la superación de los contenidos procedimentales asociados a éstas.

Recuperación de contenidos conceptuales Se planificarán y realizarán actividades, trabajos y/o pruebas de recuperación al finalizar cada una de las dos evaluaciones trimestrales, para este tipo de contenidos. De no ser superados, tendrán que ser recuperados los respectivos bloques de contenidos conceptuales en una prueba escrita u oral al final del segundo trimestre.

En el caso de tener pendientes dos o tres bloques de contenidos, la prueba de final del segundo trimestre tendrá como referente todos los contenidos impartidos a lo largo del curso.

- En caso de reanudación de las clases presenciales, los alumnos podrán acudir al centro para continuar con las actividades de enseñanza-aprendizaje y para realización de una prueba escrita, observación directa de las tareas encomendadas o trabajo individual en base a los siguientes criterios:

Refiere la evolución general del mercado del vino en orden cronológico desde los años sesenta.
 Refiere consideraciones sobre el mercado actual del vino (situación, consumo y tendencias).
 Clasifica los vinos considerando varias agrupaciones.
 Valora y conceptúa al vino en su dimensión cultural.
 Agrupa las sustancias que componen el vino en función de sus aportes sensoriales.
 Refiere la incidencia climática en los resultados y perfiles del vino.
 Refiere la incidencia del tipo de terreno en los resultados y perfiles de vino.
 Asocia las principales variedades de uva con sus aportes y características.
 Describe la secuencia en el proceso de vinificación empleando los términos asociados a cada tarea.
 Refiere la incidencia en los resultados de los aspectos claves del proceso de vinificación.
 Describe, secuencia e interpreta los valores observados en las distintas fases de cata.
 Estructura frases a modo de comentario de cata empleando términos valorativos y descriptivos básicos.
 Emplea adecuadamente las herramientas de cata y muestra una tendencia ajustada y objetiva en sus valoraciones.
 Refiere las claves del procedimiento de vinificación de blancos.
 Describe las tendencias en el mercado de vinos blancos y sus aportes sensoriales-características.
 Refiere las claves del procedimiento de vinificación de rosados.
 Describe las tendencias en el mercado de los vinos rosados y sus aportes sensoriales-características.
 Refiere las claves del procedimiento de vinificación de tintos.
 Describe las tendencias en el mercado de los tintos y sus aportes sensoriales-características.
 Clasifica los vinos espumosos.
 Refiere el procedimiento de vinificación de espumosos.
 Indica las tendencias en el mercado y las características sensoriales tipo de vinos espumosos elaborados por el método tradicional.
 Refiere el procedimiento de elaboración de vinos de crianza biológica y otros vinos de Andalucía Occidental.
 Indica las tendencias y las características sensoriales de los distintos vinos de Andalucía Occidental.
 Agrupa en el concepto Vinos Dulces Naturales a los vinos más característicos de este grupo.
 Refiere el procedimiento de vinificación básico aplicado a los vinos anteriores.
 Describe los aportes sensoriales de los vinos anteriores más característicos.
 Clasifica los Oportos indicando las características sensoriales de los más relevantes.
 Asocia otros vinos fortalecidos con los Oportos indicando el proceso básico de vinificación.
 Refiere los principales tipos de vinos dulces no encabezados y sus características sensoriales.
 Refiere los tiempos de vida de distintos perfiles de vino.
 Indica la incidencia de las consideraciones y condiciones de almacenaje en la evolución de los vinos.
 Asocia a la vista del estado del corcho, posibles incidencias y estado del vino.
 Indica el modelo de copa más indicado para el consumo de distintos perfiles de vino.
 Refiere y argumenta que vinos conviene oxigenar y decantar.
 Argumenta asociaciones entre vinos y platos.
 Asocia vinos y platos considerando maridajes extendidos, conocidos o clásicos.
 Asocia las temperaturas óptimas de consumo con distintos perfiles de vino.
 Emplea correctamente distintos tipos de sacacorchos.
 Identifica los equipos y maquinarias para la conservación de vinos.
 Calcula las necesidades de aprovisionamiento y almacenamiento en función del stock y de las previsiones de servicio.

Cumplimenta los documentos de aprovisionamiento.

Describe y realiza de forma adecuada las operaciones previas al servicio.

Evidencia actitudes y condiciones necesarias para afrontar el servicio.

Describe, secuencia e interpreta los valores observados en las distintas fases de cata.

Estructura frases a modo de comentario de cata empleando términos valorativos y descriptivos básicos.

Emplea adecuadamente las herramientas de cata y muestra una tendencia ajustada y objetiva en sus valoraciones

Evidencia actitudes y condiciones necesarias para afrontar el servicio.

Describe consideraciones a la hora de presentar la carta y orientar en la venta.

Realiza el servicio del vino ajustado a protocolo.

Considera y aplica de forma correcta la cantidad de vino a servir y otros factores de incidencia en el servicio.

Realiza la operación de oxigenado-decantado de forma correcta.

Describe la secuencia en el servicio de vinos de un menú.

Refiere factores previos antes de planificar-concretar cartas de vinos.

Describe las distintas formas de disponer o agrupar los vinos en una carta o lista.

Comenta consideraciones relativas a los grados de información, número de muestras, tipo de vinos y asignación de precios a la hora de concretar una Carta.

Situación y evolución de los vinos en el mercado español.

Características y diferencias sobre los conceptos que agrupan al vino desde el plano legislativo (Denominación de Origen, Pagos, Vinos de la Tierra).

Situación de mercado de las principales zonas con Denominación de Origen.

Vincula principales elaboradores, marcas con distintas zonas.

Asocia variedades de uva y perfiles de vino con distintas zonas vinícolas.

Breve historia y situación actual en el mercado.

Situación, climatología, suelos, variedades de uva.

Tipología de los vinos elaborados, características organolépticas.

Principales bodegas y marcas representativas.

Situación del mercado global del vino en cuanto a dos bloques y situación global.

Indica las principales características y diferencias entre Viejo y Nuevo Mundo Vinícola.

Refiere el peso de los principales países y su especialización general.

Refiere las regiones vinícolas más relevantes en el panorama europeo con sus variedades más representativas.

Refiere las zonas vinícolas más importantes de USA, Argentina, Chile, Sudáfrica, Nueva Zelanda y Australia.

Asocia los vinos o estilos de vino más destacados con la región productora.

Describe los perfiles tipo de los vinos más destacados.

Comenta las características generales clave de los principales elaboradores.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Al ser un grupo de segundo curso, y al estar en esta situación excepcional, la calificación final del módulo se realizará en función de una prueba teórica escrita on-line, de la que serán informados con el tiempo suficiente, y se tendrán en cuenta las notas de las actividades de refuerzo realizadas durante la situación excepcional que tendrán que ser entregadas en tiempo y forma para su calificación.

En caso de reanudación de la actividad educativa presencial, estos alumnos deberán realizar una prueba de evaluación teórica, la calificación final del módulo se realizará en función de dicha prueba y se tendrán en cuenta la presentación de las actividades de refuerzo programadas. En caso de no tener las actividades de refuerzo presentadas en tiempo y forma no contarán para la nota final.

6. 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.

6.1. Primera convocatoria extraordinaria:

Atendiendo a las dos situaciones anteriormente citadas, la prueba final será diferente:

- No presencial: la prueba se realizará de forma on-line a través de plataformas digitales habilitadas para eso.
- Presencial: se atenderá a lo establecido en la Programación Didáctica.

7. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Uso de las TIC para poder impartir los contenidos.

8. ANEXOS

CICLO FORMATIVO: GS DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

GRUPO: 2º

MÓDULO: PLANIFICACIÓN Y DIRECCIÓN DE SERVICIOS Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN: Ejercicios refuerzo alumnos pendientes

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
A. Organización de un Banquete tipo Buffet para 100 pax. B. A) Brigada necesaria. C. B) Cantidad de Bebida necesaria. D. C) Material necesario. E. Fechas de Entrega de LOS PUNTOS (A y B) 20 de Marzo Fechas de Entrega de LOS PUNTOS (C) 23 de Marzo	Online	Estos ejercicios se evaluarán solo, entregándose en tiempo y forma. La calificación total será de 0,50 décimas por ejercicio, en la nota final de la evaluación extraordinaria de junio. Son actividades obligatorias para poder realizar la evaluación final.

<p>CICLO FORMATIVO: GS DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN GRUPO: 2º MÓDULO: PLANIFICACIÓN Y DIRECCIÓN DE SERVICIOS Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN</p>		
<p>RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN: Ejercicios refuerzo alumnos pendientes</p>		
<p>CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN</p>		
<p>Estudio de mercado de las empresas más importantes en la Comunidad de Madrid que desarrollan banquetes. Mirar fincas, precios, formas de pago, lo más característico.</p> <p>Fechas de Entrega: 12 de mayo 2020</p>	<p>Online</p>	<p>Estos ejercicios se evaluarán solo, entregándose en tiempo y forma. La calificación total será de 0,50 décimas por ejercicio, en la nota final de la evaluación extraordinaria de junio.</p>