

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURANTE

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**
Profesor: **Ángel Burgos Prieto**

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: Determina tipos de servicios caracterizando sus estructuras organizativas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las estructuras organizativas de servicios en los diferentes tipos de establecimientos y/o eventos.
- b) Se ha descrito la estructura funcional de los departamentos y del personal en establecimientos y/o eventos.
- c) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
- d) Se han identificado y caracterizado los diferentes tipos de servicios en el área del restaurante y/o eventos.
- e) Se han establecido organigramas de personal en función al tipo de servicio.
 - a) Se ha identificado el vocabulario técnico específico.

Resultado de aprendizaje 2: Coordina operaciones de puesta a punto de instalaciones y montajes, relacionando las técnicas en función del tipo de servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado equipos, útiles y materiales, relacionándolos con sus aplicaciones posteriores.
- b) Se han caracterizado los diferentes tipos de montajes asociados a los servicios.
- c) Se ha analizado la información sobre los servicios que se van a montar.
- d) Se han controlado las operaciones de aprovisionamiento y recepción de materiales para los servicios.

Resultado de aprendizaje 3: Reconoce las técnicas de comunicación y venta aplicándolas en los procedimientos de servicio y atención al cliente.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las demandas del cliente para proporcionar la información con inmediatez, dando las explicaciones precisas para la interpretación correcta del mensaje.
- b) Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal, como elementos clave en la atención al cliente.
- c) Se han producido e interpretado mensajes escritos relacionados con la actividad profesional de modo claro y correcto.
- d) Se han identificado las diferentes técnicas de venta de alimentos y bebidas, estimando su aplicación a diferentes tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio.

Resultado de aprendizaje 4: Realiza operaciones de servicio y atención al cliente, aplicando procedimientos en función de las necesidades de cada servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y caracterizado las diferentes técnicas de servicio de alimentos y bebidas.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para servicio.
- c) Se ha aplicado las técnicas de servicio de alimentos y bebidas apropiadas, en cada fase del servicio.
- d) Se ha aplicado las técnicas apropiadas de servicio de elementos auxiliares, en cada fase del servicio.

Resultado de aprendizaje 5: Realiza elaboraciones culinarias y manipulaciones de alimentos ante el comensal, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos preestablecidos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las técnicas y elaboraciones culinarias más significativas.
- b) Se han realizado fichas técnicas de los productos que se han de elaborar.
- c) Se han identificado las necesidades de equipos, útiles y materiales necesarios para

Resultado de aprendizaje 6: Realiza las operaciones de facturación y cobro de los servicios, aplicando técnicas y procedimientos asociados.

Criterios de evaluación:

- d) Se han identificado los documentos de control asociados a la facturación y cobro.
- e) Se han identificado los diferentes tipos de facturación y sistemas de cobro

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.1	DETERMINACIÓN DE TIPOS DE SERVICIOS
UT.2	COORDINACIÓN DE OPERACIONES DE PUESTA A PUNTO Y MONTAJE DE SERVICIOS
UT.4	REALIZACIÓN DE OPERACIONES DE ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO:
UT.5	REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS Y MANIPULACIONES ANTE EL COMENSAL

UT.1 DETERMINACIÓN DE TIPOS DE SERVICIOS:

- Tipologías de servicios.
- Aplicación de los organigramas y funciones del personal relacionados con los tipos de servicios.

UT.2 COORDINACIÓN DE OPERACIONES DE PUESTA A PUNTO Y MONTAJE DE SERVICIOS:

- Equipos, útiles y materiales.
- Tipología de montajes de servicios.
- Operaciones de montaje: análisis de la información. Operaciones previas.

UT. 4 REALIZACIÓN DE OPERACIONES DE ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO:

- Fases del servicio: preservicio, servicio y postservicio. Secuenciación, características y control.
- Técnicas de servicio. Tipologías y características.

UT.5 REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS Y MANIPULACIONES ANTE EL COMENSAL:

- Fundamentos culinarios.
- Operaciones de puesta a punto: géneros y materias primas.

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 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

- 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: PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURANTE

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

Elaboración de manual sobre los contenidos de las Unidades de trabajo 1, 2 Y 5

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Cumplimentación de fichas identificativas de los tipos y clasificación de los establecimientos de restauración</p> <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: DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

GRUPO: 1DSED

MÓDULO: PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURANTE

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

Elaboración de manual sobre los contenidos de las Unidades de trabajo 1, 2, 4, Y 6

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Realización de un ejercicio práctico de cara a la explotación de un establecimiento (1ª parte)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características del establecimiento • Tipología de clientes • Determinación de la oferta <p>Entrega 04/05</p> <p>Realización de un ejercicio práctico de cara a la explotación de un establecimiento (2ª parte)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cálculo de necesidades de local, material y personal <p>Entrega 18/05</p>	<p>Correo electrónico</p>	<p>Cumplimentación de las fichas y presentación en tiempo y forma requeridos</p>