

**ADENDA DEL MÓDULO PROCESOS DE SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA**

**CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:  
TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE  
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 currículo del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

Departamento Hostelería y Turismo  
Profesor: Magdalena Merino  
Turno: Diurno  
Curso 2019/ 2020



## **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**

Durante el tercer trimestre trabajaremos la/las unidades previstas para este período así como un repaso de lo trabajado en los dos primeros trimestres, ya que al tratarse de evaluación continua, todo se trabaja a lo largo de todo el curso..

Por lo tanto los resultados de aprendizaje y sus correspondientes criterios de calificación planteados para el tercer trimestre son los siguientes:

### **2.3 SELECCIONA BEBIDAS, RECONOCIENDO SUS CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES:**

- a) Se han determinado los factores culturales y sociales asociados a cada bebida.
- b) Se han caracterizado y clasificado las bebidas alcohólicas.
- c) Se han descrito los procesos de fermentación y destilación.
- d) Se han caracterizado y clasificado las bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas y derivados excepto el vino.
- e) Se han identificado las marcas de bebidas alcohólicas, su presentación, categorías y características comerciales.
- f) Se han identificado las nuevas tendencias en la oferta y la demanda de bebidas.
- g) Se han descrito las características organolépticas de las diferentes bebidas.

- h) Se han determinado las bebidas que deben ser incluidas en la oferta comercial de la empresa.
- i) Se han identificado las consecuencias derivadas del consumo inadecuado de las bebidas de las bebidas alcohólicas.

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

- ❖ Resultado de Aprendizaje 2.3.: SELECCIONA BEBIDAS, RECONOCIENDO SUS CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES
- UNIDAD DE TRABAJO 5: SELECCIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS
- UNIDAD DE TRABAJO 6: PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS.
- ❖ Repaso de las U.T. de los dos primeros trimestres

### **4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS**

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

Debido a la situación extraordinaria que estamos viviendo y ante la imposibilidad de poder seguir con la formación presencial, la metodología durante este trimestre se llevará a cabo de forma on line con los alumnos.

Se prestará especial atención a la secuenciación y a la fijación de un calendario de actividades que resulte factible para el alumnado, teniendo en cuenta las limitaciones o dificultades que, en cada caso, puedan darse.

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 programarán y desarrollarán actividades de refuerzo o de repaso sobre aquellos elementos básicos del currículo o de la programación, así como actividades de recuperación con sus criterios de evaluación y calificación, para aquellos alumnos que tuvieran alguna evaluación no superada o algún módulo pendiente de recuperar del curso anterior, pueda superar el/los módulos pendientes.

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 a los alumnos que, por diversas circunstancias, tengan una mayor dificultad en avanzar en los contenidos. Se priorizarán los aprendizajes con objetivos que se consideren esenciales para permitir el progreso académico en el curso siguiente.

## **6. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

En el proceso de evaluación se considerará y valorará la evolución de los alumnos desde el principio de curso, es decir, su proceso académico. Al ser evaluación continua, los dos primeros trimestres son parte fundamental del proceso de evaluación.

Con respecto al sistema de evaluación se plantean dos situaciones:

a) El curso lo terminamos sin poder acudir al centro.

En este caso, para evaluar las actividades de enseñanza-aprendizaje se utilizarán los siguientes instrumentos:

- Ejercicios y/o pruebas sobre contenidos conceptuales
- Presentación de trabajos
- Elaboración de pequeños vídeos dónde se verá su maestría y se podrán corregir los fallos cometidos.
- 

Se valorará la participación del alumno como a través de las videoconferencias que realicemos semanalmente, dónde se

comentarán entre otras cosas, las dudas o problemas encontradas al realizar los trabajos.

Todo se llevará a cabo de forma telemática, utilizando los recursos digitales necesarios.

Las pruebas, ejercicios,... serán colgadas en el classroom con tiempo suficiente para que todos los alumnos puedan realizarlas sin problema.

Los alumnos que entreguen los ejercicios y/o pruebas, se tomará como evaluación continua, alcanzando como mínimo un 5 de nota.

Aquellos alumnos que no cumplan con el punto anterior, tendrán que superar la prueba extraordinaria fijada para el mes de junio.

b) Podemos volver al centro y por lo tanto se pueden llevar a cabo parte de las actividades y pruebas de modo presencial.

En este caso se tendría en cuenta además de lo expuesto en el apartado anterior, pruebas prácticas en el taller de hostelería, dónde se evaluarían algunas de las prácticas trabajadas a través de los vídeos.

## **6.2. Criterios de calificación**

- Se tendrán en cuenta los ejercicios y/o pruebas entregadas tendrán una puntuación mínima de 5, máxima de 10.
- Las pruebas entregadas en tiempo, pero con fallos a corregir, siempre que estos sean corregidos en tiempo, tendrán una puntuación de 5.

Los alumnos que por falta de entrega o por no superar el aprobado (al menos 5), realizarán la/s prueba/s extraordinaria/s a fijar durante el mes de junio. Los criterios serán fijados en la misma prueba

## **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:**

En caso de no ser presencial, se realizará una/s prueba/s adaptadas a la situación telemática, mediante plataformas

digitales como Kahoot, Google forms, a través de Teams,...,donde el alumno deberá responder a una serie de preguntas con **tiempo fijado de respuesta**.

Si se puede llevar a cabo de forma presencial, nos remitiremos a lo expuesto en la Programación Didáctica.

## 8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Además de lo expuesto en la Programación Didáctica, haremos uso de las TIC para poder impartir los contenidos a través de Classroom y plataformas para realizar videoconferencias e impartir clases como Jitsi Meet o Teams cuando nuestros alumnos dispongan de su correspondiente correo electrónico de educamadrid.

## 9. ANEXOS

A continuación, se detalla las actividades educativas a realizar de forma telemática, teniendo como horizonte la finalización del curso lectivo actual mediante dicho procedimiento

CICLO FORMATIVO: GS DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN		
GRUPO: 1º		
MÓDULO: PROCESOS DE SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA		
RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:		
<b>1- U.T. 5: SELECCIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ La fermentación y la destilación</li> <li>○ Procesos de elaboración</li> <li>○ Presentaciones comerciales y etiquetados</li> </ul>		
<b>2- U.T 6: PREPACIÓN Y SERVICIOS DE BEBIDAS.:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Coctelería</li> <li>○ Definición, Características, recetario internacional,...</li> </ul>		
ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
1- Trabajo individual sobre un aguardiente o licor. Fecha tope: 17/3	1- Google Classroom	Siguiendo mi programación trabajaremos los siguientes criterios: 2.3.- c) Se han descrito los procesos de fermentación y destilación. d) Se han caracterizado y clasificado las bebidas
2- Exposición de dicho trabajo al resto de los compañeros. 18-19/3	2- A través de videoconferencia (Skype)	
3- Elaborar recetario	3- Google Classroom 4- Google	

<b>internacional de cócteles. 20/3</b>	Classroom	alcohólicas fermentadas,... e) Se han identificado las marcas de bebidas alcohólicas.
<b>4- Elaboración de carta de cócteles y cafés especiales. 24/3</b>		Los criterios de calificación serán los siguientes:
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tendrán que entregar los trabajos en fecha y forma.</li> <li>- Llevarán a cabo las correspondientes exposiciones mediante la conexión por Skype (previamente les haré llegar un mensaje en el que les notificaré hoy y día y la invitación correspondiente).</li> </ul>

**CICLO FORMATIVO: GS DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**

**GRUPO: 1º**

**MÓDULO: PROCESOS DE SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA**

**RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:**

<b>ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS</b>	<b>MEDIO DE ENTREGA</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN</b>
<p>- Elaborar un listado con las marcas de bebidas alcohólicas, su presentación, categorías y características comerciales.            Fecha entrega: 2/ abril</p> <p>- Investigar sobre las nuevas tendencias en la oferta y la demanda de bebidas.            Fecha para exponer: 14/ abril</p> <p>- Describir las características</p>	<p>5- Google Classroom</p> <p>6- Videoconferencias semanales a través de Discord. Jitsi Meet o Teams</p>	<p>j) Se han identificado las marcas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, su presentación, categorías y características comerciales.</p> <p>k) Se han identificado las nuevas tendencias en la oferta y la demanda de bebidas.</p> <p>l) Se han descrito las características organolépticas de las diferentes bebidas.</p> <p>m) Se han determinado las bebidas que deben ser incluidas en la oferta comercial de la empresa.</p>

<p>organolépticas de las diferentes bebidas.</p> <p>Fecha: 24/ abril</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Realiza cócteles con el material del que disponemos en casa.</li><li>- Rellenar una batería de preguntas que nos ayudarán a repasar todo lo aprendido. Juego la ruleta de la suerte</li></ul> <p>Fecha entrega: 29/ abril</p> <p>Test sobre aguardientes y licores:12/mayo</p> <p>Test sobre coctelería: 26 de mayo</p> <p>Repaso de todo lo visto durante el curso</p>		<p>Los criterios de calificación serán los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Tendrán que entregar los trabajos en fecha y forma.</li><li>- Enviar pequeños vídeos grabados por ellos para corregir posibles fallos.</li></ul>
--	--	---