

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: SERVICIOS DE RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES

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

CURSO: 2º

Departamento/Profesores:
HOSTELERIA Y TURISMO
ISABEL SANZ GARCIA

REAL DECRETO 1690/2007 de 14 de diciembre, por el que se establece el Título de Técnico en de Servicios de 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 del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración.

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 marcados por la programación del módulo.

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

Las unidades de trabajo a realizar por el alumno son aquellas que el alumno no superó o tuvo dificultades para su realización.

UT.2. Tipo de servicio y servicios especiales

UT.3. Elaboración de platos a la vista

UT. 2

TIPOS DE SERVICIO Y SERVICIOS ESPECIALES.

1. Tipos de servicio en restaurante y servicios especiales.
2. El servicio de desayunos. Servicio de habitaciones. Documentación relacionada y control.
3. Servicio de buffet y autoservicio.
4. Servicios especiales. Servicio de catering.
5. Montajes salones. Banquetes y reuniones.
6. El protocolo. Métodos para la ubicación de los comensales. Sistemas de presidencias en eventos especiales.
7. Seguridad y prevención en el área de servicio de alimentos y bebidas. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

UT. 3.

ELABORACIÓN DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE

1. Maquinaria, útiles y herramientas específicos para la elaboración de platos a la vista del cliente.
2. Operaciones de puesta a punto. Ubicación de materiales y adecuación de espacios.
3. Técnicas de elaboración de platos a la vista del cliente. Cocinados, salsas y flameados.
4. Preparación de postres a la vista del cliente.
5. Emplatado y presentación de las elaboraciones según normas establecidas.

En el Punto 9 Anexo, se realizará un cronograma de todas las ACTIVIDADES con sus contenidos, criterios de evaluación y calificación.

4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

A consecuencia del confinamiento debido a la crisis del Covid-19 la metodología aplicada para la superación del módulo de productos culinarios para los alumnos que no han superado dicho módulo en la evaluación ordinaria cambia sustancialmente.

Dicha metodología se realizará de forma on line con el alumno; en consecuencia se priorizarán actividades de repaso, apoyadas por trabajos de investigación y trabajos de índole teórico-práctica a realizar por parte del alumno, con el fin de superar de manera satisfactoria dicho módulo.

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.

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.

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

La evaluación de las actividades para la superación del módulo se realizará de manera cronológica, evaluando cada actividad según las reciba el profesor, de esta manera podrá corregir y en su defecto solicitar al alumno la repetición de la actividad en su totalidad o parte de ella.

Los criterios de calificación quedan establecidos los siguientes :

- Estructura correcta del trabajo.

- Contenidos se ajustan a las cuestiones solicitadas.
- Se presenta en tiempo y forma.
- La calificación será numérica del 1-10
- Una vez evaluadas las actividades se hará media para obtener la calificación
- Tendrá que presentar el cuaderno de los temas vistos durante los dos trimestres anteriores.
- El trabajo de un banquete que no presentó en la evaluación ordinaria.

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.

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Uso de las TIC para poder establecer tutorías de apoyo a las actividades a realizar. Presentaciones facilitadas por el profesor durante los 2 anteriores trimestres.

9. ANEXOS

A continuación se detallan las actividades a realizar por parte del alumno junto con los criterios de evaluación y calificación. Así mismo en cada ficha aparece reflejada la fecha de entrega de cada actividad al profesor.

CICLO FORMATIVO: SERVICIOS EN RESTAURACION GRUPO: 2 GRADO MEDIO MÓDULO: SERVICIOS DE RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES		
RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN: ○ TIPO DE SERVICIO Y SERVICIOS ESPECIALES		
ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
1. Diseño de una carta de restaurante con las siguientes pautas: ✓ 6 entradas ✓ 3 pescados ✓ 3 carnes ✓ 4 postres.	*Se presentará en modo online. *Formato Word. *Tamaño de letra 12 p.p. *Interlineado 1.0. *Paginado y pie de página con el nombre. *No hay límite de páginas. *Fecha de	a) Se ha identificado la tipología de servicios en restaurante y eventos especiales. b) Se han relacionado los tipos de oferta gastronómica con el servicio a desarrollar. d) Se ha descrito el mobiliario y utillaje
2. Plano y necesidades de material y otros elementos para el montaje		

<p>de un salón de trabajo para 12 personas; la mesa de trabajo a libre elección.</p> <p>3. Describe el montaje que realizarías para un coffe-break para 20 personas y en base a las siguientes pautas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Oferta gastronómica. ✓ Mobiliario. ✓ Plano del montaje completo. ✓ Material necesario. ✓ Lencería a utilizar. 	<p>entrega 11 de Mayo 2020</p>	<p>propio de los servicios especiales, así como sus aplicaciones.</p> <p>f) Se ha identificado la documentación previa asociada a las operaciones de servicio en restaurante, eventos especiales y otros.</p>
--	------------------------------------	---

CICLO FORMATIVO: SERVICIOS EN RESTAURACION
GRUPO: 2 GRADO MEDIO
MÓDULO: SERVICIOS DE RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

- ELABORACIÓN DE PLATOS A LA VISTA

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>1. Desarrollar 4 recetas de platos que se puedan elaborar o terminar en sala indicando solamente ingredientes, elaboración y material necesario.</p> <p>2. Diseña una oferta de quesos para el restaurante, debiendo incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 6 quesos extranjeros. ✓ 6 quesos españoles. ✓ Acompañamiento. ✓ Breve descripción de cada uno de ellos. ✓ Entre los doce quesos deben figurar 4 quesos de cabra, 4 de oveja y 4 de vaca. 	<p>Se presentará en modo online. *Formato Word. *Tamaño de letra 12 p.p. *Interlineado 1.0. *Paginado y pie de página con el nombre. *No hay límite de páginas. *Fecha de entrega 1 de Junio 2020.</p>	<p>a) Se han reconocido los elementos de la oferta gastronómica más adecuada para su elaboración ante la vista del cliente.</p> <p>b) Se han caracterizado las principales técnicas culinarias y de servicio empleadas en la elaboración de platos ante el cliente.</p> <p>c) Se han reconocido la maquinaria, materiales y útiles aplicables para la elaboración de platos ante el cliente.</p> <p>e) Se han identificado las órdenes de servicio a partir de la documentación.</p>

<p>✓ Incluir foto de cada uno de ellos.</p>		<p>i) Se ha valorado las posibilidades decorativas de la presentación de platos y fuentes buscando el equilibrio estético de los mismos.</p>
---	--	--