

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: SERVICIOS DE BAR Y CAFETERIA

**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.3. Elaboración de cócteles y combinaciones alcohólicas.

UT.4. Elaboración de platos y aperitivos propios del bar-cafetería.

UT 3 .

ELABORACIÓN DE CÓCTELES Y COMBINADOS

- 1.Cócteles. Definición, origen y evolución de la coctelería.
- 2.Materiales y utillaje de uso específico en coctelería.
- 3.Preservicio en coctelería. Montaje y puesta a punto de la estación central.
- 4.División de la coctelería según el método de elaboración.
- 5.Elementos habituales para la decoración/presentación.
- 6.Normas básicas para la elaboración de cócteles.
- 7.Identificación de las diferentes series de coctelería.
- 8.Procedimientos de preparación, decoración/presentación y servicio de cócteles y otras combinaciones.
- 9.Recetario y fichas técnicas.

11.Nuevas tendencias en coctelería.

12.Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UT. 4.

ELABORACIÓN DE PLATOS Y APERITIVOS PROPIOS DEL BAR-CAFETERÍA

1.Maquinaria, batería, útiles y herramientas específicos en las áreas de preparación de alimentos en el bar-cafetería.

2.Materias primas de uso habitual en estas áreas.

3.Procedimientos de conservación y regeneración de alimentos.

4.Documentación relacionada.

5.Puesta a punto de las áreas de preparación de alimentos en el ámbito del bar-cafetería.

6.Operaciones de preelaboración, regeneración y conservación de materias primas.

7.Elaboración de productos culinarios propios del bar-cafetería.

8.Nuevas tendencias: “free-flow”, “take Away”, etc.

9.Procedimientos básicos de decoración, presentación y servicio de las preparaciones culinarias propias de esta área.

10.Exposición de alimentos y preparaciones culinarias propia del área de bar-cafetería.

11.Normas básicas de seguridad e higiene en la elaboración y exposición de alimentos y preparaciones propias del bar-cafetería.

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.

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 DE BAR Y CAFETERIA		
GRUPO: 2 GRADO MEDIO		
MÓDULO: BAR Y CAFETERIA		
RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:		
<ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboración de cócteles y combinaciones alcohólicas 		
ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
Confeccionar una carta de Coctelería teniendo en cuenta los siguientes puntos: <ul style="list-style-type: none"> • Debe de estar formada por 12 cócteles. • Dos de estos cocteles sin alcohol. • Dos de creación propia. • Incluir la receta y decoracion. • Herramienta o maquinaria necesaria para la elaboración de cada uno de ellos. • Cristalería necesaria para cada cóctel. 	*Se presentará en modo online. *Formato Word. *Tamaño de letra 12 p.p. *Interlineado 1.0. *Paginado y pié de página con el nombre. *No hay límite de páginas. *Fecha de entrega 15 de Mayo 2020	a) Se han identificado el material y utensilios asociados a la coctelería, definiendo sus características. c) Se han identificado los diferentes géneros utilizados en la decoración de cócteles. d) Se han identificado las características de las familias de cócteles. e) Se han reconocido los principales cócteles internacionales. g) Se han elaborado

<ul style="list-style-type: none"> • Descripción: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Descríbeme y dime el origen de los ingredientes que intervienen en cada coctel de la carta. (Destilados o aguardientes, licor, cremas...) 		<p>diferentes cócteles respetando su formulación y utilizando de forma adecuada los utensilios necesarios.</p> <p>h) Se han creado cócteles de elaboración propia.</p> <p>i) Se han aplicado las técnicas de decoración y acabado de cócteles.</p>
---	--	--

CICLO FORMATIVO: SERVICIOS DE BAR Y CAFETERIA

GRUPO: 2 GRADO MEDIO

MÓDULO: BAR Y CAFETERIA

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

- Elaboración de platos y aperitivos propios del bar-cafetería

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Para el servicio de Room-service crear una oferta gastronómica, indicando nombre de cada elaboración , ingredientes y guarnición.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dos hamburguesas. • Dos platos combinados. • Cuatro tostas. • Dos ensaladas. • Cuatro sándwich (2 fríos y 2 calientes). • Dos postres. 	<p>Se presentará en modo online.</p> <p>*Formato Word.</p> <p>*Tamaño de letra 12 p.p.</p> <p>*Interlineado 1.0.</p> <p>*Paginado y pie de página con el nombre.</p> <p>*No hay límite de páginas.</p> <p>*Fecha de entrega 5 de Junio 2020.</p>	<p>a) Se han definido las elaboraciones culinarias tipo del servicio de bar-cafetería.</p> <p>b) Se han caracterizado las técnicas de cocina asociadas a este tipo de elaboraciones.</p> <p>c) Se ha realizado el acopio de materias primas para la elaboración de platos y aperitivos.</p>

