

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: SERVICIOS EN BAR- CAFETERÍA

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

CURSO: 2º

REAL DECRETO 1690/2007 de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección 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, modificado a su vez, por el Decreto 155/2017, de 19 de diciembre.

Departamento Hostelería y Turismo
Profesor: Javier Mateos del Moral
Turno: Vespertino

Curso 2019/ 2020
IES HOTEL ESCUELA

ÍNDICE

	Pág.
1. NOTA ACLARATORIA	3
2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.....	3
3. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO Y ELEMENTOS CURRICULARES DE CADA UNIDAD DE TRABAJO QUE SE VEN ADAPTADAS	3
4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS	4
5. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES.....	4
6. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.....	4
7. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN	7
8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS	7
9. ANEXOS	8

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, los alumnos que no consiguieron pasar positivamente el módulo en período ordinario, tendrán actividades de refuerzo y repaso de los contenidos reflejados en la Programación Didáctica.

Debido a la situación de formación *no presencial*, las actividades se reducirán aquellas que sean posibles repasar de forma telemática, bien hasta la normalización de la situación, bien hasta el final del curso.

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

- Resultado de Aprendizaje. 2: Sirve todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vino, identificando sus características y presentación.
 - ✓ Unidades de Trabajo: 3, 4 y 5 de la Programación Didáctica.
- Resultado de Aprendizaje. 3: Elabora cócktails y combinaciones alcohólicas relacionando su formulación con sus características.
 - ✓ Unidades de Trabajo: 6, 7, 8 y 9 de la Programación Didáctica.
- Resultado de Aprendizaje.4: Elabora platos y aperitivos propios del bar-cafetería reconociendo y aplicando las diferentes técnicas culinarias.
 - ✓ Unidades de Trabajo: 10, 11 y 12 de la Programación Didáctica.

4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

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.

Teniendo en cuenta la extraordinariedad de la situación y debido a la imposibilidad de la formación presencial, la metodología durante este trimestre, hasta la finalización de la misma, se basará en contacto online con el alumno.

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.

En caso de reanudación de la actividad educativa presencial, se priorizará, en la medida en que sea posible, las actividades de enseñanza aprendizaje 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 lo dispuesto en cuanto a este punto en la Programación Didáctica del presente módulo, evidentemente relacionado con la actividad telemática.

6. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

6.1. Sistema de Evaluación

En cuanto al sistema de evaluación se plantean dos escenarios:

- a) Se continua hasta el final del presente curso académico sin que los alumnos puedan acudir al Centro de estudios:

En este caso, los alumnos en ningún momento acudirán al IES a realizar ningún acto presencial, incluido la/s prueba/s final/es extraordinaria/s según se desprende de la Programación del presente módulo, en el mes de junio.

- Para evaluar las actividades de enseñanza-aprendizaje de cada Unidad de Trabajo, se utilizarán los siguientes instrumentos:

- ✓ Ejercicios y/o pruebas sobre contenidos conceptuales.
- ✓ Presentación de trabajos.
- ✓ Trabajo en equipo, en aquellas actividades que así lo requieran.

Se valorará la participación del alumno, su organización, así como la resolución de las pruebas y ejercicios que se establezcan para cada Unidad de Trabajo.

Debido a la imposibilidad de realizar pruebas sobre **Actividades Procedimentales**, serán exclusivamente valorados los **Contenidos Conceptuales**, mediante ejercicios y/o pruebas escritas fundamentadas en la formulación de cuestiones específicas y conceptuales adaptadas al perfil del alumnado y más concretamente del ciclo formativo (Técnico en Servicios de Restauración y para el Módulo que afecta la presente Programación) para conocer y valorar si el alumno ha asimilado los conocimientos mínimos.

Estas pruebas, basadas en los apuntes desarrollados durante los dos primeros trimestres, **se realizarán de forma telemática**, utilizando aquellos recursos digitales necesarios y que cada uno de los alumnos sea capaz, tanto técnica como de manejo de las mismas.

Es decir, la *forma* de presentación nunca será tomada en cuenta para la evaluación. Sin embargo, sí se tendrá en cuenta tanto la **completa respuesta** de los ejercicios/pruebas, como la entrega en fecha.

Estos criterios quedarán fijados claramente en el enunciado de la prueba.

Las pruebas y/o ejercicios serán enviadas a la dirección de correo grupal, con tiempo suficiente para que todos los alumnos puedan cumplimentarlas sin problema temporal.

- Los alumnos que entreguen en tiempo y forma los ejercicios y/o pruebas, se tomará como evaluación continua, alcanzando como mínimo un 5 de nota, por lo tanto, no tendrán que realizar la prueba extraordinaria descrita en el mes de junio.
- Aquellos alumnos que no cumplan con el punto anterior, tendrán que superar la prueba extraordinaria fijada para el mes de junio, según la P.D. **De este requisito**, fueron informados debidamente los alumnos por correo al email grupal, el día 14 de marzo del presente.

- b) Los alumnos tienen la posibilidad de realizar parte de las actividades y pruebas de modo presencial:

En este caso, los alumnos en algún momento antes de terminar el presente curso y por lo tanto trimestre, acudirán al IES para continuar su formación presencial.

- Durante el período de enseñanza *telemática*, para evaluar las actividades de enseñanza-aprendizaje de cada Unidad de Trabajo, se utilizarán los siguientes instrumentos:
 - ✓ Ejercicios y/o pruebas sobre contenidos conceptuales.
 - ✓ Presentación de trabajos.
 - ✓ Trabajo en equipo, en aquellas actividades que así lo requieran.

Se valorará la participación del alumno, su organización, así como la resolución de las pruebas y ejercicios que se establezcan para cada Unidad de Trabajo.

Debido a la imposibilidad de realizar pruebas sobre **Actividades Procedimentales**, **durante este período**, serán exclusivamente valorados los **Contenidos Conceptuales**, mediante ejercicios y/o pruebas escritas fundamentadas en la formulación de cuestiones específicas y conceptuales adaptadas al perfil del alumnado y más concretamente del ciclo formativo (Técnico en Servicios de Restauración y para el Módulo que afecta la presente Programación) para conocer y valorar si el alumno ha asimilado los conocimientos mínimos.

Estas pruebas, basadas en los apuntes desarrollados durante los dos primeros trimestres, **se realizarán de forma telemática**, utilizando aquellos recursos digitales necesarios y que cada uno de los alumnos sea capaz, tanto técnica como de manejo de las mismas.

Es decir, la *forma* de presentación nunca será tomada en cuenta para la evaluación. Sin embargo, sí se tendrá en cuenta tanto la **completa respuesta** de los ejercicios/pruebas, como la entrega en fecha.

Estos criterios quedarán fijados claramente en el enunciado de la prueba, debiendo de completarse todos y cada uno de los ejercicios o pruebas en tiempo y forma para optar a la **evaluación continua**.

Las pruebas y/o ejercicios serán enviadas a la dirección de correo grupal, con tiempo suficiente para que todos los alumnos puedan cumplimentarlas sin problema temporal.

Una vez regresado al IES, se retomarán las actividades de Enseñanza Aprendizaje relacionadas en la Programación del presente módulo, dando prioridad a aquellas que, por imposibilidad de practicarlas fuera del Centro Escolar, no fueron realizadas. En ese momento se continuarán con los criterios/métodos de evaluación descritos en la Programación Didáctica, con los siguientes cambios:

- Los ejercicios/pruebas descritos anteriormente a realizar de forma telemática, tendrán consideración de **evaluación continua**, que unidos a la finalización del resto de actividades de enseñanza aprendizaje que se terminen de realizar en el Centro Educativo, darán lugar a una calificación positiva del módulo. Para ello se ha de contemplar lo expuesto en el punto anterior.
- Aquellos alumnos que no entregaran en tiempo y/o forma dichos ejercicios, se les emplazarán a la prueba final extraordinaria descrita en la Programación Didáctica del presente módulo. **De este requisito**, fueron informados debidamente los alumnos por correo al email grupal, el día 14 de marzo del presente.

6.2. Criterios de Calificación

Según los dos escenarios descritos en el punto 6.1, los criterios de evaluación serán los siguientes:

- a) Completamente telemática:

- ✓ En este caso, los ejercicios y/o pruebas entregadas en tiempo y forma 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.
- ✓ Cada día de retraso en la entrega tendrá un descuento en la nota de 1 punto, máximo dos días de retraso.
- ✓ 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.

b) Telemática y presencial:

- ✓ Según se informó convenientemente a los alumnos, los ejercicios y/o pruebas (durante el modo telemático) entregados en tiempo y forma, tendrán calificación de APTO. Aquellos alumnos que no entreguen los ejercicios y/o pruebas en tiempo y forma, se verán emplazados al examen extraordinario final.
- ✓ Una vez incorporados al Centro Escolar, se retomará la evaluación continua. Aquellos alumnos APTOS en la parte telemática y una evaluación continua positiva, alcanzarán al menos la calificación de 5.

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:

Como lo expuesto en los apartados anteriores, la prueba será diferente atendiendo a los dos escenarios posibles:

- No presencial: se realizará una/s prueba/s adaptadas a la situación telemática, mediante plataformas digitales como *Kahoot* o *Google forms* o similares, donde el alumno deberá responder a una serie de preguntas con **tiempo fijado de respuesta**.
- Presencial: se atenderá a lo expuesto en la Programación Didáctica del presente módulo.

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Se continuará con lo expuesto en la Programación Didáctica del módulo en cuestión, reforzada con el uso de las TIC durante el período excepcional, tanto como para el repaso y refuerzo de contenidos, como para la evaluación, en su caso, de los mismos.

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: Servicios en Restauración		
GRUPO: 2SERV		
MÓDULO: Servicios en Bar Cafetería		
RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:		
R.A. 2: Sirve todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vino, identificando sus características y presentación.		
R.A. 3: Elabora cócktails y combinaciones alcohólicas relacionando su formulación con sus características.		
R.A. 4: Elabora platos y aperitivos propios del bar-cafetería reconociendo y aplicando las diferentes técnicas culinarias.		
ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none">• 1º Aguardientes y licores. Test. Fecha límite entrega 19/03• 2º Cócktails. Test. Fecha límite de entrega 26/03• 3º La Cerveza. Test. Fecha límite de entrega 20/04• 4º Servicio de cafés e infusiones. Test. Fecha límite de entrega 4/05• 5º Elaboración de platos y aperitivos. Test. Fecha límite de entrega 29/05	Manuscrito por correo electrónico	<p>C.E.: Se ha respondido de forma correcta las preguntas del ejercicio/prueba, y se ha enviado manuscrito por correo electrónico. Se ha corregido las indicaciones del profesor y se ha enviado manuscrito al correo electrónico.</p> <p>C.C.: una vez respondido de forma correcta todas las preguntas, se dará como apto y se podrá pasar al siguiente test. En el caso de no presentar o no corregir de forma positiva, NO SE TENDRÁ ACCESO a la Evaluación Continua, emplazando al alumno a examen extraordinario en el mes de junio.</p>

Fdo: Javier Mateos del Moral