

## **ADENDA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE**

### **EL VINO Y SU SERVICIO**

#### **CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**

CURSO: 2º

REAL DECRETO 1690/2007 de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en 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

Departamento Hostelería y Turismo  
Profesor: Magdalena Merino  
Turno: Vespertino  
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, 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**

- UNIDAD DE TRABAJO 2. IDENTIFICACIÓN DE VINOS.
  
- UNIDAD DE TRABAJO 4. DEFINICIÓN DE CARTAS SENCILLAS DE VINOS.

➤ UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL SERVICIO DE VINOS

#### **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

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

<b>CICLO FORMATIVO:GM SERVICIOS DE RESTAURACIÓN</b> <b>GRUPO: 2º</b> <b>MÓDULO: EL VINO Y SU SERVICIO</b>		
<b>RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Identificación de vinos: La vid y el fruto, vinificación,...</b></li> <li>- <b>Servicio de vinos: Temperatura de servicio, Decantación y oxigenación,....</b></li> </ul>		
<b>ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS</b>	<b>MEDIO DE ENTREGA</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN</b>
Elaborar trabajo sobre la elaboración de los vinos. 19/3 Responder a los test colgados en Classroom. 23/3 Elaborar ficha Técnica de los vinos servidos en nuestro restaurante. 25/3	Google Classroom	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Se han caracterizado básicamente los factores que intervienen en los procesos de vinificación.</li> <li>✓ Se han identificado básicamente los componentes que caracterizan a los distintos tipos de vino.</li> <li>✓ Se han identificado las principales uvas destinadas a la vinificación.</li> <li>✓ Se han relacionado los procesos de vinificación respecto al tipo de uva.</li> <li>✓ Se han reconocido y caracterizado las manipulaciones específicas del servicio de vinos en función de sus características.</li> <li>✓ Se ha relacionado la temperatura de servicio con las diferentes variedades.</li> </ul>

<b>CICLO FORMATIVO: GM SERVICIOS DE RESTAURACIÓN</b> <b>GRUPO: 2º</b> <b>MÓDULO: EL VINO Y SU SERVICIO</b>		
<b>RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:</b>		
<b>2. Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras</b>		
<b>ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS</b>	<b>MEDIO DE ENTREGA</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN</b>

<p>Elaborar mapa de España con las D.O.</p> <p>Fecha entrega de trabajo: 2/ abril</p> <p>Relacionar las diferentes denominaciones de origen con los tipos de uva.</p> <p>Fecha entrega de trabajo: 21/ abril</p> <p>Rellenar cuestionario con una batería de preguntas, que nos servirán de repaso. Juego la ruleta de la suerte</p> <p>Fecha de entrega: 29/ abril</p> <p>Test proceso elaboración del vino: 18 mayo</p> <p>Test repaso del curso: 25 mayo</p>	<p>Google Classroom</p> <p>Videoconferencias semanales a través de Discord, Jitsi Meet, o Teams</p>	<p>Se han relacionado las diferentes denominaciones de origen con los tipos de uva y características diferenciadoras</p> <p>Se han identificado las principales uvas destinadas a la vinificación</p> <p>Se han relacionado las diferentes denominaciones de origen con los tipos de uva y características diferenciadoras.</p>
---	---	---