



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

CURSO ACADÉMICO 2023/2024

**DEPARTAMENTO: HOSTELERÍA Y TURISMO.
CICLO: FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA EN
COCINA Y RESTAURACIÓN.
MÓDULO: TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO.
CURSO: SEGUNDO.
PROFESORA: MARÍA ÁNGELES DONCEL SEGURA.**

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	3
2. JUSTIFICACIÓN.....	3
2.1. FUNDAMENTACIÓN LEGISLATIVA.....	3
2.2. RELACIÓN DE CUALIFICACIONES Y UNIDADES DE COMPETENCIA DEL CATALÓGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES INCLUIDAS EN EL TÍTULO.....	4
2.3. LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA: IMPORTANCIA Y DISEÑO.....	5
3. CONTEXTUALIZACIÓN.....	7
3.1. EL ENTORNO.....	7
3.2. EL CENTRO.....	8
3.3. MI GRUPO-CLASE.....	10
4. COMPETENCIAS: PERFIL PROFESIONAL.....	11
4.1. COMPETENCIA GENERAL.....	11
4.2. COMPETENCIAS PROFEIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.....	12
4.3. COMPETENCIS ASOCIADAS AL MÓDULO.....	13
5. OBJETIVOS.....	14
5.1. OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO.....	14
5.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.....	16
6. CONTENIDOS.....	19
6.1. SECUENCIACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN LAS UU.TT.....	20
6.2. TEMPORALIZACIÓN DE LAS UU.TT.....	32
6.3. CONTENIDOS TRANSVERSALES Y EDUCACIÓN EN VALORES.....	36
7. METODOLOGÍA.....	37
7.1. ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.....	39
7.2. ESPACIOS, MATERIALES DIDÁCTICOS Y USO DE LAS TIC.....	42
7.3. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.....	44
8. EVALUACIÓN.....	45
8.1. NORMAS GENERALES.....	45
8.2. EVALUACIÓN PROPIAMENTE DICHA.....	45
8.3. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.....	47
8.4. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.....	47
8.5. EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE.....	49
9. PLAN PARA LA RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS.....	49
10 ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.....	51
11. BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA.....	51

1. INTRODUCCIÓN.

Todos los contenidos de esta programación cumplen las exigencias de la normativa vigente al respecto de educación.

La programación que se expone a continuación desarrolla el módulo profesional denominado “**Técnicas Elementales de Servicio**”, que forma parte del segundo curso del Ciclo Formativo de Grado Básico correspondiente al título profesional básico en Cocina y Restauración. Se impartirá en el I.E.S Sierra Blanca, ubicado en Marbella.

2. JUSTIFICACIÓN.

La formación profesional reglada, está organizada en Ciclos Formativos de Formación Profesional Básica, Grado Medio y Grado Superior que, a su vez, se estructuran en módulos profesionales de distinta naturaleza, duración variable y contenidos teórico-prácticos, asociados a unidades de competencia, transversales y de formación en centros de trabajo. El desarrollo de esta Programación Didáctica se va a centrar en el Ciclo Formativo de Formación Profesional Básica en Cocina y Restauración, y en particular, en el Módulo profesional de **Técnicas Elementales de Servicio**.

IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO	
• Denominación:	Título Profesional en Cocina y Restauración.
• Nivel:	Formación Profesional Básica.
• Duración:	2.000 horas.
• Familia Profesional:	Hostelería y Turismo.
• Referente europeo:	CINE-3.5.3. (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

2.1 FUNDAMENTACIÓN LEGISLATIVA.

Para el diseño de esta programación se ha seguido lo dispuesto en las normativas vigentes nacionales y las de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

NORMATIVAS VIGENTES
<ul style="list-style-type: none"> • Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOMLOE)
<ul style="list-style-type: none"> • Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía (LEA).
<ul style="list-style-type: none"> • Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.
<ul style="list-style-type: none"> • Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.
<ul style="list-style-type: none"> • Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos, se fijan sus currículos básicos y se modifica el Real Decreto 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
<ul style="list-style-type: none"> • Real Decreto 436/2008, de 2 de Septiembre, que establece la ordenación y las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo en Andalucía.
<ul style="list-style-type: none"> • Real Decreto 135/2016, de 26 de julio, por el que se regulan las enseñanzas de Formación profesional en Andalucía.
<ul style="list-style-type: none"> • Real Decreto 100/2019, de 1 de marzo, por el que se establecen dos cualificaciones profesionales de la familia profesional Hostelería y Turismo, que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.
<ul style="list-style-type: none"> • Orden de 8 de noviembre de 2016, por la que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía, los criterios y el procedimiento de admisión a las mismas y se desarrollan los currículos de veintiséis títulos profesionales básicos.
<ul style="list-style-type: none"> • Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en Andalucía.

2.2. RELACIÓN DE CUALIFICACIONES Y UNIDADES DE COMPETENCIA DEL CATÁLOGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES INCLUIDAS EN EL TÍTULO.

Cualificaciones profesionales completas:

a) Operaciones básicas de cocina HOT091_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
- UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

b) Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.
- UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Operaciones básicas de catering HOT325_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):

- UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

b) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):

- UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas

c) Actividades auxiliares de comercio COM412_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio):

UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.

2.3. LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA: IMPORTANCIA Y DISEÑO.

La programación didáctica es un documento abierto en el que se establecen un conjunto de actuaciones y actividades que se realizarán a lo largo de un año escolar, que el profesor/a y el alumno/a desarrollarán para alcanzar los objetivos y competencias., y consecuentemente dará respuesta a las cuestiones: para qué, qué, a quién, cómo y cuándo enseñar y evaluar.

- Competencias profesionales, personales y sociales: ¿Para qué enseñar?
- Objetivos: ¿Para qué enseñar?
- Contenidos y elementos transversales: ¿Qué enseñar?
- Grupo clase-Alumnado: ¿A quién enseñar?
- Orientaciones metodológicas: ¿Cómo enseñar?
- Temporalización: ¿Cuándo enseñar?

- Evaluación: ¿Para qué, qué, cómo y cuándo evaluar?

Para elaborar una adecuada programación didáctica hay que seguir una serie de pasos representados en niveles de concreción curricular.

NIVELES DE CONCRECIÓN CURRICULAR		
Primer nivel de Concreción	Estado	Enseñanzas Básicas (Leyes, Reales Decretos)
	Comunidades Autónomas	Diseños curriculares básicos (Leyes, Órdenes/Decretos)
Segundo Nivel de concreción	Centro docente	Plan de centro: -Proyecto Educativo de Centro (PEC) -Reglamento de Organización y Funcionamiento (ROF)
Tercer Nivel de concreción	Aula (Profesorado)	Programaciones Didácticas y Unidades Didácticas
Cuarto Nivel de concreción	Aula (Profesorado)	Atención a la diversidad

LA IMPORTANCIA DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

La programación didáctica se convierte en un valioso instrumento planificador de la enseñanza por las siguientes razones:

- Se adecua a las intenciones educativas que pretende desarrollar el docente, al ser elaborada por éste de forma creativa y personal.
- Posibilita adaptar la actividad educativa a las características reales del alumnado, del centro educativo y su entorno.
- Evita la improvisación en el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Permite sistematizar y llevar a la práctica las orientaciones y planteamientos establecidos en el PEC y el Departamento de Hostelería.
- Da coherencia al proceso formativo y garantiza su continuidad.
- Permite anticipar al presente los resultados futuros que se pretenden alcanzar.
- Es un documento abierto, permitiendo incorporar modificaciones, facilitando la autocrítica y el perfeccionamiento del profesorado.

3. CONTEXTUALIZACIÓN.

3.1 EL ENTORNO.

El IES Sierra Blanca está ubicado en Marbella en la Avda. Dr. Maíz Viñals junto al parque del Arroyo de la Represa. Desde el centro se divisa las montañas de Sierra Blanca que da nombre a este centro. En el costado norte de nuestro centro se sitúa la comisaría de Policía y por el lado sur el colegio “Vicente Aleixandre” (centro adscrito). El centro posee amplias zonas verdes con árboles que además de mejorar la estética del mismo contribuyen a desarrollar en el alumnado el respeto hacia la naturaleza.

La ciudad de Marbella tiene dos áreas muy diferenciadas respecto a su nivel socioeconómico:

La zona norte y este hacia el interior del territorio por un lado, y la zona sur hacia la costa por otro. En la zona próxima a la costa, así como en todo el entorno del casco histórico, encontramos una fuerte actividad económica derivada del fuerte desarrollo turístico de las últimas décadas. Sin embargo, toda la zona de borde hacia el interior, por el norte, este y oeste, se encuentra mucho más deprimida, por quedar segregada de esta intervención, quedando áreas muy marginales como la barriada de las Albarizas, y otros barrios vulnerables como Santa Marta o la Divina Pastora por paro y por población sin estudios. Se entiende como una zona de trabajadores, de nivel socioeconómico medio- bajo, pero sin graves conflictos. Nuestro centro recibe alumnado de estos barrios así como del barrio de Miraflores, barriada obrera de clase socioeconómica media sin especiales conflictos.

La ciudad de Marbella es una zona vacacional y turística con gran oferta de empleo en el sector servicios. Es prácticamente inexistente el sector industrial. Para adaptarse al entorno el centro educativo ofrece la formación profesional de grado básico, de grado medio y grado superior de Servicios, de la familia de Hostelería y Turismo. El propio centro cuenta con un restaurante que ofrece a nuestro alumnado un servicio de prácticas real con clientela externa, habiendo alcanzado, durante su funcionamiento en el transcurso de varios años, un alto grado de reconocimiento en la zona.

La red empresarial para establecer conexiones laborales y de formación relacionadas estrechamente con la especialidad del título son abundantes, entre otras encontramos:

hoteles, caterings, restaurantes, bares-cafeterías, un centro de formación de coctelería, parques comerciales y fábricas de diferentes productos como cerveza, refrescos, café y quesos, entre otros. Además, el municipio está ubicado cerca de grandes municipios de riqueza hostelera como son Benalmádena, Torremolinos, Fuengirola y relativamente cerca de Málaga.

3.2. EL CENTRO.

EL IES Sierra blanca es un edificio de 4 plantas con dos accesos. En el hall de entrada principal se encuentra la Conserjería Principal, la Secretaría, los despachos de dirección, vicedirección, orientación, el aula de reflexión y la sala de visitas. En las entreplantas se ubican el archivo, el aula de apoyo, las cocinas, el salón de actos y algunas aulas específicas y departamentos. En la segunda planta hay otro hall con otra conserjería, el despacho de Jefatura de estudios, la biblioteca, la sala del profesorado y algunas aulas específicas y departamentos. En la tercera y cuarta planta se ubican las aulas, varios departamentos, los laboratorios de biología, de química y otras aulas específicas.

Nuestro centro posee unos amplios exteriores para el recreo que cuentan con una gran variedad de árboles y arbustos. Alrededor de 40 especies diferentes se integran en nuestro espacio educativo. Almendro, ficus, naranjo, ciruelo, nogal, granado, níspero, algarrobo, cipreses, pinos, magnolio, adelfas o buganvillas entre otras plantas, perfuman y decoran nuestro entorno.

Nuestro jardín forma parte, desde su aprobación en el Consejo Escolar Municipal en junio de 2017, del jardín botánico de la ciudad.

Aulas específicas del centro: aula de catas, de dibujo, de informática, de química, de tecnología y de reflexión, biblioteca, laboratorio, taller de cocina, taller de repostería, taller de restaurante y de cafetería.

Por otro lado también cuenta con una pista cubierta con 1 cancha de balonmano/fútbol sala de 40x20m, 2 canchas de baloncesto de 20x15m, 3 canchas de voleibol de 9x18m y 6 calles de velocidad de 30m de longitud y una pista al aire libre con 1 cancha de balonmano/fútbol sala de 40x20m, 2 canchas de baloncesto (una mayor que otra), 3 canchas de voleibol de 9x 18m y 6 calles de velocidad de 30m de longitud.

Además, posee todos los recursos, herramientas y materiales necesarios para la acción de enseñanza-aprendizaje. Y cuenta con todos los espacios y departamentos necesarios para la gestión del centro por parte del profesorado: secretaría, jefatura de estudios, aparcamiento, salón de actos y biblioteca entre otros.

Oferta educativa del centro:

- ESO.
- Bachillerato: Humanidades y Ciencias Sociales; Ciencias y Tecnología.
- FPGB Cocina y Restauración.
- FPGM: Cocina y Gastronomía y Servicios en Restauración.
- FPGS Dirección de Servicios de Restauración.

El alumnado del centro: entre los 900 y 950 estudiantes.

Planes y proyectos del centro:

- Bilingüismo y Plurilingüismo
- Biblioteca
- TDE, Transformación Digital Educativa
- Plan de Autoprotección Protocolo de Evacuación
- Plan de igualdad
- Red Andaluza Escuela Espacio de Paz
- PROA
- Plan de Gestión de Calidad según ISO 9001:2008 (F.P.)
- Proyecto europeo Erasmus +

Normas de organización y funcionamiento:

Horario lectivo del centro: 8:15h. a 14:45 h. El recreo será entre las 11:15 y las 11:45 horas. El alumnado mayor de edad podrá salir del Centro durante los recreos, para el control se les expedirá un carné interno.

El alumnado mayor de edad podrá salir del Centro durante los recreos, para el control se les expedirá un carné interno.

La Escuela de Hostelería: las aulas o talleres específicos de hostelería se dividen en:

- **El restaurante:** el aula taller restaurante está equipada con todo el material, mobiliario y herramientas necesarias para que el alumnado pueda ejecutar un servicio de comida a la carta o menú degustación, con clientes reales. Dispone de una cocina anexa de servicios, donde se realiza el pase de comida al restaurante, un office, un bar, un almacén, un economato y unos aseos exclusivos para la clientela. Se imparten módulos como planificación de eventos en restauración, procesos de servicios en restauración y operaciones básicas de servicios, entre otros.
- **La cafetería:** en esta aula el alumnado dispone de todo el material necesario para poder realizar servicios de desayunos y bar-cafetería, también cuenta con un office, economato y almacén. Incluye material útil para coctelería y buffet. Se imparten principalmente los módulos profesionales de procesos de servicio en bar-cafetería y operaciones básicas en bar-cafetería.
- **Taller de cocina:** el aula taller cocina se encuentra dividida en diferentes áreas: cuarto frío, economato, zona de elaboración de comidas, office y economato. Cada área dispone de la maquinaria, utensilios y herramientas necesarias para la formación del alumnado. En este espacio se imparten los módulos de productos culinarios, pre-elaboración y conservación de alimentos, y técnicas culinarias.
- **Taller de repostería:** Dispone de todo lo imprescindible para la elaboración de diferentes postres, tales como horno pastelero, mesa de trabajo de mármol, batidoras,

montadoras, heladoras, etc. Esta aula se encuentra anexa al aula taller de cocina y se imparten los módulos de postres en restaurante.

• **Aula de catas:** Está equipada con tarima elevada y mesa del profesor, más 6 cabinas individuales para cata con luz blanca y un pequeño fregadero de pedal donde el alumnado aprende el proceso de las distintas catas. Posee un cañón para uso de diapositivas conectado a internet. Además está provista de armarios con diferentes materiales para cata: catavinos, decantador, sacacorchos, etc. Se dispone de una hemeroteca y armario-biblioteca con libros y material didáctico específico de catas. Se imparten módulo como sumillería y el vino y sus servicios.

El restaurante de la Escuela de Hostelería se abre al público los miércoles y jueves (y excepcionalmente algún otro día de la semana), desde mediados de octubre hasta finales de mayo aproximadamente. El horario es de 15:00 a 17:00 horas, aproximadamente.

El departamento de hostelería tiene su propia página web, correo electrónico y número de teléfono. La vía principal para reservar en el restaurante es por el teléfono del I.E.S. También posee redes sociales como Facebook desde donde se publicita.

Comunicación entre el profesorado, profesorado-familias y profesorado-alumnado:

Para la comunicación entre el profesorado se utiliza el recurso informático Séneca, el correo corporativo y whatsapp, que ayudará a tener una mejor coordinación docente.

Vías principales de comunicación entre profesorado-alumnado y profesorado-familias:

- Teléfono.
- I Pasen, que es el módulo informático de Séneca. Este permite la comunicación entre los centros educativos y las familias, tutores legales y alumnado.
- Presencialmente.

Además, para la comunicación entre profesor y alumnado, se utiliza el correo corporativo, el chat que ofrece Google Workspace y Classroom.

Como caso excepcional, utilizo el teléfono personal para comunicarme con la madre de un alumno/a si la situación lo requiere.

3.3. MI GRUPO-CLASE.

Centrándonos en los Alumnos de Formación Profesional de Grado Básico y en concreto en los Alumnos de este módulo, está formado por cuatro alumnos y una alumna, con edades comprendidas entre los diecisiete y dieciocho años.

Hay que tener en cuenta que se trata de jóvenes en riesgo de exclusión, que no pueden superar las barreras para el aprendizaje y con experiencias de fracaso escolar, abandono, en ningún caso han superado 3º de la ESO.

Y También considerar que en algunos casos carecen de modelos adecuados de comportamiento (familiar, social, laboral, de ocio y tiempo libre, salud) Asimismo apuntar también que en muchos de ellos tienen baja resistencia a la frustración así como poca motivación de logro y escaso control de las situaciones, de las emociones. Es un grupo bastante heterogéneo, ya que en él se encuentra un joven con diversas dificultades en el lenguaje y expresión oral.

4. COMPETENCIAS: PERFIL PROFESIONAL.

Este elemento curricular responde a la pregunta ¿Para qué enseñar?

El informe DeSeCo define las competencias como “un conjunto de habilidades, conocimientos, motivaciones, valores éticos, actitudes, emociones, y otros componentes sociales y de comportamiento que se movilizan conjuntamente para lograr una acción eficaz”.

El perfil profesional del título de formación profesional de Grado Básico en Cocina y Restauración, queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, y por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

4.1 COMPETENCIA GENERAL.

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

4.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.

- a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- c) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- e) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- h) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- m) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- n) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.

- ñ) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- o) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- p) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
- q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.
- r) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.
- s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando danos personales, laborales y ambientales.
- x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4.3. COMPETENCIAS ASOCIADAS AL MÓDULO.

Las competencias profesionales, personales y sociales asociadas a este módulo profesional son:

Las competencias b), f), h), t), u), v), w), x), y),z) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

Todo ello enmarcado en una visión global e integradora del saber profesional que asegure una formación polivalente al alumnado con el objeto que sepa adaptarse a los cambios tecnológicos y productivos que requiere una economía internacionalizada y sometida a constantes transformaciones.

Los itinerarios profesionales de los alumnos/as pueden sufrir variaciones a lo largo de su vida laboral. La formación que se pretende a través del módulo profesional busca facilitar la preparación para dichos cambios, proporcionando unos conocimientos, habilidades y actitudes de tipo socio laboral presentes en la consecución y mantenimiento.

5. OBJETIVOS.

Los objetivos son las metas que se pretende que el alumnado alcance, y responde a la pregunta ¿Qué enseñar? A la hora de establecer los objetivos del Módulo Profesional se fijarán niveles (desde los más generales a los más específicos).

5.1. OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO.

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.
- b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.

- f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.
- h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.
- j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico- artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
- p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.

- q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo se relaciona con los siguientes objetivos generales del ciclo formativo a), d), e), h), t), u), v), w), x), y) y z) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

5.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.
- b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
- c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.
- d) Se han trasladado los géneros y los materiales a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han distribuido los géneros y materiales en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación y ubicación, atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.
- f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria.

2. Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios de esta zona de consumos de alimentos y bebidas.
- b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.
- c) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.
- d) Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales.

3. Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado las diferentes operaciones de preservicio más significativas, teniendo en cuenta las diversas tipologías y el ámbito de su ejecución.
- b) Se han relacionado las diversas operaciones de preservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior según el tipo de servicio a desarrollar.
- c) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.
- d) Se han identificado las fases y formas de operar para el desarrollo idóneo de los diversos procedimientos de preservicio.

- e) Se han realizado las diversas operaciones de preservicio más significativas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.
- f) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

4. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.
- b) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas de servicio básicas y, teniendo en cuenta los tipos de servicio y el ámbito de su ejecución.
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordados para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas establecidas.
- f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria.
- g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

5. Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado los procedimientos y etapas habituales que deben realizarse al cierre de las áreas de servicio.
- b) Se han identificado y comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio.
- c) Se han relacionado las diversas operaciones de postservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior, atendiendo al orden de realización, instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
- d) Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.

- e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.

6. CONTENIDOS.

Este elemento curricular responde a la pregunta ¿Qué enseñar?

Los contenidos, según nuestra Ley Orgánica de Educación, son el conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que contribuyen al logro de los objetivos de cada enseñanza y etapa educativa y a la adquisición de competencias.

Los contenidos básicos para nuestro módulo profesional están recogidos en la Orden de 8 de noviembre de 2016 y se organizan en **5 bloques**, los cuales están directamente relacionados con los 5 resultados de aprendizaje anteriormente mencionados.

1. Acopio y distribución de géneros y material en la zona de restaurante:

- El área de restaurante. Descripción y caracterización.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de restaurante.

2. Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante:

- Mobiliario y equipos de para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.
- Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.
- Legislación higiénico-sanitaria.

3. Realización de las operaciones de preservicio:

- Operaciones de preservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.
- Procedimientos de preparación y montaje de mobiliario, equipos y material.
- Puntos clave en la ejecución de las diversas fases.
- Valoración y control de resultados.

4. Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante:

- El servicio en sala. Definición, tipos y caracterización.
- Normas generales del servicio en sala y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.
- Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio en sala. Transporte, servicio y desbarasado.
- Procedimientos de ejecución en servicios especiales, como buffet, habitaciones, colectividades, entre otros.
- Normativa higiénico-sanitaria.

5. Realización de las operaciones de postservicio:

- Operaciones de postservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.
- Procedimientos de recogida, adecuación a servicios posteriores y cierre.
- Medidas de prevención de riesgos laborales.
- Legislación higiénico-sanitaria.

6.1. SECUENCIACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN LAS UU.TT.

Los contenidos han sido secuenciados de forma lineal, siguiendo una lógica constructivista para ser adquiridos gradualmente, relacionando los nuevos contenidos con los conocimientos previos y teniendo en cuenta las características del alumnado.

Además, los contenidos básicos tienen carácter INTERDISCIPLINAR ya que están relacionados con aquellos de otros módulos profesionales y serán trabajados de forma coordinada entre el profesorado correspondiente.

Finalmente, estos serán ampliados y/o extendidos en función de los intereses e implicación de mis estudiantes, haciendo especial hincapié tanto en las tradiciones como en las nuevas tendencias de nuestra comunidad autónoma de ANDALUCÍA.

Este módulo tiene una duración de 104 horas, que se repartirán en 4 sesiones semanales, durante el segundo curso.

PRIMER TRIMESTRE:

BLOQUE 1.

UT 1- Distribución del género y del material del restaurante.

1.) Introducción.

Los alumnos aprenderán como se acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.

2.) RA1. Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.

Criterios de evaluación.

- a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.
- b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
- c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.
- d) Se han trasladado los géneros y los materiales a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han distribuido los géneros y materiales en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación y ubicación, atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.
- f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria.

3.) Contenidos.

- Áreas y departamentos del Restaurante:
 - ✓ Comedor o Sala.
 - ✓ Cocina.
 - ✓ Bar o Cafetería.
 - ✓ Office.
 - ✓ Economato.
 - ✓ Bodega.
 - ✓ Almacén.
 - ✓ Cuarto de Limpiezas.
 - ✓ Administración o Contabilidad.
- Mobiliario, Maquinaria y Equipos del Restaurante:
 - ✓ Mobiliario:
 - Mesas y Tableros.
 - Aparadores.
 - Sillas.
 - Gueridón.
 - Percheros.
 - Carros.
 - ✓ Maquinaria:
 - Cava.
 - Armario Expositor.
 - Calientaplatos.
 - Calientafuentes.
 - Infernillo o “Rechaud”.
 - Fondue.
 - Piedra.

4.) Actividades de enseñanza y aprendizaje.

Realización de ejercicios:

Supuestos en el Aula taller para conocer, identificar y ubicar las áreas y departamentos del restaurante.

Supuestos de Mise en place, aprendiendo a distribuir por todo el comedor el mobiliario, la maquinaria y el material propio del restaurante.

Supuestos y situaciones reales para conocer y realizar el proceso de aprovisionamiento del material y el género en los distintos departamentos del restaurante.

Supuestos y situaciones reales don conocemos y realizamos la reposición interna, así como la distribución del género y del material en la zona del restaurante.

UT 2- Distribución del utillaje del restaurante.

1.) Introducción:

Los alumnos aprenderán a preparar equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.

2.) RA2. Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.

Criterios de evaluación.

- a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios de esta zona de consumos de alimentos y bebidas.
- b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.
- c) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.
- d) Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales.

3.) Contenidos.

- Utillaje del restaurante:
 - ✓ Ropa o Lencería.

- ✓ Muletón.
- ✓ Mantel.
- ✓ Cubremantel.
- ✓ Servilletas.
- ✓ Lito.
- ✓ Cubreaparador.
- ✓ Cubrelejas.
- ✓ Cubregueridón.
- ✓ Loza o vajilla.
- ✓ Cubertería.
- ✓ Cristalería.

4.) Actividades de enseñanza y aprendizaje.

Realización de cuadros con la relación de mobiliario, útiles y maquinaria necesaria para cada establecimiento en función de su tipología.

Montaje y utilización de las distintas maquinarias.

Prácticas en el manejo y utilización de maquinarias, útiles y mobiliario para el uso de clientes.

Prácticas para conocer, analizar e identificar todo el material, el utillaje y el menaje propios de la zona de un restaurante.

UT 3- Distribución del Utillaje del Restaurante (II).

1.) Introducción.

Los alumnos aprenderán a preparar equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.

2.) RA2. Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.

Criterios de evaluación.

- a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios de esta zona de consumos de alimentos y bebidas.
- b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.
- c) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.

- d) Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales.

3.) Contenidos.

- Otros Utensilios:
 - ✓ Champanera.
 - ✓ Pie de Champanera.
 - ✓ Bandeja de Bebidas.
 - ✓ Bandeja de Material.
 - ✓ Petit Menage.
 - ✓ Menaje.
 - ✓ Cepo Jamonero.
 - ✓ Tabla de Ahumados.
 - ✓ Tabla de Cortes.
 - ✓ Boles (de diferentes tamaños).
 - ✓ Fuentes, Soperas y Legumbreras.
 - ✓ Recogemigas.
 - ✓ Bandejita de Facturas.
 - ✓ Sacacorchos y Abridor.
 - ✓ Teteras de Sala y Jarritas de leche para sala.

- Proceso de Aprovisionamiento y distribución:
 - ✓ Bar/Cafetería.
 - ✓ Comedor o Sala.
 - ✓ Economato.
 - ✓ Almacén.
 - ✓ Bodega.
 - ✓ Cuarto de Limpieza.
 - ✓ Cocina.

- Reposición de géneros. Documento a cumplimentar:
 - ✓ Vale pedido.

4.) Actividades de enseñanza y aprendizaje.

Realización de cuadros con la relación de mobiliario, útiles y maquinaria necesaria para cada establecimiento en función de su tipología.

Montaje y utilización de las distintas maquinarias.

Prácticas en el manejo y utilización de maquinarias, útiles y mobiliario para el uso de clientes.

Prácticas para conocer, analizar e identificar todo el material, el utillaje y el menaje propios de la zona de un restaurante, así como los documentos a cumplimentar.

UT 4- Operaciones básicas de preservicio: La puesta a punto o Mise en place.

1.) Introducción.

Los alumnos realizarán operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.

2.) RA3. Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.

Criterios de evaluación.

a) Se han descrito y caracterizado las diferentes operaciones de preservicio más significativas, teniendo en cuenta las diversas tipologías y el ámbito de su ejecución.

b) Se han relacionado las diversas operaciones de preservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior según el tipo de servicio a desarrollar.

c) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.

d) Se han identificado las fases y formas de operar para el desarrollo idóneo de los diversos procedimientos de preservicio.

e) Se han realizado las diversas operaciones de preservicio más significativas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.

f) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

3.) Contenidos.

- Operaciones de Preservicio.
- Puesta a punto o Mise en Place:

- ✓ Planificación.
 - ✓ Mecánica.
 - ✓ Supervisión (Tarea para el Maître).
- Puntos Clave de las diversas fases:
 - ✓ Realizar una buena planificación.
 - ✓ Realizar una buena mecánica de la puesta a punto.

4.) Actividades de enseñanza y aprendizaje.

Supuestos prácticos para dar a conocer a los alumnos la descripción, preparación y utilización del mobiliario, los útiles, las herramientas y los materiales propios del restaurante.

Supuestos prácticos reales “Role Playing” para dar a conocer todas las fases y operaciones para realizar una correcta puesta a punto y saber cuáles son las labores de cada uno de los miembros de la brigada del restaurante.

Supuestos prácticos reales “Role Playing” para dar a conocer y realizar correctamente las funciones de la puesta a punto del restaurante.

SEGUNDO TRIMESTRE:

BLOQUE 2.

UT 5- El servicio en sala.

1.) Introducción.

Los alumnos aprenderán los conocimientos necesarios para asistir o realizar operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

2.) RA4. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

Criterios de evaluación.

a) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.

- b) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas de servicio básicas y, teniendo en cuenta los tipos de servicio y el ámbito de su ejecución.
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acuerdos para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas establecidas.
- f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

3.) Contenidos.

- Definición.
- Tipos de Servicio:
 - ✓ Emplatado.
 - ✓ Francés.
 - ✓ Americano.
 - ✓ Inglesa.
 - ✓ Gueridón.
 - ✓ Rusa.
- Características del Servicio:
 - ✓ Servicio de Emplatado.
 - ✓ Servicio Francés.
- El servicio en Sala: Normas generales y fases y modos de operar y actuar:
 - ✓ Normas generales del servicio en sala.
 - ✓ Fases, modos de operar y actuar.

- Transporte, Servicio y desbarasado:
 - ✓ Transporte de platos y servicio de los mismos. El desbarasado.

4.) Actividades de enseñanza y aprendizaje.

Realización de prácticas reales para conocer y realizar los servicios más básicos en el comedor del restaurante.

Realización de prácticas para conocer las ofertas gastronómicas más básicas que hay en el servicio del restaurante.

Realización de prácticas para conocer las normas generales básicas del servicio en el comedor.

Realización de prácticas para conocer las técnicas básicas de atención al cliente, así como las fases y los modos de operar y actuar.

Realización de supuestos prácticos para conocer y realizar las técnicas básicas de servicio en el comedor.

Realización de prácticas para conocer y realizar operaciones con los documentos básicos que intervienen en los procesos de servicio.

Realización de supuestos prácticos para conocer y realizar la preparación y los montajes básicos de servicios especiales.

UT 6- Servicio de una mesa.

1.) introducción.

Los alumnos realizan las operaciones de facturación y cobro de los servicios, aplicando técnicas y procedimientos asociados. Además, aprenderán los conocimientos necesarios para asistir o realizar operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

2.) RA4. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

Criterios de evaluación.

a) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.

- b) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas de servicio básicas y, teniendo en cuenta los tipos de servicio y el ámbito de su ejecución.
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acuerdos para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas establecidas.
- f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

3.) Contenidos.

- Servicio Emplatado.
- Servicio de una mesa tipo “Carta”.
- Documentos que intervienen en los procesos de servicio:
 - ✓ La Comanda.
 - ✓ La Factura o Ticket.
 - ✓ Hoja de Lista de precios.
 - ✓ Hoja de reclamaciones.
- Procedimientos de montaje de servicios especiales:
 - ✓ Banquete.
 - ✓ Buffet.
 - ✓ Vino Español o Cocktail.
 - ✓ Catering.

4.) Actividades de enseñanza y aprendizaje.

Realización de prácticas reales para conocer y realizar los servicios más básicos en el comedor del restaurante.

Realización de prácticas para conocer las ofertas gastronómicas más básicas que hay en el servicio del restaurante.

Realización de prácticas para conocer las normas generales básicas del servicio en el comedor.

Realización de prácticas para conocer las técnicas básicas de atención al cliente, así como las fases y los modos de operar y actuar.

Realización de supuestos prácticos para conocer y realizar las técnicas básicas de servicio en el comedor.

Realización de prácticas para conocer y realizar operaciones con los documentos básicos que intervienen en los procesos de servicio.

Realización de supuestos prácticos para conocer y realizar la preparación y los montajes básicos de servicios especiales.

TERCER TRIMESTRE:

BLOQUE 3.

UT 7- Realización de las operaciones de Post-Servicio.

1.) Introducción.

El alumno aprenderá a realizar operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.

2.) RA5. Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.

Criterios de evaluación.

a) Se han descrito y caracterizado los procedimientos y etapas habituales que deben realizarse al cierre de las áreas de servicio.

b) Se han identificado y comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio.

c) Se han relacionado las diversas operaciones de postservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior, atendiendo al orden de realización, instrucciones recibidas y/o normas establecidas.

d) Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.

e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.

3.) Contenidos.

- Operaciones de Postservicio.
- Fases en las Operaciones de Postservicio.
- Procedimientos de recogida, adecuación a servicios posteriores y cierre:
 - ✓ Recogida del comedor.
 - ✓ Recogida de la zona del Bar.
 - ✓ Zona de Office.
 - ✓ Almacén, Economato y Bodega.
 - ✓ Adecuación a servicios posteriores.
- Puntos clave en la ejecución de las diversas fases.

4.) Actividades de enseñanza y aprendizaje.

Se harán supuestos prácticos para conocer y realizar las operaciones de postservicio del comedor del restaurante.

Se realizarán supuestos prácticos para conocer y realizar las operaciones y postservicio de todos los departamentos que afectan al comedor del restaurante. Se realizarán supuestos prácticos para dar a conocer los puntos clave en la ejecución de las técnicas y operaciones de servicio.

A estos contenidos hay que añadir otros de carácter actitudinal que se desarrollan a lo largo de todas las actividades de enseñanza- aprendizaje:

- Asistencia y puntualidad.
- Interés y participación.
- Respeto a los compañeros y profesores y tolerancia.
- Organización y previsión en el trabajo.
- Responsabilidad: higiene y precaución, cumplimiento de la normativa higiénico-

sanitaria de seguridad.

-Cuidado en el uso de las instalaciones, maquinaria, utensilios y herramientas.

-Economía en el uso de géneros y materiales.

-Eficacia y aprovechamiento del tiempo.

- Cooperación con el grupo de trabajo y solidaridad con los compañeros.

-Afán de superación y búsqueda del nivel óptimo de calidad.

-Adaptación y versatilidad.

-Iniciativa y creatividad.

6.2. TEMPORALIZACIÓN DE LAS UU.TT.

Este módulo tiene una duración de 104 horas, que se repartirán en 4 sesiones semanales, durante el segundo curso. Se divide concretamente en las siguientes unidades de trabajo:

PRIMER TRIMESTRE (PRIMERA EVALUACIÓN, DEL 18 DE SEPTIEMBRE AL 1 DE DICIEMBRE).

BLOQUE	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	HORAS PREVISTAS
1	UT 1	Distribución del género y del material del restaurante.	16
	UT 2	Distribución del Utillaje del restaurante.	16
	UT 3	Distribución del Utillaje del restaurante (II).	10
		TOTAL HORAS PREVISTAS	42

SEGUNDO TRIMESTRE (SEGUNDA EVALUACIÓN, DEL 4 DE DICIEMBRE AL 8 DE MARZO).

BLOQUE	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	HORAS PREVISTAS
2	UT 4	Operaciones básicas de preservicio: La puesta a punto o Mise en place.	6
	UT 5	El servicio en sala.	18

	UT 6	El servicio de una mesa.	18
		TOTAL HORAS PREVISTAS	42

TERCER TRIMESTRE (PRIMERA FINAL ORDINARIA, DEL 11 DE MARZO AL 17 DE ABRIL).

BLOQUE	UNIDAD DE TRABAJO	TÍTULO	HORAS PREVISTAS
3	UT 7	Realización de las operaciones de post-servicio.	20
		TOTAL HORAS PREVISTAS	20

SEGUNDA FINAL ORDINARIA, DEL 18 DE ABRIL AL 26 DE JUNIO.

Durante este periodo se realizarán actividades de repaso y refuerzo de contenidos, así como; actividades de recuperación y pruebas de evaluación con el alumnado que no haya superado el módulo. El alumnado que haya superado el módulo, pasará a realizar la FCT. La distribución temporal puede verse alterada por lo que es complicado distribuir de forma precisa los contenidos a los largo del curso. Aún así, se pretende que los principales aspectos teóricos se impartan a los comienzos de trimestre, reforzándose éstos en el día a día en el aula taller así como en el aula teórica.

CALENDARIO ESCOLAR 2023/2024

SEPTIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

OCTUBRE						
L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

NOVIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

DICIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ENERO						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

FEBRERO						
L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

MARZO						
L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ABRIL						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

MAYO						
L	M	X	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

JUNIO						
L	M	X	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

6.3. CONTENIDOS TRANSVERSALES Y EDUCACIÓN EN VALORES.

Tal y como recoge las normativas de educación debemos integrar los contenidos transversales (comprensión lectora, expresión oral y escrita, comunicación audiovisual, tecnologías de la Información y la Comunicación, emprendimiento, educación cívica y constitucional) con el objetivo de proporcionar al alumnado un pleno desarrollo, así como una educación que desarrolle valores. Estos valores vienen recogidos en nuestra Ley de Educación de Andalucía, LEA Capítulo I Título II artículo 39 “Educación en valores”:

- a. El respeto de los derechos humanos y de las libertades fundamentales y los valores que preparan al alumnado para asumir una vida responsable en una sociedad libre y democrática.
- b. El conocimiento y respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y el Estatuto de Autonomía para Andalucía.
- c. La adquisición de hábitos de vida saludable y deportiva y la capacitación para decidir entre las opciones que favorezcan un adecuado bienestar físico, mental y social, para el propio alumno/a y para los demás.
- d. Aspectos de Educación Vial, educación para el consumo, salud laboral, respeto al medio ambiente y la utilización responsable del tiempo libre y ocio.
- e. Promoción de la igualdad real y efectiva entre hombres y mujeres, apreciando la contribución de ambos sexos al desarrollo de nuestra sociedad y al conocimiento acumulado por la humanidad.

Por tanto, a lo largo del desarrollo de las diferentes unidades trabajaremos los siguientes aspectos:

1. Coeducación: actividades en las que se pone en práctica el trabajo en equipo sin distinción de género, ni estereotipos sexistas.
2. Educación para la Salud: temas relacionados con la seguridad e higiene.

3. Educación ambiental: será de gran importancia para el aprovechamiento de recursos y tratamiento de desechos. Se hará hincapié en el reciclaje de materiales, y en la recogida selectiva de las basuras.
4. Educación para la paz, la convivencia y la igualdad: fundamental en esta profesión, que tanto en las relaciones laborales como con los clientes debe fomentarse. Poniendo en práctica la cooperación, compañerismo, trabajo en equipo, igualdad de sexos, razas, religión y respeto a cualquier opinión o creencia.
5. Civismo: se desarrollarán una serie de actividades en cada una de las actividades en las que se trabaje el cuidado en el uso de las instalaciones, maquinaria y utensilios.
6. Innovación y creatividad: de gran importancia en los últimos años de esta profesión, se incentivará en las diferentes unidades didácticas con actividades de investigación y desarrollo.
7. Nuevas tecnologías: se realizarán actividades a través de plataformas, además se darán a conocer las nuevas tecnologías relacionadas en el ámbito de la hostelería.
8. Cultura andaluza: tema presente en todas y cada una de las actividades que se desarrollen, conociendo la materia prima de la zona, sus diferentes denominaciones de origen, fundamentos geográficos e históricos de la gastronomía.

7. METODOLOGÍA.

Este elemento curricular responde a la pregunta: ¿Cómo enseñar?, y es el punto que da identidad y personalidad al método de enseñanza-aprendizaje del docente.

La metodología didáctica se entiende como el procedimiento que permite llevar a cabo el proceso de enseñanza-aprendizaje, acordando y coordinando criterios tan importantes como: las estrategias metodológicas, la organización de los espacios, los tiempos, los recursos, la forma de desarrollar las sesiones y las actividades, entre otras, y siempre teniendo en cuenta el contexto.

Las orientaciones metodológicas que se tendrán en cuenta:

- **La diversidad del alumnado** con objeto de considerar los diferentes ritmos de aprendizaje, características personales, distintos intereses, expectativas, preferencias y motivaciones, ofreciendo tareas GRADUADAS EN DIFICULTAD.
- **Diversificar y alternar el uso de los métodos de enseñanza**, y procurar cambios de ritmo y de actividad para crear dinámicas estimulantes de trabajo.
- Introducción de las **aplicaciones TIC (nativos digitales)**, así como el empleo del **lenguaje profesional**, y el ejercicio de **técnicas de trabajo intelectual** (mapas conceptuales, esquemas, resúmenes, etc.) con el fin de cumplir los estándares de contratación actual.
- **El trabajo cooperativo**, cuya finalidad será que los estudiantes se unan, se apoyen y tengan mayor voluntad; consiguiendo más y cansándose menos, ya que los esfuerzos individuales articulados en un grupo cooperativo cobran más fuerza.

. **Enseñanza realista**, favoreciendo la **autonomía y creatividad** por parte del alumnado, y la acción de asumir la responsabilidad de los diferentes roles que ocurren en la práctica laboral de la restauración.

Además, debo añadir que la metodología didáctica de las enseñanzas de Formación Profesional debe integrar los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso correspondan, con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional correspondiente.

La organización del proceso de enseñanza-aprendizaje se basará en una serie de principios metodológicos tales como son los que se describen a continuación:

1. El protagonista del proceso de enseñanza-aprendizaje es el alumno/a, siendo la tarea del profesor la de ejercer de guía, intermediador y facilitador de aprendizajes. De aquí la importancia de desarrollar una metodología activa, participativa, promoviendo el diálogo y la participación.
2. La necesidad de elegir situaciones de aprendizaje sugerentes, atractivas y relevantes para el grupo. Es fundamental que los estudiantes se encuentren motivados para que puedan comprometerse de manera activa en el proceso de enseñanza-aprendizaje.
3. Continuando con el enfoque constructivista del proceso de enseñanza-aprendizaje, partiremos siempre de la idea previa de los alumnos/as para lograr un aprendizaje significativo, que proporcione el relacionar los conocimientos y experiencias vividas, con los nuevos contenidos del módulo profesional. Para ello, comenzaremos cada Unidad didáctica con un caso práctico inicial que permita diagnosticar los conocimientos previos del alumnado y del que se recojan las ideas previas para poder partir de ellas, adaptar el proceso de enseñanza aprendizaje.
4. La finalidad terminal de la Formación Profesional es lograr la inserción laboral del alumnado, por ello, consideramos esencial la potenciación de la aplicación práctica de los nuevos conocimientos que permita al alumno verificar la utilidad y el interés de lo que va aprendiendo y, logre, así, un aprendizaje funcional que le permita trasladar los aprendizajes adquiridos a otros entornos y situaciones laborales.
5. La vinculación y contextualización de las actividades realizadas en el aula con el sector propio del título. Para ello, situaremos cada Unidad didáctica en el entorno más próximo a los mismos, referencias a empresas de su localidad y en las que tendrán la posibilidad de desarrollar su Formación en centros de trabajo, e insertarse laboralmente con posterioridad.
6. Un proceso de enseñanza que desarrolle el “aprender a aprender”. Uno de los objetivos básicos que debemos proponernos es que el alumno “aprenda a aprender” al ser esta una de las capacidades básicas que debe conocer para enfrentarse al mercado laboral (necesidad de una continua adaptación a los cambios tecnológicos, los cambios de funciones, la movilidad geográfica o a la inestabilidad en el empleo). Para desarrollar esta capacidad, se plantearán actividades que favorezcan la búsqueda autónoma de información o el análisis autónomo de documentación de manera individual o en grupo.

7. Los principios de individualización y personalización han de dirigir la labor educativa, teniendo en cuenta la atención a la diversidad como elemento enriquecedor de esa labor. Se atenderán a los diferentes ritmos de aprendizaje de cada alumno, a través del planteamiento de actividades de refuerzo o ampliación cuando sean necesarias, así como trabajos individuales fuera del horario lectivo.

☐ Para aplicar de una manera adecuada los criterios metodológicos, es fundamental crear en el aula un clima de respeto y escucha. El clima cordial y afectivo del aula condiciona todo el proceso de enseñanza-aprendizaje. Por ello, es esencial trabajar una relación de respeto, aceptación y reconocimiento entre profesor y alumnado. Por otro lado, es importante fomentar la confianza, motivación y participación entre ellos.

☐ Se tendrá presente la necesidad de favorecer el trabajo en equipo como anticipo de la realidad laboral en la que deben insertarse los alumnos/as, y como medio de desarrollo de actitudes de solidaridad y de participación.

☐ Este modelo didáctico propuesto ha de entenderse como un modelo abierto y flexible, en el que cabe introducir todas las modificaciones que se crean pertinentes y necesarias y que se pongan de manifiesto a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

En resumen, se seguirá una metodología activa y participativa que facilite la interacción, fomente la responsabilidad sobre el aprendizaje, asegure la motivación, favorezca la modificación o adquisición de nuevas actitudes, posibilite tanto el desarrollo de habilidades como el desarrollo personal de cada alumno y considere la evaluación como un proceso de retroalimentación continua.

8. Desde el principio de curso tenemos abierto un canal digital con Google Classroom para la realización de actividades online.

7.1. ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.

La diversidad del alumnado y la variedad de contenidos a impartir aconseja utilizar una amplia gama de estrategias didácticas, que combinen las de mayor peso expositivo con aquellas de indagación. El mayor o menor grado de ayuda pedagógica a prestar por el profesor, dependerá en gran medida de los conocimientos previos que el alumno posea respecto al nuevo aprendizaje al que se va a enfrentar y del tipo de contenidos que se va a abordar.

a) Estrategias expositivas:

Consistirán en presentar, de forma oral o escrita, los contenidos estructurados de forma clara y coherente, que conecten con los conocimientos de partida del alumnado. Los

contenidos que el alumno debe aprender son presentados explícitamente; necesita asimilarlos de forma significativa, relacionándolos con conocimientos anteriores y encontrando sentidos a las actividades de aprendizaje.

Al inicio de cada Unidad didáctica sería útil realizar un debate sobre las cuestiones que plantea el caso práctico inicial que sirva para poner de manifiesto lo que el alumnado conoce o intuye acerca de los nuevos contenidos que se van a desarrollar. Esta información puede obtenerse también oralmente, planteando una lluvia de ideas sobre las cuestiones planteadas o mediante la respuesta individual por parte de cada alumno y la posterior puesta en común por el grupo clase.

Un posible riesgo que puede tener la utilización de estrategias expositivas es que el alumnado aprenda de forma memorística y repetitiva, por lo que es necesario cerciorarse de que los conocimientos adquiridos por los estudiantes se han integrado en su estructura de conocimientos, relacionándolos con los que ya conoce y siendo capaces de transferirlos y/o utilizarlos en diferentes situaciones.

Estas estrategias se verán reforzadas con esquemas, presentaciones digitales y/o vídeos relacionados.

b) Estrategias de indagación:

Este tipo de estrategias requieren la utilización de técnicas de investigación por parte del alumnado, ofreciéndole un protagonismo mayor en la construcción del aprendizaje.

Los objetivos principales de las actividades basadas en la investigación y descubrimiento no suelen ser los aprendizajes conceptuales, sino que cumplen una función muy importante en la adquisición de procedimientos y de actitudes así como la capacidad anteriormente mencionada de “aprender a aprender”

A través de las estrategias de indagación se posibilita el acercamiento del alumnado a situaciones reales, nuevas y/o problemáticas que le permitirán aplicar conocimientos ya adquiridos para la realización de nuevos aprendizajes, así como la posibilidad de ofrecer respuestas creativas a la solución de problemas. Todo ello contribuye, a su vez, a fomentar la autonomía en el trabajo de los alumnos y alumnas, así como a la creación de un clima de interrelaciones en el aula.

Agrupamiento de los alumnos/as:

Es conveniente utilizar más de un tipo de agrupamiento, con independencia de la diversidad de características del conjunto de alumnos y de las actividades de enseñanza-aprendizaje. En este caso contamos únicamente con 5 alumnos, por lo que normalmente proponemos los siguientes tipos de agrupamientos:

- ✓ Aula o Grupo Clase: se utiliza para asambleas, exposiciones verbales, gráficas o documentales.
- ✓ Equipo de trabajo: Requiere el empleo de estrategias de indagación, se vinculan, habitualmente, al tratamiento de los contenidos procedimentales. Son útiles también para el tratamiento de los contenidos actitudinales. Gracias a ellos pueden ser realizados proyectos de trabajo común.
- ✓ Trabajo Individual: Se aplica también a la realización de tareas de indagación permitiendo por tanto la reflexión personal, el trabajo autónomo, la adquisición de procedimiento y automatismos, el planteamiento y la resolución de problemas y la adquisición de experiencias en la búsqueda y consulta autónoma de información.
- ✓ Trabajo en parejas: Para fomentar el trabajo cooperativo y la tutoría entre iguales.

Actividades de enseñanza aprendizaje:

Existe una tipología variada de actividades o secuencias de acciones que pueden ser más o menos concretas o aplicables a situaciones diferentes. Entre ellas se podrían citar las siguientes:

- Realización de mapas conceptuales.
- Trabajos de presentación digital.
- Análisis de situaciones y/o resolución de problemas.
- La realización de debates a los que da lugar la exposición de cada una de las posturas obliga a exponer sus argumentos de forma rigurosa y a manifestar sus actitudes a favor o en contra de una determinada situación.
- Comentario y debates de artículos de prensa técnica, fotografías o vídeos especializados, relacionados con los contenidos.

Todas las actividades se irán realizando en los distintos momentos del proceso de enseñanza y aprendizaje para:

- El diagnóstico de los conocimientos previos.
- La introducción y desarrollo de nuevos aprendizajes.
- La consolidación de las nuevas ideas y su relación con los conocimientos previos.

Siguiendo este orden trabajaremos actividades:

- Iniciales o de Diagnóstico: para conocer los conocimientos previos del alumnado.
- Actividades de Desarrollo y Aplicación: Actividades y ejercicios prácticos sobre los diferentes contenidos establecidos en las diferentes Unidades didácticas.

☐ Actividades de Síntesis: “Actividades finales”. Supuestos prácticos que permiten sintetizar y repasar los contenidos de la unidad.

☐ Actividades de refuerzo: de los contenidos fundamentales de cada unidad, se propondrá al alumnado que presenten dificultades en la asimilación de los mismos alguna de las siguientes actividades entre otras posibles:

- Trabajo personal con material didáctico alternativo (por ejemplo trabajo con material obtenido en páginas web).
- Supuestos prácticos o actividades adicionales.
- Confección de esquemas por el alumno que sintetizen las ideas básicas de la unidad.

☐ Actividades de Ampliación: su objetivo será permitir una mayor profundización en la materia, por parte de aquellos que lo requieran por haber alcanzado los objetivos previstos anticipándose a sus compañeros. A tal efecto, se proporcionará al alumno material alternativo que permita un mayor y mejor dominio de los objetivos como pueden ser supuestos prácticos de mayor dificultad, artículos de prensa, búsqueda de información suplementaria en la red o lecturas recomendadas.

7.2. ESPACIOS, MATERIALES DIDÁCTICOS Y USO DE LAS TIC.

El centro cuenta con todos los espacios, equipamientos y materiales necesarios para poder impartir el módulo profesional y el desarrollo del título en general,

ESPACIOS

Los espacios principales para impartir el módulo serán; un aula ordinaria utilizada para las explicaciones y exposiciones de sesiones teóricas, la cafetería ubicada en el antiguo edificio de hostelería y el restaurante ubicado en el edificio más moderno, estos últimos enfocados para las sesiones procedimentales.

MATERIALES DIDÁCTICOS

Los diversos materiales y recursos didácticos serán todos aquellos elementos que empleemos para facilitar que nuestros estudiantes adquieran los conocimientos, las destrezas y habilidades necesarias para superar el módulo. Estos serán variados y versátiles. Entre los más usados, destacan los siguientes:

- Mobiliario y materiales específicos de hostelería: mesas, sillas, cristalería, cubertería, vajilla, mantelería, mobiliario, menaje variado, bloc de comandas y otros.
- Géneros fungibles: alimentos y bebidas.
- Pizarra tradicional.

•Uniformidad y equipamiento necesario para el alumnado en el desarrollo de las actividades procedimentales:

- ✓ Zapatos negros cerrados y antideslizantes.
- ✓ Calcetines negros largos.
- ✓ Pantalón camarero/a negro largo con bolsillos.
- ✓ Cinturón negro.
- ✓ 2 camisas blancas de cuello Mao con logotipo escuela hostelería bordado.
- ✓ 2 litos blancos y 1 negro..
- ✓ Sacacorchos profesional de 2 tiempos.
- ✓ Bolígrafo (que no sea de tinta líquida).
- ✓ Bloc de notas (opcional y recomendable).

•Libros, artículos, entrevistas, presentaciones y apuntes elaborados por los docentes.

Recursos bibliográficos más relevantes:

Castellano Almagro, M. y Badillo Martínez, A., (2015). Los procesos de Servicios en Restauración. Madrid, España: Editorial Síntesis, S.A.

Mercado Fustes, D., (2020). Procesos de Servicios en Restaurante, (2º edición). Madrid, España. Ediciones Paraninfo S.A. (Destacado)

Rogelio Guerrero Luján. (2014). Técnicas elementales de servicio. (1º edición). Madrid, España: Ediciones Paraninfo.

Además, se seleccionarán más materiales didácticos convenientes según las necesidades del grupo-clase y acorde a las publicaciones actualizadas que se produzcan a lo largo del curso escolar como revistas, artículos de prensa, redes sociales relacionadas con la especialidad y otras publicaciones.

USO DE LAS TIC

Recursos TIC:

- Proyector de aula.
- Principal plataforma informática utilizada: CLASSROOM. Esta plataforma se utilizará para subir los contenidos de las diferentes UU.TT., actividades y también como diario de clase.
- Programas informáticos más utilizados: Séneca, IPasen, Power Point, Excel, Pdf, Google, YouTube, correo corporativo y Word.
- Videos relacionados con las unidades a impartir obtenidos de internet, como: “Chef”, Netflix.
- TPV: Programa gestión de restaurantes existente en el centro.

7.3. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

Al tratarse de un grupo con antecedentes en problemas de conducta y con necesidades educativas especiales, se procurará que cada alumno realice tareas adaptadas a sus posibilidades y necesidades.

✓ Adaptaciones a los procedimientos didácticos y en las actividades:

- Introducción de actividades complementarias de apoyo.
- Modificación del nivel de complejidad en las actividades previstas.
- Sesiones de resolución de repaso previas a los exámenes.
- Realización de actividades de repaso de contenidos. (Esquemas)
- Agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo.
- Se pondrán tareas de ampliación para subir nota destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación.
- Las explicaciones se acompañan con presentaciones de diapositivas en Power Point para ayudar a los alumnos con necesidades especiales de refuerzo.

✓ Adaptaciones en la evaluación:

- En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación curricular no significativa: No se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procesos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita).

✓ De los objetivos y contenidos:

- Priorizando los contenidos básicos.
- Secuenciando más pormenorizadamente un determinado contenido en que el alumnos encuentre mayores dificultades.

Según la normativa, el alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo dispone de cuatro convocatorias, una por curso escolar, para superar el módulo profesional, al igual que el resto del alumnado. He de destacar que en este grupo no hay ningún alumno/a con NEAE.

8. EVALUACIÓN.

Este elemento curricular responde a las preguntas ¿qué, cómo, cuándo y para qué evaluar? La evaluación se define como el conjunto de actividades programadas para recoger información gracias a la cual profesorado y alumnado reflexionan y toman decisiones para mejorar sus estrategias de E-A.

8.1. NORMAS GENERALES.

- La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua y criterial, y se realizará por módulos profesionales.
- La evaluación será además formativa, motivacional y sumativa, teniendo carácter cualitativo y procesual.
- La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.
- La evaluación del alumnado será realizada por el profesorado que imparta cada módulo profesional del ciclo formativo, de acuerdo con los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y contenidos de cada módulo profesional así como las competencias y objetivos generales del ciclo formativo asociados a los mismos.
- El departamento de la familia profesional, siguiendo las directrices marcadas en el proyecto educativo del centro realizará los criterios de planificación que afecten al proceso de evaluación, referente a los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación que se vayan a aplicar para la evaluación del alumnado.

8.2. EVALUACIÓN PROPIAMENTE DICHA.

El módulo tendrá distintos tipos de evaluaciones. Dentro del periodo lectivo se realizarán al menos dos sesiones de evaluación parcial. Además de éstas, se llevará a cabo una sesión de evaluación inicial y una sesión de evaluación final.

Evaluación inicial o diagnóstica:

Tendrá como objetivo fundamental indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado en relación con los resultados de aprendizaje y contenidos de las enseñanzas que va a cursar. La evaluación inicial será el punto de referencia del equipo docente y, en su caso, del departamento de familia profesional, para la toma de decisiones relativas al desarrollo del currículo y su adecuación a las características, capacidades y conocimientos del alumnado. Esta evaluación en ningún caso conllevará calificación para el alumnado.

Evaluación procesual o formativa:

En cada unidad de trabajo se recogerá información sobre la adquisición de las competencias profesionales personales y sociales del alumnado, comprobando progresivamente si se van cumpliendo los objetivos marcados a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

- Para la competencia profesional: de la técnica de observación, se utilizará la observación sistemática diaria durante la realización de actividades prácticas, para comprobar si se están adquiriendo los objetivos fijados.
- Para la competencia personal: la observación diaria teniendo en cuenta los ítems relacionados con esta competencia evidenciando si se van cumpliendo los objetivos.
- Para la competencia social: la observación diaria teniendo en cuenta los ítems relacionados con esta competencia evidenciando si se van cumpliendo los objetivos.

Evaluación de término o sumativa:

En cada trimestre se realizará en función de los tres pilares fundamentales, y se evalúa para averiguar el dominio conseguido por el alumno y ver su progresión comparándolo con los conocimientos iniciales con los conocimientos finales asignando una calificación a las competencias.

- Evaluación de la competencia profesional:

Competencia técnica:

- Elaboración y valoración de una prueba teórica trimestral de las unidades de trabajo realizadas sobre la adquisición de conocimientos.
- Valoración de los ejercicios realizados durante el trimestre, siendo necesarios para continuar con el proceso de evolución.

Competencia metodológica:

- Análisis del anecdotario del alumno y valorar el grado de adquisición de dichas competencias para asignar una nota.
 - Evaluación de las competencias personales: análisis del anecdotario del alumno y valorar el grado de adquisición de dichas competencias para asignar una nota.

- Evaluación de las competencias sociales: análisis del anecdotario del alumno y valorar el grado de adquisición de dichas competencia para asignar una nota.

8.3. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.

Por técnicas de evaluación entendemos al procedimiento mediante el cual se llevará a cabo la evaluación del aprendizaje. Sintetizando, responden a la pregunta de ¿cómo se va a evaluar?

Por instrumento de evaluación se entiende al medio con el que el docente obtendrá la información para la evaluación. Responde a la pregunta ¿con que se va a evaluar?

A continuación nombraremos diferentes técnicas e instrumentos de evaluación que se utilizarán para los contenidos conceptuales y procedimentales.

✓ Observación sistemática:

- Registro anecdótico. Para recoger hechos sobresalientes.
- Escala de actitudes. Consiste en la enumeración de conductas a observar seguido de una valoración.
- Diarios de clase. En donde el docente anotará la evolución de la clase y puntualizará lo más relevante.

✓ Situaciones orales de evaluación:

- Exposición.
- Dialogo.
- Debate.

✓ Producciones de los alumnos:

- Resúmenes.
- Cuadernos de campo (fichas técnicas).
- Cuadernos de clase.
- Tareas de investigación, ensayos, informes, etc.
- Textos escritos.

✓ Pruebas escritas, orales y prácticas.

8.4. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

Porcentajes de calificación:

Los porcentajes para medir el grado de consecución de los resultados de aprendizaje de referencia, así como la adquisición de las competencias y objetivos generales del título

en cada una de las evaluaciones parciales de las que consta el curso se establecerán en base a tres parámetros:

ÍTEMS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES	%
• Competencia técnica	40
○ Elaboración de actividades y ejercicios teóricos	20
○ Prueba teórica	20
• Competencia metodológica	50
b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.	5
f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.	5
h) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.	5
t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.	5
u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.	5
v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.	5
w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando danos personales, laborales y ambientales.	5
x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.	5
y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.	5
z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.	5
ÍTEMS DE LAS COMPETENCIAS PERSONALES	5
○ Puntualidad	1
○ Participación activa	1

○ Respeto a las instalaciones y materiales	1
○ Uniformidad y material	1
○ Seguridad e higiene personal	1
ÍTEMS DE LAS COMPETENCIAS SOCIALES	5
○ Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento para resolver problemas. ○ Reconociendo otras prácticas, ideas o creencias. ○ No violencia escolar. No discriminación de compañeros. ○ Respetar las normas de convivencia.	2
○ Colaboración y trabajo en equipo de forma comunicativa y con iniciativa. ○ Actitud colaborativa y respetuosa tanto con sus compañeros como hacia las profesoras.	3

- Para que se aplique la suma de dichos porcentajes, la media ponderada del apartado de pruebas escritas así como del apartado de actividades y/o trabajos, deberá ser igual o superior a 4 puntos sobre 10.
- Se considerará una evaluación superada cuando la suma de dichos porcentajes sea igual o superior a 5 puntos sobre 10.
- Las actividades y/o trabajos entregados fuera de plaza tendrán una calificación de 0.

8.5. EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE.

La evaluación se efectuará de forma simultánea a la de los alumnos, analizando el índice de suspensos, la falta de participación o la apatía e investigando cuales pueden ser las causas de la desmotivación.

Este análisis se realizará con la ayuda del alumno que tendrá que descubrirnos, a través de un cuestionario totalmente anónimo, donde se analizará por ejemplo, si el lenguaje utilizado en las explicaciones es demasiado técnico y el motivo por el que pueden llegar a perder la concentración.

De la misma forma, se realizará un análisis exhaustivo de los resultados obtenidos comparándolos con los de otros trimestres y aplicaremos las medidas de mejora correspondientes.

9. PLAN PARA LA RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS.

Cada evaluación parcial constará de una o varias pruebas escritas. Habrá una prueba de

recuperación para cada una de las tres evaluaciones parciales en las que el alumnado podrá recuperar aquellas pruebas parciales que hubiese suspendido o que no hubiese podido realizar en la fecha programada.

En el supuesto en que alguna de las pruebas realizadas durante la evaluación, no alcanzase el mínimo de 4 puntos para poder realizar la media aritmética y en otra/s pruebas la nota mínima sea de 5 o lo supere; tras la evaluación, se recuperará únicamente aquella prueba que no hubiera alcanzado mínimo 4 puntos, reservándose el aprobado en la prueba/s realizadas durante la evaluación. □

La prueba escrita de cada una de las evaluaciones comprenderá la totalidad de los contenidos vistos durante la misma, independientemente de que el alumno o alumna hubiese superado alguno de las pruebas parciales realizadas. □

La nota que como máximo el alumno/a podrá obtener en el examen recuperado es de 5 puntos. Posteriormente se hará la media con la nota del otro/s exámenes correspondientes. □

El profesor/a podrá determinar la realización de nuevas actividades orientadas al refuerzo o mejora de las competencias de la materia correspondiente a cada una de las evaluaciones parciales que el alumnado tenga que superar o en las que desee mejorar su calificación. □

Para superar la evaluación final, el alumnado deberá haber obtenido una calificación igual o superior a cinco en cada una de las evaluaciones parciales que se hayan realizado, ya sea durante el periodo ordinario o en el periodo de refuerzo de aprendizajes y mejora de las competencias. Es decir, el alumnado que tenga alguna de las evaluaciones parciales suspensas se considerará que no supera dicho módulo. □

Si tras la recuperación, el alumno no superarse la prueba suspensa, deberá ir con toda la evaluación suspensa, a la prueba de calificación final. □

En el caso de los módulos de 2º para facilitar que el alumnado pueda realizar la formación en centros de trabajo, se llevará a cabo una recuperación previa de carácter extraordinario al periodo de incorporación a las prácticas de empresa que permita recuperar cualquiera de las evaluaciones parciales. Sin perjuicio de que el periodo de recuperación de aprendizajes y mejora de las competencias se establezca de forma oficial durante el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final.

10. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

A lo largo del desarrollo del curso, se plantea un posible plan de actividades extraescolares que tendrá como objetivo principal aumentar y perfeccionar la formación e interés por la profesión por parte del alumnado. Sin embargo, el presente curso se pretende realizar las siguientes actividades:

-->Visita a las instalaciones de algún centro de restauración colectiva.

-->Visita a hoteles/restaurantes.

-->Participación en las actividades extraescolares que programe el departamento, así como en cuantas se consideren oportunas para completar el proceso de formación integral del alumno.

11. BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA.

José Torres Barzabal (2015) Cocina y Restauración . Volumen II Servicio. ED. Síntesis.

Rogelio Guerrero Luján (2014) Técnicas elementales de servicio . ED. Paraninfo.

Prados,M. (2009). Servicios, el 50% del éxito de un restaurante. Madrid: Hegar.

Savarín, B. (2001). Fisiología del Gusto. Barcelona: Destino libros.

Biosca, D. (2000). Dirigir con éxito un restaurante. Madrid: Gestión.

Sanchez Feito, JM. (1999). Procesos de servicio en restauración. Madrid: Sintesis.

Felipe Gallego, J. (1998). Manual Práctico del restaurante. Madrid: Paraninfo. Delgado,

C. (1996). Diccionario de gastronomía. Madrid: Alianza.

www.camarero.net,

www.espaciogastronomico.com,

www.eltrotamantel.es

www.baryrestaurante.es

www.gastrosoler.com