

 	<b>PC.01-POC.02. ELABORACIÓN DE LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS</b>		
	<b>F1. Protocolo programación Ciclos Formativos</b>		
	Edición: 1	Fecha: JUNIO 2016	Página 1 de 11



# IES SAN MARCOS



Iniciativa de Empleo Juvenil



Unión Europea

Fondo Social Europeo  
"El FSE invierte en tu futuro"

<p><b>MÓDULO: Integración</b></p> <p><b>2º CFGM Servicios en Restauración</b></p> <p><b>CURSO: 16/17</b></p>
--

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**  
**(FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA)**

**DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación: Servicios en Restauración  
 Nivel: Formación Profesional de Grado Medio  
 Duración: 2000 horas  
 Familia Profesional: Hostelería  
 Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación)

**PROFESORES/AS QUE IMPARTEN LA EL MÓDULO**

Francisco Rubio Pérez

**LIBRO DE TEXTO DE REFERENCIA**

NO APLICA

**MATERIALES / RECURSOS NECESARIOS PARA EL ALUMNADO**

NO APLICA

**COMPETENCIA GENERAL**

Realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

**COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES**

- a) Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.
- c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.
- d) Ejecutar los procesos y 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.
- e) Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente, aplicando las normas básicas de protocolo, adecuándose a los requerimientos de éstos y teniendo en cuenta la estandarización de los procesos para conseguir su satisfacción.
- f) Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro, si procede, utilizando correctamente las tecnologías de la información y la comunicación relacionadas.
- g) Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad.
- h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- i) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los

miembros del equipo de trabajo.

j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

k) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

### **OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO**

a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.

b) Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.

c) Seleccionar y determinar las variables de control de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento para poner a punto el entorno de trabajo.

d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizándolos procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.

e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.

f) Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.

g) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los mismos.

h) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.

i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

j) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

k) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

l) Reconocer su derecho y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

m) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO**

1. Incorpora en sus actividades las competencias sociopersonales y profesionales adquiridas, reconociendo especialmente el uso de las competencias clave y logrando una visión global y coordinada de los procesos característicos de la profesión.

2. Integra y aplica las capacidades y los conocimientos adquiridos, en el análisis y

diseño de proyectos, intervenciones y acciones politécnicas o polifuncionales, relacionados con las competencias profesionales.

3. Integra y aplica las capacidades y los conocimientos adquiridos, en el desarrollo, ejecución y seguimiento de proyectos, intervenciones y acciones politécnicas o polifuncionales, relacionados con las competencias profesionales, en las debidas condiciones de calidad, prevención de riesgos y protección medioambiental.

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se han identificado las competencias sociopersonales y profesionales vinculadas a la profesión, relacionándolas con las competencias clave.
- Se ha valorado la importancia de las habilidades sociopersonales en el desempeño de la labor profesional.
- Se han relacionado las funciones y competencias de la profesión con los procesos característicos del sector.
- Se han identificado los diferentes estilos de comunicación, sus ventajas y limitaciones, y se ha valorado la importancia del uso de la comunicación tanto verbal como no verbal en las relaciones interpersonales y profesionales.
- Se ha establecido una eficaz comunicación para recibir y dar instrucciones e intercambiar ideas e información.
- Se ha demostrado la capacidad de exponer ideas de manera clara y concisa.
- Se ha demostrado una actitud positiva hacia los cambios y para continuar aprendiendo de manera eficaz y autónoma, tomando conciencia y control de las propias capacidades y conocimientos.
- Se ha valorado la importancia de la autocrítica y la autoevaluación en el desarrollo de los procesos, respetando las opiniones diferentes a la propia y los acuerdos de grupo.
- Se ha desarrollado la capacidad de colaborar en tareas realizadas conjuntamente y de participar de manera coordinada en equipos de trabajo para conseguir un objetivo propuesto.
- Se han resuelto problemas y conflictos derivados del trabajo en equipo, aplicando los procedimientos adecuados a cada caso.
- Se han afrontado las actividades con iniciativa, creatividad y autonomía, demostrando una visión estratégica ante los retos y las oportunidades.
- Se ha hecho uso de los recursos tecnológicos para resolver problemas reales de modo eficiente, demostrando capacidad para buscar, obtener, procesar y comunicar información y transformarla en conocimiento mediante las tecnologías de la información y la comunicación (TIC).
- Se han integrado conocimientos relacionados con la calidad, la prevención de riesgos y la protección del medioambiente en las actividades desarrolladas.
  
- Se han identificado los aspectos tecnológicos y organizativos característicos de la profesión, relacionándolos con los objetivos y los productos o servicios que se ofrecen.
- En casos prácticos de análisis o diseño de proyectos, intervenciones y acciones de carácter profesional:
  - Se han identificado las necesidades más demandadas en el sector y el tipo actuación que puede darles respuesta.
  - Se han establecido los objetivos que se pretenden conseguir identificando su alcance.

- Se ha recopilado información relativa a los aspectos clave de la actuación.
  - Se han previsto los recursos materiales y personales necesarios.
  - Se ha adaptado la formación adquirida a las disponibilidades y objetivos previstos, desarrollando la polivalencia funcional y técnica necesaria.
  - Se ha cooperado en las tareas realizadas conjuntamente y participado de manera coordinada en los equipos de trabajo para conseguir el objetivo propuesto.
  - Se ha actuado con creatividad, espíritu crítico y capacidad de innovación en las actividades realizadas.
  - Se han identificado fortalezas y debilidades de la actuación, proponiendo medidas de mejora.
  - Se ha desarrollado la actividad con iniciativa y autonomía, demostrando capacidad para aprender de los errores cometidos.
  - Se han consolidado capacidades de organización, respuesta a las contingencias, cooperación y responsabilidad.
  - Se han identificado las medidas que permitan garantizar la calidad de los procesos, la prevención de riesgos y la protección medioambiental.
- En casos prácticos de desarrollo, ejecución y seguimiento de proyectos, intervenciones y acciones de carácter profesional:
- Se han secuenciado las actividades ordenándolas en función de las necesidades de implementación.
  - Se han planificado y asignado los recursos, materiales y personales, y determinado la logística necesaria para cada actividad.
  - Se han determinado los procedimientos de actuación o ejecución de las actividades.
  - Se han identificado los riesgos inherentes definiendo el plan de prevención de riesgos y de protección medioambiental, así como los medios y equipos necesarios.
  - Se ha identificado y analizado el procedimiento de seguimiento y evaluación de las actividades o intervenciones.
  - Se han identificado posibles incidencias que pueden presentarse durante la realización de las actividades, y se han propuesto las medidas adecuadas para su solución.
  - Se ha identificado y formalizado la documentación necesaria para la implantación, seguimiento y control de las actividades.
  - Se han incorporado mejoras en el desarrollo de la actuación.
  - Se han realizado las actividades de forma autónoma o subordinada, seleccionando y utilizando los medios adecuados, de acuerdo con directrices y métodos establecidos.
  - Se ha demostrado una visión de conjunto de los procesos desarrollados y las técnicas aplicadas, adaptando la formación adquirida a las situaciones generadas.

**NOMBRE DEL MÓDULO: INTEGRACIÓN**

**CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO DE ALUMNOS/AS**

Grupo de 13 alumnos de los cuales dos son repetidores, pero uno de ellos no con todos los módulos sino con algunos, principalmente los prácticos e idiomas.

Geográficamente proceden del propio municipio, Icod de los Vinos, y de los municipios colindantes como Garachico, Los Silos, Buenavista, El Tanque, San Juan de la Rambla, La Guancha, los Realejos y La Orotava.

• Aspectos positivos a destacar

En el grupo hay alumnado con inquietudes profesionales y con ganas de aprender y superarse. Buen clima de trabajo.

• Observaciones/propuestas de mejora

Que los alumnos sean conscientes desde el inicio del curso de su responsabilidad en el buen funcionamiento de las clases, que adquieran el compromiso profesional y la madurez suficiente para superar los objetivos del ciclo.

Implicación de todo el Equipo Educativo en la solución de los conflictos que aparezcan en el aula.

**RELACIÓN CON OTROS MÓDULOS DEL CICLO**

Este módulo integra los contenidos científicos, tecnológicos y organizativos del ciclo formativo, por los que tiene una relación directa con todos sus módulos.

**RELACIÓN SECUENCIADA DE UNIDADES DE TRABAJO**

Nº U. T.	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	TEMPOR.	TRIMES.
UT 1	Aprendo, aplico y enseño	64 horas	3ª Eval.
	<b>TOTAL DE HORAS</b>	<b>64 horas</b>	

**UNIDAD DIDÁCTICA Nº 1: Aprendo, aplico y enseño**

**OBJETIVO/ CAPACIDADES**

**OBJETIVOS GENERALES:**

De la J) a la K) y la I)

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

1. Incorpora en sus actividades las competencias sociopersonales y profesionales adquiridas, reconociendo especialmente el uso de las competencias clave y logrando una visión global y coordinada de los procesos característicos de la profesión.
2. Integra y aplica las capacidades y los conocimientos adquiridos, en el análisis y diseño de proyectos, intervenciones y acciones politécnicas o polifuncionales,

relacionados con las competencias profesionales.

3. Integra y aplica las capacidades y los conocimientos adquiridos, en el desarrollo, ejecución y seguimiento de proyectos, intervenciones y acciones politécnicas o polifuncionales, relacionados con las competencias profesionales, en las debidas condiciones de calidad, prevención de riesgos y protección medioambiental.

## CONTENIDOS

Conoce su entorno profesional

Visión general de los distintos tipos de establecimientos relacionados con el mundo de la profesión

- Interés y respeto por el trabajo bien hecho.
- Interés y respeto por las valoraciones distintas de las propias como algo enriquecedor
- Toma de conciencia de la propia higiene, del material, equipos y locales.
- Respeto a las normas de seguridad e higiene
- Reconocimiento y valoración de la importancia de mantener el lugar de trabajo ordenado, seguro y agradable.
- Valoración de la importancia que tiene la organización y distribución de tareas dentro de
- Buena predisposición para enseñar lo aprendido.

## ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

### A1.- visitas a restaurantes

- Realización una o varias visitas a locales (restaurantes), con unas características especiales
- Reconocimiento y reflexión de la realidad del trabajo que se desarrolla en los restaurantes.
- Análisis del resultado.

### A2.- visitas a hoteles

- Realización una o varias visitas a locales (hoteles), con unas características especiales
- Reconocimiento y reflexión de la realidad del trabajo que se desarrolla en los hoteles
- Análisis del resultado.

### A3.- visitas a bodegas

- Realización una o varias visitas a locales (bodegas), con unas características especiales
- Reconocimiento y reflexión de la realidad del trabajo que se desarrolla en las bodegas
- Análisis del resultado.

### A4.- visitas a mercados y empresas de hostelerías

- Realización una o varias visitas a locales (mercados de abastos, empresas de distribución de producto específicos relacionado con la profesión), con unas características especiales
- Reconocimiento y reflexión de la realidad del trabajo que se desarrolla en los restaurantes
- Análisis del resultado.

**CAPACIDADES ACTITUDINALES COMUNES**

NO APLICA

**METODOLOGÍA**

La metodología empleada estará orientada a promover en los alumnos:

- La adquisición de una visión global y coordinada de los procesos productivos y de creación de servicios a los que está vinculada la competencia profesional del título, por medio de la necesaria integración de contenidos científicos, tecnológicos y organizativos.

**PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

Los **indicadores de evaluación** que se van a utilizar para evaluar al alumno, son los siguientes:

- Desarrollo de actitudes, valores y pautas de actuación.

Los criterios deben ser valorados utilizando una serie de instrumentos, los cuales deben ser usados con carácter general, por parte de los equipos educativos. Dichos **instrumentos** son los siguientes:

- Observación directa: uniformidad, seguridad e higiene, asistencia y puntualidad, interés y comportamiento.
- **Evaluación del alumnado**

En primer lugar, hay que señalar que el proceso de evaluación de las enseñanzas de Formación Profesional, en el ámbito de la Comunidad Autónoma Canaria, se realizará de acuerdo con la normativa vigente en esta materia, Orden de 20 de octubre de 2000, (BOC nº 148 de 10.11.00) modificada por la Orden de 3 de diciembre de 2003, si a lo largo del curso escolar no se publicara otra normativa aplicable a las nuevas enseñanzas LOE.

Además, habrá que tener en cuenta las pautas marcadas por la Consejería de Educación en la información genérica sobre los nuevos currículos LOE de FP en Canarias, publicada en la página de Formación Profesional en la que ese hace referencia a los siguientes aspectos:

**4. La calificación de los módulos profesionales será numérica, sin decimales y entre uno y diez. La superación del ciclo formativo requerirá la evaluación positiva en todos los módulos profesionales que lo componen. Se considerarán positivas las puntuaciones iguales o superiores a cinco puntos. La nota final del ciclo formativo será la media aritmética expresada con dos decimales.**

**6. Los módulos profesionales de Proyecto (ciclos de grado superior), Integración (ciclos de grado medio) y Formación en Centros de Trabajo se cursarán durante el tercer trimestre del segundo curso, una vez alcanzada la evaluación positiva en todos los módulos profesionales realizados en el centro educativo.**

La evaluación, entendida como parte integrante del proceso de educación de los alumnos, orienta de forma permanente su aprendizaje, por lo que contribuye en sí misma a la mejora del rendimiento.

Para lograr esto, la evaluación debe ser continua y estar atenta a la evolución del

proceso global de desarrollo del alumno (intelectual, afectivo y social).  
 La evaluación continua estará compuesta por las siguientes fases:

- Evaluación inicial: se hará al comienzo del módulo y de cada unidad de trabajo si se considera necesaria.
- Evaluación formativa: se llevará a cabo durante el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Evaluación sumativa: tendrá lugar al final del proceso.

El **objetivo** de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado es conocer si se ha alcanzado, para cada módulo profesional, los resultados de aprendizaje y las capacidades más elementales de las que están compuestas (criterios de evaluación), con la finalidad de valorar si dispone de la competencia profesional que acredita el título.

La nota final del módulo será la de la 3ª evaluación.  
 La nota final también se obtendrá mediante redondeo.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		
INDICADORES DE EVALUACIÓN	DE CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	DE INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
Desarrollo de actitudes, valores y pautas de actuación	100%	Uniformidad, Asistencia y Puntualidad (40%) Interés, comportamiento y Seguridad e higiene (60%)

CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA
Si el alumno no superase este módulo se tendrá que matricular para el siguiente curso.

ATENCIÓN A LOS ALUMNOS/AS CON NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECÍFICAS
NO APLICA

**RECURSOS DIDÁCTICOS****BIBLIOGRAFÍA DEL PROFESOR – AULA TALLER**

No se aporta documentación

**MATERIAL ESPECÍFICO DEL AULA TALLER**

Los recursos serán aquellos de los que disponga el sitio que se visita

**ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**

NO APLICA

**MEDICIÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN DE LOS ALUMNOS Y PROFESORES**

Al final del se realiza una valoración de los resultados obtenidos. Este análisis o valoración se comenta en la CCP y se realizan las propuestas de mejora oportunas.

Esta autoevaluación se regirá por los siguientes criterios:

Adecuación a las necesidades y características del alumnado.

Revisión de la concreción curricular recogida en la programación.

Análisis de la idoneidad de la metodología seguida, así como los materiales y recursos utilizados.

Validez de los instrumentos de evaluación utilizados y de los criterios de calificación establecidos.

Adaptaciones realizadas al alumnado.

**ESTRATÉGIAS DE TRABAJO PARA EL TRATAMIENTO TRANSVERSAL DE LA EDUCACIÓN EN VALORES.**

La educación en valores no corresponde de modo exclusivo a una única área educativa, sino que está presente de modo global en los objetivos y contenidos de todas ellas. El tratamiento transversal de estos valores se puede conseguir prestando atención, en el momento que se planifican las actividades, a aquellos contenidos que poseen un carácter interdisciplinar.

**CONCRECIÓN DE LOS PLANES Y PROGRAMAS DE CONTENIDO PEDAGÓGICO A DESARROLLAR EN EL CENTRO.**

El IES San Marcos desarrolla un Plan de animación y fomento de la lectura. Dicho plan implica que se dedique un tiempo diario a la lectura de libros en los niveles de la ESO. No obstante, este Departamento incluye un conjunto de lecturas que se realizarán a lo largo del curso, a través de su actividad complementaria "Lectura gastronómica".

Además, también se participa en las actividades programadas por el grupo de trabajo de la Red de Escuelas Promotoras de Salud: elaboramos los desayunos saludables, participamos en las charlas...

También participamos en la Semana cultural preparando buffets relacionados con los contenidos que se imparten en los distintos módulos de nuestros ciclos.

Todo lo reseñado anteriormente se realizará siempre que sea posible y el docente y alumnos estén dispuestos a realizarlo.