

 	PC.01-POC.02. ELABORACIÓN DE LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS	
	F1. Protocolo programación Ciclos Formativos	
	Edición: 1	Fecha: JUNIO 2016
		Página 1 de 20



IES SAN MARCOS



Iniciativa de Empleo Juvenil



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"

MÓDULO: Operaciones básicas de restaurante

1º CFGM Servicios en Restauración

CURSO: 16/17

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

(FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA)

Estas enseñanzas están cofinanciadas por el Fondo Social Europeo

DATOS DEL CENTRO, CICLO Y MÓDULO
<p>IES San Marcos Código: 38002065 C/ Elías Serra Rafols, 9; 38430 Icod de los Vinos. Santa Cruz de Tenerife Teléfono: 922.810.850 email: 38002065@gobiernodecanarias.org</p>
<p>OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE RD: 1690/2007 (14 de diciembre de 2007) Orden: BOE num.16 (17 de enero 2008) Nivel: Formación Profesional de Grado Medio. Duración: 2.000 horas. Familia Profesional: Hostelería y Turismo Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación). Estas enseñanzas están cofinanciadas por el FONDO SOCIAL EUROPEO</p>
<p>Módulo: Operaciones básicas de restaurante Código: 0151 Duración: 288 horas (9 horas semanales) Unidades de competencia asociadas al módulo: UC1046_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. UC1049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería.</p>

COMPETENCIA GENERAL

La competencia general de este título consiste en 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.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior.
- 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.

l) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

m) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.

n) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

ñ) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO (que se trabajan s ese módulo)

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 distribuir las.

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, estandarizando los 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.

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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Prepara material, equipos y mobiliario identificando sus usos y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y clasificado los materiales, equipos y mobiliario propio de las áreas de servicio de sala.

b) Se han relacionado equipos, materiales y mobiliario con sus usos y funcionalidades posteriores.

c) Se ha interpretado la información y documentación asociada al acopio.

d) Se ha realizado el acopio comprobando cuantitativamente y cualitativamente el material solicitado con el recibido.

e) Se ha ubicado el material de servicio en los lugares apropiados a cada caso.

f) Se han caracterizado las operaciones de puesta a punto de equipos, materiales y mobiliario necesarias para su adecuación al servicio.

g) Se han ejecutado los diversos procedimientos de revisión, reposición, repaso, limpieza, colocación y otros, de equipos, materiales y mobiliario en estas áreas de servicio.

h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje de mesas relacionándolos con la tipología de servicios en estas áreas.
- b) Se han secuenciado las fases del montaje relacionándolas con sus respectivos procedimientos y técnicas.
- c) Se ha determinado y utilizado el material adecuado para las distintas actividades de montaje.
- d) Se ha ejecutado el montaje de mesas en tiempo y forma.
- e) Se han propuesto alternativas en función de los resultados obtenidos.
- f) Se han utilizado técnicas de decoración de mesas siguiendo las pautas correctas y utilizando los materiales apropiados.
- g) Se ha revisado el montaje final de mesas corrigiendo cualquier fallo que pudiera detectarse.
- h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las diversas fases de ejecución de los servicios de alimentos.
- b) Se han relacionado las diversas fases y procedimientos con las características del servicio a desarrollar.
- c) Se ha identificado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de alimentos u otros procedimientos de control.
- d) Se ha definido el itinerario de la comanda diferenciando los distintos departamentos asociados.
- e) Se han identificado los nuevos sistemas de comandas asociados a las nuevas tecnologías.
- f) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características del alimento, del tipo de servicio requerido, del momento o fase del mismo y del protocolo.
- g) Se han realizado las operaciones de recogida y/o «desbarasado» de manera ordenada y limpia.
- h) Se han utilizado los cubiertos correctos a la hora de marcar un plato relacionando estos con el tipo de alimentos que se han de servir.
- i) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado las diversas fases de ejecución de los servicios de diversos tipos de bebidas en sala.
- b) Se han identificado y relacionado las diversas fases y procedimientos que se deben desarrollar con las características del servicio de bebidas.
- c) Se ha identificado e interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de bebidas u otros procedimientos de control.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se ha realizado el transporte en bandeja de manera correcta en función del tipo y clase de bebida a transportar y el orden establecido.
- f) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características de la bebida, del tipo de servicio requerido y del protocolo y/o normas establecidas.

- g) Se han realizado las operaciones de recogida y/o «desbarasado» de manera ordenada.
- h) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.
- i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Ejecuta las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de sala, relacionándolas con las necesidades de reposición y adecuación al siguiente servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las operaciones de postservicio habituales en estas áreas de servicio.
- b) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, materiales y mobiliario utilizados durante el servicio.
- c) Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.
- d) Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han identificado y determinado las necesidades de conservación o devolución al departamento de cocina, de los productos que lo requieran, para su adecuación a usos posteriores.
- f) Se ha realizado la recogida del material utilizado de forma correcta y ordenada hacia los lugares de limpieza.
- g) Se ha recolocado el mobiliario utilizado para su adecuación a usos posteriores.
- h) Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.
- i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN ORDINARIA

La nota de los módulos (para cada evaluación) vendrá determinada de la siguiente forma:

- 1.- Instrumentos a tener en cuenta:
 - los reseñados en el apartado anterior.
- 2.- El alumno/a disruptivo que presente problemas destacables de actitud, comportamiento inadecuado, interrupción continua de las clases, que impida el normal desarrollo de la clase (bromas, hablar, molestar, reírse, móvil...) y suponga una perturbación para el resto de alumnos/as, no trabaje e impida a los demás hacerlo... podrá tener una calificación de suspenso de no rectificar de inmediato su actitud y comportamiento, aunque tenga los instrumentos anteriores superados (apartado 1).
- 3.- Otro motivo de calificación negativa será la inasistencia injustificada y reiterada a clase. Dado que se va a trabajar de forma continua en las clases, la inasistencia supone no poder superar esos contenidos, con lo cual deberá presentarse a un examen de los mismos. Dicho examen puede ser escrito o práctico y tratará sobre los contenidos impartidos en cada tema.
- 4.- Para aplicar los porcentajes establecidos en los criterios de calificación correspondientes a cada uno de los indicadores de evaluación, es necesario tener como mínimo un 5 en cada uno de ellos. Si se tiene menos de un 5 en alguno de ellos la evaluación no se superará, teniendo como nota máxima un 4.
- 5.- La calificación de los instrumentos utilizados en cada evaluación serán puntuados de 0 a 10.
- 6.- El aprobado se considera a partir de un "5".
- 7.- El alumnado que suspenda cualquiera de las tres evaluaciones podrá presentarse a una prueba de recuperación. En este caso, tanto si el alumnado supera la prueba de recuperación como si no la supera, la nota que se tendrá en cuenta a efectos de calcular la nota final de la materia será la más alta. En la recuperación la nota máxima que puede obtener un alumno/a es un "5", por lo que las preguntas se ponderarán de manera que no superen esta nota.
- 8.- La nota final de curso coincidirá con la nota de la tercera evaluación excepto en los módulos de:
 - Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos,
 - Presentación y venta de productos de panadería y pastelería

- Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería
 - Técnicas de comunicación en restauración
 - Productos de obrador
 - Ofertas gastronómicas,
- que será la resultante de la suma de las notas de las tres evaluaciones, dividido entre tres.
- 9.- La nota correspondiente a la Observación Directa es resultado de la valoración subjetiva del profesor a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje.
- 10.- Para los alumnos que hayan perdido el derecho a evaluación continua por reiteradas faltas de asistencia a clase injustificadas (las indicadas por la Comisión de Coordinación Pedagógica para estos efectos), el Departamento de acuerdo con la legalidad vigente ofrecerá un sistema extraordinario de evaluación, consistente en un examen teórico y otro práctico, a realizar antes de ir a la FCT para los de 2º curso y en junio para los alumnos del primer curso, en el que el alumno será evaluado del temario íntegro del módulo, o en su caso de lo impartido a lo largo de todo el curso por el profesor.
- 11.- No se contempla examen global, ni recuperación global de TODA la materia, ni examen/es para subir nota puesto que lo que se pretende es fomentar el trabajo y estudio continuo y diario.
- 12.- Si a un alumno/a se le coge copiándose en un examen, se le retira éste y se le pone un cero.
- 13.- Los controles sobre los contenidos impartidos pueden tener respuestas a desarrollar, respuestas breves y/o tipo items que se puntuarán del 0 al 10. Para la prueba de ítems se utilizará las siguientes fórmulas:
- preguntas verdadero-falso: aciertos-errores
 - items de selección múltiple= aciertos – errores
- $n-1$ (n es el número de alternativa)

NOMBRE DEL MÓDULO: OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE
TIPO DE EJE ORGANIZADOR: PROCEDIMENTAL
ENUNCIADO DEL EJE ORGANIZADOR: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala
CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO DE ALUMNOS
<p>El grupo consta de 20 alumnos que llegan al ciclo formativo, en su mayoría, con un nivel académico de 4º ESO, aunque alguno de ellos ha cursado estudios relacionados con la familia profesional (PCE: Programas de Cualificación Inicial conducentes al título de la ESO y Ciclos de grado medio).</p> <p>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...</p>
RELACIÓN CON OTROS MÓDULOS DEL CICLO
<p>Los contenidos que se imparten en este módulo tienen una relación directa con el módulo 0152 “Servicios en bar-cafetería” pues en él el alumno aprenderá técnicas y elaboraciones que le serán útiles para el desarrollo de dicho módulo en el 2º año del ciclo.</p>

RELACIÓN SECUENCIADA DE UNIDADES DE TRABAJO			
Nº U. T.	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	TEMPOR.	TRIME S.
1	LA RESTAURACIÓN	36	1º
2	EL MONTAJE DE MESAS: PREPARACIÓN DE MATERIAL, EQUIPOS Y MOBILIARIO	64	1ª

3	EJECUCIÓN DE OPERACIONES EN EL SERVICIO BEBIDAS EN SALA	72	2ª
4	EJECUCIÓN DE OPERACIONES EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS EN SALA	98	2ª y 3ª
5	OPERACIONES DE POST-SERVICIO Y CIERRE EN LA SALA	18	3ª
TOTAL DE HORAS		288	

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO
UNIDAD DE TRABAJO Nº 01: LA RESTAURACIÓN
COMPETENCIAS PROFESIONALES / OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE
NO APLICA

CONCEPTOS (contenidos soporte)
<ul style="list-style-type: none"> • Restauración colectiva o social • Restauración comercial • Nuevos conceptos de restauración • Evolución y tendencias en la gastronomía • Organigramas y funciones del personal. • Aspecto personal. Normas básicas. Actitudes profesionales.
PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)
<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de las funciones de los distintos miembros del personal de una empresa de restauración. • Identificación de las distintas fórmulas de restauración, su producto y público al que se dirige. • Organización básica del departamento. • Análisis de las actitudes básicas del profesional del bar
ACTITUDES (contenidos organizadores)
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Describir la importancia y necesidad de la adaptación actitudinal para el desarrollo del trabajo en equipo. ✓ Referir la importancia de la aplicación y ajuste metódico en la ejecución de los distintos procedimientos a desarrollar. ✓ Expresar la importancia de aseo personal y uniformidad se deriva del ejercicio profesión. ✓ Considerar la importancia y dimensión de la asistencia y la puntualidad en las relaciones socio-laborales.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Explicación por parte del profesor de los contenidos conceptuales y procedimentales. ➤ Debate sobre la importancia de las actitudes socio laborales. ➤ Dibujar el organigrama de la brigada de un establecimiento tipo y de una empresa de restauración rápida. ➤ Asociar las funciones de la brigada del restaurante con las personas encargadas de realizarlas. ➤ A partir de un cuadro aportado por el profesor relacionar los diferentes tipos de establecimientos con las características de su oferta.

UNIDAD TRABAJO Nº 2: EL MONTAJE DE MESAS: PREPARACIÓN DE MATERIAL, EQUIPOS Y MOBILIARIO
COMPETENCIAS PROFESIONALES / OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPETENCIAS PROFESIONALES

- c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.
- 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.

OBJETIVOS:

- a) **Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.**
- 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.**
- i) **Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**1. Prepara material, equipos y mobiliario identificando sus usos y aplicaciones.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado los materiales, equipos y mobiliario propio de las áreas de servicio de sala.
- b) Se han relacionado equipos, materiales y mobiliario con sus usos y funcionalidades posteriores.
- c) Se ha interpretado la información y documentación asociada al acopio.
- d) Se ha realizado el acopio comprobando cuantitativamente y cualitativamente el material solicitado con el recibido.
- e) Se ha ubicado el material de servicio en los lugares apropiados a cada caso.
- f) Se han caracterizado las operaciones de puesta a punto de equipos, materiales y mobiliario necesarias para su adecuación al servicio.
- g) Se han ejecutado los diversos procedimientos de revisión, reposición, repaso, limpieza, colocación y otros, de equipos, materiales y mobiliario en estas áreas de servicio.
- h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje de mesas relacionándolos con la tipología de servicios en estas áreas.
- b) Se han secuenciado las fases del montaje relacionándolas con sus respectivos procedimientos y técnicas.
- c) Se ha determinado y utilizado el material adecuado para las distintas actividades de montaje.
- d) Se ha ejecutado el montaje de mesas en tiempo y forma.
- e) Se han propuesto alternativas en función de los resultados obtenidos.
- f) Se han utilizado técnicas de decoración de mesas siguiendo las pautas correctas y utilizando los materiales apropiados.
- g) Se ha revisado el montaje final de mesas corrigiendo cualquier fallo que pudiera detectarse.
- h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

Diseño de espacios y distribución de equipos en un restaurante. Instalaciones, mobiliario y material

- Comedor.

<ul style="list-style-type: none"> • Office • Economato y bodega <p>Funciones a realizar en la puesta a punto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planificación y Limpieza • Repaso y colocación del material • Preparación del mobiliario y la maquinaria • Montaje de mesas: tipología, técnicas, decoración, secuenciación. • Reposición de géneros • Coordinación con cocina • Supervisión y puesta en común con el personal de sala
<p>PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción de las diferentes áreas y sus funciones. • Diseño de la distribución de las instalaciones, dependiendo de las características del establecimiento. • Descripción y clasificación de los diferentes elementos que componen el mobiliario, equipos, maquinaria, útiles y material del restaurante. • Cálculo de dotaciones de material, maquinaria y mobiliario en función de las características del establecimiento. • Análisis de las características y utilidad del mobiliario, utillaje y maquinaria del restaurante. • Descripción y análisis de las distintas fases y actividades a realizar durante la Mise en Place.
<p>ACTITUDES (contenidos organizadores)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizar un uso adecuado y correcto de las instalaciones ✓ Utilizar de manera apropiada y segura la maquinaria y el utillaje del restaurante. ✓ Aplicar correctamente los tiempos y métodos en la “puesta a punto”. ✓ Trabajar de forma limpia y ordenada durante las actividades de pre-servicio o “puesta a punto” ✓ Cuidar y conservar el material, equipamiento y mobiliario.
<p>ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Explicación por parte del profesor de los contenidos conceptuales y procedimentales. ➤ Realizar el diseño de las áreas y espacios de un restaurante tipo, ➤ Identificar instalaciones, mobiliario, maquinaria y utillaje propio del restaurante. ➤ Calcular las dotaciones principales de mobiliario y material para un restaurante tipo. ➤ Realización de las actividades de repaso de material y equipos y montaje de mesas. ➤ Ejecutar las operaciones de “puesta a punto” ➤ Realizar distintos tipos de montajes de mesas atendiendo al diseño y oferta gastronómica.

<p>UNIDAD TRABAJO Nº 3: EJECUCIÓN DE OPERACIONES EN EL SERVICIO DE BEBIDAS EN SALA</p>
<p>COMPETENCIAS PROFESIONALES / OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE</p>
<p>COMPETENCIAS PROFESIONALES</p> <p>c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el</p>

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.

OBJETIVOS:

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 distribuir las.

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, estandarizando los 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.

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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

4. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y caracterizado las diversas fases de ejecución de los servicios de diversos tipos de bebidas en sala.

b) Se han identificado y relacionado las diversas fases y procedimientos que se deben desarrollar con las características del servicio de bebidas.

c) Se ha identificado e interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de bebidas u otros procedimientos de control.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

e) Se ha realizado el transporte en bandeja de manera correcta en función del tipo y clase de bebida a transportar y el orden establecido.

f) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características de la bebida, del tipo de servicio requerido y del protocolo y/o normas establecidas.

g) Se han realizado las operaciones de recogida y/o «desbarasado» de manera ordenada.

h) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.

i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Material de uso específico en el servicio de bebidas en sala.
- Normas básicas del servicio de bebidas.
- Documentos asociados al servicio.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)
<ul style="list-style-type: none"> • Caracterización, usos y aplicaciones del material específico del servicio de bebidas en sala. • Funcionalidad y aplicación de las normas. • Aplicación de las normas básicas de protocolo. • Caracterización y usos de la comanda. Formalización, tipos y flujo de movimientos. • Operaciones de apoyo al servicio de bebidas en sala. Procedimientos y aplicación de técnicas específicas a los diversos tipos de bebidas. Control y valoración de resultados.
ACTITUDES (contenidos organizadores)
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Demostrar método y pulcritud en las operaciones de servicio de bebidas. ✓ Demostrar una actitud positiva y activa hacia el trabajo a realizar. ✓ Aplicar las normas adecuadas de manipulación de bebidas en la sala. ✓ Respetar y aplicar las normas de prevención de riesgos y accidentes en las actividades de servicio. ✓ Utilizar un vocabulario adecuado en la relación con los clientes y los compañeros. ✓ Demostrar interés por el uso adecuado y la limpieza de la maquinaria y mobiliario utilizados.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Explicación por parte del profesor de los contenidos conceptuales y procedimentales. ➤ Presentar cartas y realizar toma de comanda en sus distintas variables. ➤ Realización de las técnicas básicas del servicio en el restaurante de las siguientes bebidas: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vinos ▪ Cervezas ▪ Refrescos y aguas. ▪ Cafés comunes. ➤ Descripción del itinerario de la comanda. ➤ Utilización de la TPV para toma de comandas

UNIDAD TRABAJO Nº 4: EJECUCIÓN DE OPERACIONES EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS EN SALA

COMPETENCIAS PROFESIONALES / OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPETENCIAS PROFESIONALES

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.

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.

OBJETIVOS:

- 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 distribuir las.
- 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, estandarizando los 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.
- 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

3. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las diversas fases de ejecución de los servicios de alimentos.
- b) Se han relacionado las diversas fases y procedimientos con las características del servicio a desarrollar.
- c) Se ha identificado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de alimentos u otros procedimientos de control.
- d) Se ha definido el itinerario de la comanda diferenciando los distintos departamentos asociados.
- e) Se han identificado los nuevos sistemas de comandas asociados a las nuevas tecnologías.
- f) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características del alimento, del tipo de servicio requerido, del momento o fase del mismo y del protocolo.
- g) Se han realizado las operaciones de recogida y/o «desbarasado» de manera ordenada y limpia.
- h) Se han utilizado los cubiertos correctos a la hora de marcar un plato relacionando estos con el tipo de alimentos que se han de servir.
- i) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Métodos de servicios de alimentos.
- Desarrollo del servicio.
- Destrezas básicas del personal de sala.
- Normas básicas del servicio de alimentos.
- Documentos asociados al servicio: la comanda.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Descripción de las características de los distintos métodos de servicio de alimentos y bebidas.

- Aplicación de las diferentes técnicas de servicio de alimentos.
- Procedimientos para el transporte de platos, fuentes, bandejas, desbarasados y otros. Fases de ejecución, control y valoración de resultados
- Funcionalidad y aplicación de las normas básicas del servicio y su protocolo
- Caracterización y usos de la comanda. Formalización, tipos y flujo de movimientos.
- Operaciones de apoyo al servicio de alimentos en sala. Secuenciación de fases, procedimientos y aplicación de técnicas. Control y valoración de resultados.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- ✓ Demostrar método y pulcritud en las operaciones de servicio de alimentos.
- ✓ Demostrar una actitud positiva y activa hacia el trabajo a realizar.
- ✓ Aplicar las normas adecuadas de manipulación de alimentos en la sala.
- ✓ Respetar y aplicar las normas de prevención de riegos y accidentes en las actividades de servicio.
- ✓ Utilizar un vocabulario adecuado en la relación con los clientes y los compañeros. Demostrar interés por el uso adecuado y la limpieza de la maquinaria y mobiliario utilizados.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

- Explicación por parte del profesor de los contenidos conceptuales y procedimentales.
- Presentar cartas y realizar toma de comanda en sus distintas variables.
- Descripción del itinerario de la comanda y utilización de la TPV para toma de comandas
- Realización de manera repetitiva las técnicas o destrezas básicas del personal de sala.
 - Transporte platos, fuentes, etc.
 - Manejo bandejas y pinzas.
 - Desbarase de vajilla y cristalería.
 - Marcaje de platos
- Realización de diferentes técnicas de servicio (emplatado, inglesa, guerdón, etc.).

UNIDAD TRABAJO Nº 5: OPERACIONES DE POST-SERVICIO Y CIERRE EN LA SALA

COMPETENCIAS PROFESIONALES / OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPETENCIAS PROFESIONALES

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.

OBJETIVOS:

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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

5. Ejecuta las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de sala, relacionándolas con las necesidades de reposición y adecuación al siguiente servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las operaciones de postservicio habituales en estas áreas de servicio.
- b) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, materiales y mobiliario utilizados durante el servicio.
- c) Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.
- d) Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han identificado y determinado las necesidades de conservación o devolución al departamento de cocina, de los productos que lo requieran, para su adecuación a usos posteriores.
- f) Se ha realizado la recogida del material utilizado de forma correcta y ordenada hacia los lugares de limpieza.
- g) Se ha recolocado el mobiliario utilizado para su adecuación a usos posteriores.
- h) Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.
- i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Operaciones de post-servicio en áreas de sala. Descripción y caracterización.
- Control y reposición de materiales y materias primas. Documentos asociados.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Secuenciación de fases y aplicación de técnicas de las operaciones de post-servicio
- Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control.
- Procedimientos de ejecución de las operaciones de post-servicio.
- Control y valoración de resultados.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Demostrar método y pulcritud en las operaciones propias del post-servicio.
- Realizar las acciones de transporte de los distintos elementos aplicando técnicas de prevención de riesgos y accidentes.
- Realizar las acciones de limpieza y mantenimiento de maquinaria aplicando de prevención de riesgos y accidentes.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

- Explicación por parte del profesor de los contenidos conceptuales y procedimentales.
- Realización de las distintas fases del post-servicio en el restaurante.

NOTA: En todas y cada una de las unidades de trabajo se llevarán a cabo **controles escritos, orales y/o prácticos para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos. Éstos se realizarán por cada UT o varias de ellas en un mismo examen.**

METODOLOGÍA

La metodología empleada estará orientada a promover en los alumnos:

- Su participación en los procesos de enseñanza y aprendizaje para su capacidad de autonomía y responsabilidad personal, de creciente importancia en el mundo profesional.
- 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.

- El desarrollo de la capacidad para aprender por sí mismos, de modo que adquieran una identidad y madurez profesionales motivadoras de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones.

- El desarrollo de la capacidad de trabajar en equipo, por medio de actividades de aprendizaje realizadas en grupo, de forma que, cuando en el ámbito profesional se integren en equipos de trabajo, puedan mantener relaciones fluidas con sus miembros, colaborando en la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de los demás, participando activamente en la organización y desarrollo de tareas colectivas, cooperando en la superación de las dificultades que se presenten con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros, y respetando las normas y métodos.

Teniendo en cuenta lo expuesto anteriormente, la metodología aplicada será activa.

Al comienzo de cada bloque horario, el profesor hará una exposición de las tareas a realizar en el taller, explicando los contenidos que correspondan a dichas tareas. A continuación, demostrará la fase práctica, donde los alumnos observarán, incluso pueden participar y preguntar todas las dudas que les vayan surgiendo.

Posteriormente serán los alumnos los encargados de llevar a cabo dichas tareas (Roll-Playing), aplicando siempre las normas de seguridad e higiene en la manipulación de materias, limpieza y mantenimiento de equipos, útiles y herramientas, así como, tomarán la actitud, valores o normas que correspondan.

Al alumno se le dará un margen de libertad para que tome sus propias iniciativas ante las dificultades que se le presenten, siempre bajo la vigilancia del profesor, respetando los procesos básicos.

El profesor servirá de apoyo a los alumnos, y siempre estará dispuesto para ayudar y resolver todas las dudas que se presenten a lo largo del proceso productivo desarrollado por los alumnos. Así mismo, corregirá los posibles errores cometidos por el alumno, tanto actitudinales como procedimentales.

El profesor hará uso del método interrogativo en aquellos momentos que crea oportunos, para comprobar la asimilación y entendimiento de los contenidos soportes y organizadores.

En algunas actividades de enseñanza-aprendizaje utilizará el método de investigación o descubrimiento dirigido, con la finalidad de que el alumno sea partícipe de su propio proceso de enseñanza-aprendizaje.

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

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

- Asimilación de contenidos conceptuales.
- Aplicación de contenidos procedimentales.
- 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:

- Ejercicios prácticos: observación directa del trabajo diario y prueba práctica: mise-en-place, preelaboración, elaboración, presentación y limpieza.
- Pruebas específicas: escritas y orales (objetivas, abiertas).
- Observación directa: Predisposición al aprendizaje, comportamiento, seguridad e higiene, trabajo en equipo y puntualidad.
- Cuaderno de prácticas, trabajos y fichas técnicas.

Los indicadores deben ser valorados sin excepción para garantizar que cada uno de ellos se trabaja y tiene su peso específico en el resultado final del alumno.

- **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 **RESOLUCION de la** Dirección General de Formación Profesional y Educación de Adultos, por la que se dictan instrucciones para la organización de las enseñanzas de Formación Profesional del Sistema Educativo reguladas por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, en la Comunidad Autónoma de Canarias a partir del curso académico 2012-2013.

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 media** de la evaluación final se acuerda (decisión tomada en la CCP, según se refleja en el acta de departamento del día 6 de octubre de 2010) que corresponda con la nota de la 3ª evaluación.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y SUS INSTRUMENTOS

Ejercicios prácticos	45%	Diarios y de evaluación
Pruebas específicas	25%	Escritas y/u orales
Observación directa	10%	Predisposición al aprendizaje, comportamiento, seguridad e higiene, trabajo en equipo
Cuaderno de prácticas, trabajos y fichas técnicas	10%	

Los criterios seguidos para ponderar los Indicadores de Evaluación han sido que el módulo es eminentemente procedimental por lo que estos contenidos son los que más peso van a tener a la hora de evaluar.

CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

RECUPERACIONES DE EVALUACIONES:

El profesor, una vez realizadas las actividades de evaluación y comprobar que algunos alumnos no han alcanzado los aspectos básicos de la U.T., marcará a éstos nuevas actividades o repetición de las ya hechas (siempre relacionadas con los aspectos no superados), intentando que consiga los objetivos marcados. Todo esto respetando las capacidades personales de cada uno de los alumnos.

MÓDULOS PENDIENTES: (Artículo 25 de la Orden 20 de octubre de 2000 por la que se regulan los procesos de evaluación de la FP específica en el ámbito de CCAA canaria)

Los alumnos con módulos pendientes hay que comprobar el informe individualizado donde se deben reflejar los contenidos del módulo no superados, las actividades de recuperación, periodo de realización de las actividades e indicación de la evaluación final en que serán calificados. Se informará a los alumnos y se les hará un seguimiento individual.

SISTEMA DE EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA (PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA):**Normativa que regula este punto:**

- apartado 2 del artículo 41 del Decreto 292/1995 de 3 de octubre.
- Orden 20 de octubre de 2000 por la que se regulan los procesos de evaluación de la FP específica en el ámbito de CCAA canaria: artículo 2, punto 3 e y 6.

Aquellos alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua por falta de asistencia a clase, previa notificación, tendrán derecho a una evaluación final extraordinaria.

El periodo para realizar esta evaluación será fijado por el Equipo Educativo de cada Ciclo Formativo, así como la duración del mismo, siempre respetando la normativa que regula este tipo de pruebas.

La evaluación extraordinaria consistirá en las siguientes actividades, a través de las cuales se pretende constatar que estos alumnos superan los resultados de aprendizaje del módulo:

- Realización de actividades prácticas donde se recojan los contenidos procedimentales y actitudinales básicos de cada unidad de trabajo.
- Realización de exámenes donde se recojan los contenidos conceptuales que el alumno deba dominar y conocer.
- Realización de trabajos, que el resto de los alumnos que han cursado los módulos en periodo normal, hayan desarrollado.

Todas estas pruebas pueden durar más de un día. Todo ello se publicará previamente, respetando la normativa que regula estas pruebas.

Teniendo en cuenta que, en los criterios de calificación se reflejan de manera notable la observación de actitudes durante las tareas a realizar, el cuaderno, las fichas y el trabajo en equipo y que el alumno que se presenta al sistema extraordinario es porque no ha asistido a clase con normalidad (por lo que no se pudieron observar los anteriores criterios), la nota final del módulo en ningún caso podrá llegar al 100% del total de la nota máxima.

ATENCIÓN A LOS ALUMNOS/AS CON NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECÍFICAS

En la Orden 13 de diciembre de 2010 (BOC nº 250, miércoles 22 diciembre de 2010), por la que se regula la atención al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo en la Comunidad Autónoma de Canarias en el **Artículo 10, punto 2 queda redactado como se deben realizar las adaptaciones curriculares en la FP** (2. En la Formación Profesional Específica, las adaptaciones no supondrán la desaparición de objetivos relacionados con las competencias profesionales necesarias para el logro de la competencia general a que se hace referencia en cada uno de los títulos, a tenor del artículo 20 del Decreto 156/1996, de 20 de junio (BOC nº 83, de 10 de julio), por el que se establece la Ordenación General de las Enseñanzas de Formación Profesional Específica en la Comunidad Autónoma de Canarias. Los programas de cualificación profesional inicial adaptados están destinados a los jóvenes escolarizados con necesidades educativas especiales, con un nivel de autonomía personal y social que les permite

acceder a un puesto de trabajo, que requieran de una adaptación de la modalidad ordinaria, según se establece en la Orden de 7 de julio de 2008 de la Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes, por la que se regulan los programas de cualificación profesional inicial en la Comunidad Autónoma de Canarias (BOC nº 144, de 18 de julio).

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD EN CANARIAS

En nuestra Comunidad, el desarrollo normativo de estos principios se materializa en una serie de medidas de atención a la diversidad, de carácter organizativo o curricular, que permiten a los centros, en el ejercicio de su autonomía, una organización flexible de las enseñanzas.

Estas normativas son:

ORDEN de 13 de diciembre de 2010, por la que se regula la atención al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo en la Comunidad Autónoma de Canarias.

ORDEN de 1 de septiembre de 2010, por la que se desarrolla la organización y funcionamiento de los equipos de orientación educativa y psicopedagógicos de zona y específicos de la Comunidad Autónoma de Canarias.

DECRETO 104/2010, de 29 de julio, por el que se regula la atención a la diversidad del alumnado en el ámbito de la enseñanza no universitaria de Canarias.

ORDEN de 7 de junio de 2007, por la que se regulan las medidas de atención a la diversidad en la enseñanza básica en la Comunidad Autónoma de Canarias.

Resolución de 21 de diciembre de 2005, por la que se desarrollan los procedimientos y plazos que regulan la atención educativa al alumnado con altas capacidades intelectuales.

ORDEN de 22 de julio de 2005, por la que se regula la atención educativa al alumnado con altas capacidades intelectuales.

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Atención a la diversidad en la programación:

Para conseguir una correcta atención a la diversidad en la programación, hay que tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Diferenciar los contenidos que resulten esenciales y básicos de aquellos que amplían o profundizan los mismos.
- Graduar la dificultad de las tareas que se propongan, de forma que todos los alumnos puedan encontrar espacios de respuesta más o menos amplios.
- Formar grupos de trabajo heterogéneos en las actividades del aula, con flexibilidad en el reparto de tareas, y fomentar el apoyo y la colaboración mutua.
- Interpretar los criterios de evaluación aplicando los tipos de pruebas más adecuados a los aspectos que se deseen evaluar, y extendiendo el campo de exploración al conjunto de actividades que se realizan en el aula-taller, diferenciando en todas ellas los mínimos exigibles.

Atención a la diversidad en los materiales utilizados:

Estos también tienen una gran importancia a la hora de atender a las diferencias individuales en el conjunto de los alumnos. El uso de materiales de refuerzo o ampliación permite atender a la diversidad en función de los objetivos que nos queramos fijar.

Teniendo en cuenta que en el grupo existen alumnos con diversos grados de conocimiento y autonomía, debido a que algunos de ellos vienen del mundo laboral (cocineros en establecimientos hosteleros), otros de enseñanzas relacionadas con la especialidad (PCE de Operaciones básicas de cocina, restaurante y bar, los cuales han realizado prácticas en cocina), y otros debido a su nivel de aprendizaje, las tareas a realizar tendrán distintos niveles de dificultad y serán asignadas teniendo en cuenta las capacidades individuales de cada alumno.

Las tareas serán asignadas en base a estos grados e individualidades, favoreciendo el aprender de y con los demás (trabajo cooperativo).

Alumnado con problemas de organización y planificación de la tarea:

Hay que tener en cuenta que los alumnos con problemas de organización y planificación de la

tarea realizan las actividades deprisa y sin mucho esfuerzo y que, además, suelen tener problemas de aprendizaje. La propuesta de atención en estos casos es:

- Control de las tareas encomendadas en el aula/taller.
- Ser flexible con la exigencia del cumplimiento del tiempo en el que tiene que realizar la tarea.
- Ser perseverante en el cumplimiento de las normas de realización y presentación.
- Ayudarles a organizarse creando pautas de trabajo.
- Trabajar con otro compañero que sea organizado para que le controle las pautas establecidas.

RECURSOS DIDÁCTICOS

BIBLIOGRAFÍA DEL PROFESOR – AULA TALLER

OPERACIONES BÁSICAS Y SERVICIOS EN RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES
EDITORIAL PARANINFO

Francisco García Ortiz, Pedro Pablo García Ortiz, Mario Gil Muela

MATERIAL ESPECÍFICO DEL AULA TALLER

Los recursos serán aquellos de los que disponga el aula-taller de bar-cafetería del IES “San Marcos”: pequeña maquinaria, mesas de trabajo, útiles y herramientas propias de la profesión.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

B.- Extraescolares: encaminadas a potenciar la apertura del centro a su entorno y a procurar la formación integral del alumnado. Se podrán realizar fuera del horario lectivo, tendrán carácter voluntario para el alumnado.

En este grupo se podrán realizar las siguientes: Visitas a establecimientos hoteleros, restaurantes, fábricas, bodegas, viaje de fin de curso, convivencias con otros centros, realizar menús o servicios gastronómicos a personas o entidades que lo soliciten al departamento...

MEDICIÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN DE LOS ALUMNOS Y PROFESORES

Al final de cada trimestre se realiza una valoración de los resultados obtenidos que se recoge en el cuaderno de aula. Este análisis o valoración se comenta en la CCP y se realizan las propuestas de mejora oportunas.

Esta autoevaluación se registrará por los siguientes criterios:

1. Adecuación a las necesidades y características del alumnado.
2. Revisión de la concreción curricular recogida en la programación.
3. Análisis de la idoneidad de la metodología seguida, así como los materiales y recursos utilizados.
4. Validez de los instrumentos de evaluación utilizados y de los criterios de calificación establecidos.
5. Adaptaciones realizadas al alumnado.

ESTRATEGIAS 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.

Los planes que se desarrollan en el centro y en los cuales el Departamento de Hostelería participa son los siguientes:

- PLAN DE LECTURA: este plan está enfocado principalmente para la etapa de secundaria, pero nuestro departamento realizará "Lecturas gastronómicas" como actividad complementaria con el fin de fomentar en el alumno el hábito de la lectura y la formación en conocimientos gastronómicos.
- RED DE ESCUELAS SOLIDARIAS: organizamos la recogida de alimentos para las familias necesitadas de nuestro entorno.
- RED DE ESCUELAS PROMOTORAS DE LA SALUD: elaboramos y servimos el desayuno saludable y participamos en las charlas que organiza este proyecto.
- RED DE SOSTENIBILIDAD: ofrecemos a nuestros alumnos, profesores y personal laboral la recogida de aceites comestibles usados, además de educar a nuestros alumnos en el reciclaje de otros desechos como son la basura orgánica, el papel, el plástico, el vidrio, pilas usadas... ya que forma parte de la protección medioambiental del entorno donde vivimos y nos educamos.