

**I.E.S. GRAN CAPITÁN**

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**

**MÓDULO PROFESIONAL:  
OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE**

**CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE  
SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**

**VIGENCIA: 2019/2020**



## GUIÓN DE CONTENIDOS

- 1. Descripción del módulo**
  - 1.1. Normativa aplicable.**
- 2. Objetivos generales a los que contribuye el módulo**
- 3. Competencias profesionales, personales y sociales relacionadas**
- 4. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación**
- 5. Bloques de contenidos básicos**
- 6. Listado de UUDD**
- 7. Tabla general relacionando OG, CPPS, RA, UD, temporalización y duración en sesiones**
- 8. Detalle de las unidades didácticas o de trabajo (para cada una)**
- 9. Contenidos transversales**
- 10. Orientaciones pedagógicas y líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje**
- 11. Metodología:**
  - 11.1. Del proceso de enseñanza**
  - 11.2. Del tiempo, espacio y agrupamientos**
  - 11.3. Materiales y recursos didácticos (incluidos los libros para uso del alumnado)**
- 12. Medidas de Atención a la diversidad y adaptaciones curriculares no significativas para el alumnado que presente necesidades educativas especiales.**
- 13. Evaluación**
  - 13.1. Instrumentos**
  - 13.2. Ponderación sobre la nota de cada RA**
  - 13.3. Requisitos para una calificación positiva**
- 14. Actividades de refuerzo**
- 15. Actividades de mejora de resultados y ampliación**
- 16. Pérdida de evaluación continua (*indicar que se establece en el ROF*)**
- 17. Procedimiento para el seguimiento de la programación**
- 18. Bibliografía y webgrafía**
- 19. Anexos**

## 1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Toda la información básica del Módulo: OBBR se encuentra recogida en la siguiente tabla:

Descripción		
Identificación	Código	0151
	Módulo Profesional	Operaciones básicas en restaurante
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo
	Título	Técnico en Servicios en Restauración
	Grado	Medio
Distribución horaria	Curso	1º
	Horas	288
	Horas Semanales	9
Tipología de módulo	Asociado a UC:	UC1052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala. UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos. UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración. UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.
	Transversal	No
	Soporte	No
Síntesis del módulo	Este Módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de preservicio y postservicio en el restaurante.	

### 1.1.- Normativa aplicable.

A nivel normativo, esta Programación didáctica está referenciada a los dos ámbitos normativos: tanto a la normativa Estatal como a la Normativa Autonómica. Además, tiene en cuenta los cuatro temas fundamentales: Ordenación, Perfil Profesional, Título y Evaluación.

Indicar antes de nada que no existe normativa relacionada con el Perfil Profesional a nivel autonómico puesto que la vinculación del Título con el Perfil Profesional es competencia exclusivamente nacional a través del Instituto Nacional de las Cualificaciones, dependiente del Ministerio de Educación.

De la misma forma, no existe normativa de referencia a nivel estatal en el ámbito de la Evaluación, puesto que las competencias en esta materia recaen exclusivamente en la Consejería de Educación.

De forma sintetizada la normativa de referencia para esta Programación Didáctica se encuentra recogida en la siguiente tabla:

	Estatal	Autonómica
<b>Ordenación</b>	<p><b>Ley Orgánica 2/2006</b>, de 3 de mayo, de Educación modificada por ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.</p> <p><b>Real Decreto 1147/2011</b>, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.</p>	<p><b>Ley 17/2007</b>, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.</p> <p><b>Decreto 327/2010</b>, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.</p>
<b>Perfil Profesional</b>	<p><b>Ley Orgánica 5/2002</b> de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional que pone en marcha del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional.</p> <p><b>Real Decreto 1416/2005</b> de 25 de noviembre, sobre el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.</p> <p><b>Real Decreto 295/2004</b>, de 20 de febrero, y modificada en el Real Decreto 109/2008, de 1 de febrero.</p>	<p><i>(No existe normativa aplicable a nivel autonómico al no tener competencias nuestra Comunidad Autónoma).</i></p>
<b>Título</b>	<p><b>Real Decreto 1690/2007 de 14 de diciembre</b> por el que se establece el Título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.</p>	<p><b>Orden de 9 de octubre de 2008</b>, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración.</p>
<b>Evaluación</b>	<p><i>(No existe normativa aplicable a nivel autonómico al no tener competencias nuestra Comunidad Autónoma).</i></p>	<p><b>Orden de 29 de septiembre de 2010</b>, 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 la Comunidad Autónoma de Andalucía.</p>



## **2. OBJETIVOS GENERALES A LOS QUE CONTRIBUYE EL MÓDULO**

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- 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.



### **3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES RELACIONADAS**

La formación de este módulo contribuye a alcanzar las siguientes competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

- 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 post-servicio 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.

#### **4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

##### **RESULTADO DE APRENDIZAJE**

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

##### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- Se han descrito y clasificado los materiales, equipos y mobiliario propios de las áreas de servicio de sala.
- Se han relacionado equipos, materiales y mobiliario con sus usos y funcionalidades posteriores.
- 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.
- 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 necesarios para su adecuación al servicio.
- Se han ejecutado los diversos procedimientos de revisión, reposición, repaso, limpieza, colocación y otros, de equipos, materiales y mobiliario en estas áreas de servicio.
- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

##### **RESULTADO DE APRENDIZAJE**

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

##### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

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

##### **RESULTADO 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**

- Se han descrito las diversas fases de ejecución de los servicios de alimentos.
- Se han relacionado las diversas fases y procedimientos con las características del servicio a desarrollar.
- Se ha identificado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de alimentos u otros procedimientos de control.
- Se ha definido el itinerario de la comanda diferenciando los distintos departamentos asociados.
- Se han identificado los nuevos sistemas de comandas asociados a las nuevas tecnologías.

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

#### **RESULTADO 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**

- Se han descrito y caracterizado las diversas fases de ejecución de los servicios de diversos tipos de bebidas en sala.
- Se han identificado y relacionado las diversas fases y procedimientos que se deben desarrollar con las características del servicio de bebidas.
- Se ha identificado e interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de bebidas u otros procedimientos de control.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- Se ha realizado el transporte en bandeja de manera correcta en función del tipo y clase de bebida a transportar y el orden establecido.
- 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.
- Se han realizado las operaciones de recogida y/o desbarasado de manera ordenada.
- Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.
- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

#### **RESULTADO DE APRENDIZAJE**

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

#### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- Se han caracterizado las operaciones de post-servicio habituales en estas áreas de servicio.
- Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, materiales y mobiliario utilizados durante el servicio.
- Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.
- Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.
- 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.
- Se ha realizado la recogida del material utilizado de forma correcta y ordenada hacia los lugares de limpieza.
- Se ha recolocado el mobiliario utilizado para su adecuación a usos posteriores.
- Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.
- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.





### BLOQUES DE CONTENIDOS BÁSICOS

1. Preparación de material, equipos y mobiliario:
  - Material, equipos y mobiliario propios del área de restaurante. Descripción, clasificación y características. Control de existencias. Documentación asociada. Ubicación, distribución y funcionalidades de los materiales, equipos y mobiliario.
  - Operaciones de puesta a punto y adecuación de material, equipos y mobiliario. Secuenciación de tareas, control y valoración de resultados.
2. Realización del montaje de mesas:
  - Tipología de servicios en el área de restaurante. Descripción y características.
  - Montaje de mesas y otros elementos. Caracterización y adecuación al tipo de servicio. Secuenciación de fases y técnicas asociadas.
  - Decoración de mesas. Características, formas y materiales empleados.
  - Ejecución secuenciada de operaciones de montaje y presentación de mesas. Control y valoración de resultados.
3. Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala:
  - Tipos y métodos de servicio de alimentos. Descripción y caracterización. Procedimientos para el transporte de platos, fuentes, bandejas, desbarasados y otros. Fases de ejecución, control y valoración de resultados.
  - Normas básicas del servicio de alimentos. Funcionalidad y aplicación. Aplicación de las normas básicas de protocolo.
  - Documentos asociados al servicio. 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.
4. Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala:
  - Material de uso específico en el servicio de bebidas en sala. Caracterización, usos y aplicaciones.
  - Normas básicas del servicio de bebidas. Funcionalidad y aplicación.
  - Aplicación de las normas básicas de protocolo.
  - Documentos asociados al servicio. 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.
5. Ejecución de las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de sala:
  - Operaciones de post-servicio en áreas de sala. Descripción y caracterización. Secuenciación de fases y aplicación de técnicas.
  - Control y reposición de materiales y materias primas. Documentos asociados. Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control.
  - Procedimientos de ejecución de las operaciones de postservicio. Adecuación de las áreas al siguiente servicio. Control y valoración de resultados.

### 5.1 Análisis de los contenidos

<b>MÓDULO PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE</b>		
<b>TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS Y ACTITUDES RELACIONADAS (según normativa)</b>	<b>UNIDADES DE TRABAJO</b>	<b>CONCEPTOS SOPORTE RELACIONADOS (según normativa)</b>
<b>Preparación de material, equipos y mobiliario:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Material, equipos y mobiliario propios del área de restaurante. Descripción, clasificación y características. Control de existencias. Documentación asociada. Ubicación, distribución y funcionalidades de los materiales, equipos y mobiliario.</li> <li>- Operaciones de puesta a punto y adecuación de material, equipos y mobiliario. Secuenciación de tareas, control y valoración de resultados.</li> </ul>	<b>UT:</b> Identificación de material, maquinaria y útiles del restaurante	<b>Preparación de material, equipos y mobiliario:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mobiliario de comedor</li> <li>- Mobiliario destinado al cliente</li> <li>- Mobiliario destinado al servicio</li> <li>- Maquinaria y aparatos de comedor</li> <li>- El material de restaurante</li> <li>- El comedor: diseño y distribución en planta de equipos, mobiliario e instalaciones</li> </ul>
<b>Realización del montaje de mesas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipología de servicios en el área de restaurante. Descripción y características.</li> <li>- Montaje de mesas y otros elementos. Caracterización y adecuación al tipo de servicio. Secuenciación de fases y técnicas asociadas.</li> <li>- Decoración de mesas. Características, formas y materiales empleados.</li> <li>- Ejecución secuenciada de operaciones de montaje y presentación de mesas. Control y valoración de resultados.</li> </ul>	<b>UT:</b> Operaciones de montaje de mesas	<b>Realización del montaje de mesas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de servicios:               <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ A la americana</li> <li>❖ A la inglesa</li> <li>❖ A la francesa</li> <li>❖ A la rusa</li> <li>❖ En guerdón o mesa auxiliar</li> </ul> </li> <li>- Descripción para el proceso de la decoración y ambientación de restaurantes.</li> <li>- Materiales utilizados en el proceso de decoración</li> <li>- Diferentes formas en la decoración con flores y frutas</li> <li>- Montajes de mesas según ocasión</li> <li>- Doblaje de servilletas</li> <li>- Teoría de los colores</li> </ul>
<b>Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han descrito las diversas fases de ejecución de los servicios de alimentos.</li> <li>- Se han relacionado las diversas fases y procedimientos con las características del servicio a desarrollar.</li> <li>- Se ha identificado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de alimentos u otros procedimientos de control.</li> <li>- Se ha definido el itinerario de la comanda diferenciando los distintos departamentos asociados.</li> <li>- Se han identificado los nuevos sistemas de comandas asociados a las nuevas tecnologías.</li> <li>- 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.</li> </ul>	<b>UT:</b> Técnicas y destrezas de servicio en el comedor	<b>Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Destrezas básicas</li> <li>- Marcaje de platos</li> <li>- Vales de control interno: la comanda, vales de extracción</li> <li>- Proceso de facturación</li> <li>- Nuevas tendencias en facturación</li> <li>- Deontología elemental de la profesión:               <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Manipulación de alimentos</li> <li>❖ Normas higiénicas</li> <li>❖ Aptitudes y actitudes de alimentos</li> <li>❖ Brigada del bar</li> </ul> </li> <li>- Marcaje de cubiertos</li> <li>- Operaciones básicas de atención al cliente</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han realizado las operaciones de recogida y/o desbarasado de manera ordenada y limpia.</li> <li>- 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.</li> <li>- Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.</li> <li>- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>		
<p><b>Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han descrito y caracterizado las diversas fases de ejecución de los servicios de diversos tipos de bebidas en sala.</li> <li>- Se han identificado y relacionado las diversas fases y procedimientos que se deben desarrollar con las características del servicio de bebidas.</li> <li>- Se ha identificado e interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de bebidas u otros procedimientos de control.</li> <li>- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</li> <li>- Se ha realizado el transporte en bandeja de manera correcta en función del tipo y clase de bebida a transportar y el orden establecido.</li> <li>- 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.</li> <li>- Se han realizado las operaciones de recogida y/o desbarasado de manera ordenada.</li> <li>- Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.</li> <li>- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>	<p>UT: Operaciones de servicio en el comedor</p>	<p><b>Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operaciones de preservicio <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Puesta a punto de cubertería, cristalería, vajilla, convoys y mesa caliente.</li> </ul> </li> <li>- Operaciones de servicio de alimentos y bebidas: <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Tareas antes del servicio</li> <li>❖ Entrada del cliente</li> <li>❖ Presentación carta</li> <li>❖ Inicio del servicio</li> <li>❖ Desarrollo del servicio</li> <li>❖ Desbarase</li> </ul> </li> <li>- Servicio de bebidas en sala</li> </ul>
<p><b>Ejecución de las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de sala:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operaciones de post-servicio en áreas de sala. Descripción y caracterización. Secuenciación de fases y aplicación de técnicas.</li> <li>- Control y reposición de materiales y materias primas. Documentos asociados. Análisis y</li> </ul>	<p>UT: Operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de sala</p>	<p><b>Ejecución de las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de sala:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Postservicio: <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Desbarase</li> <li>❖ Desmontar mesas</li> <li>❖ Remontar mesas</li> </ul> </li> <li>- Protocolos de actuación para las operaciones de postservicio en sala</li> </ul>



detección de necesidades. Procedimientos de control. - Procedimientos de ejecución de las operaciones de postservicio. Adecuación de las áreas al siguiente servicio. Control y valoración de resultados.		
--	--	--

## 5. LISTADO DE UDD

**UNIDAD DE TRABAJO 0:**  
DEONTOLOGÍA ELEMENTAL DE LA PROFESIÓN

**UNIDAD DE TRABAJO 1:**  
IDENTIFICACIÓN DE MATERIAL, MAQUINARIA Y ÚTILES DEL RESTAURANTE.

**UNIDAD DE TRABAJO 2:**  
OPERACIONES DE CONTROL EN EL COMEDOR

**UNIDAD DE TRABAJO 3:**  
MÉTODOS DE SERVICIO EN EL COMEDOR

**UNIDAD DE TRABAJO 4:**  
TÉCNICAS Y DESTREZAS DE SERVICIO EN EL COMEDOR

**UNIDAD DE TRABAJO 5:**  
PROCESO DE DECORACIÓN Y AMBIENTACIÓN

**UNIDAD DE TRABAJO 6:**  
OPERACIONES DE SERVICIO EN EL COMEDOR

**6. TABLA GENERAL DE OBJETIVOS GENERALES, COMPETENCIAS PPS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, UNIDADES DE TRABAJO, TEMPORALIZACIÓN Y DURACIÓN EN SESIONES**

<b>MÓDULO PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE</b>					
<b>CP</b>	<b>OG</b>	<b>RA</b>	<b>UUTT</b>	<b>TRIMESTRE</b>	<b>SESIONES/HORAS</b>
			Visión general del módulo. Deontología elemental de la profesión	1	5 SESIONES/8 HORAS: 4 HORAS SESIÓN X 1 PRÁCTICA 1 HORA SESIÓN X 4 TEÓRICA
C, D	C, H	RA 1: Prepara material, equipos y mobiliario identificando sus usos y aplicaciones.	Identificación de material, maquinaria y útiles del restaurante.	1-2-3	12 SESIONES/30 HORAS: 4 HORAS SESIÓN X 6 PRÁCTICA 1 HORA SESIÓN X 6 TEÓRICA
C, D, I	A, D	RA 2: Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar	Métodos de servicio en el comedor. Proceso de decoración y ambientación.	1-2-3	14 SESIONES/35 HORAS: 4 HORAS SESIÓN X 7 PRÁCTICA 1 HORA SESIÓN X 7 TEÓRICA
A, B, E, H	B	RA 3: Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio.	Operaciones de control en el comedor. Técnicas y destrezas de servicio en el comedor	1-2	30 SESIONES/90 HORAS: 4 HORAS SESIÓN X 20 PRÁCTICA 1 HORA SESIÓN X 10 TEÓRICA
A B	E	RA 4: Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo	Operaciones de control en el comedor. Técnicas y destrezas de servicio en el comedor	1-2	18 SESIONES/45 HORAS: 4 HORAS SESIÓN X 9 PRÁCTICA 1 HORA SESIÓN X 9 TEÓRICA
D	I	RA 5: Ejecuta las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de sala, relacionándolas con las necesidades de reposición y adecuación al siguiente servicio.	Operaciones de servicio en el comedor	1-2	14 SESIONES/35 HORAS: 4 HORAS SESIÓN X 7 PRÁCTICA 1 HORA SESIÓN X 7 TEÓRICA
<b>TOTAL HORAS</b>					<b>288 HORAS</b>

## 7. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: OBBR	
UNIDAD TRABAJO 0: VISIÓN GENERAL DEL MÓDULO. DEONTOLOGÍA ELEMENTAL DE LA PROFESIÓN	
<b>TEMPORALIZACIÓN:</b> 5 Sesiones / 8 horas	
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS DE LA UNIDAD DE TRABAJO (*):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizar el grado de conocimientos, por parte del alumnado, en cuanto a los contenidos del módulo.</li> <li>- Normas higiénicas.</li> <li>- Actitudes y aptitudes de la profesión.</li> <li>- Identificar las categorías profesionales de la brigada de restaurante.</li> <li>- Analizar las funciones del personal de restaurante.</li> <li>- Brigada del restaurante.</li> <li>- Manipulación de alimentos.</li> <li>- Conocer y alcanzar las cualidades y las normas éticas esenciales de la profesión.</li> <li>- Conocer y cumplir las normas de aseo y seguridad laboral.</li> <li>- Motivar al alumno hacia actitudes de responsabilidad, autonomía y afán de superación en el puesto de trabajo.</li> <li>- Identificar zonas de trabajo.</li> <li>- Informar sobre los contenidos a enseñar y del proceso de evaluación de los mismos.</li> </ul>	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN (*)	CONTENIDOS (*)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han descrito y clasificado los establecimientos de restaurante atendiendo a su naturaleza.</li> <li>- Se han descrito, analizado y clasificado las categorías profesionales de restaurante.</li> <li>- Se han descrito y analizado otros departamentos relacionados con el restaurante.</li> <li>- Se han analizado e interpretado las normas éticas básicas.</li> <li>- Se han adquirido hábitos de trabajo individual y en equipo, así como el respeto hacia las normas establecidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identidad profesional y competencias básicas asociadas con los roles profesionales asociados al módulo.</li> <li>- El mundo de la restauración: tipos de establecimientos de estas áreas, aspectos positivos y negativos del trabajo en restaurante.</li> <li>- Zonas del restaurante: ubicación e importancia.</li> <li>- Relaciones interdepartamentales.</li> <li>- El profesional de la sala: deontología profesional.</li> <li>- Actitudes y aptitudes de la profesión.</li> <li>- Identificación del aula y los departamentos anexos donde se desarrollan la distribución y servicios de alimentos y bebidas.</li> </ul>
<b>PROPUESTA DE ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debate sobre la importancia de las actitudes socio-laborales.</li> <li>- Dibujar el organigrama de la brigada de un establecimiento tipo.</li> <li>- Asociar las funciones de la brigada del restaurante con las personas encargadas de realizarlas.</li> <li>- Visita a establecimientos de diferente categoría, tipología y envergadura.</li> <li>- A partir de un cuadro aportado por el profesor relacionar los diferentes tipos de establecimientos con las características de su oferta.</li> </ul>	

(\*) Estos datos son realizados por el autor, no encontrándose en la orden que regula este título.

**MÓDULO: OBRR**

**UNIDAD TRABAJO 1: IDENTIFICACIÓN DE MATERIAL, MAQUINARIA Y ÚTILES DEL RESTAURANTE.**

**TEMPORALIZACIÓN:** 12 Sesiones/ 30 horas

**RESULTADO DE APRENDIZAJE:**

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<ul style="list-style-type: none"><li>- Material, equipos y mobiliario propios del área de restaurante. Descripción, clasificación y características. Control de existencias. Documentación asociada. Ubicación, distribución y funcionalidades de los materiales, equipos y mobiliario.</li><li>- Operaciones de puesta a punto y adecuación de material, equipos y mobiliario. Secuenciación de tareas, control y valoración de resultados.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mobiliario de comedor</li><li>- Mobiliario destinado al cliente</li><li>- Mobiliario destinado al servicio</li><li>- Maquinaria y aparatos de comedor</li><li>- El material de restaurante</li><li>- El comedor: diseño y distribución en planta de equipos, mobiliario e instalaciones</li></ul>

**PROPUESTA DE ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE**

- Realización de las actividades de limpieza de material y equipos, montaje de mesas y montaje de la sala.
- Aplicación de los procesos de limpieza y mantenimiento de equipos e instalaciones.
- Utilización, según normas de funcionamiento, de los equipos y maquinaria del restaurante.

**MÓDULO: OBBR**

**UNIDAD TRABAJO 2: OPERACIONES DE CONTROL EN EL COMEDOR**

**TEMPORALIZACIÓN:** 14 Sesiones / 35 horas

**RESULTADO DE APRENDIZAJE**

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<ul style="list-style-type: none"><li>- Se han caracterizado los diversos tipos de montaje de mesas relacionándolos con la tipología de servicios en estas áreas.</li><li>- Se han secuenciado las fases del montaje relacionándolas con sus respectivos procedimientos y técnicas.</li><li>- Se ha determinado y utilizado el material adecuado para las distintas actividades de montaje.</li><li>- Se ha ejecutado el montaje de mesas en tiempo y forma.</li><li>- Se ha realizado el montaje de elementos auxiliares para el servicio.</li><li>- Se han propuesto alternativas en función de los resultados obtenidos.</li><li>- Se han utilizado técnicas de decoración de mesas siguiendo las pautas correctas y utilizando los materiales apropiados.</li><li>- Se ha revisado el montaje final de mesas corrigiendo cualquier fallo que pudiera detectarse.</li><li>- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipos de servicio</li><li>- Descripción para el proceso de la decoración y ambientación de restaurantes</li><li>- Materiales utilizados, técnicas de preparación de centros de mesas</li><li>- Aspectos de la decoración según tipo de servicio</li><li>- Teoría de los colores</li><li>- Pliegues de servilletas</li><li>- Luz, color y armonía</li></ul>

**PROPUESTA DE ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE**

- Realizar montaje de mesas en base al servicio solicitado
- Recabar material necesario para el servicio
- Llevar a cabo realización de centros de mesa con materiales diversos
- Crear ambiente del espacio acorde al servicio
- Efectuar diferentes modelos de doblaje de servilletas



**MÓDULO: OBRR**

**UNIDAD TRABAJO 3: OPERACIONES DE CONTROL EN EL COMEDOR**

**TEMPORALIZACIÓN:** 30 Sesiones/ 90 horas

**RESULTADO DE APRENDIZAJE**

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han descrito las diversas fases de ejecución de los servicios de alimentos.</li> <li>- Se han relacionado las diversas fases y procedimientos con las características del servicio a desarrollar.</li> <li>- Se ha identificado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de alimentos u otros procedimientos de control.</li> <li>- Se ha definido el itinerario de la comanda diferenciando los distintos departamentos asociados.</li> <li>- Se han identificado los nuevos sistemas de comandas asociados a las nuevas tecnologías.</li> <li>- 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.</li> <li>- Se han realizado las operaciones de recogida y/o desbarasado de manera ordenada y limpia.</li> <li>- 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.</li> <li>- Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.</li> <li>- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vales de control interno</li> <li>- La comanda</li> <li>- Vales de extracción</li> <li>- Proceso de facturación</li> <li>- Protocolo en el servicio</li> <li>- Marcaje</li> <li>- Desbarase</li> </ul>

**PROPUESTA DE ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE**

- Debate sobre la importancia de los documentos utilizados en el restaurante
- Preguntas sobre aspectos de los diferentes documentos del restaurante
- Clase expositiva por parte del profesor desarrollando los contenidos tal cómo la comanda, vales...
- Realización de pruebas prácticas de facturación
- Complimentación e identificación de documentos relacionados con el montaje de instalaciones.
- Desarrollo de operaciones de puesta a punto en el taller restaurante, simulando el montaje de almuerzo.
- Realizar diferentes tipos de marcaje y desbarase
- Poner en prácticas normas básicas de protocolo del servicio, se apoyará con diferentes causísticas.

**MÓDULO: OBBC**

**UNIDAD TRABAJO 4: OPERACIONES DE CONTROL EN EL COMEDOR. TÉCNICAS Y DESTREZAS DE SERVICIO EN EL COMEDOR**

**TEMPORALIZACIÓN:** 18 Sesiones / 45 horas

**RESULTADO DE APRENDIZAJE:**

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han descrito y caracterizado las diversas fases de ejecución de los servicios de diversos tipos de bebidas en sala.</li> <li>- Se han identificado y relacionado las diversas fases y procedimientos que se deben desarrollar con las características del servicio de bebidas.</li> <li>- Se ha identificado e interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de bebidas u otros procedimientos de control.</li> <li>- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</li> <li>- Se ha realizado el transporte en bandeja de manera correcta en función del tipo y clase de bebida a transportar y el orden establecido.</li> <li>- 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.</li> <li>- Se han realizado las operaciones de recogida y/o desbarasado de manera ordenada.</li> <li>- Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.</li> <li>- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Operaciones de preservicio               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Puesta a punto de cubertería, cristalería, vajilla, convoys y mesa caliente.</li> </ol> </li> <li>- Operaciones de servicio de alimentos y bebidas:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tareas antes del servicio</li> <li>2. Entrada del cliente</li> <li>3. Presentación carta</li> <li>4. Inicio del servicio</li> <li>5. Desarrollo del servicio</li> <li>6. Desbarase</li> </ol> </li> <li>- Servicio de bebidas en sala</li> </ul>

**PROPUESTA DE ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE**

- Presentación en Power Point de las operaciones de preservicio, explicando paso a paso
- Debate de la importancia de las tareas de preservicio
- Leer artículo sobre la atención al cliente, para demostrar la importancia del servicio ante el cliente
- Poner en práctica los pasos del servicio
- Realización de un circuito, pasado por las diferentes etapas a desarrollar en esta etapa
- Realizar de una manera insistente, la práctica del manejo de bandeja con bebidas, para el servicio en sala

**MÓDULO: OBBC**

**UNIDAD TRABAJO 5: OPERACIONES DE POST-SERVICIO Y CIERRE DE LAS ÁREAS DE SALA**

**TEMPORALIZACIÓN:** 14 sesiones / 35 horas

**RESULTADO DE APRENDIZAJE:**

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han caracterizado las operaciones de post-servicio habituales en estas áreas de servicio.</li> <li>- Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, materiales y mobiliario utilizados durante el servicio.</li> <li>- Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.</li> <li>- Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.</li> <li>- 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.</li> <li>- Se ha realizado la recogida del material utilizado de forma correcta y ordenada hacia los lugares de limpieza.</li> <li>- Se ha recolocado el mobiliario utilizado para su adecuación a usos posteriores.</li> <li>- Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.</li> <li>- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Postservicio:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desbarase</li> <li>2. Desmontar mesas</li> <li>3. Remontar mesas</li> </ol> </li> <li>- Protocolos de actuación para las operaciones de postservicio en sala</li> </ul>

**PROPUESTA DE ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE**

- Debatir en clase la importancia de realizar correctamente un buen postservicio
- Facilitar a través de plantillas, los pasos correctos para el postservicio
- Practicar en aula taller desmontaje de sala, tanto de mesas como reponer material necesario para el siguiente turno
- Mostrar e insistir las técnicas básicas de desmontaje para crear rutina

## **8. CONTENIDOS TRANSVERSALES**

Una de las características de la normativa andaluza sobre currículo es su carácter integral en relación con el desarrollo del alumnado. De este hecho se deriva la integración en las diferentes etapas y niveles de una serie de saberes actualmente demandados por la sociedad y que deben ser incorporados al sistema educativo. Son los llamados contenidos o elementos transversales, que deberán estar presentes en los diferentes módulos a lo largo del ciclo formativo.

Atendiendo a los contenidos de las diferentes unidades didácticas, se considera conveniente trabajar los siguientes contenidos transversales que serán de gran ayuda para la educación en valores profesionales vinculados al puesto de trabajo y para la adquisición de las competencias personales y sociales asociadas al título, que se abordarán mediante diversas actividades, como charlas, debates, lectura de textos, juegos cooperativos, etc.

- **Cultura andaluza:** la Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, en su artículo 40, establece que el currículo deberá contemplar la presencia de contenidos y de actividades relacionadas con el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía, como el flamenco, para que sean conocidos, valorados y respetados como patrimonio propio y en el marco de la cultura española y universal.
- **Educación emocional:** conciencia emocional, regulación emocional, autonomía emocional, competencias sociales y competencias para la vida y el bienestar.
- **Educación del consumidor:** consumo ético y sostenible, actitud crítica ante la publicidad, calidad en el servicio, separar las propias necesidades del acoso publicitario, etc.
- **Educación medioambiental:** importancia de conocer y cuidar el entorno en que vivimos, conocer las medidas que se pueden tomar en los establecimientos de restauración, reciclaje y reutilización de materiales, tomar plena conciencia del significado de la palabra “Naturaleza” y la necesidad de su respeto y conservación e impacto ambiental de nuestro desempeño profesional.
- **Educación para la salud:** adquirir hábitos de vida saludable, apreciar la importancia de la buena alimentación y ejercicio físico para el bienestar, importancia de la adopción de medidas de higiene y de prevención de riesgos, etc.
- **Formación en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación:** importancia de las tecnologías de la información y de la comunicación (TIC), uso de internet y las TIC de manera crítica y nuevas tecnologías en el ámbito profesional.
- **Animación y fomento de la lectura:** la lectura como fuente de información y formación, usos y necesidades de la lectura en el trabajo.
- **Coeducación:** desarrollar todas las potencialidades individuales y una real igualdad de oportunidades educativas de alumnos y alumnas, atender a todos los clientes por igual, igualdad e integración laboral, establecer medidas de acción positivas tendentes a compensar desigualdades de género.

Todos estos contenidos son esenciales para el desarrollo integral del alumnado y para el desarrollo de la actividad profesional, que en un futuro tendrán que desarrollar en el sector productivo para el cual se está formando.

## 9. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones básicas de servicio y atención al cliente en las áreas de sala o restaurante.

Las funciones básicas de servicio y atención al cliente incluyen aspectos como:

- Las operaciones de preservicio y postservicio en las áreas de sala.
- El control y flujo de documentos asociados con las actividades de aprovisionamiento interno y el propio servicio.
- Las operaciones elementales del servicio, tanto de alimentos como de bebidas.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en:

- El servicio de alimentos y bebidas en los ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades/catering.
- El área de pisos en alojamientos.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo, versarán sobre:

- La caracterización de los equipos, materiales y mobiliario propio de las áreas de restaurante, así como
- su ubicación, puesta a punto y adecuación a los servicios.
- La aplicación y el desarrollo de la diversidad de operaciones relacionadas con el montaje y decoración de mesas.
- La caracterización de la tipología de servicios en las áreas de restaurante y las fases y procedimientos que se han de desarrollar en cada uno.
- Los procedimientos de apoyo al servicio de alimentos y bebidas en estas áreas, así como las normas básicas de atención al cliente.

## 10. METODOLOGÍA

### a. Del proceso de enseñanza-aprendizaje

Se utilizarán diferentes metodologías a lo largo del curso, con el objetivo de que el alumnado pueda adquirir de forma óptima las competencias asociadas a este módulo profesional.

Los principios de actuación metodológica serán:

- **Aprendizaje activo, funcional y autónomo:** facilitar al alumnado la construcción de sus propios aprendizajes, la comprobación y el interés de la utilidad de lo aprendido y la funcionalidad de los aprendizajes.
- **Constructivismo y aprendizaje significativo:** el constructivismo se centra en la forma en que el alumnado elabora el conocimiento haciéndolo suyo para poder construir los nuevos conocimientos. Este tipo de aprendizaje favorecerá el pensamiento crítico, al producir conocimientos más duraderos y significativos.
- **Cooperativismo:** el aprendizaje cooperativo se basa en la construcción participativa del conocimiento. Dentro del proceso de aprendizaje cooperativo se destaca la participación activa y la interacción tanto de alumnado como de profesorado.
- **Individualización:** la enseñanza debe estructurarse en función de las características individuales de cada alumno/a, teniendo en cuenta los intereses y motivaciones personales, los procesos individuales de aprendizaje y el seguimiento continuo de cada alumno/a.
- **Creatividad:** educar en la creatividad es educar para el cambio y formar personas ricas en originalidad, flexibilidad, visión, iniciativa, confianza; personas amantes de los riesgos y listas para afrontar los obstáculos y problemas que se les van presentado en su vida, tanto escolar y cotidiana.
- **Conectivismo:** es un enfoque de aprendizaje donde las personas mediante el uso de las TIC, forman redes y comunidades para lograr un aprendizaje permanente.

**b. Del tiempo, el espacio y los agrupamientos**

**A) La organización del tiempo.**

Su fin es adecuar las diversas actividades al tiempo disponible, entendiendo siempre esta adecuación como flexible a las necesidades y características del momento.

El orden en el que llevamos a cabo la temporalización es:

- 1º) Asignar realísticamente un tiempo a cada Unidad Didáctica.
- 2º) Secuenciar sus contenidos y el tiempo para cada actividad.

**B) La organización del espacio.**

- En función de la actividad que se vaya a realizar.
- En función de la agrupación del alumnado

También aquí se requiere ser flexible para adecuarse a las circunstancias.

**C) Los agrupamientos.**

Diferentes y flexibles en función de los objetivos y los contenidos.

- **Grupo Clase (curso).** Se utiliza para, asambleas, exposiciones verbales, gráficas o documentales y puede tener un carácter propositivo (síntesis iniciales) o conclusivo (síntesis finales).
- **Equipos de trabajo (Gran Grupo (1/2 clase) y Pequeño Grupo (1/4 de clase):** Requieren el empleo de estrategias de indagación, se vinculan, habitualmente, al tratamiento de los procedimientos y actitudes. Gracias a ellos pueden ser realizados proyectos de trabajo conjunto.
- **Trabajo individual:** Se aplica también a la realización de tareas de indagación, permitiendo por tanto la reflexión personal, el trabajo autónomo, la adquisición de procedimientos y automatismos, el planteamiento y la resolución de problemas y la adquisición de experiencias en la búsqueda y consulta autónoma de información.

**c. Materiales y recursos didácticos**

Son los diversos materiales y equipos que me ayudarán como profesor a presentar los contenidos y a los alumnos a adquirir los conocimientos, las destrezas y habilidades necesarias para superar el módulo

Serán variados, versátiles y adecuados a las competencias profesionales que el alumnado debe desarrollar y su utilidad concreta se tendrá en cuenta para las diferentes unidades recogidas en la programación.

Podrán ser propios del centro, entre los que quiero destacar como recursos generales: los libros de próxima adquisición para el departamento, serán también de consulta para el alumnado, los libros disponibles en la biblioteca del centro, los diferentes medios audiovisuales e informáticos (destacando el uso de Internet); y como recursos específicos para este módulo (instalaciones, mobiliario, maquinaria, útiles...) Así mismo haremos uso de todos los recursos que pueda ofrecernos el entorno (bares, restaurantes, hoteles, tiendas especializadas, bibliotecas, centros de profesores, asociaciones, organismos e instituciones públicas y privadas, etc.)

## 11. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES NO SIGNIFICATIVAS PARA EL ALUMNADO QUE PRESENTE NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES

Podemos entender este apartado como una **“Atención a la Diversidad”**, diversidad que viene dada por el grupo tan heterogéneo de alumnos que podemos encontrarnos.

Para darle respuesta a esta diversidad, debemos identificar donde se manifiesta, por lo que en el desarrollo de la programación tendré en cuenta los ámbitos en los que se manifiesta;

- a. La *capacidad para aprender*. La potencialidad que tiene un alumno para conseguir ciertos aprendizajes.
- b. La *motivación por aprender*. Condiciona la capacidad para aprender y va en función del historial del alumno y de la funcionalidad que le vea al contenido que está aprendiendo, por lo que deberemos tener en cuenta el valor práctico e incentivador de los contenidos y métodos de aprendizaje.
- c. Los *intereses personales*. Se relacionan con el futuro académico y profesional; siendo un factor que condiciona la motivación por aprender.
- d. Los *estilos de aprendizaje*. Tienen diferencias con respecto a:
  - Modalidad sensorial preferente: Se basa en que cada alumno aprende mejor con versos métodos (leyendo, escuchando, escribiendo...)
  - Nivel de atención en la tarea: No todo el alumnado tiene la misma capacidad de atención, los hay que se distraen más o menos.
  - Tipo de refuerzo más adecuado: Cada estudiante prefiere un sistema diferente.
  - Preferencias de agrupamiento: También variarán en función de la persona.
- e. Las *dificultades de ciertos alumnos*. Tanto si son necesidades educativas especiales puntuales o temporales, deberemos prestar a los alumnos afectados una ayuda pedagógica especial que dé respuesta a sus necesidades educativas específicas.

A continuación, señalo las distintas vías de atención a la diversidad del alumnado que aplicaré con la intención de ajustar la acción educativa a la realidad concreta de cada alumno:

1. *Metodologías diversas*. Las actividades planificadas serán diversas, ya que no hay un método por excelencia, ni mejor ni peor en términos absolutos.

Por ese motivo, siempre deberemos atender las necesidades que en cada momento demandan los alumnos programando diversas actividades que se adapten a la singularidad, estilo y ritmo de aprendizaje del alumnado: actividades individuales, actividades de grupo monitorizadas por los alumnos más aventajados, actividades de apoyo y refuerzo para alumnos con déficit, dificultades o retraso, actividades de proacción para los de mayor nivel, etc.

2. *Agrupamientos flexibles*. La flexibilidad de los grupos de trabajo (en el grupo-clase) hace posible que los alumnos puedan realizar al mismo tiempo diferentes tareas según su nivel, intereses u otros criterios. Pudiendo trabajarse los mismos contenidos con distinto nivel de profundidad mediante las mencionadas actividades de refuerzo, de apoyo, de profundización y ampliación.

## 12. EVALUACIÓN

La evaluación supone un conjunto de actividades programadas para recoger información sobre la que docentes y alumnado reflexionan y toman decisiones para mejorar sus estrategias de enseñanza y aprendizaje, e introducir en el proceso en curso las correcciones necesarias.

Estamos ante un proceso sistemático de recogida de datos, incorporado al sistema general de actuación educativa, que permite obtener información válida y fiable para formar juicios de valor acerca de una situación.



En Formación Profesional el objetivo de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado es conocer para cada módulo profesional si ha alcanzado los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de los que están compuestos, con la finalidad de valorar si dispone de la competencia profesional que acredita el Título, y este será el principio que rijan la evaluación de las competencias adquiridas en este módulo profesional.

Teniendo en cuenta la Orden de 29 de septiembre de 2010, la evaluación de este módulo seguirá tres principios fundamentales: inicial (art. 10.2), continua (el art. 2.) y criterial (art. 2.5.b y art. 3).

**Inicial:** se realizará al iniciarse cada una de las fases de aprendizaje, y tiene la finalidad de proporcionar información sobre los conocimientos previos de los alumnos para decidir el nivel en que hay que desarrollar los nuevos contenidos de enseñanza y las relaciones que deben establecerse entre ellos.

**Continua:** pretende superar la relación evaluación=examen o evaluación=calificación final del alumnado, y centra la atención en otros aspectos que se consideran de interés para la mejora del proceso educativo. Se realizará a lo largo de todo el proceso de aprendizaje del alumnado y pretende describir e interpretar, de tal manera que cuanto más información significativa tengamos del alumnado mejor conoceremos su aprendizaje.

**Criterial:** a lo largo del proceso de aprendizaje, la evaluación criterial compara el progreso del alumno en relación con metas graduales establecidas previamente a partir de la situación inicial. Por tanto, fija la atención en el progreso personal del alumno en base a los criterios de evaluación definidos en la normativa. Este principio es fundamental en formación profesional, puesto que es como se estructura y organizan las enseñanzas.

#### **a. Instrumentos**

Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar los aprendizajes serán variados y se elegirán y diseñarán en función de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación que se pretendan medir. Se utilizarán:

- Para las tareas/proyectos: rúbricas y plantillas de corrección.
- Para las presentaciones: rúbricas.
- Para los debates: rúbricas.
- Para las notas de clase: rúbricas y fichas de registro de observación.
- Para cualquier otro tipo de actividades: rúbricas y plantillas de corrección.
- Para exámenes: pruebas escritas (test, preguntas cortas, desarrollo), pruebas orales, pruebas de ejecución...con sus correspondientes plantillas de corrección.

Los instrumentos de evaluación se concretarán para cada unidad de trabajo en la programación de aula y serán decisión de cada docente.

Todas las calificaciones se recogerán en el cuaderno del profesor, donde aparecerán reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

#### **b. Ponderación sobre la nota de cada Resultado de Aprendizaje**

RESULTADO DE APRENDIZAJE	% Nota
1. Prepara material, equipos y mobiliario identificando sus usos y aplicaciones.	20%
2. Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar	20%
3. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio.	20%
4. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo	20%



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

20%

Dicho esto, se hace constar que la ponderación correspondiente a cada uno de los Criterios de Evaluación relacionados con cada uno de los RA quedará establecida en la programación de aula.

Ponderación RA (20%)	<b>Resultado de Aprendizaje:</b> Prepara material, equipos y mobiliario identificando sus usos y aplicaciones.	
Ponderación CE	Criterios de Evaluación	Instrumentos de Evaluación
10%	Se han descrito y clasificado los materiales, equipos y mobiliarios propios de las áreas de servicio de sala.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ejercicio teórico.</li> <li>Ejercicio práctico.</li> </ul>
10%	Se han relacionado equipos, materiales y mobiliario con sus usos y funcionalidades posteriores.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Control con imágenes.</li> <li>Ejercicios de mapas conceptuales</li> </ul>
10%	Se ha interpretado la información y documentación asociada al acopio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ejercicio práctico.</li> <li>Rúbrica diaria.</li> </ul>
10%	Se ha realizado el acopio comprobando cuantitativamente y cualitativamente el material solicitado con el recibido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ejercicio práctico.</li> <li>Rúbrica diaria</li> </ul>
10%	Se ha ubicado el material de servicio en los lugares apropiados a cada caso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ejercicio teórico.</li> <li>Ejercicios de mapas conceptuales.</li> </ul>
20%	Se han caracterizado las operaciones de puesta a punto de equipos, materiales y mobiliario necesarios para su adecuación al servicio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rubrica diaria</li> </ul>
20%	Se han ejecutado los diversos procedimientos de revisión, reposición, repaso, limpieza, colocación y otros, de equipos, materiales y mobiliario en estas áreas de servicio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rubrica diaria.</li> <li>Ejercicio práctico.</li> </ul>
10%	Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rubrica diaria.</li> <li>Ejercicio práctico.</li> </ul>

Ponderación RA (20%)	<b>Resultado de Aprendizaje:</b> Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar.	
Ponderación CE	Criterios de Evaluación	Instrumentos de Evaluación
10%	Se han caracterizado los diversos tipos de montaje de mesas relacionándolos con la tipología de servicios en estas áreas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ejercicio teórico.</li> <li>Ejercicio práctico.</li> </ul>
10%	Se han secuenciado las fases del montaje relacionándolas con sus respectivos procedimientos y técnicas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rubrica diaria.</li> <li>Ejercicios prácticos.</li> </ul>
10%	Se ha determinado y utilizado el material adecuado para las distintas actividades de montaje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ejercicio práctico.</li> <li>Rúbrica diaria.</li> </ul>
20%	Se ha ejecutado el montaje de mesas en tiempo y forma.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ejercicio práctico.</li> <li>Rúbrica diaria.</li> </ul>
10%	Se ha realizado el montaje de elementos auxiliares para el servicio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ejercicio práctico.</li> <li>Rúbrica diaria.</li> </ul>
10%	Se han propuesto alternativas en función de los resultados obtenidos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rubrica diaria.</li> <li>Ejercicio práctico.</li> </ul>
10%	Se han utilizado técnicas de decoración de mesas siguiendo las pautas correctas y utilizando los materiales apropiados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rubrica diaria.</li> <li>Ejercicio práctico.</li> </ul>
10%	Se ha revisado el montaje final de mesas corrigiendo cualquier fallo que pudiera detectarse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rubrica diaria.</li> <li>Ejercicio práctico.</li> </ul>
10%	Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rubrica diaria.</li> <li>Ejercicio práctico.</li> </ul>

Ponderación RA (20%)	<b>Resultado de Aprendizaje:</b> Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio.	
Ponderación CE	Criterios de Evaluación	Instrumentos de Evaluación
10%	Se han descrito las diversas fases de ejecución de los servicios de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rubrica diaria.</li> <li>• Ejercicio práctico.</li> </ul>
10%	Se han relacionado las diversas fases y procedimientos con las características del servicio a desarrollar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Control teórico.</li> <li>• Trabajos de aula.</li> </ul>
10%	Se ha identificado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de alimentos u otros procedimientos de control.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejercicio práctico.</li> <li>• Control teórico.</li> <li>• Rúbrica diaria.</li> </ul>
20%	Se ha definido el itinerario de la comanda diferenciando los distintos departamentos asociados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejercicio práctico.</li> <li>• Rúbrica diaria.</li> </ul>
10%	Se han identificado los nuevos sistemas de comandas asociados a las nuevas tecnologías.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejercicio práctico.</li> <li>• Rúbrica diaria.</li> </ul>
10%	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rubrica diaria.</li> <li>• Ejercicio práctico.</li> </ul>
10%	Se han realizado las operaciones de recogida y/o desbarasado de manera ordenada y limpia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rubrica diaria.</li> <li>• Ejercicio práctico.</li> </ul>
10%	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rubrica diaria.</li> <li>• Ejercicio práctico.</li> </ul>
5%	Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rubrica diaria.</li> <li>• Ejercicio práctico.</li> </ul>
5%	Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rubrica diaria.</li> <li>• Ejercicio práctico.</li> </ul>

Ponderación RA (20%)	<b>Resultado de Aprendizaje:</b> Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.	
Ponderación CE	Criterios de Evaluación	Instrumentos de Evaluación
10%	Se han descrito y caracterizado las diversas fases de ejecución de los servicios de diversos tipos de bebidas en sala.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejercicio teórico.</li> <li>• Ejercicios de aula.</li> </ul>
10%	Se han identificado y relacionado las diversas fases y procedimientos que se deben desarrollar con las características del servicio de bebidas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Control teórico.</li> <li>• Ejercicios de aula.</li> </ul>
15%	Se ha identificado e interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de bebidas u otros procedimientos de control.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejercicio práctico.</li> <li>• Rúbrica diaria.</li> </ul>
15%	Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejercicio práctico.</li> <li>• Rúbrica diaria.</li> </ul>
15%	Se ha realizado el transporte en bandeja de manera correcta en función del tipo y clase de bebida a transportar y el orden establecido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejercicio prácticos.</li> <li>• Rúbrica diaria.</li> </ul>
10%	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rubrica diaria.</li> <li>• Ejercicios prácticos.</li> </ul>
10%	Se han realizado las operaciones de recogida y/o desbarasado de manera ordenada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rubrica diaria.</li> <li>• Ejercicios prácticos.</li> </ul>
10%	Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rubrica diaria.</li> <li>• Ejercicios prácticos.</li> </ul>
5%	Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rubrica diaria.</li> <li>• Ejercicios prácticos.</li> </ul>

Ponderación RA (20%)	<b>Resultado de Aprendizaje:</b> Ejecuta las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de sala, relacionándolas con las necesidades de reposición y adecuación al siguiente servicio.	
Ponderación CE	Criterios de Evaluación	Instrumentos de Evaluación
10%	Se han caracterizado las operaciones de post-servicio habituales en estas áreas de servicio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ejercicio teórico.</li> <li>Ejercicios de aula.</li> </ul>
10%	Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, materiales y mobiliario utilizados durante el servicio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Control teórico.</li> <li>Ejercicios de aula.</li> </ul>
15%	Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ejercicio práctico.</li> <li>Rúbrica diaria.</li> </ul>
15%	Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ejercicio práctico.</li> <li>Rúbrica diaria.</li> </ul>
25%	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ejercicios prácticos.</li> <li>Rúbrica diaria.</li> </ul>
10%	Se ha realizado la recogida del material utilizado de forma correcta y ordenada hacia los lugares de limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rubrica diaria.</li> <li>Ejercicios prácticos.</li> </ul>
5%	Se ha recolocado el mobiliario utilizado para su adecuación a usos posteriores.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rubrica diaria.</li> <li>Ejercicios prácticos.</li> </ul>
5%	Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rubrica diaria.</li> <li>Ejercicios prácticos.</li> </ul>
5%	Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rubrica diaria.</li> <li>Ejercicios prácticos.</li> </ul>

c. **Requisitos para una calificación positiva del módulo**

En el apartado 1 del Art. 16 de la Orden de 29 de septiembre de 2010, indica que *“la evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumno o alumna en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo y del módulo profesional de proyecto se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes”*.

**Para superar el módulo, el alumnado debe haber alcanzado todos los resultados de aprendizaje establecidos en la Orden que regula la titulación en la que se encuentra enmarcado el presente módulo, es decir, deberá superar cada uno de ellos de manera individual con una nota igual o superior a 5 sobre 10.**

Teniendo en cuenta esto y tal y cómo indicábamos anteriormente, los criterios de calificación se concretarán para cada unidad de trabajo en la programación de aula para poder realizar la calificación de cada instrumento de evaluación asociado a un criterio de evaluación nos serviremos de una rúbrica o plantilla de corrección.

**ACTIVIDADES DE REFUERZO**

Se contemplarán en la programación de aula dentro del desarrollo de cada una de las unidades, serán de carácter individual y estarán enfocadas a ayudar al alumnado a conseguir los resultados de aprendizaje en nivel suficiente como para poder obtener una calificación positiva del módulo.



### **13. ACTIVIDADES DE MEJORA DE RESULTADOS Y AMPLIACIÓN**

Para aquellos alumnos con mayor capacidad o mayor interés, la atención a la diversidad se concretará en:

- Oferta de una adecuada diversificación y ampliación de los aspectos del saber y del saber hacer.
- Diseño por parte de los alumnos implicados diferentes actividades de ampliación, estimulando así la formación de personas autónomas.

Tanto las actividades de refuerzo/recuperación como las de ampliación, están planificadas para ser realizadas entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final, según se indica en el apartado 4.c del artículo 2 de la Orden de 29 de septiembre de 2010: *“La determinación y planificación de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado matriculado en la modalidad presencial la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva o, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos. Dichas actividades se realizarán en primer curso durante el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final y, en segundo curso 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.”*

### **14. PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA**

La asistencia regular a las clases es un requisito imprescindible para la evaluación y calificación continuas. En esta línea, la expresión “asistencia regular” y sus efectos sobre la evaluación continua se pueden especificar en los siguientes términos:

- El derecho a la evaluación continua, lo pierde cualquier alumno que haya tenido faltas de asistencia, justificadas y no justificadas, en la medida que establece el Reglamento Organización y Funcionamiento del Centro.
- Aquellos alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua, tendrán derecho a un sistema de evaluación especial que consistirá en un conjunto de pruebas y trabajos individuales, asociados a cada Criterio de Evaluación.

### **15. PROCEDIMIENTO PARA EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN**

La programación didáctica es un instrumento de planificación flexible, por tanto, necesita de un seguimiento periódico para evaluar el cumplimiento de la misma, e introducir aquellas modificaciones que sean necesarias para corregir las posibles desviaciones detectadas.

Este procedimiento pretende completar la evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje. Este procedimiento implicará un análisis particular de cómo los diferentes elementos curriculares que se organizan en cada Unidad de Aprendizaje, y que se recogerá en el apartado “observaciones” de cada unidad.

Como elemento de seguimiento adicional, se propone una evaluación del proceso de enseñanza en el que el alumnado de forma anónima contestará a una serie de preguntas en las que evaluará las actividades y tareas y el desarrollo en general de cada una de las unidades.

Las modificaciones pertinentes a la presente programación se realizarán de acorde a lo establecido en el Proyecto Educativo del Centro.



## **16. BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA**

En clase se recomendarán diferentes libros de consulta, así como distintas páginas webs relacionadas con la materia.

## **17. ANEXOS**