

I.E.S. GRAN CAPITÁN

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO PROFESIONAL:
SERVICIO EN RESTAURANTE
Y EVENTOS ESPECIALES

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE
SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

VIGENCIA: 2019/2020 a



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**

a) DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

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

Descripción		
Identificación	Código	0153
	Módulo Profesional	Servicios en Restaurante y Eventos Especiales.
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo
	Título	Técnico en Servicios de Restauración
	Grado	Medio
Distribución horaria	Curso	2º
	Horas	210
	Horas Semanales	10
Tipología de módulo	Asociado a UC:	UC1052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala. UC1053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente UC1053_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.
	Transversal	No
	Soporte	No
Síntesis del módulo	Este Módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de producción, servicios y atención al cliente y algunas subfunciones relacionadas con la calidad y la administración en el ámbito de los servicios en mesa y servicios especiales.	

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 las 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:

	Estatad	Autonómica
Ordenación	<p>Ley Orgánica 2/2006, 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>Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.</p>	<p>Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.</p> <p>Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.</p>
Perfil Profesional	<p>Ley Orgánica 5/2002 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>Real Decreto 1416/2005 de 25 de noviembre, sobre el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.</p> <p>Real Decreto 295/2004, 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>
Título	<p>Real Decreto 1690/2007 de 14 de diciembre por el que se establece el Título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.</p>	<p>Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración.</p>
Evaluación	<p><i>(No existe normativa aplicable a nivel autonómico al no tener competencias nuestra Comunidad Autónoma).</i></p>	<p>Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.</p>



b) 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 del servicio.
- e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.
- f) Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.
- g) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los mismos.
- h) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.
- i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- j) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.



a) 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.
- 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.

b) RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RESULTADO DE APRENDIZAJE
1. Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en sala. b) Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en sala. c) Se ha acogido al cliente a su llegada al establecimiento o evento aplicando el protocolo empresarial. d) Se ha relacionado los productos y servicios del establecimiento o evento con las peticiones y necesidades de cada tipo de cliente. e) Se han identificado demandas implícitas de los clientes, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario. f) Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de estos. g) Se ha acompañado al cliente hasta su mesa, acomodándolo con agilidad y cortesía. h) Se han presentado al cliente los diversos tipos de oferta siguiendo las normas básicas de protocolo. i) Se han utilizado las nuevas tecnologías en la toma de comandas. j) Se han confeccionado las comandas cumplimentando los datos de forma correcta y legible. k) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia. l) Se ha despedido al cliente a su salida del establecimiento o evento aplicando el protocolo empresarial.

RESULTADO DE APRENDIZAJE
2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se ha identificado la tipología de servicios en restaurante y eventos especiales. b) Se han relacionado los tipos de oferta gastronómica con el servicio a desarrollar. c) Se han caracterizado los condicionantes para el servicio en restaurante, eventos y otros, incluyendo el servicio de desayunos y habitaciones en las áreas de alojamiento. d) Se ha descrito el mobiliario y utillaje propio de los servicios especiales, así como sus aplicaciones. e) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables a cada servicio especial. f) Se ha identificado la documentación previa asociada a las operaciones de servicio en restaurante, eventos especiales y otros. g) Se ha desarrollado el servicio respetando los condicionantes y la propia dinámica del mismo. h) Se han realizado los procesos de facturación y cobro de servicios, según instrucciones y/o normas establecidas. i) Se han ejecutado las operaciones de desbarasado y recogida del material utilizado con orden y limpieza. j) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia. k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

3. Realiza el trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas asociadas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han identificado y caracterizado las materias primas y elaboraciones culinarias usuales en la aplicación de este tipo de técnicas de servicio.
- b) Se han identificado y clasificado los diversos útiles y herramientas para el servicio de productos pelados, trinchados, desespinaos y racionados.
- c) Se ha dispuesto y comprobado la puesta a punto de todo lo necesario para el desarrollo de la actividad.
- d) Se han relacionado las distintas materias primas y productos culinarios con las técnicas apropiadas, en función de sus características, presentaciones, anatomía y otros condicionantes.
- e) Se han desarrollado los diversos procesos de pelado, trinchado, desespinado y racionado en tiempo y forma.
- f) Se ha realizado el servicio de las elaboraciones siguiendo los parámetros establecidos.
- g) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

4. Elabora platos a la vista del cliente aplicando las técnicas culinarias y de servicio relacionadas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han reconocido los elementos de la oferta gastronómica más adecuada para su elaboración ante la vista del cliente.
- b) Se han caracterizado las principales técnicas culinarias y de servicio empleadas en la elaboración de platos ante el cliente.
- c) Se han reconocido la maquinaria, materiales y útiles aplicables para la elaboración de platos ante el cliente.
- d) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.
- e) Se ha determinado el lugar de elaboración de los platos.
- f) Se han identificado las órdenes de servicio a partir de la documentación.
- g) Se han realizado las elaboraciones a la vista del cliente respetando tiempos, cocciones y temperaturas.
- h) Se han realizado las técnicas de elaboración y servicio con orden y limpieza, dejando el lugar de trabajo recogido a la finalización de la tarea.
- i) Se ha sugerido al cliente distintas alternativas de elaboración si las hubiera.
- j) Se han valorado las posibilidades decorativas de la presentación de platos y fuentes buscando el equilibrio estético de los mismos.
- k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

c) BLOQUES DE CONTENIDOS BÁSICOS

1) ATENCIÓN AL CLIENTE EN MESA Y SERVICIOS ESPECIALES:

- Procedimientos de acogida, estancia y despedida al cliente en mesas y servicios especiales. Fases y factores a tener en cuenta. Tratamiento y consideración al cliente.
- Presentación de cartas y minutas. Exposición de productos/servicios, atención a las demandas y expectativas de los clientes, sugerencias y adecuación de la oferta.
- Comandas. Procedimientos para la formalización, control y distribución de la misma. Nuevas tecnologías asociadas a estos procesos.
- Sugerencias, quejas y/o reclamaciones. Documentación asociada y protocolos habituales de actuación.

2) SERVICIO DE ELABORACIONES CULINARIAS:

- Servicio en restaurante. Tipos y métodos de servicio.
- Descripción y análisis. Fases y técnicas para su desarrollo.
- Ejecución de los procedimientos de servicio en mesa, desarrollo, control y valoración de resultados.
- Servicios especiales. Descripción y tipología. Caracterización y especificidades de cada uno. Documentación relacionada.
- Operaciones de montaje y decoraciones específicas. Fases y técnicas asociadas.
- Ejecución de las operaciones de preservicio, servicio y post-servicio de servicios especiales, desarrollo, control y valoración de resultados.

3) REALIZACIÓN DE TRINCHADOS, RACIONADOS Y DESESPINADOS DE PRODUCTOS Y ELABORACIONES CULINARIAS:

- Terminología profesional relacionada.
- Útiles y herramientas específicos y/o habituales en estos procesos.
- Operaciones de puesta a punto de materiales y espacio ante el comensal.
- Productos culinarios y materias primas relacionadas. Características, presentaciones y otros aspectos relacionados.
- Técnicas de trinchado, desespinado y racionado. Ejecución de procedimientos con carnes, aves, pescados, mariscos, frutas y otros alimentos posibles. Valoración y control de resultados.

4) ELABORACIÓN DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE:

- Maquinaria, útiles y herramientas específicos para la elaboración de platos a la vista del cliente. Descripción, características, usos, aplicaciones y mantenimiento.
- Operaciones de puesta a punto. Ubicación de materiales y adecuación de espacios.
- Técnicas en la elaboración de platos a la vista del cliente. Descripción y análisis. Caracterización de elaboraciones culinarias habituales a la vista del cliente. Procedimientos de elaboración, presentación/decoración y servicio. Control y valoración de resultados.

d) LISTADO DE UUD

UNIDAD DIDÁCTICA 1: 10 HORAS

- REPASO INICIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 2: 100 HORAS

- EL SERVICIO EN EL RESTAURANTE

UNIDAD DIDÁCTICA 3: 40 HORAS

- SERVICIOS ESPECIALES

UNIDAD DIDÁCTICA 4: 25 HORAS

- TRINCHADOS, DESPINADOS Y RACIONADOS DE ELABORACIONES CULINARIAS ANTE EL COMENSAL

UNIDAD DIDÁCTICA 5: 25 HORAS

- REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS ANTE EL COMENSAL

UNIDAD DIDÁCTICA 6: 10 HORAS

- CONOCIMIENTOS CULINARIOS Y PRODUCTOS GOURMET

e) TABLA GENERAL DE OBJETIVOS GENERALES, COMPETENCIAS PPS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, UNIDADES DE TRABAJO, TEMPORALIZACIÓN Y DURACIÓN EN SESIONES

OG	CPPS	UUTT	RRAA	Trimestre	Sesiones/hora
A,C,D ,E,F	A,C,D ,E,F	UT 1.- Repaso inicial	RA 2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.	1º	4
A, C,D,E, F,G	A, C,D,E, F,G	UT 2.-El servicio en el restaurante	RA 1. Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir. RA 2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.	1º y 2º	22
A, C,D,E, F,G	A, C,D,E, F,G	UT 3. Servicios especiales	RA 1. Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir. RA 2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.	1º y 2º	4
A, B, C,, D, E, G	A, B, C,, D, E, G	UT 4.-Trinchados, despinados y racionados de elaboraciones culinarias ante el comensal.	RA 3. Realiza el trinchado, racionado y despinado de productos y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas asociadas.	1º y 2º	8
A, B, C,, D, E, G	A, B, C,, D, E, G	UT 5.-Realización de elaboraciones culinarias ante el comensal.	RA 4. Elabora platos a la vista del cliente aplicando las técnicas culinarias y de servicio relacionadas.	2º	8
A,B, C,D,E, G	A,B, C,D,E, G	UT 6.- Conocimientos culinarios y productos gourmet.	RA 2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.	1º y 2º	4 (transversal)
TOTAL HORAS					210



f) DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: SREE UNIDAD TRABAJO 1: REPASO INICIAL	
TEMPORALIZACIÓN: 6 Sesiones	
RESULTADO DE APRENDIZAJE 2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
a) Se ha identificado la tipología de servicios en restaurante y eventos especiales. b) Se han relacionado los tipos de oferta gastronómica con el servicio a desarrollar. c) Se han caracterizado los condicionantes para el servicio en restaurante, eventos y otros, incluyendo el servicio de desayunos y habitaciones en las áreas de alojamiento. d) Se ha descrito el mobiliario y utillaje propio de los servicios especiales, así como sus aplicaciones. e) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables a cada servicio especial. f) Se ha identificado la documentación previa asociada a las operaciones de servicio en restaurante, eventos especiales y otros. g) Se ha desarrollado el servicio respetando los condicionantes y la propia dinámica del mismo. h) Se han realizado los procesos de facturación y cobro de servicios, según instrucciones y/o normas establecidas. i) Se han ejecutado las operaciones de desbarasado y recogida del material utilizado con orden y limpieza. j) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia. k) 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">- Servicio en restaurante. Tipos y métodos de servicio.- Descripción y análisis. Fases y técnicas para su desarrollo.- Ejecución de los procedimientos de servicio en mesa, desarrollo, control y valoración de resultados.- Servicios especiales. Descripción y tipología. Caracterización y especificidades de cada uno. Documentación relacionada.- Operaciones de montaje y decoraciones específicas. Fases y técnicas asociadas.- Ejecución de las operaciones de preservicio, servicio y post-servicio de servicios especiales, desarrollo, control y valoración de resultados.

MÓDULO: SREE
UNIDAD TRABAJO 2: EL SERVICIO EN EL RESTAURANTE

TEMPORALIZACIÓN: 22 Sesiones

RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA1 Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>a) Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en sala.</p> <p>b) Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en sala.</p> <p>c) Se ha acogido al cliente a su llegada al establecimiento o evento aplicando el protocolo empresarial.</p> <p>d) Se ha relacionado los productos y servicios del establecimiento o evento con las peticiones y necesidades de cada tipo de cliente.</p> <p>e) Se han identificado demandas implícitas de los clientes, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario.</p> <p>f) Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de estos.</p> <p>g) Se ha acompañado al cliente hasta su mesa, acomodándolo con agilidad y cortesía.</p> <p>h) Se han presentado al cliente los diversos tipos de oferta siguiendo las normas básicas de protocolo.</p> <p>i) Se han utilizado las nuevas tecnologías en la toma de comandas.</p> <p>j) Se han confeccionado las comandas cumplimentando los datos de forma correcta y legible.</p> <p>k) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.</p> <p>l) Se ha despedido al cliente a su salida del establecimiento o evento aplicando el protocolo empresarial.</p>	<p>ATENCIÓN AL CLIENTE EN MESA Y SERVICIOS ESPECIALES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procedimientos de acogida, estancia y despedida al cliente en mesas y servicios especiales. Fases y factores a tener en cuenta. Tratamiento y consideración al cliente. - Presentación de cartas y minutas. Exposición de productos/servicios, atención a las demandas y expectativas de los clientes, sugerencias y adecuación de la oferta. - Comandas. Procedimientos para la formalización, control y distribución de la misma. Nuevas tecnologías asociadas a estos procesos. - Sugerencias, quejas y/o reclamaciones. Documentación asociada y protocolos habituales de actuación
<p>RA 2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.</p> <p>a) Se ha identificado la tipología de servicios en restaurante y eventos especiales.</p> <p>b) Se han relacionado los tipos de oferta gastronómica con el servicio a desarrollar.</p> <p>c) Se han caracterizado los condicionantes para el servicio en restaurante, eventos y otros, incluyendo el servicio de desayunos y habitaciones en las áreas de alojamiento.</p> <p>d) Se ha descrito el mobiliario y utillaje propio de los servicios especiales, así como sus aplicaciones.</p> <p>e) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables a cada servicio especial.</p> <p>f) Se ha identificado la documentación previa asociada a las operaciones de servicio en restaurante, eventos especiales y otros.</p> <p>g) Se ha desarrollado el servicio respetando los condicionantes y la propia dinámica del mismo.</p>	<p>SERVICIO DE ELABORACIONES CULINARIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Servicio en restaurante. Tipos y métodos de servicio. - Descripción y análisis. Fases y técnicas para su desarrollo. - Ejecución de los procedimientos de servicio en mesa, desarrollo, control y valoración de resultados. - Servicios especiales. Descripción y tipología. Caracterización y especificidades de cada uno. Documentación relacionada. - Operaciones de montaje y decoraciones específicas. Fases y técnicas asociadas. - Ejecución de las operaciones de preservicio, servicio y post-servicio de servicios especiales, desarrollo, control y valoración de resultados.



- | | |
|--|--|
| <p>h) Se han realizado los procesos de facturación y cobro de servicios, según instrucciones y/o normas establecidas.</p> <p>i) Se han ejecutado las operaciones de desbarasado y recogida del material utilizado con orden y limpieza.</p> <p>j) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.</p> <p>k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> | |
|--|--|

MÓDULO: SREE
UNIDAD TRABAJO 3: SERVICIOS ESPECIALES

TEMPORALIZACIÓN: 4 Sesiones

RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA 1 Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>a) Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en sala.</p> <p>b) Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en sala.</p> <p>c) Se ha acogido al cliente a su llegada al establecimiento o evento aplicando el protocolo empresarial.</p> <p>d) Se ha relacionado los productos y servicios del establecimiento o evento con las peticiones y necesidades de cada tipo de cliente.</p> <p>e) Se han identificado demandas implícitas de los clientes, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario.</p> <p>f) Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de estos.</p> <p>g) Se ha acompañado al cliente hasta su mesa, acomodándolo con agilidad y cortesía.</p> <p>h) Se han presentado al cliente los diversos tipos de oferta siguiendo las normas básicas de protocolo.</p> <p>i) Se han utilizado las nuevas tecnologías en la toma de comandas.</p> <p>j) Se han confeccionado las comandas cumplimentando los datos de forma correcta y legible.</p> <p>k) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.</p> <p>l) Se ha despedido al cliente a su salida del establecimiento o evento aplicando el protocolo empresarial.</p>	<p>ATENCIÓN AL CLIENTE EN MESA Y SERVICIOS ESPECIALES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procedimientos de acogida, estancia y despedida al cliente en mesas y servicios especiales. Fases y factores a tener en cuenta. Tratamiento y consideración al cliente. - Presentación de cartas y minutas. Exposición de productos/servicios, atención a las demandas y expectativas de los clientes, sugerencias y adecuación de la oferta. - Comandas. Procedimientos para la formalización, control y distribución de la misma. Nuevas tecnologías asociadas a estos procesos. - Sugerencias, quejas y/o reclamaciones. Documentación asociada y protocolos habituales de actuación
<p>RA 2 Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.</p> <p>a) Se ha identificado la tipología de servicios en restaurante y eventos especiales.</p> <p>b) Se han relacionado los tipos de oferta gastronómica con el servicio a desarrollar.</p> <p>c) Se han caracterizado los condicionantes para el servicio en restaurante, eventos y otros, incluyendo el servicio de desayunos y habitaciones en las áreas de alojamiento.</p> <p>d) Se ha descrito el mobiliario y utillaje propio de los servicios especiales, así como sus aplicaciones.</p> <p>e) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables a cada servicio especial.</p> <p>f) Se ha identificado la documentación previa asociada a las operaciones de servicio en restaurante, eventos especiales y otros.</p> <p>g) Se ha desarrollado el servicio respetando los condicionantes y la propia dinámica del mismo.</p> <p>h) Se han realizado los procesos de facturación y cobro de servicios, según instrucciones y/o normas establecidas.</p>	<p>SERVICIO DE ELABORACIONES CULINARIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Servicio en restaurante. Tipos y métodos de servicio. - Descripción y análisis. Fases y técnicas para su desarrollo. - Ejecución de los procedimientos de servicio en mesa, desarrollo, control y valoración de resultados. - Servicios especiales. Descripción y tipología. Caracterización y especificidades de cada uno. Documentación relacionada. - Operaciones de montaje y decoraciones específicas. Fases y técnicas asociadas. - Ejecución de las operaciones de preservicio, servicio y post-servicio de servicios especiales, desarrollo, control y valoración de resultados.



- i) Se han ejecutado las operaciones de desbarasado y recogida del material utilizado con orden y limpieza.
- j) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.
- k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

MÓDULO: SREE

UNIDAD TRABAJO 4: TRINCHADOS, DESESPINADOS Y RACIONADOS DE ELABORACIONES CULINARIAS ANTE EL COMENSAL

TEMPORALIZACIÓN: 8 Sesiones

RESULTADO DE APRENDIZAJE

3. Realiza el trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas asociadas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>a) Se han identificado y caracterizado las materias primas y elaboraciones culinarias usuales en la aplicación de este tipo de técnicas de servicio.</p> <p>b) Se han identificado y clasificado los diversos útiles y herramientas para el servicio de productos pelados, trinchados, desespinaos y racionados.</p> <p>c) Se ha dispuesto y comprobado la puesta a punto de todo lo necesario para el desarrollo de la actividad.</p> <p>d) Se han relacionado las distintas materias primas y productos culinarios con las técnicas apropiadas, en función de sus características, presentaciones, anatomía y otros condicionantes.</p> <p>e) Se han desarrollado los diversos procesos de pelado, trinchado, desespinado y racionado en tiempo y forma.</p> <p>f) Se ha realizado el servicio de las elaboraciones siguiendo los parámetros establecidos.</p> <p>g) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>REALIZACIÓN DE TRINCHADOS, RACIONADOS Y DESESPINADOS DE PRODUCTOS Y ELABORACIONES CULINARIAS:</p> <ul style="list-style-type: none">- Terminología profesional relacionada.- Útiles y herramientas específicos y/o habituales en estos procesos.- Operaciones de puesta a punto de materiales y espacio ante el comensal.- Productos culinarios y materias primas relacionadas. Características, presentaciones y otros aspectos relacionados.- Técnicas de trinchado, desespinado y racionado. Ejecución de procedimientos con carnes, aves, pescados, mariscos, frutas y otros alimentos posibles. Valoración y control de resultados.

MÓDULO: SREE	
UNIDAD TRABAJO 5: ELABORA PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE	
TEMPORALIZACIÓN: 8 sesiones	
RESULTADO DE APRENDIZAJE	
4. Elabora platos a la vista del cliente aplicando las técnicas culinarias y de servicio relacionadas.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>a) Se han reconocido los elementos de la oferta gastronómica más adecuada para su elaboración ante la vista del cliente.</p> <p>b) Se han caracterizado las principales técnicas culinarias y de servicio empleadas en la elaboración de platos ante el cliente.</p> <p>c) Se han reconocido la maquinaria, materiales y útiles aplicables para la elaboración de platos ante el cliente.</p> <p>d) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.</p> <p>e) Se ha determinado el lugar de elaboración de los platos.</p> <p>f) Se han identificado las órdenes de servicio a partir de la documentación.</p> <p>g) Se han realizado las elaboraciones a la vista del cliente respetando tiempos, cocciones y temperaturas.</p> <p>h) Se han realizado las técnicas de elaboración y servicio con orden y limpieza, dejando el lugar de trabajo recogido a la finalización de la tarea.</p> <p>i) Se ha sugerido al cliente distintas alternativas de elaboración si las hubiera.</p> <p>j) Se han valorado las posibilidades decorativas de la presentación de platos y fuentes buscando el equilibrio estético de los mismos.</p> <p>k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>ELABORACIÓN DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maquinaria, útiles y herramientas específicos para la elaboración de platos a la vista del cliente. Descripción, características, usos, aplicaciones y mantenimiento. - Operaciones de puesta a punto. Ubicación de materiales y adecuación de espacios. - Técnicas en la elaboración de platos a la vista del cliente. Descripción y análisis. Caracterización de elaboraciones culinarias habituales a la vista del cliente. Procedimientos de elaboración, presentación/decoración y servicio. Control y valoración de resultados.

MÓDULO: SREE	
UNIDAD TRABAJO 6: CONOCIMIENTOS CULINARIOS Y PRODUCTOS GOURMET	
TEMPORALIZACIÓN: 8 sesiones	
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	
RA 3. Realiza el trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas asociadas.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>a) Se han identificado y caracterizado las materias primas y elaboraciones culinarias usuales en la aplicación de este tipo de técnicas de servicio.</p> <p>b) Se han identificado y clasificado los diversos útiles y herramientas para el servicio de productos pelados, trinchados, desespinaos y racionados.</p> <p>c) Se ha dispuesto y comprobado la puesta a punto de todo lo necesario para el desarrollo de la actividad.</p> <p>d) Se han relacionado las distintas materias primas y productos culinarios con las técnicas apropiadas, en función de sus características, presentaciones, anatomía y otros condicionantes.</p> <p>e) Se han desarrollado los diversos procesos de pelado, trinchado, desespinado y racionado en tiempo y forma.</p>	<p>REALIZACIÓN DE TRINCHADOS, RACIONADOS Y DESESPINADOS DE PRODUCTOS Y ELABORACIONES CULINARIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Terminología profesional relacionada. - Útiles y herramientas específicos y/o habituales en estos procesos. - Operaciones de puesta a punto de materiales y espacio ante el comensal. - Productos culinarios y materias primas relacionadas. Características, presentaciones y otros aspectos relacionados. - Técnicas de trinchado, desespinado y racionado. Ejecución de procedimientos con carnes, aves, pescados, mariscos, frutas y otros alimentos posibles. Valoración y control de resultados.



<p>f) Se ha realizado el servicio de las elaboraciones siguiendo los parámetros establecidos.</p> <p>g) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	
RA 4. Elabora platos a la vista del cliente aplicando las técnicas culinarias y de servicio relacionadas.	
<p>a) Se han reconocido los elementos de la oferta gastronómica más adecuada para su elaboración ante la vista del cliente.</p> <p>b) Se han caracterizado las principales técnicas culinarias y de servicio empleadas en la elaboración de platos ante el cliente.</p> <p>c) Se han reconocido la maquinaria, materiales y útiles aplicables para la elaboración de platos ante el cliente.</p> <p>d) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.</p> <p>e) Se ha determinado el lugar de elaboración de los platos.</p> <p>f) Se han identificado las órdenes de servicio a partir de la documentación.</p> <p>g) Se han realizado las elaboraciones a la vista del cliente respetando tiempos, cocciones y temperaturas.</p> <p>h) Se han realizado las técnicas de elaboración y servicio con orden y limpieza, dejando el lugar de trabajo recogido a la finalización de la tarea.</p> <p>i) Se ha sugerido al cliente distintas alternativas de elaboración si las hubiera.</p> <p>j) Se han valorado las posibilidades decorativas de la presentación de platos y fuentes buscando el equilibrio estético de los mismos.</p> <p>k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>ELABORACIÓN DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE:</p> <p>a. Maquinaria, útiles y herramientas específicos para la elaboración de platos a la vista del cliente. Descripción, características, usos, aplicaciones y mantenimiento.</p> <p>b. Operaciones de puesta a punto. Ubicación de materiales y adecuación de espacios.</p> <p>c. Técnicas en la elaboración de platos a la vista del cliente. Descripción y análisis. Caracterización de elaboraciones culinarias habituales a la vista del cliente. Procedimientos de elaboración, presentación/decoración y servicio. Control y valoración de resultados.</p>



g) 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.



h) ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones/subfunciones de organización de unidades de producción, de aprovisionamiento y servicio, relacionadas con el vino y otras bebidas en el ámbito del sector de la restauración.

Las funciones/subfunciones de organización de unidades de producción, aprovisionamiento, producción y servicio, incluyen aspectos como:

- La determinación de cartas de vinos y bebidas relacionadas con las ofertas gastronómicas.
- La selección y control de proveedores.
- La recepción y almacenamiento de vinos y conservación adecuada en las diversas áreas de servicio.
- La distribución interna/externa.
- El control y flujo de documentos asociados con las actividades de aprovisionamiento de vinos y bebidas.
- La puesta a punto de instalaciones y equipos de trabajo.
- El control del servicio de vinos conforme a las normas de protocolo del mismo.
- La información y el asesoramiento.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en la gestión y servicio de vinos en los diversos ámbitos de la restauración tradicional, las colectividades que solicitan catering, bares y establecimientos hoteleros.

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

- La caracterización de los vinos.
- La caracterización, ejecución y control de los procesos de recepción, almacenamiento, distribución y conservación adecuada de vinos.
- La identificación y aplicación de técnicas de descripción de las características organolépticas y analíticas de los vinos.
- La definición de cartas de vinos y bebidas, identificando y asociando vinos y bebidas a las elaboraciones culinarias.
- La determinación de recursos y utensilios específicos para el servicio de vinos.
- La caracterización, desarrollo y control de las operaciones de servicios de vinos.



i) METODOLOGÍA

i.1. 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.

i.2. 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.

i.3. 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.)



j) 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.



k) 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.

k.1. 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.

k.2. Ponderación sobre la nota de cada Resultado de Aprendizaje

RESULTADO DE APRENDIZAJE	% Nota
RA1. Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.	30 %
RA2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.	30 %
RA3. Realiza el trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas asociadas.	20%
RA4.Elabora platos a la vista del cliente aplicando las técnicas culinarias y de servicio relacionadas.	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 (30%)	Resultado de Aprendizaje: <i>Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.</i>
Criterios de Evaluación	
a) Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en sala.	
b) Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en sala.	
c) Se ha acogido al cliente a su llegada al establecimiento o evento aplicando el protocolo empresarial.	
d) Se ha relacionado los productos y servicios del establecimiento o evento con las peticiones y necesidades de cada tipo de cliente.	
e) Se han identificado demandas implícitas de los clientes, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario.	
f) Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de estos.	
g) Se ha acompañado al cliente hasta su mesa, acomodándolo con agilidad y cortesía.	
h) Se han presentado al cliente los diversos tipos de oferta siguiendo las normas básicas de protocolo.	
i) Se han utilizado las nuevas tecnologías en la toma de comandas.	
j) Se han confeccionado las comandas cumplimentando los datos de forma correcta y legible.	
k) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.	
l) Se ha despedido al cliente a su salida del establecimiento o evento aplicando el protocolo empresarial.	



Ponderación RA (30%)	Resultado de Aprendizaje: <i>Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.</i>
Criterios de Evaluación	
a) Se ha identificado la tipología de servicios en restaurante y eventos especiales.	
b) Se han relacionado los tipos de oferta gastronómica con el servicio a desarrollar.	
c) Se han caracterizado los condicionantes para el servicio en restaurante, eventos y otros, incluyendo el servicio de desayunos y habitaciones en las áreas de alojamiento.	
d) Se ha descrito el mobiliario y utillaje propio de los servicios especiales, así como sus aplicaciones.	
e) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables a cada servicio especial.	
f) Se ha identificado la documentación previa asociada a las operaciones de servicio en restaurante, eventos especiales y otros.	
g) Se ha desarrollado el servicio respetando los condicionantes y la propia dinámica del mismo.	
h) Se han realizado los procesos de facturación y cobro de servicios, según instrucciones y/o normas establecidas.	
i) Se han ejecutado las operaciones de desbarasado y recogida del material utilizado con orden y limpieza.	
j) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.	
k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	



Ponderación RA (20%)	Resultado de Aprendizaje: <i>Realiza el trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas asociadas.</i>
Criterios de Evaluación	
a) Se han identificado y caracterizado las materias primas y elaboraciones culinarias usuales en la aplicación de este tipo de técnicas de servicio.	
b) Se han identificado y clasificado los diversos útiles y herramientas para el servicio de productos pelados, trinchados, desespinaados y racionados.	
c) Se ha dispuesto y comprobado la puesta a punto de todo lo necesario para el desarrollo de la actividad.	
d) Se han relacionado las distintas materias primas y productos culinarios con las técnicas apropiadas, en función de sus características, presentaciones, anatomía y otros condicionantes.	
e) Se han desarrollado los diversos procesos de pelado, trinchado, desespinado y racionado en tiempo y forma.	
f) Se ha realizado el servicio de las elaboraciones siguiendo los parámetros establecidos.	
g) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	



Ponderación RA (20%)	Resultado de Aprendizaje: <i>Elabora platos a la vista del cliente aplicando las técnicas culinarias y de servicio relacionadas.</i>
Criterios de Evaluación	
a) Se han reconocido los elementos de la oferta gastronómica más adecuada para su elaboración ante la vista del cliente.	
b) Se han caracterizado las principales técnicas culinarias y de servicio empleadas en la elaboración de platos ante el cliente.	
c) Se han reconocido la maquinaria, materiales y útiles aplicables para la elaboración de platos ante el cliente.	
d) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.	
e) Se ha determinado el lugar de elaboración de los platos.	
f) Se han identificado las órdenes de servicio a partir de la documentación.	
g) Se han realizado las elaboraciones a la vista del cliente respetando tiempos, cocciones y temperaturas.	
h) Se han realizado las técnicas de elaboración y servicio con orden y limpieza, dejando el lugar de trabajo recogido a la finalización de la tarea.	
i) Se ha sugerido al cliente distintas alternativas de elaboración si las hubiera.	
j) Se han valorado las posibilidades decorativas de la presentación de platos y fuentes buscando el equilibrio estético de los mismos.	
k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	

k.3. 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.

l) 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.”*

m) 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.

n) 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.

o) BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA

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

p) ANEXOS