

## PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO PLANIFICACIÓN Y DIRECCIÓN DE SERVICIOS Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN

### TABLA DE CONTENIDO

1	INTRODUCCIÓN.....	2
1.1	Análisis del módulo.....	2
1.2	Análisis del grupo de alumnado.....	3
2	Objetivos del módulo. competencias generales.....	3
2.1	Objetivos:.....	3
2.2	Competencia General.....	4
3	Competencias Profesionales, sociales y Personales.....	4
4	Contenidos, Organización, secuenciación y distribución temporal.....	4
4.1	Resultados del Aprendizaje y Criterios de Evaluación.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
4.2	Contenidos y Unidades de Trabajo.....	7
4.2.1	Contenidos básicos:.....	7
4.3	Unidades de trabajo.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
4.4	Temporalización de las actividades y contenidos.....	10
5	metodología. Orientaciones pedagógicas:.....	11
6	medida de atención a la diversidad.....	13
7	Procedimiento de evaluación.....	15
7.1	Evaluación continua.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
7.2	1. Evaluación inicial:.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
7.3	Evaluación continua formativa:.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
7.4	Evaluación final:.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
7.5	Criterios de evaluación.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
7.6	Criterios de calificación.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
7.7	Aspectos actitudinales a evaluar.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
7.8	Evaluación final.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
7.9	Criterios de recuperación:.....	18
7.10	Periodo de recuperación de los módulos de 2º para el alumnado que no pueda cursar el módulo de FCT. Organización.....	18
7.11	La evaluación del proceso de enseñanza.....	19
8	MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.....	21
8.1	Instalaciones.....	21
8.2	Material específico requerido al alumnado.....	21
9	Bibliografía de departamento.....	22
10	Actividades complementarias y extraescolares.....	21
11	ANEXOS.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>

## PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

# PLANIFICACIÓN Y DIRECCIÓN DE SERVICIOS Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN

## 1 INTRODUCCIÓN.

Denominación: Dirección de Servicios en Restauración.

Nivel: Formación Profesional de Grado Superior.

Duración: 2000 horas.

Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

Referente europeo: CINE-5b (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

### DE LAS ENSEÑANZAS

- REAL DECRETO 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el **título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración** y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de **Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración en Andalucía**.
- ORDEN de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de **formación en centros de trabajo y de proyecto** para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

### 1.1 Análisis del módulo.

Módulo Profesional: PLANIFICACION Y DIRECCION DE SERVICIOS Y EVENTOS ESPECIALES, Código: 0 512

Características del Módulo Profesional:

#### Unidades de competencia

UC1098\_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración.

UC1064\_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

UC1101\_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración.

UC1102\_3: Gestionar la logística de catering.

UC1097\_3: Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.

Nº de horas: 126 horas

- Horas semanales: 6 horas, de las cuales 3 se imparte en el taller y 3 en el aula de teoría.

Profesorado que lo imparte: EL profesor

- ANTONIO DIAZ PEREZ

La programación se ajustará a lo aprobado en el Proyecto del Departamento de Hostelería a su vez por Proyecto Educativo de Centro y al Reglamento de Ordenación y Funcionamiento.

## 1.2 Análisis del grupo de alumnado.

El grupo clase está formado por un total de 12 alumnos/as, de los cuales 5 son alumnos y 6 alumnas.

Las edades comprenden entre los 17 y los 40 años:

Entre los 15 y 17 años:	-	Alumnos/as
Entre los 18 y 20 años:	1	Alumnos/as
Entre los 21 y 23 años:	2	Alumnos/as
Entre los 24 en adelante:	9	Alumnos/as

La procedencia del alumnado es muy variada: Mairena del Aljarafe, San Juan de Aznalfarache, Coria, Bormujos, Castilleja de la Cuesta, Bollullos, Gelves, Sevilla capital:

Entorno del Aljarafe:	10	Alumnos/as.
Sevilla capital:	2	Alumnos/as.
Provincia de Sevilla y otros lugares:		Alumnos/as.

En cuanto al nivel de estudios del grupo nos encontramos con:

Sin terminar ESO, prueba acceso:	-	Alumnos/as.
Con FP básica:	-	Alumnos/as.
Con la ESO:	-	Alumnos/as.
Formación Profesional GM	4	Alumnos/as.
FP G.Sup., Bachiller, otros estudios:	8	Alumnos/as.
Repetidores:		Alumnos/as.

## 2 OBJETIVOS DEL MÓDULO. COMPETENCIAS GENERALES

### 2.1 Objetivos:

1. Asesora en el diseño de los espacios destinados al servicio en establecimientos de restauración, caracterizando las necesidades de espacios y recursos.

2. Planifica instalaciones para servicios de catering y para celebración de eventos en restauración, justificándolas y caracterizándolas.
3. Organiza servicios determinando sus estructuras, según los elementos y las variables que se deben tener en cuenta.
4. Dirige el servicio controlando y coordinando los procesos y actuaciones.
5. Aplica el protocolo estableciendo las características de los elementos que los configuran.

## 2.2 Competencia General

La competencia general de este título consiste en **dirigir y organizar la producción y el servicio de alimentos y bebidas en restauración**, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

## 3 COMPETENCIAS PROFESIONALES, SOCIALES Y PERSONALES.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las siguientes competencias profesionales, personales y sociales:

- R.A.1.** Asesorar en el diseño de los espacios destinados al servicio en establecimientos de restauración, caracterizando las necesidades de espacios y recursos.
- R.A.2.** Planificar instalaciones para servicios de catering y para celebración de eventos en restauración, justificándolas y caracterizándolas.
- R.A.3.** Organizar servicios determinando sus estructuras, según los elementos y las variables que se deben tener en cuenta.
- R.A.4.** Dirigir el servicio controlando y coordinando los procesos y actuaciones.
- R.A.5.** Aplicar el protocolo estableciendo las características de los elementos que los configuran.

## 4 CONTENIDOS, ORGANIZACIÓN, SECUENCIACIÓN Y DISTRIBUCIÓN TEMPORAL

### **R.A.1. ASESORA EN EL DISEÑO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS AL SERVICIO EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACION, CARACTERIZANDO LAS NECESIDADES DE ESPACIOS Y RECURSOS.**

- a) Se ha identificado e interpretado la información previa necesaria.
- b) Se ha reconocido y analizado la normativa vigente relacionada con el diseño de instalaciones.
- c) Se han ubicado las zonas o espacios destinados al servicio.
- d) Se han relacionados las características de construcción y decoración de diferentes tipos de establecimientos.
- e) Se ha caracterizado la distribución de espacios y equipos en el establecimiento.
- f) Se ha establecido el aforo del local.
- g) Se han realizado los cálculos para los recursos materiales y humanos, según las características y necesidades del establecimiento.
- h) Se han realizado el estudio de tiempos y los recorridos en los procesos.
- i) Se han identificado nuevas tendencias en los diseños e instalaciones de restauración.
- j) Se ha tenido en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.**

### **R.A.2. PLANIFICA INSTALACIONES PARA SERVICIOS DE CATERING Y PARA EVENTOS EN RESTAURACION, JUSTIFICANDOLAS Y CARACTERIZANDOLAS.**

- a) Se ha identificado e interpretado la información previa necesaria para la planificación.
- b) Se han establecido y distribuido los espacios necesarios en función del evento.
- c) Se han identificado las necesidades de instalaciones de agua, energía, desagües u otros.
- d) Se han identificado las necesidades de materiales y maquinarias para el servicio, verificando la disponibilidad o no de recursos.
- e) Se han identificado las necesidades de géneros y materias primas para el servicio.
- f) Se han identificado las necesidades de personal de servicio.
- g) Se ha planificado la distribución de mobiliario y equipos de servicio y trabajo.
- h) Se han determinado los servicios complementarios que se han de contratar o alquilar.
- i) Se ha reconocido la normativa vigente relacionada con el catering.
- j) Se han identificado las nuevas tendencias en los diseños e instalaciones de servicios de catering y eventos.
- k) Se ha planificado teniendo en cuenta la optimización de recursos.

### **R.A.3. ORGANIZA SERVICIOS DETERMINANDO SUS ESTRUCTURAS, SEGÚN LOS ELEMENTOS Y SUS VARIABLES**

- a) Se ha analizado e interpretado la información sobre el servicio a prestar.
- b) Se han establecido los protocolos de actuación en la gestión de reservas.
- c) Se ha coordinado el servicio con todos los departamentos implicados.

- d) Se ha definido y secuenciado la fórmula de servicio, relacionándola con el establecimiento y/o evento.
- e) Se han establecido horarios del personal de servicio.
- f) Se ha organizado y distribuido el trabajo del personal en función de las necesidades del servicio.
- g) Se han establecido y supervisado las operaciones de montaje de instalaciones y equipos para servicios.
- h) Se ha supervisado la presentación definitiva del montaje en su conjunto.
- i) Se ha comprobado la disposición del personal de servicio.
- j) Se han seleccionado y aplicado los sistemas de facturación y cobro en función de los establecimientos/servicios.
- k) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- l) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.**

#### **R.A.4. DIRIGE EL SERVICIO CONTROLANDO Y COORDINANDO LOS PROCESOS Y ACTUACIONES.**

- a) Se ha analizado e interpretado la información sobre el servicio que se va a prestar y se han detectado los puntos críticos de control.
- b) Se ha transmitido la información del proceso de servicio a las personas de los diferentes puestos de actuación.
- c) Se ha transmitido la información al personal de servicio de los elementos que componen la oferta gastronómica.
- d) Se ha recibido y asesorado a los clientes sobre la oferta del establecimiento.
- e) Se han coordinado todas las fases del servicio con los departamentos implicados.
- f) Se ha controlado la correcta aplicación de las técnicas durante las operaciones de servicio y atención al cliente y recogida.
- g) Se han coordinado los protocolos de actuación en la solución de quejas, reclamaciones, sugerencias e imprevistos.
- h) Se han controlado los procesos de facturación y cobro.
- i) Se ha gestionado toda la documentación relacionada con el servicio.
- j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- k) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.**

#### **R.A.5. APLICA EL PROTOCOLO ESTABLECIENDO LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS ELEMENTOS QUE CONFIGURAN.**

- a) Se han señalado las características de los tipos de protocolos.
- b) Se han definido los elementos que conforman el protocolo en restauración.
- c) Se han caracterizado los diferentes sistemas de ordenación de los invitados en función del tipo de acto a organizar.

- d) Se han diseñado diferentes tipos de invitaciones en relación con diferentes tipos de acto.
- e) Se ha caracterizado el diseño y planificación de diferentes actos protocolarios.
- f) Se han definido los elementos que conforman el protocolo institucional.
- g) Se ha reconocido la normativa de protocolo y precedencias oficiales del Estado y otras instituciones.
- h) Se han determinado los criterios para establecer la presidencia en los actos oficiales.
- i) Se ha valorado la importancia de la imagen corporativa.

## **4.1 Contenidos y Unidades de Trabajo**

Los contenidos de cada Unidad Didáctica de este módulo, las dividiremos en Unidades de Trabajo, que serán las siguientes:

### **UNIDAD DIDACTICA 1. Asesoramiento en el diseño de instalaciones: 25 horas**

U.T. 1.1.- El local. Características de la construcción y la decoración.

- Análisis de la normativa vigente. Suelos, paredes, iluminación, insonorización, aforos y otros posibles.
- Distribución de espacios.
- Recursos materiales. Cálculo de necesidades y criterios de adquisición.
- Circuitos de trabajadores y clientes.
- Nuevas tendencias en las instalaciones y diseños de establecimientos de restauración.

### **UNIDAD DIDACTICA 2. Planificación de instalaciones para catering y eventos en restauración: 37 horas**

U.T. 2.1.- Normativa vigente. Catering-banqueting y eventos en restauración.

U.T 2.2.- Operaciones previas a la organización del catering y eventos.

- Análisis de la información previa.
- Distribución lógica y planificación de los espacios.
- Planificación de las instalaciones que se han de emplear.
- Selección y justificación de recursos materiales.

- Determinación de necesidades de géneros y materias primas.
- Selección y justificación de recursos humanos.

U.T. 2.3.- Servicios complementarios. Seguridad, decoración transporte y otros.  
Descripción y caracterización.

U.T. 2.4.- Operaciones posteriores al evento.

### **UNIDAD DIDACTICA 3. Organización del servicio:** 20 horas.

U.T. 3.1- Análisis de informaciones previas. Datos, expectativas de los clientes: reservas, sistemas, comunicación y gestión.

- Determinación del tipo de servicio:
- Estudio de posibilidades y limitaciones.
- Objetivos de la empresa.
- Secuenciación.

U.T. 3.2- Organización de recursos humanos.

- Distribución de funciones. Nivelación, coordinación de funciones y responsabilidades del personal de servicio.
- Control de las operaciones de montaje.
- Operaciones de control de la presentación final.
- Control deontológico del personal.

### **UNIDAD DIDACTICA 4 Dirección de servicios:** 24 horas.

U.T. 4.1 - La información en el servicio.

- Control de puntos críticos.
- Coordinación sobre las operaciones de recepción y asesoramiento al cliente.
- Coordinación de operaciones de servicio y atención al cliente:
- Control sobre los procesos, secuencias y tiempos del servicio.
- Control sobre los procesos de coordinación interdepartamental.

U.T. 4.2.- Control sobre los procesos de facturación y cobro.

- Control sobre las operaciones de postservicio.
- Otros.



- Coordinación de operaciones de atención de quejas, reclamaciones, sugerencias e imprevistos.
- Documentación asociada al servicio. Gestión, tramitación, flujos.

### **UNIDAD DIDACTICA 5 Aplicación del protocolo: 20 horas.**

U.T. 5.1.- - El protocolo. Definición y tipos.

- El protocolo en restauración.
- El protocolo en la mesa.
- Protocolo en la organización de eventos.
- El protocolo institucional.

U.T. 5.2.- - Normativa en materia de protocolo y precedencias oficiales del Estado y de las Comunidades Autónomas.

- Ordenación de banderas dentro de los actos protocolarios.

## **CONTEXTUALIZACIÓN, SECUENCIACION Y ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS.**

La presente programación del módulo de planificación y dirección en servicios y eventos especiales, se ha dividido en 5 unidades didácticas que serán enumeradas en el punto correspondiente a las mismas de esta programación y está planteada para desarrollarse a lo largo de los dos primeros trimestres del curso escolar.

Dichas unidades didácticas quedarán distribuidas por trimestres de la forma que se muestra a continuación, teniendo siempre en cuenta la transversalidad y el cruce de contenidos que se produce a lo largo de todo el curso y que actividades tales como la apertura del restaurante y la cafetería de la escuela provocan el avance de ciertos contenidos que de otra forma se verían de una forma más pausada.

- Primer trimestre: Unidades 1, 2,3,4,5.
- Segundo trimestre: Unidades 1,2,3,4,5.
- Tercer trimestre: realización del módulo profesional F.C.T.

## 4.2 Temporalizar de las actividades y contenidos

### VER DIARIO DE CLASE:

SEM	Días	Temporalizarían de las actividades
		<b>1ª EVALUACIÓN</b>
<b>S-01</b>	Sep. 21-25	<b>Presentación.</b> Introducción al módulo. Contacto con la profesión.R.A.1. U.D.1.
<b>S-02</b>	Sep. 28--02	Equipos e instalaciones. R.A.1. U.D.1
<b>S-03</b>	Oct. 05-09	R.A.1...U.D.1. EVENTOS
<b>S-04</b>	Oct. 12-16	R.A.1....U.D.1.....ORGANIZAR ESPACIOS
<b>S-05</b>	Oct. 19-23	ACTIVIDAD Comedor.R.A.1...Y EMPEZAR CON R.A.2
<b>S-06</b>	Oct. 26-30	ACTIVIDAD Comedor R.A.1...R.A.2.
<b>S-07</b>	Nov. 02-06	EN AULA R.A.1...R.A.2 ACT.... ORGANIZACION
<b>S-08</b>	Nov. 09-13	ACTIVIDAD Comedor R.A.1..R.A.2.
<b>S-09</b>	Nov. 16-20	ACTIVIDAD Comedor.R.A.2..AULA R.A.3.
<b>S-10</b>	Nov. 23-27	ACTIVIDAD Comedor. R.A.2..R.A.3...EN AULA.R.A.3.
<b>S-11</b>	Nov. 30-04	ACTIVIDAD Comedor R.A.2..R.A.3..R.A.4.
<b>S-12</b>	Dic. 07-11	1ª EVALUACIÓN
<b>S-13</b>	Dic. 14-18	inventarios
<b>S-14</b>	Dic. 21-22	<b>Comida Navidad.</b> Cierre instalaciones
		<b>NAVIDAD</b>
		<b>2ª EVALUACIÓN</b>
<b>S-15</b>	Ene. 11-15	Limpieza y puesta a punto de los talleres, REPASO 1º EVA.
<b>S-16</b>	Ene. 18-22	ACTIVIDAD Comedor R.A.2..R.A.3..R.A.4...R.A.5.EN EULA.
<b>S-17</b>	Ene. 25-29	ACTIVIDAD Comedor R.A.2..R.A.3.R.A.4.R.A.5.
<b>S-18</b>	Feb. 01.05	ACTIVIDAD Comedor R.A.2..R.A.3.R.A.4.R.A.5.
<b>S-19</b>	Feb. 08-12	ACTIVIDAD Comedor R.A.2..R.A.3.R.A.4.R.A.5.
<b>S-20</b>	Feb. 15-19	ACTIVIDAD Comedor R.A.2..R.A.3...R.A.4..EN AULA R.A.5
<b>S-21</b>	Feb. 22-25	ACTIVIDAD Comedor R.A.2..R.A.3.R.A.4.R.A.5.
<b>S-22</b>	Mar. 02-05	ACTIVIDAD Comedor R.A.2..R.A.3.R.A.4.R.A.5.
<b>S-23</b>	Mar. 08-12	ACTIVIDAD EN AULA. R.A.2..R.A.3.R.A.4.R.A.5.
<b>S-24</b>	Mar. 15-19	2ª EVALUACIÓN
		<b>3ª EVALUACIÓN</b>

## 5 METODOLOGÍA. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS:

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones/subfunciones de la organización de unidades de producción, las de los procesos de servicios y las de dirección y administración, en el ámbito del sector de la restauración.

1º.- Actividades de enseñanza-aprendizaje:

El módulo presenta diferentes tipos de contenidos, para poder desarrollarlos convenientemente necesitamos el apoyo de una variedad de actividades, cuya tipología plasmamos a continuación:

### A.- Actividades para desarrollar contenidos en aula.

- Actividades de presentación/motivación
  - Lectura de un artículo relacionado con el tema
  - Presentación de la clase mediante un vídeo, transparencia con imágenes etc.
  - Trabajo con material gráfico: catálogos, revistas, fotografías etc
  - Introducción por parte del profesor, conectando el tema en cuestión, con los intereses personales de los alumnos
- Actividades de conocimientos previos
  - Comentario sobre el artículo leído en la actividad anterior
  - Torbellinos de ideas, alrededor de cuestiones planteadas por el profesor
  - Preguntas directas a los alumnos por parte del profesor
  - Debates sobre un tema surgido de las actividades anteriores
  - Cuestionario de ideas previas.
- Actividades de desarrollo de contenidos
  - Presentación del tema a través de esquemas, diagramas de flujo, diagramas conceptuales, etc.
  - Clase expositiva por parte del profesor: "Clase Magistral"

- Trabajos de investigación y puesta en común por los propios alumnos guiados por el profesor
- Actividades de consolidación
  - Pruebas objetivas no calificables de conocimientos adquiridos
  - Identificación en el taller de las herramientas, útiles, maquinaria, materias primas, etc.
- Actividades de Síntesis/resumen
  - Elaboración de esquemas o diagramas donde reflejar los contenidos desarrollados.
- Actividades de Ampliación
  - Visitas formativas
  - Charlas y coloquios con expertos en determinadas materias
  - Consulta de bibliografía específica para ampliación de nuevos conocimientos.

#### **B.- Actividades para desarrollar contenidos en taller.**

- Actividades presentación / motivación
  - Introducción del tema por parte del profesor, conectándolo con los intereses del alumno
  - Muestreo de imágenes, donde el alumno capte la finalización del trabajo que va a desarrollar
- Actividades de conocimientos previos
  - Preguntas directas del profesor
  - Aportaciones de los alumnos acerca de los posibles tratamientos de los contenidos a desarrollar
- Actividades de desarrollo de los contenidos
  - Introducción por parte del profesor de las tareas a desarrollar
  - Exposición de los contenidos
  - Demostración práctica de la tarea por parte del profesor
  - Simulación de los ejercicios por parte de los alumnos
  - Desarrollo de las tareas por parte de los alumnos guiados por el profesor
- Actividades de consolidación
  - Desarrollar, por repetición de tareas específicas, diferentes ejercicios.
  - Pruebas prácticas objetivas no calificables

- Actividad de apertura del taller-comedor a “ clientes reales”, donde el alumno contrasta los conocimientos y procedimientos adquiridos.
- Actividades de síntesis/ resumen
  - Elaboración de Fichas Técnicas
  - Desglose de las justificaciones de las fichas técnicas.
- Actividades de ampliación
  - Actividad de apertura del comedor
  - Visitas formativas
  - Demostraciones prácticas de expertos de la Familia de Hostelería y Turismo

## 2º.- Actividad de apertura del restaurante:

Es una actividad que engloba otras muchas actividades en ella misma, no sólo se trata del servicio en el restaurante con clientes reales sino que es todo un proceso que abarca desde la planificación, previsión y realización hasta la finalización y recogida del servicio. Es una actividad de troncal en la que se desarrollan y consolidan todos los contenidos del ciclo.

## 6 MEDIDAD DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

La normativa del sistema educativo (**LOE/LOMCE/LEA**) establece la obligación de atender por parte del profesorado a través de los Proyectos Educativos y las Programaciones Didácticas para hacer efectivo el **principio de equidad**, al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.

Así la **Ley 17 de Educación en Andalucía (LEA)** recoge en su **artículo 113**, los principios de equidad, estableciendo entre otras cuestiones que *“El Sistema Educativo Público de Andalucía garantizará el acceso y la permanencia en el sistema educativo del alumnado con necesidad específica de apoyo educativo”*

Igualmente, el **Art. 29 del Decreto 327//2010, de 13 de julio**, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria en Andalucía establece que debemos de incorporar en las programaciones didácticas, las medidas de atención a la diversidad.

De manera específica el **Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio**, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, en su **Art. 8.4**, dice que *“Los centros de formación profesional aplicarán los currículos establecidos por la Administración educativa correspondiente, de acuerdo con las características y*

*expectativas del alumnado, con especial atención a las necesidades de aquellas personas que presenten una discapacidad.”*

Así mismo la **ORDEN de 29 de septiembre de 2010**, por la que se regula la evaluación de la formación profesional inicial en Andalucía, establece en su Artículo 2, sobre normas generales de ordenación de la evaluación, lo siguiente:

*“5. El departamento de familia profesional, a través del equipo educativo de cada uno de los ciclos formativos, desarrollará el currículo mediante la elaboración de las correspondientes programaciones didácticas de los módulos profesionales. Su elaboración se realizará siguiendo las directrices marcadas en el proyecto educativo del centro, prestando especial atención a los criterios de planificación y a las decisiones que afecten al proceso de evaluación, especialmente en lo referente a:*

*e) La adecuación de las actividades formativas, así como de los criterios y los procedimientos de evaluación cuando el ciclo formativo vaya a ser cursado por alumnado con algún tipo de discapacidad, garantizándose el acceso a las pruebas de evaluación. Esta adaptación en ningún caso supondrá la supresión de resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del título”.*

El sistema educativo debe dar respuesta a las necesidades educativas de un colectivo de alumnos muy heterogéneo con diversas situaciones socioculturales, capacidades (físicas, síquicas y sensoriales), intereses y motivaciones. Sintetizando, el profesorado será capaz de ofrecer ayuda en el ámbito pedagógico, intentando ajustar la intervención educativa individualizada con la del currículo, para alcanzar la competencia general del título, viendo la diversidad como oportunidad más que un obstáculo, implicando al profesorado de sensibilidad, implicación y esfuerzo.

Los aspectos que se deberán tener en cuenta son:

**1. La capacidad para aprender.** Entendida como la potencialidad de cada ser humano para producir aprendizajes por sí mismo a partir del conocimiento y estrategias adquiridas. Dependerá de sus experiencias y conocimientos previos, de su maduración y desarrollo personal y social. Se concibe como la competencia del alumno por conseguir ciertos aprendizajes.

**2. La motivación por aprender.** Es un proceso que condiciona la capacidad para aprender. Por ello la actuación educativa debe incidir en este aspecto: se trata de mover a los alumnos hacia la realización de ciertos aprendizajes. Los factores de los que dependen la motivación son: por un lado, la historia de éxitos y fracasos que haya tenido el alumno; por otro, la significación y la funcionalidad de los aprendizajes realizados. Esto es, aprendizajes que tengan sentido para los alumnos y que tengan un valor práctico y sirvan de base para nuevos aprendizajes.

**3. Los intereses personales.** Son un factor condicionante de la motivación por aprender. En esta etapa se relacionan con el futuro académico y profesional.

**4. Los estilos de aprendizaje.** Las personas desarrollan distintos estilos de aprendizaje mostrando diferencias respecto a:

- Modalidad sensorial preferente.
- Nivel de atención en la tarea.
- Tipo de refuerzo más adecuado.
- Preferencias de agrupamiento.

**5. Las dificultades de ciertos alumnos.** Los alumnos pueden presentar necesidades educativas especiales de tipo puntual o temporal: por incorporación tardía al sistema (extranjeros), por proceder de contextos socioculturales y económicos deprimidos (compensatoria) o por tener algún tipo de déficit personal (cognitivo, físico o sensorial). Estos alumnos necesitarán una ayuda pedagógica especial que dé respuesta a sus necesidades educativas específicas.

A continuación, voy a señalar 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:

**a. Metodologías diversas.** No existe «el método» por excelencia. Los métodos no son mejores ni peores en términos absolutos, sino en función de que el tipo de ayuda que ofrecen responda a las necesidades que en cada momento demandan los alumnos. Por tanto, partiendo de los principios generales enumerados en el punto anterior, se programarán *diversidad de 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 recuperación, apoyo y refuerzo para nivel, etc.

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

**c. Uso de medios y recursos múltiples y variados.** Que respondan a sus intereses, faciliten los aprendizajes y contribuyan a la motivación.

**d. Procedimientos e instrumentos de evaluación personalizados** y adaptados a las diferentes dificultades o déficits que pueda presentar nuestro alumnado.

## 7 PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN

Da respuesta a la pregunta ¿Qué, cómo y cuándo evaluar?

Con carácter general nos atenderemos a lo dispuesto en la 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.

### 7.1 Qué evaluaré.

Los objetivos de nuestras unidades didácticas constituirán los puntos de referencia concretos y claros para llevar a cabo las tareas de evaluación. En su diseño buscamos el desarrollo integral de la persona y, por ello, siguiendo su evolución comprobaremos si el proceso se encamina en la dirección deseada: la adquisición de los resultados de aprendizaje del módulo y por tanto el desarrollo de competencias profesionales, personales y sociales, al final de nuestro ciclo formativo.

La evaluación continua se materializará en el seguimiento de los objetivos de la unidad didáctica, que permiten una flexibilidad y una adaptación personalizada a nuestros alumnos. Las experiencias de aprendizaje determinadas para su consecución y que permiten el tratamiento de los conceptos, actitudes y procedimientos constituirán la referencia más específica en torno a la cual organizaremos la evaluación continua.

La respuesta al **¿qué evaluar?** en nuestros alumnos: los objetivos didácticos propuestos como puntos de referencia del modelo de habilidades que se han de alcanzar, los contenidos y las actividades diseñadas para su desarrollo, **a través de los criterios de evaluación.**

## **7.2 Cómo evaluaré. Técnicas e Instrumentos de evaluación.**

Como profesores hemos de reflexionar sobre los procedimientos, instrumentos y situaciones de evaluación que se estimen más adecuados a las distintas capacidades y tipos de contenido que se deben evaluar en el proceso de aprendizaje.

### **a) Técnicas para evaluar.**

El contacto continuado con el mismo grupo de alumnos hace que la «observación directa» de éstos dentro y fuera del aula y la «observación indirecta» llevada a cabo a través del análisis de los trabajos individuales y de grupo, sea la técnica más idónea para garantizar una mayor objetividad en la evaluación.

La observación se complementará con «cuestionarios» para estudiar el grado de asimilación y relación que los alumnos han establecido entre determinados aprendizajes. Serán variados, quedando implícitos, no sólo conceptos, sino también procedimientos y actitudes (interés, esfuerzo, orden, limpieza, .... ).

Simultáneamente a la recogida de datos, se comentará lo observado en ella con los propios alumnos mediante la técnica de «la entrevista», para que cumpla su función formativa.

### **b) Instrumentos de registro de datos para la evaluación.**

Estos van a permitir:

- Valorar las diferentes competencias propuestas en los objetivos.
- Valorar los conocimientos conceptuales de los alumnos no sólo desde el punto de vista cuantitativo (qué y cuántas cosas conocen), sino también desde el punto de vista cualitativo (cómo están organizados esos conocimientos, qué relaciones existen entre ellos, si los han comprendido y son capaces de explicarlos, ...).
- Valorar el conocimiento procedimental, incluyendo tanto los procedimientos (habilidades, destrezas, automatismos,..) que domina el alumno, así como el grado en que lo hace y la variedad de los contenidos sobre los que realmente los aplica, **etc.**
- Valorar las actitudes y hábitos incluidos en la programación de cada unidad.
- Valorar el propio diseño y desarrollo de la programación y cada unidad.

**Se utilizarán los siguientes instrumentos:**

**(VEASE EN CUADERNO DE TRABAJO CLASE)**



- Cuaderno del profesor donde se harán anotaciones diarias y documentos varios donde se recogerán estas anotaciones ya con nota numérica, a través de la observación directa.

- Fichas informatizadas. Se crea un documento para su valoración.
- Pruebas teóricas y prácticas.

Toda esta información se plasmará en un documento que nos dará la nota final trimestral.

### **c) Agentes evaluadores.**

Considero que la evaluación ha de ser un proceso que implique a todos los participantes del proceso enseñanza-aprendizaje, por ello se realizará:

- Heteroevaluación: se evaluarán los aprendizajes de los alumnos a través de actividades planificadas.
- Autoevaluación: se establecerán mecanismos para que el alumno evalúe su propio trabajo sobre todo mediante cuestionarios y rúbricas.
- Coevaluación: se provocará la reflexión conjunta sobre aquellos aspectos de interés conjunto sobre la evaluación, fundamentalmente en relación con el trabajo cooperativo, en grupo.

## **7.3 Cuándo evaluaré.**

El proceso de evaluación es un proceso continuo ligado íntimamente al proceso de enseñanza y aprendizaje. En consecuencia, debe estar presente en el inicio del proceso de aprendizaje, durante el proceso mismo y al término de dicho proceso de aprendizaje:

- A) **Evaluación inicial.** Se hará un seguimiento del desarrollo de los aprendizajes del alumnado a través de la recogida de datos continua y sistemática. Esta evaluación posee un carácter formativo, dado que hace posible la toma de decisiones para la mejora permanente.

Esta evaluación permitirá llevar a cabo una enseñanza personalizada, permite detectar los progresos, dificultades, bloqueos, etc. en el proceso de aprendizaje y su reconducción en el momento oportuno.

- B) **Evaluación final o sumativa.** Se efectuará al final de cada proceso de enseñanza-aprendizaje realizando un trabajo de análisis y síntesis del grado de consecución de cada alumno respecto a los objetivos propuestos en el proceso educativo, de las actividades realizadas por los alumnos y de los datos registrados a través de la evaluación procesual. Se compararán los resultados detectados en la evaluación inicial y se extraerán conclusiones de un gran valor para nuestro trabajo de planificación y desarrollo de programaciones didácticas en el futuro.

## **7.4 Criterios de calificación.**

Consideraciones a tener en cuenta a la hora de determinar los criterios de calificación de cada alumno/a:

<b>CONOCIMIENTOS AULA TALLER. (20%). SEGÚN R.A.</b>
---

- |   |
|---|
| - C.e. que se desarrollan en aula taller. |
|---|

<b>CONOCIMIENTOS AULA POLIVALENTE (70%). SEGÚN R.A.</b>
---

- C.e. en aula polivalente.
<b>SE HAN REALIZADO LAS TAREAS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA HIGIENICO SANITARIA. (10%).</b>
- <b>C.E.</b> Seguridad e higiene, organización, uniformidad y aseo personal, uso de la maquinaria y útiles, respeto por el medio ambiente, asistencia y participación en clase.

También se tendrán en cuenta las **faltas de ortografía** en las pruebas escritas; restarán de la nota final.

### 7.5 Criterios de recuperación:

Se establecerá un calendario de al menos el 50% de horas lectivas semanales, desde la terminación de la última sesión de evaluación continua y hasta la finalización del curso (22 de junio), para atender a las actividades de refuerzo destinadas a superar el módulo profesional pendiente de evaluación positiva.

Los procedimientos de evaluación y recuperación del módulo se llevará a cabo respetando todos los acuerdos adoptados por el departamento de Hostelería y Turismo recogidos en el proyecto educativo de centro.

### 7.6 Periodo de recuperación de los módulos de 2º para el alumnado que no pueda cursar el módulo de FCT. Organización.

<b>S-25</b>	Mar. 22-26	REPASO UD.1
		o SEMANA SANTA 2020
<b>S-27</b>	Abr. 05-09	REPASO UD.2
<b>S-28</b>	Abr. 12-16	REPASO UD.2
<b>S-29</b>	Abr. 19-22	REPASO UD.3
<b>S-30</b>	Abr. 26-30	REPASO UD.3
<b>S-31</b>	May. 03-07	REPASO UD .4
<b>S-32</b>	May. 10-14	REPASO UD.4
<b>S-33</b>	May. 17-21	REPASO UD.4
<b>S-34</b>	May. 24-28	REPASO UD.5
<b>S-35</b>	JUNIO 31-4	REPASO UD.5
<b>S-36</b>	JUNIO	EXAMEN FINAL
<b>S-37</b>	JUNIO	RECOGIDA.

## 7.7 La evaluación del proceso de enseñanza.

Además de evaluar al alumnado, se evaluará la actividad docente del profesorado y el cumplimiento del proceso de enseñanza aprendizaje marcado en las programaciones, a su vez se verificará si se ha adaptado a las necesidades del grupo de clase, tratando de detectar los posibles errores para corregirlos sobre la marcha sin esperar a que haya acabado el curso.

Para evaluar la programación y el desarrollo de la actividad docente en el aula se utilizará:

- **Cuestionario de autoevaluación:** se entregará un cuestionario al alumnado en el que tendrá que valorar aspectos concretos como: el nivel de dificultad que ha encontrado, cuáles han sido las causas de esa dificultad (los contenidos, las actividades, la forma de trabajo, los recursos...) y propuestas de mejoras.
- **Recogida de valoraciones globales:** sobre el grupo, grado de integración observado en el aula, recursos, condiciones del aula y talleres que deben potenciarse o corregirse, cambios observados en el funcionamiento del grupo, dificultades observadas en el desarrollo de la programación inicial, objetivos sobre los que se ha tenido mayor incidencia a través de los contenidos trabajados, objetivos difíciles de alcanzar, etc. Las valoraciones globales se reflejarán en la memoria final de curso.

A partir de los resultados del cuestionario y las valoraciones globales recogidas, se reflexionará sobre ello y nos permitirá corregir las posibles desviaciones entre lo previsto y lo acontecido. Una vez detectados los aspectos que hayan podido surgir, se tomará las medidas necesarias cuanto antes, sin esperar al final de curso.

## ANEXO I. SEMI-PRESENCIALIDAD

En aras de la previsión de una nueva pandemia o rebrote de la existente derivada de la COVID-19, para poder respetar el distanciamiento social, nos podríamos ver obligados a adoptar un modelo de enseñanza basado en la semi-presencialidad. Este modelo de enseñanza consiste en dividir al grupo en dos **subgrupos** (atendiendo a los criterios personales para crear cierto equilibrio). Cada subgrupo asistirá a clase unos días de la semana. Mientras que el subgrupo "A" asiste lunes, miércoles y viernes, el subgrupo "B" asistirá martes y jueves. A la semana siguiente se alternarán los días.

Estos subgrupos serán susceptibles a cambios siempre y cuando las circunstancias lo requieran por el beneficio de los propios alumnos.

Durante las clases **presenciales** se abordarán los contenidos de carácter más procedimental mientras que en las clases **a distancia se** tratarán los contenidos conceptuales de fácil resolución a través de la plataforma Moodle, con actividades de toda índole (resúmenes, búsqueda de información en internet, refuerzo de contenidos procedimentales, visionado de contenido multimedia, etc.).

Este método implica inherentemente una merma del 50% aproximadamente de tiempo de clases. Por lo tanto, hay que sintetizar los contenidos priorizando los más relevantes.

En caso de un confinamiento y tener que adoptar una modalidad 100% on-line para el grupo-clase al completo, los contenidos podrían ser objeto de una simplificación aun mayor de la que proponemos, siempre primando la impartición de los contenidos más relevantes para la consecución de los criterios de evaluación y más significativos para el futuro profesional del alumnado.

En este último caso la metodología se adaptaría ya por completo al entorno digital con la ayuda de la interfaz de Moodle, mediante la cual el profesorado pondría a disposición del alumnado, recursos variados para el trabajo a distancia: vídeos, presentaciones, infografías, cuadros, audios, tareas resueltas... Con la ayuda de dichos materiales, el alumnado realizaría actividades diversas,

## 8 MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.

Serán variados, versátiles y adecuados a las competencias profesionales que el alumnado debe desarrollar. Podrán ser propios del centro, entre los que quiero destacar como recursos generales: libros de texto, los libros disponibles en la biblioteca del centro, los diferentes medios audiovisuales e informáticos con el uso de internet, y como recursos específicos para el módulo: batería, utillaje, maquinaria, etc. así como el material fungible para el desarrollo de las actividades en el aula-taller. Así mismo haremos uso de todos los recursos que pueda ofrecernos el entorno como: bibliotecas públicas, centros de profesores, asociaciones, organismos e instituciones públicas y privadas, etc.

### 8.1 Instalaciones.

- Aula taller restaurante/sum.
- Aula polivalente.
- Materias primas
- Biblioteca.
- Material didáctico del alumno. nos referimos a una serie de materiales que los alumnos deben aportar, para su correcto aprendizaje, tales como: Uniforme completo, útiles diversos (sacacorchos, abrechapas, bolígrafo, encendedor).

### 8.2 Material específico requerido al alumnado.

Al inicio del curso se le entregará al alumnado un listado con el material que debe adquirir y material recomendado, siempre para su uso personal:

## 9 ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias son todas aquellas actividades que tienen como finalidad consolidar conocimientos adquiridos fuera del ámbito escolar o bien motivar al alumno dentro de este.

<b>Actividades complementarias y extraescolares</b>	
<b>1º Trimestre:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ .- Presentación de productos.(MASTER CLASS)</li><li>○</li><li>○ Visitas a otros institutos donde se imparten las mismas enseñanzas, viendo el funcionamiento y comentando opciones con “sus compañeros y profesores”.</li><li>○ Colaboraciones del Instituto con otros organismos en la planificación y realización de actos de carácter benéfico.</li><li>○ Visitas a ferias, concursos, congresos y encuentros en general, relacionado con el mundo de la Hostelería, como: concurso de la dora</li><li>○ Visitas a establecimientos hoteleros y restaurantes, viendo su</li></ul>

	<p>organización y funcionamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Visitas a empresas de distribución como : mercasevilla, makro, etc</li><li>○ Día sin alcohol.</li></ul>
<b>2ºTrimestre:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ .- Presentación de productos.(MASTER CLASS)</li><li>○ Colaboraciones del Instituto con otros organismos en la planificación y realización de actos de carácter benéfico.</li><li>○ Visitas a ferias, concursos, congresos y encuentros en general, relacionado con el mundo de la Hostelería, como: concurso de la dora</li><li>○ Visitas a establecimientos hoteleros y restaurantes, viendo su organización y funcionamiento.</li><li>○ Visitas a empresas de distribución como : mercasevilla, makro, etc</li></ul>
<b>3ºTrimestre:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ .- Presentación de productos.(MASTER CLASS)</li><li>○ Colaboraciones del Instituto con otros organismos en la planificación y realización de actos de carácter benéfico.</li><li>○ Visitas a ferias, concursos, congresos y encuentros en general, relacionado con el mundo de la Hostelería, como: concurso de la dora</li><li>○ Visitas a establecimientos hoteleros y restaurantes, viendo su organización y funcionamiento.</li><li>○ Visitas a empresas de distribución como : mercasevilla, makro, etc</li></ul>

## 11 BIBLIOGRAFÍA DE DEPARTAMENTO.

El departamento cuenta con algunos libros de consulta como:

1. GALLEGO, F. J. Manual práctico de restaurante. Paraninfo. Madrid, 1994.
2. GALLEGO, F. J. Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes. Paraninfo. Madrid, 1996.
3. ANA MARIA CALERA. La etiqueta en la mesa. Vecchi. Barcelona, 1998
4. CARLOS DELGAFO. Diccionario de gastronomía. Atalaya. Barcelona, 1998.
5. BRIGITTE KRANZ La fruta, un sano placer. Everest. León, 2001.
6. V.V.A.A. Apuntes Sommelier I y II de la Escuela Superior de Hostelería y Restauración de Barcelona
7. V.V.A.A. El gran libro del queso. Everest. León 2002

8. Jane Resnick. Guía de Puros Internacional. Könemann 1997