

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO:

Operaciones básicas de restaurante

Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios en Restauración.

Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación)

DEPARTAMENTO DE: **Hostelería**

CURSO ACADÉMICO 2017/2018

PROFESOR	CURSO
SEBASTIÁN MARÍN HEDRERA	1º RESTAURACIÓN



1. DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MODULO PROFESIONAL.

Denominación: Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios en Restauración.

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

Nivel y duración del ciclo: **2000 horas.**

Duración del modulo: 210 horas / 10 horas semanales

2. CONTEXTUALIZACIÓN

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, de ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija la estructura de los nuevos títulos de formación profesional, que tendrán como base el Catálogo Nacional de las Cualificaciones profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social, dejando a la Administración educativa correspondiente el desarrollo de diversos aspectos contemplados en el mismo.

2.1.1. Características del Centro.

El IES La Atalaya consta de un edificio principal que cuenta en su planta baja con las siguientes dependencias: cafetería, conserjería, sala de profesores, laboratorios de química y ciencias de la naturaleza, despachos de dirección, secretaría y orientación, administración y varios departamentos didácticos. Además están en esta planta el aula específica de idiomas y dos aulas de grupo. También en esta planta, pero en la zona de los originarios talleres de formación profesional, hoy reconvertidos en aulaario específico, se encuentran los siguientes espacios: aula de tecnología, un aula de informática, aula de música y aula de PGS. En la planta superior en esta zona se encuentran estos espacios: aula de plástica, laboratorio de ciencias experimentales, y aulaario y departamento de la familia profesional de Edificación y Obra Civil. La planta superior del edificio principal de completa con siete aulas de grupo, los despachos de jefatura de estudios y actividades extraescolares, el aula de dibujo y el aula de audiovisuales, que es la mayor del centro, con una capacidad de 70 alumnos.

Accediendo desde la planta baja del edificio principal a un nivel más bajo se encuentra la planta de sótano, que consta de biblioteca y departamento de Lengua castellana, otros dos departamentos didácticos, aula de Ciencias Sociales y segunda aula de informática. Aneja a esta zona se encuentra la primera ampliación que se realizó del centro cuenta con cuatro aulas de grupo en dos alturas. La segunda ampliación es un edificio independiente que cuenta con dos alturas y aulas de grupo.



que

siete

Las instalaciones del centro se completan con una sala de usos múltiples, en realidad destinada a gimnasio, de unos 360 metros cuadrados, una pista polideportiva de 20 por 40 metros y una pista menor de baloncesto.

La parcela total del centro consta de unos 7.500 metros cuadrados, de los que aproximadamente 4500 son espacios no construidos.

Una particularidad de este centro, con escasa incidencia hasta ahora en la vida del mismo, es la llamada "zona aneja de eucaliptos". Se trata de una zona de 11.000 metros cuadrados aproximados, de orografía desigual, actualmente en desuso y abandono, y que ha sido repetidamente objeto de proyectos para incorporarla a la vida del Centro como zona ajardinada, deportiva, etc, sin que hasta ahora haya sido posible. En el año 2004, la Dirección del Centro decidió aislarla con un vallado por el peligro que podía significar el acceso de los alumnos a esta zona.

Los estudios referidos a la familia profesional de HOSTELERÍA Y TURISMO se ubican en una segunda sede, ubicada en la citada parcela aneja al centro. Estas instalaciones fueron construidas por el Ayuntamiento de Conil, cedidas al Centro en virtud del convenio firmado con la Consejería de Educación para el funcionamiento de los Ciclos formativos de Hostelería y Turismo. Queda por resolver el acceso directo entre ambas sedes habilitando un camino entre ambos edificios.

2.1.2. Organigrama y recursos humanos

El Centro cuenta con el siguiente organigrama:

EQUIPO DIRECTIVO: Directora, Vicedirector, Jefa de Estudios, Secretaria y Jefa de Estudios Adjunta.

DEPARTAMENTOS:

1. Matemáticas: 6 profesores
2. Lengua castellana y literatura: 5 profesores
3. Geografía e Historia: 5 profesores
4. Filosofía: 3 profesores
5. Ciencias de la Naturaleza: 3 profesores
6. Educación Física: 2 profesores
7. Física y Química: 3 profesores
8. Dibujo: 1 profesor
9. Música: 1 profesor
10. Francés: 1 profesores
11. Inglés: 5 profesores
12. Latín: 1 profesor
13. Economía: 1 profesor
14. Tecnología: 1 profesor
15. Hostelería y turismo: 6 profesores
16. Orientación: 2 profesoras
17. FPB: 2 profesores
18. Actividades extraescolares
19. Departamento de formación, evaluación e innovación educativa

PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS

1. 2 auxiliares administrativas (una compartida con el IES Los Molinos)
2. 3 conserjes
3. 2 limpiadoras en plantilla y 3 a través de una empresa de servicios en horario parcial.

2.1.3. Oferta Educativa

En cuanto a la oferta educativa del Centro, es la siguiente:

- Dos líneas de la ESO.
- Bachillerato de Ciencias de la Naturaleza y la Salud y de Humanidades y Ciencias Sociales. (cinco grupos de primero y cinco de segundo en el curso actual)
- Formación Profesional Básica: un grupo de "Electricidad y electrónica"
- Ciclo Formativo de Grado Medio "Técnico en Cocina y gastronomía"

Esto es un total para el curso 2016/17 de 22 grupos, lo que convierte al IES La Atalaya en centro de dimensiones medias, con aproximadamente 570 alumnos y 47 profesores.

Desde el curso 2006/07 el IES La Atalaya es Centro TIC con una dotación para el desarrollo de dicho proyecto:

- 2 aulas TIC fijas.
- 6 aulas TIC de ordenadores portátiles.
- Dotación TIC para departamentos y administración.
- 7 rincones TIC.
- Cañón proyector, pantalla, ordenador y conexión a Internet en todas sus aulas.
- 18 pizarras digitales

Además, el centro participa en los proyectos educativos "Forma Joven" y "Plan Director"

En el Plan de Formación se contempla la realización de dos cursos de formación en el centro, uno de Introducción a Moodle y otro de Elaboración de materiales didácticos mediante Pizarra Digital. Además se han puesto en marcha dos grupos de trabajo: "El cine y el fomento de las competencias básicas" y otro "Pautas de mejora en el uso de los recursos TIC en el módulo de FOL".

2.1.4. Tipo de alumnado.

Actualmente, el alumnado que viene al Ciclo de Restauración del IES La Atalaya es mixto.

La edad media ronda los 23 años, aunque suele haber todos los años algún alumno/a aislado que supera considerablemente esa media.

Por otro lado, el origen geográfico del alumnado normalmente es de Conil y alrededores, en un porcentaje muy bajo de San Fernando y Chiclana de la Frontera.

Por último, en cuanto a los niveles culturales son variados (ESO, FP). Algún alumnado tiene cierta experiencia laboral en hostelería y además otros han participado en cursos de Formación Ocupacional o Programas de Cualificación Profesional Inicial relacionados con la restauración.

2.1.5 Ubicación del ciclo en el Mundo Laboral

La figura del Técnico en servicios de Restauración se enmarca en la familia Profesional de Hostelería y Turismo y dentro de ella, en el subsector de la restauración.

El objetivo de la restauración es prestar servicios de alimentación y bebidas tanto a turistas como a residentes.

La oferta en este sentido es amplísima y da respuesta a las necesidades de la demanda. Desde los restaurantes de lujo, pasando por las hamburgueserías, tabernas o empresas de catering conviven en este sector establecimiento de todo tipo.

El sector de la hostelería como el hotelero ha mantenido en los últimos años un proceso de crecimiento rápido, tanto en Conil y poblaciones cercanas (Chiclana de la Frontera, Zahara de los Atunes, Cádiz,..) como en la provincia de Cádiz han cuajado grandes iniciativas turísticas: Complejos turísticos, campos de golf, grandes centros comerciales y de ocio, etc. Lo que supone la necesidad de una buena formación para atender adecuadamente a los turistas que nos visitan.

Los consumidores han dedicado una cuota cada vez mayor de sus recursos al gasto en esta clase de servicios. El desarrollo económico de España, así como el cambio en los hábitos socioculturales (Falta de tiempo, incorporación de la mujer al trabajo, comodidad, etc.) han servido para potenciar las posibilidades que existe en el campo

de la restauración. La realidad es que el español cada vez realiza más comidas fuera de casa y exige mayor calidad en estos servicios.

El trabajo de este técnico consiste en realizar las operaciones de servicio de alimentos y bebidas, acogiendo y atendiendo al cliente, preparar todo tipo de bebidas y aperitivos, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene.

En este trabajo se consideran idóneas, entre otras, las siguientes aptitudes: rapidez de reflejos, fluidez verbal, destreza manual, memoria auditiva, comprensión verbal, agudeza olfativa y resistencia física. Además, de las actitudes: amabilidad, organización, pulcritud, empatía, etc.

Este Técnico ejercerá su actividad, principalmente, en el área de servicio de alimentos y bebidas del sector de Hostelería y Restauración. En algunos casos también puede elaborar alimentos, siempre que e trate de comidas rápidas, con utilización de técnicas básicas o preparar platos a la vista del cliente.

Cuando realice su trabajo en establecimientos medianos y de gran tamaño, estará bajo la dependencia de una mando intermedio superior, como un jefe de comedor o de mostrador.

En establecimientos pequeños será el técnico más cualificado para colaborar en la confección de la oferta gastronómica con el cocinero y para asesorar a los clientes sobre la gama de servicios que ofrece el establecimiento.

2.1.6 Ubicación del ciclo formativo en el sistema educativo

La Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración en la Comunidad Autónoma de Andalucía, la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE) y la Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.

Así, en su artículo, recoge que el Gobierno establecerá los títulos correspondientes a los estudios de Formación Profesional Específica y las enseñanzas mínimas de cada uno de ellos. Concretamente, con el título de formación profesional de Técnico en Servicios de Restauración se debe adquirir la competencia general de:

Confeccionar ofertas gastronómicas.

Controlar el aprovisionamiento.

Asesorar sobre bebidas, preparar y presentar bebidas.

Preparar y presentar aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a al vista del cliente.

Preparar y realizar de pre servicio, servicio y pos servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.

Realizar la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa.

A nivel orientativo, esta competencia debe permitir el desempeño, entre otros, de los siguientes puestos de trabajo u ocupaciones:

- Jefe de Sector
- Jefe de rengu o camarero de restaurante
- Cafetero
- Somelier o sumiller
- Ayudante de somelier

- Barman.
- Cafetero de un establecimiento catalogado en el grupo de establecimiento de restauración evolutiva.

Empleado en el departamento de economato y bodega de un hotel, restaurante, hospital, empresa de colectividades., etc.

Auxiliar de servicios en medios de transporte.

Los Centros educativos organizarán y evaluarán la prueba de acceso al ciclo formativo de grado medio de Servicios en Restauración, de acuerdo con la regulación que la Consejería de Educación y Ciencia establezca.

En base a la variedad de situaciones educativas diferentes, y en el contexto socio-laboral de nuestro entorno, se plantea esta programación, como un diseño flexible y abierta a posibles cambios según, tipo de alumnado, ubicación del centro escolar, entorno social y familiar, tipología de empresas, etc....

Los módulos profesionales de este Ciclo Formativo se desarrollan en 2.000 horas .

Esta duración se reparte en un primer curso académico completo que se llevará a cabo en el centro educativo y el primer y segundo trimestre del siguiente curso (hasta marzo aproximadamente) que se llevará a cabo en el centro.

En cambio el tercer Trimestre del segundo año se realiza la Formación en Centro de trabajo y el proyecto integrado (410 horas hasta finales de junio).

Al igual que en el resto de los ciclos de Formación Profesional Especifica, en el Ciclo formativo de Restauración nos encontramos los módulos profesionales que constituyen el currículo de enseñanzas, conducentes al título de formación profesional de técnico en Servicios de Restauración:

1.-Formación en el centro educativo:

Módulos profesionales asociados a la competencia:

- Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.
- Operaciones Básicas de Bar-Cafetería.
- Servicios en bar-cafetería.
- Operaciones Básicas de Restaurante.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- El vino y su servicio.
- Servicios en restaurante y eventos especiales.
- Técnicas de comunicación en restauración
- Servicios en restaurante y eventos especiales.

Módulos profesional socioeconómicos:

- Inglés.
- Formación y orientación laboral.
- Empresa e iniciativa emprendedora.

Módulo profesional de formación en centros de trabajo.

- Formación en centro de trabajo.

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, de ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija la estructura de los nuevos títulos de formación profesional, que tendrán como base el Catálogo Nacional

de las Cualificaciones profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social, dejando a la Administración educativa correspondiente el desarrollo de diversos aspectos contemplados en el mismo.

RELACIONES CON EL CURRÍCULO.

Relación de cualificaciones profesionales y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título Cualificaciones profesionales completas:

a) Servicios de Restaurante: HOT328_2. (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.

UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.

UC1053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente.

UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.

UC1051_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.

Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Panadería y Bollería INA015_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

b) Pastelería y Confitería INA107_2 (Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

c) Repostería HOT0223_2 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

d) Cocina HOT093_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos

OBJETIVOS GENERALES.

MÓDULO: SERVICIO EN RESTAURANTES Y EVENTOS ESPECIALES

CURSO / NIVEL EDUCATIVO: **1º RESTAURANTE**

OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO QUE SE CONSIGUEN CON EL DESARROLLO DEL MÓDULO:

- OGC1 Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- OGC2 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.
- OGC3 Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.

- OGC4 Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.
- OGC5 Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.
- OGC6 Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los mismos.
- OGC7 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.
- OGC8 Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- OGC9 Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

CONTENIDOS, COMPETENCIAS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y UNIDADES DIDÁCTICAS.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las 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.

Todo ello enmarcado en una visión global e integradora del saber profesional que asegure una formación polivalente al alumnado con el objeto que sepa adaptarse a los cambios tecnológicos y productivos que requiere una economía internacionalizada y sometida a constantes transformaciones.

Los itinerarios profesionales de los alumnos/as pueden sufrir variaciones a lo largo de su vida laboral. La formación que se pretende a través del módulo profesional busca facilitar la preparación para dichos cambios, proporcionando unos conocimientos, habilidades y actitudes de tipo socio laboral presentes en la consecución y mantenimiento de cualquier empleo, ya sea por cuenta propia o ajena.

3. BLOQUES TEMÁTICOS Y UNIDADES DE TRABAJO.

MÓDULO: OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE

CURSO / NIVEL EDUCATIVO: 1º SERVICIOS

3. A. CONTENIDOS.

Duración del Módulo: 288 HORAS

Unidades Didácticas: 10

Unidades de trabajo

Tiempo estimado

4.2. UNIDADES DE TRABAJO.

UT1. Introducción al turismo. Brigada de comedor.	5 h
UT2. Deontología de la profesión.	5 h
UT3. Equipamiento, maquinaria y útiles del restaurante.	20 h
UT4. Plan de trabajo para la puesta a punto del restaurante.	48 h
UT5. Desarrollo del proceso de comandas. Facturación.	15 h
UT6. Técnicas aplicadas en el transporte de alimentos y bebidas en el restaurante según tipos de servicio.	
Marcaje de mesas para las diferentes elaboraciones culinarias.	35 h
UT7. Desarrollo y supervisión de los procesos de servicio en un restaurante.	100 h
UT8. Diferentes tipos de oferta, opciones y tipos de servicio e itinerarios.	10 h

UT9. Post- servicios. 20 h

UT10. Practica reales en los talleres (apertura real de restaurante) 30 h

- La apertura de comedor se llevará a cabo cualquier día de la semana dentro del horario lectivo o no lectivo.

Aprovechando este evento semanal, el grupo clase practicará realizando el servicio de la comida familiar (A 2º de cocina y 2º de restaurante)

Resultado de Aprendizaje nº 1: Prepara los materiales, equipos y mobiliario identificando sus aplicaciones. UT. 2, 3, 4, 10.

Contenidos básicos a desarrollar:

- Preparación de material, equipos y mobiliario.

Material, equipos y mobiliario propios del área de restaurante. Preparación de material, equipos y mobiliario. Descripción, clasificación y características.

Control de existencias. Documentación asociada. UT 1, UT 2, UT 3

Ubicación, distribución y funcionalidades de los materiales, equipos y mobiliario. UT 1, UT 2, UT 3

Operaciones de puesta a punto y adecuación de material, equipos y mobiliario.

Secuenciación de tareas, control y valoración de resultados. UT1, UT2, UT3, UT4.

Resultado de Aprendizaje nº 2: Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar. UT. 3, 5, 6, 7.

Contenidos básicos a desarrollar:

- Realización del montaje de mesas:

Tipología de servicios en el área de restaurante. Descripción y características. UT7

Montaje de mesas y otros elementos. Caracterización y adecuación al tipo de servicio.

Secuenciación de fases y técnicas asociadas. UT4

Decoración de mesas. Características, formas y materiales empleados. UT4

Ejecución secuenciada de operaciones de montaje y presentación de mesas. UT4

Resultado de Aprendizaje nº 3: Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio. UT. 5, 6, 7, 10.

Contenidos básicos a desarrollar:

- Tipos y métodos de servicio de alimentos. Descripción y caracterización.

Procedimientos para el transporte de platos, fuentes, bandejas, desbarasados y otros.

Fases de ejecución, control y valoración de resultados.

Normas básicas del servicio de alimentos. Funcionalidad y aplicación. Aplicación de las normas básicas de protocolo.

Documentos asociados al servicio. Caracterización y usos de la comanda.

Formalización, tipos y flujo de movimientos.

Operaciones de apoyo al servicio de alimentos en sala. Secuenciación de fases, procedimientos y aplicación de técnicas. Control y valoración de resultados.

Resultado de Aprendizaje nº 4: Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo. UT 5, 6, 10.

Contenidos básicos a desarrollar:

Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala

Material de uso específico en el servicio de bebidas en sala. Caracterización, usos y aplicaciones. Normas básicas del servicio de bebidas. Funcionalidad y aplicación.

Aplicación de las normas básicas de protocolo.

Documentos asociados al servicio. Caracterización y usos de la comanda.

Formalización, tipos y flujo de movimientos.

Operaciones de apoyo al servicio de bebidas en sala. Procedimientos y aplicación de técnicas específicas a los diversos tipos de bebidas. Control y valoración de resultados.

Resultado de Aprendizaje nº 5: Ejecuta las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de sala, relacionándolas con las necesidades de reposición y adecuación al siguiente servicio. UT 8, 9, 10

Contenidos básicos a desarrollar:

- *Ejecución de las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de sala:*
 - Operaciones de post-servicio en áreas de sala. Descripción y caracterización.
 - Secuenciación de fases y aplicación de técnicas.
 - Control y reposición de materiales y materias primas. Documentos asociados.
 - Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control.
 - Procedimientos de ejecución de las operaciones de post-servicio. Adecuación de las áreas al siguiente servicio. Control y valoración de resultados

OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE. 288 HORAS

<p>OGC2 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.</p>	<p>Prepara los materiales, equipos y mobiliario identificando sus aplicaciones. UT. 2,3,4,10</p>	<p>Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar. UT. 5,6,7</p>	<p>Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio. UT. 5, 7, 10</p>	<p>Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo. UT 5,6,10</p>	<p>Ejecuta las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de sala, relacionándolas con las necesidades de reposición y adecuación al siguiente servicio. UT 1,8, 9, 10</p>
<p>OGC3 Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.</p>					
<p>OGC4 Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.</p>					
<p>OGC5 Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.</p>					
<p>OGC6 Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los mismos.</p>					
<p>1. Introducción al turismo. Brigada de comedor en un restaurante.</p>	<p>OB 3,4,10</p>				
<p>2. Deontología de la profesión.</p>	<p>OB 10</p>				
<p>3. Equipamiento, maquinaria y útiles del restaurante.</p>	<p>OB 2,3,4,10</p>				
<p>4. Plan de trabajo para la puesta a punto del restaurante.</p>		<p>OB 3,4,6,7</p>			
<p>5. Desarrollo del proceso de comandas. Facturación.</p>				<p>OB5,6,10 OB 8,9,10</p>	
<p>6. Técnicas aplicadas en el transporte de alimentos y bebidas en el restaurante según tipos de servicio. Marcaje de mesas para las diferentes elaboraciones culinarias.</p>			<p>OB 5,6,7,10</p>	<p>OB5,6,10</p>	
<p>7. Desarrollo y supervisión de los procesos de servicio.</p>				<p>OB5,6,10</p>	
<p>8. Diferentes tipos de oferta, opciones y tipos de servicio e itinerarios.</p>				<p>OB</p>	
<p>9. Post- servicios</p>				<p>OB 8,9,10</p>	
<p>10. Practica reales en los talleres</p>	<p>OB2,3,4,10</p>	<p>OB3,4,6,7,</p>	<p>OB5,6,7,10</p>	<p>OB 5,6,10 OB 8,9,10</p>	

3. C. TEMPORALIZACIÓN DEL CURSO.

MÓDULO: OPERACIONES BASICAS DE RESTAURANTE

CURSO / NIVEL EDUCATIVO: 1º RESTAURANTE

2015/2016							UNIDADES DIDÁCTICAS
SEPTIEMBRE							
	15	16	17	18	19	20	1
21	22	23	24	25	26	27	1.2.5
28	29	30					1.2
OCTUBRE							
			1	2	3	4	2.3.
5	6	7	8	9	10	11	3.4.5.
12	13	14	15	16	17	18	3.4.5.6
19	20	21	22	23	24	25	3.6.7.
26	27	28	29	30	31		3.4.10
NOVIEMBRE							
						1	
2	3	4	5	6	7	8	3.4.6.10.
9	10	11	12	13	14	15	4.6.7.10
16	17	18	19	20	21	22	4.6.7.10
23	24	25	26	27	28	29	6.7.
30							
DICIEMBRE							
	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13	6.7.
14	15	16	17	18	19	20	6.7.
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30	31				
ENERO							
				1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	16	17	4, 6, 7, 10
18	19	20	21	22	23	24	4, 6, 7, 9, 10
25	26	27	28	29	30	31	4, 7, 9, 10
FEBRERO							
1	2	3	4	5	6	7	4, 7, 9, 10
8	9	10	11	12	13	14	4, 6, 7, 9, 10
15	16	17	18	19	20	21	4, 6, 7, 9, 10
22	23	24	25	26	27	28	
29							
MARZO							
	1	2	3	4	5	6	6, 7, 8,
7	8	9	10	11	12	13	6, 7, 8
14	15	16	17	18	19	20	7, 8, 9
21	22	23	24	25	26	27	FCT DÍA 22
28	29	30	31				
ABRIL							
				1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10	7, 8
11	12	13	14	15	16	17	7, 8
18	19	20	21	22	23	24	7, 8
25	26	27	28	29	30		7, 8
MAYO							
						1	
2	3	4	5	6	7	8	7, 8, 9
9	10	11	12	13	14	15	7, 8, 9
16	17	18	19	20	21	22	7, 8
23	24	25	26	27	28	29	7, 8
30	31						
JUNIO							
		1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12	
13	14	15	16	17	18	19	
20	21	22	23	24	25	26	
27	28	29	30				

METODOLOGÍA.

ASIGNATURA / MÓDULO: **OPERACIONES BASICAS DE SERVICIOS**

CURSO / NIVEL EDUCATIVO: **1º SERVICIOS**

2.2. METODOLOGÍA

Por las propias materias desarrolladas en las áreas de aprendizaje de los alumnos-as, se tratarán estrategias metodológicas con una gran variedad de actividades, tanto en el taller, como de investigación y desarrollo en el entorno. Estas estarán condicionadas a factores que influirán, en las propias estrategias-métodos como son: Madurez de los sujetos a quien va dirigido el aprendizaje.

Los fines o valores que se pretenden desarrollar en las enseñanzas de los módulos en cuestión.

Las medidas de que dispone el centro.

El currículo vigente.

La relación entre las áreas del currículo y la de las técnicas de servicio y atención al cliente.

Líneas de actuación en orientaciones pedagógicas.

Con todo ello se estructurará la realidad educativa según el método ideal, en cada situación, sin plantear ninguna fórmula mágica ni ningún catecismo pedagógico.

Aplicando en el taller estrategias metodológicas tales como:

Investigación.

Proyectos.

Solución de problemas prácticos "in situ".

Elaboración de fichas de trabajo.

Simulaciones prácticas, prácticas reales, etc.

En las que todas ellas comportarán varias actividades didácticas.

Por ser áreas eminentemente prácticas el proceso metodológico será cíclico, dónde los conocimientos aprendidos servirán para iniciar una nueva secuencia teórico-práctica.

Las actividades prácticas se llevarán a cabo tanto a nivel individual como de grupo.

Para el desarrollo individual el alumno-a se centrará en las propias tareas de la práctica encomendada, para lo cual necesitará establecer cuáles son los conceptos previamente aprendidos y destrezas a aplicar.

En el ámbito del grupo, se trabajarán principalmente procedimientos que se utilizan básica y concretamente en la industria hostelera. Potenciando los debates y confrontaciones de ideas para llegar finalmente a conclusiones concretas establecidas y razonadas.

Los grupos variarán en cuanto al nº de componentes según la práctica a realizar y el desarrollo del propio "stand" de trabajo.

Cada unidad tendrá un desarrollo metodológico, basado en el análisis de contenidos de la misma, aplicándolo posteriormente con la práctica correspondiente, bien individualmente o colectivamente. Permittiéndonos con ello alcanzar los resultados de aprendizaje que nos proponemos.

Se atenderá de forma personalizada la diversidad que surja en el aula adoptando las estrategias necesarias que lo hagan compatible con el desarrollo general, creando con todo ello un clima de diálogo y motivación.

Los medios y recursos didácticos serán diversificados, apoyándonos en material didáctico antiguo y de nuevas ediciones. Utilizando técnicas más avanzadas: Audiovisuales, retroproyector, procesadores de texto, informática aplicada a la industria hostelera, adaptándolos a cada actividad de aula, según los objetivos propuestos y programados.

Sin duda el propio entorno eminentemente hostelero en cuanto al sector, será un recurso inestimable de apoyo, para incorporarlo al proceso.

En las áreas prácticas se superpone ante todo, las tareas del profesorado en equipo, aspecto metodológico que venimos desarrollando los últimos cursos.

Cuando se lleven a cabo las prácticas, se trabajarán los contenidos simultáneamente por su interconexión en esta área, al principio aptitudes manipulativas y destrezas prácticas y profesionalizadas, pero sin separar la práctica de la teoría, ya que ambas están integradas en la actividad.

Se estimulará el hábito de trabajo y constancia a través de la repetición diaria de tareas manuales (ritmo, rendimiento...)

Se valorará la superación en las deficiencias.

Se organizará el espacio para que simule al máximo al ámbito de trabajo real y actuar coordinadamente todo el Departamento, para el desempeño de prácticas conjuntas.

Dinamizar la clase a través de multiplicidad de tareas. Agrupación del alumnado para la elaboración de tareas en forma rotatoria, fomentando el compañerismo, el respeto y consideración por el trabajo de los demás, trabajar en equipo, designar tareas a un tiempo determinado para incrementar el rendimiento, la autonomía y la concentración.

Individualizar según aptitudes y necesidades educativas.

Alto grado de exigencia y atención en la uniformidad, cuidado personal y pulcritud, dada las características de la profesión y su responsabilidad.

Desempeño de tareas de dificultad creciente con la utilidad práctica.

Planteamiento de pequeños problemas comunes en la vida laboral para estimular la autonomía y la capacidad resolutoria.

Repetición constante de posibles accidentes laborales propios del puesto de trabajo a desempeñar, para que sean prudentes y cuidadosos.

Las estrategias metodológicas para trabajar los resultados de aprendizaje a desarrollar, dependerán de la organización del espacio, agrupación del alumnado y recursos didácticos. Se desarrollarán las actividades de aprendizaje y se hará puesta en común de resultados, evaluando los resultados de aprendizaje.

ACTIVIDADES.

MÓDULO: OPERACIONES BASICAS DE RESTAURANTE
CURSO / NIVEL EDUCATIVO: 1º SERVICIOS

En resumen se plantearán actividades en las estrategias metodológicas que según su finalidad serán:

De introducción- motivación: introducir al alumno-a con videos del sector, en la realidad de lo que van a aprender de la profesión.

De conocimientos previos: realizar con los alumnos-as cuestionarios para conocer las ideas, opiniones, aciertos o errores conceptuales de los alumnos-as sobre los contenidos a desarrollar.

De desarrollo: son las que desarrollaremos mediante el proceso educativo, donde permitan al alumno-a conocer los procedimientos y actitudes.

De consolidación: Realizar comparaciones de ideas previas con las nuevas, aplicando los nuevos aprendizajes.

De recuperación: actividades de apoyo en cada unidad tratada para los alumnos-as que no han sido capaz de adquirir los conocimientos trabajados.

De aplicación: actividades destinadas a continuar construyendo nuevos conocimientos a alumnos-as la que han realizado de manera satisfactoria las actividades de desarrollo propuestas y también las que son imprescindibles en el proceso.

Se recurrirá a conocimientos teóricos cada vez que sean necesarios para poder continuar con los procedimientos en el aula taller

EVALUACIÓN

MÓDULO: OPERACIONES BASICAS DE RESTAURANTE

CURSO / NIVEL EDUCATIVO: 1º SERVICIOS

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

La evaluación es un instrumento de ajuste pedagógico. Este ajuste, puede analizarse desde dos vertientes:

Para conocer el tipo de ayuda que hemos de prestar al alumno-a, por lo que hemos de conocer las características de los mismos, susceptibles de interactuar con dicha ayuda.

La evaluación determina si se han alcanzado o no, y hasta qué punto, las intenciones educativas que están en la base y origen de la intervención pedagógica.

Además hemos de considerar las otras funciones de la evaluación: diagnóstico, orientación, motivación, control, calificación, promoción, acreditación y certificación.

La evaluación será continua, tal como determina la Orden de 29 de septiembre de 2010 sobre evaluación en los ciclos formativos de F.P. Inicial. Asimismo estarán presentes todas las actividades en su desarrollo global, para valorar el grado de consecución de los objetivos educativos (resultados de aprendizaje) tanto al resultado académico como al proceso de enseñanza- aprendizaje.

Para proceder a la evaluación positiva del alumnado se exige la asistencia regular a clase y su participación en todas las actividades programadas, estando sujeta dicha evaluación a las prácticas habituales en el aula, siendo la asistencia por tanto un mecanismo más de evaluación cuyo peso podrá fijarse en la presente programación didáctica.

Para llevar a cabo este principio general se ha optado por un sistema diario y constante, siendo necesario determinar antes los criterios con los que realizar dicha valoración.

La evaluación estará presente durante todo el proceso de enseñanza aprendizaje permitiéndonos con ello observar el grado de progreso, y permitiéndonos intervenir en aquellos alumnos-as/as que no tienen una evolución con respeto a sus capacidades.

Además de poder modificar aspectos de lo programado que no se consideran oportunos o eficaces.

Por ser una enseñanza eminentemente práctica, los instrumentos serán muy variados. Se basarán fundamentalmente en el buen desarrollo de todo tipo de actividades prácticas, además de cuestionarios sobre el tema y trabajos relacionados con la materia.

Con carácter general se complementan tres tipos de evaluación:

Evaluación inicial. Reflejará la situación de partida de los alumnos-as/as con la finalidad de orientar la intervención pedagógica del modo más apropiado.

Para llevar a cabo esta tarea sería necesario recabar información en los siguientes aspectos:

El grado de desarrollo de determinadas capacidades y habilidades, que aprendieron en el primer curso.

Los conocimientos previos, esquemas o teorías personales relacionadas con los contenidos específicos del ciclo.

Las estrategias y técnicas de trabajo intelectual y manual adquiridas en estudios anteriores o en el desempeño de actividades profesionales.

El conocimiento del currículo cursado por cada uno de los alumnos-as y de la experiencia laboral que en su caso hayan adquirido.

Las estrategias y técnicas de trabajo ya citadas y las motivaciones e intereses de los alumnos-as con respecto a la profesión elegida.

Esta evaluación diagnóstica, realizada antes de comenzar el segundo curso aportará información para que el profesorado pueda tomar decisiones respecto al nivel de profundidad con el que se habrán de desarrollar los contenidos y las estrategias de aprendizaje que sería necesario plantear en cada caso.

Evaluación formativa. Informará sobre el grado de cumplimiento de los objetivos previstos y la necesidad de efectuar correcciones. Para la adopción de estas medidas se realizará, después de conocidos los resultados de cada evaluación, una reunión del equipo educativo en la que se analizarán los resultados obtenidos por los alumnos-as/as y las posibles medidas que puedan para corregir las desviaciones observadas.

Se realizará a lo largo del propio proceso de enseñanza-aprendizaje a través de los conocimientos de los alumnos-as y de la información recogida sobre la marcha del proceso formativo que se está desarrollando permitiendo que el profesor-a pueda realizar en cada caso un análisis de las dificultades encontradas y un replanteamiento de las estrategias que serían más adecuadas para el desarrollo de los resultados de aprendizaje, propuestas en cada uno de las unidades didácticas.

Resumiendo, la información recogida en el proceso versará sobre los aspectos siguientes:

Progreso individual.

Dificultades halladas en el aprendizaje de los diferentes tipos de contenidos

Técnicas del trabajo intelectual y manual utilizado por el alumno-a.

Replanteamiento de las estrategias didácticas que se han elegido con respeto al desarrollo de los resultados de aprendizajes.

Tipo y grado de los aprendizajes adquiridos mediante las actividades de enseñanza propuestas.

Evaluación final. Indicará la situación alcanzada con respecto a la prevista.

Evaluación sumativa. Su finalidad será la valoración de los resultados del aprendizaje al finalizar una determinada fase del proceso formativo, tomando como referencia los criterios de evaluación, los resultados de aprendizaje, los objetivos didácticos establecidos en este periodo. Cumplirá las siguientes funciones:

Constatar el logro de los tipos y grados de aprendizaje establecidos en los resultados de aprendizaje de los correspondientes contenidos.

Comprobar si se han conseguido los objetivos generales previstos.

Determinar si la formación adquirida responde al perfil profesional demandado por el sector productivo.

Desde esta perspectiva, la evaluación sumativa conducirá a la acreditación profesional que garantiza la competencia y capacidad requerida para esta actividad profesional.

Con todo ello se estructurará la realidad educativa según el modelo ideal, en cada situación, usando la flexibilidad y adaptabilidad como marco general. Aplicando en talleres estrategias metodológicas tales como investigación, proyectos, solución de problemas prácticos, elaboración de fichas, trabajo de campo, simulaciones, prácticas reales, etc.

Cualquier sistema utilizado comportará varias actividades didácticas.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Serán las técnicas, recursos y procedimientos utilizados para obtener información acerca de todos los factores que intervienen en el proceso formativo con la finalidad de poder llevar a cabo en cada momento la evaluación correspondiente. Conviene poner de manifiesto la elección de una técnica determinada dependerá de las características de la información que es necesaria obtener, en función de los aspectos que vamos a evaluar y del momento en que se lleva a cabo.

Los instrumentos serán muy variados. Se basarán, sobre todo:

En talleres, en el buen desarrollo de todo tipo de actividades prácticas.

Debates sobre temas y cuestiones determinadas.

Realización de trabajos.

Ejercicios prácticos sobre supuestos, o de pequeña investigación.

Pruebas teóricas escritas.

- Puntualidad y actitud en clase.

Además de cuestionarios sobre el tema y trabajos relacionados con la unidad didáctica contemplada.

TALLERES y ACTIVIDADES PRÁCTICAS (REGISTRO DE OBSERVACIÓN DIARIA) 30%

(MISE EN PLACE DE APERTURA DEL RESTAURANTE Y SERVICIO DE PERSONAL) 30%

La apertura del restaurante será el ejercicio práctico más importante para poder evaluar a los alumnos.

PRUEBAS TEÓRICAS O PRÁCTICAS Y TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN 40%

CRITERIOS GENERALES DE EVALUACIÓN

La evaluación de las enseñanzas del módulo, se realizará teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación establecidos según la ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración.

En el propio módulo, así como los objetivos generales del ciclo formativo.

Se procurará que la evaluación esté en todo el proceso enseñanza-aprendizaje, para que realmente sea continua y formativa. Creemos importante mantener informado al alumno-a de su trayectoria para que pueda intervenir y participar más activamente en el proceso de aprendizaje.

EVALUACIÓN FINAL SISTEMA DE CALIFICACIÓN:

Coincidiendo con las fechas fijadas en el calendario de evaluaciones del centro, la calificación de cada evaluación se obtendrá del siguiente porcentaje:

La calificación vendrá expresada en numeración arábica, entre el 1 y el 10.

Para la calificación positiva del módulo es necesario obtener una nota de un 5 o superior en la calificación final. Para que la nota informativa que aparece en el boletín sea 5 o superior debe tener SUPERADO con un mínimo de 5 LA PARTE TEÓRICA Y LA PRACTICA.

El alumno que suspenda alguna de las evaluaciones trimestrales la recuperara en la evaluación final, esta evaluación final será del modulo completo.

En los casos que el alumno/a no supere el Módulo en la calificación de evaluación, tendría un periodo de continuidad de actividades lectivas hasta la fecha de la evaluación final, siendo evaluado de toda la programación aquellos alumnos que tuvieran que realizar la evaluación final.

Tendremos aquí en cuenta todos los criterios de evaluación para poder obtener la nota numérica de calificación.

- (A) Actividades enseñanza – aprendizaje (teórica)-----25%
- (B) Actividades enseñanza – aprendizaje (prácticas)-----50%
 - Prácticas diarias
 - Pruebas prácticas
 - Servicios de comedor

- (C) Actitud general (trabajo diario) -----25%
- Relación con los compañeros
- Interés por el trabajo
- Puntualidad y asistencia
- Aseo y uniformidad

* Aspectos a tener en cuenta para la calificación:

- Cabe señalar que todos los puntos nombrados en el apartado de actitud general (trabajo diario) también forma parte de los otros dos apartados es decir, sería un "todo", aunque se evalúe de forma general por separado.

- Para aprobar el módulo debe tener superada todas las evaluaciones ya que los contenidos se basan y/o relacionan entre sí.

- Para aprobar la evaluación todos los exámenes y trabajos tendrán que estar superados con una nota mínima de 5.

- La ausencia de clase, por faltas justificadas o injustificadas, conlleva la pérdida de evaluación continua en un módulo a aquellos alumnos que superen el 20% de faltas de tal módulo. La pérdida de evaluación será por evaluación parcial.

- Las actividades realizadas en el centro (apertura del restaurante, apertura de bar y cafetería, eventos, jornadas, etc) son de obligada asistencia, viéndose modificados los horarios lectivos para su realización.

Recuperación

Los alumnos que suspendan la parte práctica (ya sea por nota o por falta de asistencia) tendrán una recuperación en forma de examen práctico antes de la evaluación final.

Los exámenes teóricos tendrán una recuperación en su trimestre correspondiente, así como una recuperación final de todo el contenido del trimestre antes de la evaluación final.

Aquellos alumnos que tengan que acudir al periodo de recuperación estarán obligados a asistir a clase y realizar las correspondientes prácticas, trabajos y exámenes establecidos por el profesor.

PONDERACIÓN Y PORCETAJE DE UNIDADES DE TRABAJO

UNIDADES T.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
PORCENTAJE 100% U.T.	5	5	5	10	10	5	15	10	5	30

5% UT1. Introducción al turismo. Brigada de comedor.	5 h
5% UT2. Deontología de la profesión.	5 h
5% UT3. Equipamiento, maquinaria y útiles del restaurante.	20 h
10% UT4. Plan de trabajo para la puesta a punto del restaurante.	48 h
10% UT5. Desarrollo del proceso de comandas. Facturación.	15 h
5% UT6. Técnicas aplicadas en el transporte de alimentos y bebidas en el restaurante según tipos de servicio. Marcaje de mesas para las diferentes elaboraciones culinarias.	35 h
15% UT7. Desarrollo y supervisión de los procesos de servicio en un restaurante.	100 h
10% UT8. Diferentes tipos de oferta, opciones y tipos de servicio e itinerarios.	10 h
5% UT9. Post- servicios.	20 h
30% UT10. Practica Simuladas y reales en los talleres (apertura real de restaurante)	
TRAINING PRÁCTICO	30 h
<ul style="list-style-type: none">La apertura de comedor se llevará a cabo cualquier día de la semana dentro del horario lectivo o no lectivo.	

TEMAS TRANSVERSALES.

MÓDULO: OPERACIONES BASICAS DE RESTAURANTE

CURSO / NIVEL EDUCATIVO: **1º RESTAURANTE**

3. B. 2. TEMAS TRANSVERSALES.

TEMAS TRANSVERSALES.

Los temas transversales contemplan de manera relevante, actividades encaminadas a potenciar el desarrollo de algunos objetivos que han sido relegados, tradicionalmente dentro del ámbito de la educación no formal: Atendiendo a aspectos tan significativos como: la salud, consumo, igualdad entre sexos, educación vial, educación moral y cívica, educación para la paz y cultura Andaluza.

Educación moral y cívica

El currículo presenta algunos indicadores de contenidos netamente morales o fácilmente utilizables para la formación moral y cívica. Resaltando de los objetivos generales los que hace mención a los temas deontológicos de la profesión, por referirse de manera directa a los objetivos descritos de la educación moral.

Dentro de los mismos destacamos:

Toma de conciencia sobre las relaciones en el entorno de trabajo

Valoración y respeto con las opiniones de los compañeros en el entorno de trabajo y tendencias a comportarse coherentemente con las valoraciones contrarias.

Valoración de la importancia en el sector, de todo lo concerniente a honradez, voluntad, compañerismo, autoridad y ética profesional.

Asimismo, destacaría el trabajo en grupo dentro de unas normas de respeto y convivencia en el grupo, característica importante dentro de la competencia profesional.

- Educación del consumidor:

Son muy amplios los contenidos referidos a aspectos del consumo que se desarrollan dentro del módulo; destacando los siguientes:

Sensibilidad por el orden y limpieza de los lugares de trabajo y de materiales utilizados, en el área del obrador y su manipulador.

Inculcar la importancia de una buena higiene personal.

Toma de conciencia de la importancia de la aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en la manipulación de alimentos.

Empatía con el cliente, ante posibles quejas y reclamaciones.

Se desarrollarán actividades encaminadas a fomentar:

La prevención de riesgos de accidentes con maquinaria de uso en obradores.

Actividades de reciclaje de residuos.

Actividades para conocer el nivel de productos que manipulan, y prácticas de análisis comparativa de distintas calidades.

- Educación para la salud...

En este tema transversal, en relación a los contenidos del módulo destacamos los siguientes conceptos:

Valoración y análisis crítico de los productos químicos que manejamos en todos los procesos de limpieza de materiales para el servicio de Cocina.

Respeto a las instrucciones de uso y normas de seguridad de la maquinaria del obrador.

Investigación, a través de diversas fuentes de información, de hábitos y tendencias en cuanto al consumo de Productos de Cocina

Reglamentación sobre manipulación de alimentos.

- Educación para la igualdad de oportunidades de ambos sexos:

En este apartado se desarrollarán actividades de enseñanza-aprendizaje, que eviten en todo momento todo sesgo sexista en el lenguaje, las ilustraciones y los ejemplos utilizados. Planteando actividades profesionales de mando, dónde se evitarán papeles que tradicionalmente atendían a criterios sexistas, nombrando alternativamente a chicos/as por igual, Evolución de la profesión entre hombres y mujeres.

- Educación ambiental:

Se realizarán actividades para contribuir a la mejora del medio ambiente. Realizando todo el reciclado de productos orgánicos propios de embotellado, enlatado, etc. de los géneros propios de consumo en el obrador.

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

Partiendo, en principio, de que no existan alumnos/as con dificultades de aprendizaje., lo cual haría necesaria una mayor intervención, la planificación de esta programación siempre tendrá en cuenta la respuesta a la diversidad del alumnado y las consiguientes necesidades educativas tratando de prevenir la aparición o evitar la consolidación de las dificultades de aprendizaje.

A lo largo de la programación iremos interviniendo con actividades de distinto tipo: desde las meramente conceptuales (individuales) a otras con un tratamiento más complejo (individuales o de grupo). Esta graduación en la complejidad permite una respuesta más eficaz a los distintos niveles del alumnado.

Pero además, propondremos también actividades complementarias de refuerzo o ampliación, con las que se podrá atender a las diversas necesidades de aprendizaje.

Ejercicios de refuerzo, para aquel alumnado que no haya alcanzado los mínimos exigibles en alguna unidad, aunque la nota en el bloque sea positiva.

RECURSOS

MÓDULO: OPERACIONES BASICAS DE RESTAURANTE

CURSO / NIVEL EDUCATIVO: 1º SERVICIOS

R. materiales	Disponible	Números	Coste	Responsable
Papelería	Si	Folios, cartulinas	-	Dpto.
Carteles	Si	6	-	Profesor-a
Pancartas	Sí	6	-	El grupo
Proyector	Sí	1	-	I.E.S.
Sillas	Sí	30	-	"
Mesas	Sí	30	-	"
Infraestructura	Sí	-	-	"
Mural	Sí	2	-	El grupo
Encerado	Sí	1	-	I.E.S.

- Material de ampliación e investigación:
- Bibliografía disponible en la biblioteca del Centro y en la de la localidad:
- Material preparado por el profesor.
- Atención al cliente de editorial síntesis, web, revistas especializadas, etc.
- Géneros fungibles: los necesarios propios del módulo.
- Instalaciones en el Edificio o residencia antigua Elcano, donde se impartirán las clases de taller. Taller este que cuenta con:
 - Mobiliario principal y auxiliar
 - Taquilla vestuario.
 - Útiles y herramientas de trabajo.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Actividad	Responsable/s	Trimestre/s	Módulo/s Asociados	Grupos involucrados
Asistencia a Muestras o Ferias Gastronómicas(Andalucía Sabor, Salón Gourmet y/o Madrid Fusión)	Todos	1º, 2º ó 3º	Todos	Todos
Visita a Mercado Municipal y/o Mercadona	Manuel y Sebastián	1º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1ºCO y 1ºREST y 2ºCO y 2ºREST
- Visita a Hoteles	Manuel, Sebastián	1º ó 2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2ºCO y 1º y 2ºREST
- Visita a Bufé, hoteles..	Manuel y Sebastián	1º ó 2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º REST y 2ºREST
- Visita a Makro y otras empresas suministradoras de material de hostelería	Manuel, Sebastián	1º ó 2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	2ºREST y 1ºREST
Apertura del comedor	Sebastián y Manuel	1º , 2º , 3º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	2ºREST Y 2ºCO 1º REST (Personal)
Concurso de Barista	Manuel y Sebastián	2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Concurso de coctelería	Manuel y Sebastián	Enero	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Ponencia Café Distrisur.	Manuel y Sebastián	Febrero.	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Ponencia Consejos Reguladores del vino, vinagre y Brandy de Jerez otras zonas.	Manuel y Sebastián	Octubre	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Ponencia sobre el Jamón ibérico y jamón serrano.	Manuel y Sebastián	Noviembre-diciembre	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Bodegas de la Provincia.	Manuel y Sebastián	1º y 2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Visita a piscifactoría	Manuel y Sebastián	1º y 2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Visitas a Fabrica Cervecera	Manuel y Sebastián	2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º Y 2º REST
Experiencias conjuntas con otras Escuelas de Hostelería (posiblemente ligada a la siguiente actividad)	Manuel y Sebastián	1º, 2º	SERE, OPBR, SBR Y OPBC	1º y 2º REST
Desayunos tertulias	Todos	1,º2º,	Todos	Todos