

HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN (PROCESOS DE APOYO AL SERVICIO)

CURSO 2011-2012

Ana María Coronel Mora

- IES AGUILAR Y CANO

1.- INTRODUCCIÓN:

- Esta programación está basada según recoge la Orden de 9 de octubre de 2008 por el que se desarrolla el currículo correspondiente al título en Técnico en Cocina y Gastronomía, y la O. de 29 de septiembre, por la que se regula la evaluación, certificación y titulación académica del alumnado de F.P.I. en Andalucía.

El módulo de HLC destinadas a P.A.S. se incluye dentro del Ciclo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, con una duración de 63 horas, 3 horas semanales que se destinarán las tres primera horas de los jueves, que serán incrementadas cuando se desarrollen las prácticas en el aula-taller del restaurante para así hacer prácticas reales con comensales reales.

Este módulo debe capacitar al alumno para desarrollarse en el mundo laboral, prestando servicios en bares, cafeterías, snacks, pizzerías, hamburgueserías, en equipos de trabajo cuyos miembros, previsiblemente tendrán un nivel de cualificaciones.

En general, desarrollarán su actividad en pequeños, medianos y grandes establecimientos dedicados al servicio de bebidas.

De una manera orientativa su puesto de trabajo, adquiriendo la competencia profesional.

Además le capacitará y será una figura idónea para el autoempleo, teniendo conocimiento para crear su propio bar o cafetería.

1.2.-CONTEXTUALIZACIÓN

El centro para el que he elaborado esta programación está ubicado en Estepa, un pueblo al sureste de la provincia de Sevilla. Está integrado en una zona de nivel socio-cultural medio. La economía de la zona está basada en las diferentes áreas de industrias alimentarias y agroalimentaria ya que este municipio se basa en el Sector del aceite de oliva, con Denominación de Origen, sector del mantecado y la confitería, la fabricación de maquinaria agroalimentaria, las conservas vegetales y el Sector de Hostelería y turismo.

El centro cuenta con:

- Los cuatro cursos de la E.S.O.
- Bachillerato tecnológico, Bachillerato de CCSS y Bachillerato de Humanidades

Además de las siguientes familias profesionales: Administración, Industria alimentaria, Hostelería y Turismo.

- Ciclo Formativo de Grado Medio de técnico en Cocina y Gastronomía
- Ciclo Formativo de Grado Medio de técnico en Panadería, Pastelería y Confeitería
- Ciclo Formativo de Grado Medio de Gestión Administrativa
- Ciclos Formativos de Grado Superior de Administración y finanzas
- Ciclos Formativos de Grado Superior de Industria Alimentaria
- P.C.C.I de ayudante de administración.

Es uno de los I.E.S. que cuenta con el proyecto T.I.C. y bilingüe de Francés.

Las características de los jóvenes no difieren en exceso de las de cualquier otro grupo de otro instituto de Enseñanza Secundaria: y sus conocimientos previos son similares a los del curso anterior, pero sin dejar de lado las ideas previas que tiene el alumno proveniente del mundo que lo rodea. Cabe destacar que la demanda del entorno se centra en personal cualificado para el desarrollo de actividades relacionadas con el sector servicios, dentro del cual se ubica el Técnico en Cocina, por lo que debemos tener presente que el alumnado se integrará en el mundo laboral al término del Ciclo, sin renunciar a la posibilidad de que puedan continuar sus estudios, accediendo a los Ciclos Formativos de Grado Superior.

El Departamento de Cocina está formado por 5 profesores, que disponen para la realización de su trabajo de:

1. Un aula taller de Cocina- Obrador- Pastelería subdividida en los siguientes espacios: zona de cámaras y economato, dotado con toda la maquinaria, mobiliario, batería y utillaje de cocina y pastelería, necesarios para la práctica de la docencia.
2. Dos aulas polivalentes dotadas de proyectores, reproductores de DVD y pantallas de televisión.
3. Vestuarios específicos para los alumnos y profesores del ciclo formativo.

Y otros espacios e instalaciones de uso compartido con el resto del centro:

1. Un aula de informática y todas las instalaciones comunes de un centro de enseñanza.
2. Una biblioteca, bastante bien dotada y actualizada.
3. Un salón de actos.

Planes y Proyectos:

- En la actualidad se está procediendo a la actualización de los diferentes documentos que forma el Plan Plurianual de Centro (englobando el Proyecto Educativo, el ROF, el Plan de Convivencia y el Proyecto de Gestión).
- Por otro lado, en el centro se llevan a cabo diversos planes y proyectos, entre otros: Proyecto Plurilinguismo, Proyecto Tic, Plan de Convivencia, Escuelas Solares, Proyecto de Lectura y Bibliotecas o Coeducación.

2.- OBJETIVOS GENERALES:

2.1.- Analizar y realizar el proceso de montar y disponer la elaboraciones culinarias de servicios tipo buffet, self-service o análogos, de acuerdo con normas o niveles de calidad establecidos.

2.2.- Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias realizada a la vista del comensal o de aquellas que solo necesiten trinchado o distribución en sala, de acuerdo con las instrucciones preestablecidas.

2.3.- Analizar y aplicar el proceso de preparación y servicio de bebidas no alcohólicas.

2.4.- Relacionar elaboraciones culinarias y tipos de servicios con vinos apropiados y normas de servicio.

2.4.- Analizar y desarrollar diferentes técnicas de servicio.

3.- METODOLOGÍA:

3.1 Principios metodológicos generales

Partiendo, sin dejar nunca olvidado que cada momento y situación requieren una actuación particular y que los objetivos propuestos los podemos alcanzar de diferentes formas, la organización del proceso de enseñanza aprendizaje la basaré en los siguientes principios didácticos:

1. *Actividad: Supone la búsqueda de estrategias para conseguir que el alumnado sea sujeto agente del proceso de enseñanza-aprendizaje. El joven aprende lo que descubre por si mismo (PIAGET). El alumno será además el sujeto agente en:*

- La aplicación de conocimientos para la solución de problemas.

- El desarrollo de habilidades y destrezas psicomotrices.

Todo ello potenciando la valoración del trabajo manual como esencial para adquirir los procedimientos necesarios para el ejercicio de la profesión y no como antítesis del trabajo intelectual.

2. *Individualización*: Potenciaré la respuesta de la responsabilidad individual ante el trabajo mediante la asignación de tareas, funciones y tiempos. Todo ello de acuerdo con las características de cada alumno. Con esto se consigue:
 - Una creciente autonomía personal.
 - Una paulatina elaboración ordenada de los procesos propios de trabajo.
3. *Socialización*: Se trata de fomentar la valoración de la importancia del trabajo en equipo a través de actividades en pequeños grupos donde se realicen reparto de funciones y responsabilidades para acometer propuestas de trabajo que desarrollen las capacidades de cooperación, tolerancia y solidaridad.

En las actividades de grupo es necesario propiciar el intercambio fluido de papeles entre alumnos y alumnas, y potenciar la participación de éstas en los debates y tomas de decisiones, como mecanismo corrector de situaciones de discriminación sexista.

Se contribuirá así, desde la propia actividad del aula, a establecer unas relaciones más justas y equilibradas entre las personas.

4. *Creatividad*: Significa la puesta en marcha de recursos personales de ingenio, indagación, invención y creación, ayudando a desarrollarlos en mayor medida y rehuyendo de la simple copia de ideas, modelos o diseños, aplicando para ello saberes y destrezas adquiridos y potenciando el interés y curiosidad por conocer, descubrir y crear.
5. *Contextualización*: Supone el esfuerzo por aplicar los contenidos de forma que se relacionen los mismos con el entorno socioeconómico más cercano al alumno, consiguiéndose su mayor motivación y el mejor conocimiento del mundo profesional, vinculado al Ciclo Formativo en general y al módulo en particular, y de sus aplicaciones y consecuencias.

Asimismo en la resolución de tareas, debe fomentarse la búsqueda de soluciones reales y factibles.

6. *Constructivismo*: Nos basaremos en el conocimiento previo como base del proceso de enseñanza-aprendizaje. El alumno ya posee unos conocimientos previos (en muchos casos experiencia profesional) que no siempre son suficientes o acertados. Nos basaremos en el conocimiento de sus ideas previas para aplicar las estrategias precisas para que se produzca la mejora y el cambio conceptual, es decir el aprendizaje significativo.

Estos principios, considerados en su conjunto, implican una línea metodológica flexible, que puede ser adaptada:

- A la realidad singular y diversa de los alumnos.
- A los condicionantes de recursos y medios disponibles.

3.2 La organización didáctica.

3.2.1 Los tiempos.

La temporalización tiene como objeto la adecuación, al tiempo disponible, de las diversas actividades llevadas a cabo en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Asignaré un tiempo determinado a cada Unidad Didáctica con objeto de planificar de manera realista las diversas actividades que vamos a llevar a cabo. Si temporalizamos adecuada, contextual y realistamente cada unidad didáctica, evitaremos las ansiedades provocadas por la falta de tiempo para impartir la programación en su totalidad.

Una vez racionalizado el tiempo para cada unidad didáctica, es necesario secuenciar temporalmente los contenidos y actividades, de tal manera que podamos programar el tiempo aproximado que dedicaremos a cada tarea, considerando si éstas son individuales o de grupo. Si bien en la puesta en práctica de la programación, esta se podrá flexibilizar y sufrir algún tipo de modificaciones en función de las necesidades del momento y de los feedback de los alumnos, no deja de ser necesaria una adecuada planificación temporal de los contenidos y actividades.

3.2.2 Los espacios.

El primer criterio a seguir en la organización del espacio dentro del aula vendrá fijado por las características del tipo de actividad que se realice. En este sentido, la agrupación de los alumnos puede estar en función de si realizan un trabajo de *gran grupo*, de *grupo medio*, de *pequeño grupo* e, incluso de forma *individual*.

El otro criterio para la organización del espacio en el aula debe de estar basado en el conocimiento que tiene el profesor de las relaciones internas dentro del grupo, teniendo en cuenta las estructuras relacionales que existen entre los alumnos.

No hemos de perder de vista que los compañeros juegan un importante papel de mediación en algunas metas educativas y en aspectos específicos del desarrollo cognitivo y de la capacidad de socialización.

Para que la interacción alumno/alumno y alumno/profesor sea lo más rica posible, se requiere el principio de flexibilidad.

3.2.3 Los agrupamientos.

Serán diferentes en función de los objetivos que hay que conseguir y de los contenidos que hay que tratar. La flexibilidad no sólo deberá referirse al número de alumnos que conforman los grupos, sino también al espacio que ocupan y al tiempo que abarca la modalidad de trabajo.

Gran grupo: (curso). Se utiliza para, clases magistrales, asambleas, exposiciones orales, gráficas o documentales y puede tener un carácter propositivo (síntesis iniciales) o conclusivo (síntesis finales).

Grupo pequeño y medio: requiere el empleo de estrategias de indagación, se vinculan, habitualmente, al tratamiento de los contenidos procedimentales. Son útiles también para el tratamiento de los contenidos actitudinales. Gracias a ellos pueden ser realizados proyectos de trabajo conjunto.

Trabajo individual: se aplica también a la realización de ejercicios y tareas de indagación, permitiendo por tanto la reflexión personal, el trabajo autónomo, la adquisición de procedimientos y automatismos, el planteamiento y la resolución de problemas y la adquisición de experiencias en la búsqueda y consulta autónoma de información.

3.3 Los recursos didácticos.

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

Serán variados, versátiles y adecuados a las competencias profesionales que el alumnado debe desarrollar. Podrán ser propios del centro, entre los que quiero destacar como recursos generales: el libro de texto, los libros disponibles en la biblioteca del centro, los diferentes medios audiovisuales y las nuevas tecnologías de la información y la comunicación (destacando el uso de internet); y como recursos específicos para el módulo de Repostería.

Así mismo haremos uso de todos los recursos que pueda ofrecernos el entorno (establecimientos de restauración, panaderías y pastelerías artesanales y/o industriales, mercados, bibliotecas, centros de profesores, asociaciones, organismos e instituciones públicas y privadas, etc.).

La metodología a emplear será activa, participativa, fomentando el aprendizaje constructivo por parte de alumnado, explorando los conocimientos iniciales de grupo, elaboración de cuadros sinópticos y resolución de dudas.

El proceso de enseñanza, aprendizaje se realizará a través de la realización de ejercicios y actividades, tanto de forma individual como en grupos.

El profesor realizará exposiciones teóricas de los contenidos, realizando demostraciones, motivando la participación y conduciendo al alumnado hacia el propio conocimiento y así como realizando una orientación continua y estricto control de la actividad y supuestos.

4.- CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

La evaluación será continua y formativa, valorándose para tal propósito los siguientes aspectos:

1º.- Resultado de las pruebas escritas en relación con los contenidos incluidos en la programación.

2º.- Realización de actividades y supuesto prácticos.

3º.- Participación individual del alumnado en clase, el interés y su comportamiento.

4º.- Comprensión y expresión oral y escrita.

Se realizarán pruebas escritas periódicas para evaluación y la recuperación se llevará a cabo al finalizar las anteriores.

En los exámenes extraordinarios, se guardarán las evaluaciones correspondientes, en el supuesto de que al alumnado le quede pendiente una sola evaluación, en caso contrario se deberán examinar del módulo completo.

La evaluación docente se realizará con observaciones de la consecución de los objetivos propuestos, a través de los resultados de las actividades y exámenes, adaptando la programación a las necesidades que se vayan produciendo a lo largo del curso.

- Los criterios de evaluación están definidos según cada una de las capacidades terminales que se contemplan para este ciclo formativo. Tendrán carácter numérico de cero a diez.
- Se evaluarán las prácticas realizadas en el aula, así como los servicios realizados a lo largo del curso como complemento fundamental a la formación del alumno, estos servicios se realizarán en su mayoría los jueves de cada semana, a partir de la inauguración del comedor en el curso escolar. Para ello los alumnos serán compensados en su horario escolar, al día siguiente no teniendo que asistir a las horas que han por motivos de los servicios, han sido cumplidas y realizadas el mismo día del servicio.
- Para las evaluaciones ordinarias y extraordinarias, se guardará la nota de las evaluaciones, a la hora de recuperar, sólo en el caso que el alumno tenga únicamente una de ellas no superada, en el caso contrario, se examinará de toda la materia impartida durante el curso escolar (de las dos evaluaciones).
- Día a día, se valorará la asistencia, la participación y el interés del alumno

por alcanzar los objetivos propuestos por el ciclo formativo.

- Será requisito indispensable para obtener una calificación final positiva el superar la comprensión de conceptos en los controles teóricos y procedimentales.
- Las faltas de asistencia no podrán superar el 25% del total de horas de cada uno de los módulos, superado este porcentaje, el alumno/a perderá el derecho a evaluación continua.
- Éste módulo se evaluará junto al módulo de Postres en Restauración, el 80% de la nota total será de P.R y el 20% de H.L.C (Horas de Libre Configuración). *** Es por ello que si el módulo profesional P.R no está superado, no podrá superar tampoco ésta parte, ya que ambos módulos son evaluados en conjunto como anteriormente se ha mencionado.**

4.1. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

	Apartados a valorar	Puntuación
Pruebas evaluables (30%)	- Examen práctico.	1
	- Exámenes teóricos	2
“Procedimientos” Trabajo diario en el taller (50%)	a) Conoce los procedimientos b) Relaciona y retiene procedimientos. c) Es capaz de ejecutarlos d) Destreza e) Es capaz de trabajar sólo f) Es capaz de trabajar en equipo g) Se implica en las tareas. h) Puede simultanear tareas i) Colabora y ayuda a compañeros	5
“Actitudes y valores” (10 %)	a) Puntualidad. b) Trae el material exigido. c) Presta atención. d) Uniformidad. e) Respeta material común. f) Orden y limpieza. g) Higiene personal. h) Respeto al profesor i) Respeto a compañeros j) Constancia e interés	1
Observación	a) Cuaderno de teoría	0.5

sistemática (5%)	b) Recetario. c) Hojas de coste. d) Presentación de trabajos	
Trabajos sobre libros de lectura (5%).	a) Cuestionario b) Resumen. c) Resumen crítico. d) Exposición Oral	0.5

Para realizar la media de los apartados y superar la evaluación tienen que tener un mínimo del 50% de puntuación en cada apartado.

Las faltas injustificadas a clase del 15% de las horas lectivas de una materia dará lugar a la pérdida del derecho de la evaluación continua en esa materia.

Dentro de la propuesta para paliar y corregir los fallos en ortografía y expresión escrita en los ciclos formativos, se acordó:

Faltas de ortografía, de expresión y mala presentación	0,1
Faltas de acentuación	0,075

La puntuación total que el alumno pierde se restará de la misma, con un máximo de hasta 1 punto.

5.- ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

El sistema educativo debe dar respuesta a las necesidades educativas de un colectivo de alumnos muy heterogéneo con diversas capacidades, intereses y motivaciones.

Esta diversidad se manifiesta en diversos ámbitos, todos ellos interrelacionados, que analizaremos a continuación y que tendremos en cuenta en el desarrollo de nuestra programación:

- a) 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. No es lo mismo que capacidad intelectual entendida como algo innato, estático y libre de la influencia de la educación. Se concibe como un deseo del alumno por conseguir ciertos aprendizajes.
- b) 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.

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

d) 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.

e) Las dificultades de ciertos alumnos. Los alumnos pueden presentar necesidades educativas especiales de tipo puntual o temporal: extranjeros o por estar atravesando una situación problemática de cualquier tipo o tener dificultades de aprendizaje en algún módulo. 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:

1. 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 alumnos con déficit, dificultades o retraso, actividades de proacción para los de mayor nivel, etc.
2. Agrupamientos flexibles. 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.
3. Uso de medios y recursos múltiples y variados. Que respondan a sus intereses, faciliten los aprendizajes y contribuyan a la motivación.

6.- CONTENIDOS GENERALES POR UNIDADES DIDÁCTICAS.

Primera Evaluación.

Unidad didáctica 1: Equipamiento de la Sala- Comedor.

- 1.1.- Mobiliario y equipos.
- 1.2.- Vajilla y utensilios.
- 1.3.- Observación y análisis del material y equipos de una sala-comedor.
- 1.4.- Valoración de las actitudes del personal de sala.

Contenidos Conceptuales:

- aplicaciones.
- Clasificación y descripción según características funcionales y
 - Modos de operar.
 - Mantenimiento de uso.
 - Control de maquinaria.
 - Ubicación y distribución.
 - Seguridad y prevención de accidentes.

Contenidos Procedimentales:

- equipos.
- maquinaria.
- Realizar las tareas de manejo y puesta en marcha de maquinaria y
 - Realizar la limpieza y operaciones de conservación de la
 - Realizar tareas de limpieza de equipos, aplicando los productos adecuados en cada momento.
 - Efectuar mantenimiento de uso, de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas.

Contenidos Latitudinales:

- prevención de accidentes.
- maquinaria.
- Interés y curiosidad por conocer el funcionamiento de maquinaria.
 - Sensibilidad por la conservación de todos los equipos del centro.
 - Perseverancia en el cumplimiento de las normas de seguridad y
 - Valoración y respeto con las normas recibidas para el manejo de la

Temporalizarían:

- 6 horas teóricas y 9 horas prácticas-

Unidad didáctica 2: Tipos de servicios.

2.1.- Conceptos.

2.2- Clases y características.

2.3.- Pre servicio.

2.4.- Aplicaciones de las técnicas básicas del servicio.

2.5.- Observación y análisis de las normas de atención del servicio al cliente.

Contenidos Conceptuales:

- Pre servicio.
- Servicio.
- Pos servicio.

Contenidos Procedimentales:

- Realizar la preparación o puesta a punto del Bar Cafetería:
 - * Menaje: cubertería, cristalería, loza etc.
 - * Maquinaria y enseres.
 - * Local: suelos, barra, office, etc.
- Servir todo tipo de bebidas y comidas en bar.
- Realizar todas las operaciones de reposición de géneros y otras tareas de final de jornada.
- Realizar el control y arqueado de caja correctamente.

Contenidos Actitudinales:

- Fomentar la necesidad de higiene personal antes, durante y después del Servicio.
- Observar acciones que contribuyan a obtener un alto grado de imagen personal.
- Fomentar la interacción social y el trato adecuado en todo momento con el cliente.
- Cooperación en el mantenimiento y desarrollo de la limpieza en sus diferentes fases (mise en place y servicio al cliente).

Temporalización:

- 7 horas teóricas y 8 horas prácticas

Unidad didáctica 3: Finalización del servicio.

- 3.1.- Técnicas de recogida y reposición de géneros.
- 3.2.- Operaciones de recogida.
- 3.3.- Normas de actitud de atención al cliente en las operaciones de recogida y reposición.

Contenidos Conceptuales:

- Pre servicio.
- Servicio.
- Pos servicio.

Contenidos Procedimentales:

- Realizar la preparación o puesta a punto del Bar Cafetería:
 - * Menaje: cubertería, cristalería, loza etc.
 - * Maquinaria y enseres.
 - * Local: suelos, barra, office, etc.
- Servir todo tipo de bebidas y comidas en bar.
- Realizar todas las operaciones de reposición de géneros y otras tareas de final de jornada.
- Realizar el control y arqueado de caja correctamente.

Contenidos Actitudinales:

- Fomentar la necesidad de higiene personal antes, durante y después del Servicio.
- Observar acciones que contribuyan a obtener un alto grado de imagen personal.
- Fomentar la interacción social y el trato adecuado en todo momento con el cliente.
- Cooperación en el mantenimiento y desarrollo de la limpieza en sus diferentes fases (mise en place y servicio al cliente).

Temporalización:

- 1 hora teórica y 2 horas prácticas.

Unidad didáctica 4: Operaciones de control.

- 4.1.- Documentos de control.
- 4.2.- Técnicas de control del restaurante.
- 4.3.- Normas de actitud del servicio en el restaurante.

Contenidos Conceptuales:

- Rendimiento de géneros.
- Control: soportes, impresos.
- Caja.

Contenidos Procedimentales:

- Realizar el análisis crítico sobre el rendimiento tanto de géneros alimenticios como de bebidas.
- Realizar el arqueo de caja en restaurante y bar.

Contenidos Actitudinales:

- Valorar la enorme importancia que tiene la honradez en el individuo.
- Valoración de la enorme importancia que tiene la transparencia y organización en los arqueos de caja y confección de todo tipo de vales impresos.

Temporalización:

- 4 horas teóricas y 8 horas prácticas

Segunda evaluación.

Unidad didáctica 5: Servicios tipo “Buffet”, “Self-Service” o análogos.

- 5.1.- Definición del término “Buffet”. Características.
- 5.2.- Clases de “Buffet”.
- 5.3.- Operaciones de montaje.
- 5.4.- Servicio al comensal y distribución de las elaboraciones.
- 5.5.- Normas de comportamiento en el servicio buffet.

Contenidos Conceptuales:

- Definición de Buffet.
- Características.
- Clases de Buffet.

Contenidos Procedimentales:

- Operaciones de montaje.
- Servicio al comedor y distribución de las elaboraciones.
- Realizar tareas de limpieza corrientes...

Contenidos Actitudinales:

- Normas de comportamiento en el servicio buffet.
- Fomentar la necesidad de higiene personal ante, durante y después del servicio.
- Fomentar la integración social y el trato adecuado en todo momento con el cliente.

Temporalización:

1 8 horas teóricas y 14 horas prácticas.

Unidad didáctica 6: Elaboraciones ante el comensal.

- 6.1.- Equipamiento básico.
- 6.2.- Fases del servicio.
- 6.3.- Aplicaciones prácticas.
- 6.4.- Atención al cliente.

Contenidos Conceptuales:

- Equipo básico.
- Características.
- Modo de operar.
- Ubicación y distribución.

Contenidos Procedimentales:

- Realizar tareas de manejo y puesta en marcha de equipos.
- Realizar la limpieza y operaciones de conservación.
- Efectuar las prácticas oportunas.

Contenidos Actitudinales:

- Atención al cliente.
- Sensibilidad por la comunicación de todos los equipos.
- Perseverancia en el cumplimiento de las normas de seguridad y prevención de accidentes.

Temporalización:

- 8 horas teóricas y 6 horas prácticas.

Unidad didáctica 7: Vinos y restauración. Bebidas no alcohólicas.

7.1.- Clases, variedades y características.

7.2.-Elaboración de las diferentes bebidas no alcohólicas. - Realización de diagramas sobre el proceso de elaboración de los distintos tipos de vinos: blancos, tintos, rosado y cava.

7.3.- Realizar prácticas de conservación y servicio básico de vinos en bodega y al cliente.

7.4.- Servicio básico de las bebidas no alcohólicas.

7.5.- Normas de actitud en el servicio de bebidas.

Contenidos Conceptuales:

- Clasificación, características y tipos.
- Elaboración y conservación.
- Servicio de barra y sala.
- Degustación.

Contenidos Procedimentales:

- Analizar las características de cada tipo de vino y de bebida no alcohólica.
- Realizar el servicio de las distintas bebidas no alcohólicas en sus recipientes adecuados.
- Realizar diagramas de flujo de su elaboración y conservación.
- Realizar su servicio en barra y sala con diferentes situaciones.

Contenidos Actitudinales:

- Sensibilidad en el trato con el cliente en el momento de servirle cualquier bebida.
- Respeto por las normas de servicio de bebidas.
- Valoración del trabajo en equipo a la hora de servir al cliente.,
- Tomar conciencia de que el buen orden de colocación de bebidas es necesario en el desarrollo de un buen servicio.

Temporalización:

- 4 horas teóricas y 6 horas prácticas.

7.- TEMAS TRANSVERSALES.

1. Educación de la salud. (Higiene y seguridad en el trabajo).

Se desarrollará durante el curso temas relacionados con la seguridad e higiene de los alimentos, así se añadirán otros que resulten de interés para completar la formación.

2. Educación de la sexualidad. (Coeducación).

La parte práctica de éste módulo es la misma tanto para alumnos como para alumnas así como para acceder al mundo laboral.

3. Educación de hábitos alimenticios de otros países.

Se trata de poner en conocimiento a los alumnos/as los diferentes gustos culinarios, utilizaciones, tipos y normas tan variados existentes en la alimentación de otras culturas.

5. Educación para la paz y convivencia.

Estos temas se desarrollarán simultáneamente con las unidades de éste módulo, poniendo en práctica la cooperación, compañerismo y trabajo en equipo.

6. Charlas referidas a posibles viajes, excursiones, visitas etc.

8.- ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Los objetivos concretos de estas actividades son ofrecer a los alumnos una visión real de todas las capacidades adquiridas en el aula, fijar los conceptos teóricos que han estudiado y hacerse una idea clara de cuáles pueden ser sus preferencias a la hora de elegir un determinado itinerario profesional.

La relación de actividades complementarias y extraescolares propuestas para este curso son:

- Visita al Complejo Medioambiental “Matagrande” (Herrera). Sevilla.
- Visita al matadero de Aves “Procari” (Marchena). Sevilla.
- Visita a COVAP (Pozoblanco) y “Bodegas Campos” (Córdoba).
- Visita al Congreso o alta Cocina “Andalucía Sabor” (Sevilla)
- Visita a “Sor Ángela de la Cruz” S.A.T. Aceitunas de mesa. Estepa.

- Visita a “Ybarra” y “Cruzcampo” (Sevilla).
- Visita a “Ubago” (Málaga).
- Visita a “Puleva” (Granada).
- Visita al centro logístico de “Bimbo” (Antequera)
- Visita al centro logístico de “Mercadona” (La Roda de Andalucía).
- Visita a la Bodega “Huerta de Abadía” (Arcos de la Frontera).
- Visita a un molino tradicional de Aceite “ El Callejón” (Cádiz).
- Visita al un Molino Harinero (Prado Rey) Cádiz.
- Visita a una Escuela de Hostelería (Arcos de la Frontera).
- Visita a la cooperativa “Oleoestepa” en Estepa.
- Visita a fábricas de manteados en Estepa (“La estepeña”, “La vicaría”, “La muralla”, etc.)
- Visita a la “Harinera Santa Clara” y a la cooperativa de aceitunas de mesa (Gilena).
- Visita a una Fábrica de Queso (Zuheros).
- Visita a Empresas de Levaduras en Córdoba.
- Visita a bodegas (Bollullos del Condado)
- Desayuno molinero.
- Prácticas reales consistentes en la apertura del comedor del centro en servicios de las elaboraciones, bien como programación propia acorde con las actividades y contenidos del presente módulo. estas prácticas reales se harán bajo la dirección didáctico – pedagógica del profesor del grupo, o en caso necesario de otros profesores/as, que garanticen en sus programaciones este tipo de actividades complementarias. la secuenciación horaria se hará conforme el diseño curricular del ciclo en cuanto a contenidos, espacios y tiempos y cuando implique actividades fuera del horario los /as alumnos/as no podrán sobrepasar las 12 horas semanales, siendo compensados en las siguientes semanas dentro del horario escolar. estas actividades comprenderán asimismo las correspondientes actividades de evaluación en la modalidad y forma contenidas en la presente programación. La dirección evaluativa se realizará con todos /as los profesores implicados en las actividades.
- La inauguración del aula-comedor estará enfocada a darle a conocer a los padres de nuestros alumnos las actividades que el centro desarrolle
- TODAS LAS ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS TENDRÁN CARÁCTER OBLIGATORIO, POR LO QUE FORMARÁN PARTE DE LAS ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN EN EL TRIMESTRE CORRESPONDIENTE.

BIBLIOGRAFÍA.

- 1º Curso de servicios hoteleros. Javier Cerra. Edi. Paraninfo.

- 2º Curso de servicios hoteleros. Javier Cerra. Edi. Paraninfo.
- 3º Curso de servicios hoteleros. Javier Cerra. Edi. Paraninfo.
- Gestión de producción de alojamientos y restauración. Javier Cerra. Ed. Síntesis.
- Procesos de servicios en restauración. José M.F. Feíto. Ed. Síntesis.
- Manual práctico de restaurante. F. Gallego. Ed. Paraninfo.
- Manual práctico de cafetería y bar. F. Gallego. Ed. Paraninfo.

***HORARIO SEMANAL**

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
			PAS	
			PAS	
			PAS	

Éste horario se ampliará en horas, debido a la actividad práctica real que realizamos todos los jueves, con el fin de poder abrir al público nuestra aula taller de comedor, junto con la coordinación y organización del aula taller de cocina.

Pudiendo hacer así que nuestros alumnos estén mejor y más formados para su próxima incorporación a la Formación en Centros de Trabajo (FCT) y tengan así mayor posibilidad de incorporarse al mundo laboral. Estas horas añadidas en dicho día serán compensadas en horario aún por determinar.