

Curso escolar: 2017-2018

Ciclo formativo: Técnico en Servicios en Restauración Curso: 1º

Módulo: Operaciones básicas en restaurante.

Profesor: César Ripollés Larramona

Criterios de evaluación y calificación del módulo.

Evaluación.

El objetivo de la evaluación es valorar las capacidades obtenidas por los alumnos durante el proceso de enseñanza-aprendizaje, recogiendo información necesaria para realizar las consideraciones precisas de orientación y toma de decisiones.

En el desarrollo del módulo se irá evaluando en cada una de las Unidades Didácticas, el aprendizaje de los alumnos, tomando como referencia los criterios de evaluación y los contenidos.

La asistencia será indispensable para que el alumno tenga derecho a la evaluación continua. Por lo tanto, los alumnos que tengan más de un 15% de faltas sin justificar, durante el curso, podrá perder este derecho y tendrán que examinarse en la evaluación ordinaria de junio. Los alumnos tienen derecho al Plan Concilia que les permite trabajar y estudiar a la vez y se ha determinado en la CCFIL que el alumno no puede superar el 35% de faltas de asistencia sin perder el derecho de evaluación y tendrán que examinarse en la evaluación ordinaria de junio

Calificación.

☒ **Contenidos procedimentales (40%).** La evaluación se realizará sobre las clases de aplicación directa y /o sobre el desarrollo del servicio (una vez alcanzados los contenidos mínimos para llevarlo a cabo) en relación a los criterios de evaluación que correspondan a cada UD. Los instrumentos de evaluación se basan en la observación directa y toma de notas respecto a dichos criterios,

mínimo una semanal, además de posibles pruebas prácticas puntuales comunicadas al alumno con antelación suficiente. (0-10). La falta de asistencia sin justificación contará con un (0) ese día.

☒ **Contenidos conceptuales (35%).** La evaluación se llevará a cabo sobre los contenidos teóricos de todas y cada una de la U.D. Los criterios evaluadores se refieren a la adquisición y consolidación de dichos contenidos por parte del alumno. Los instrumentos de evaluación se basan en pruebas escritas y/u orales de carácter individual y/o grupal, trabajos encomendados a los alumnos, que entregados fuera de plazo no serán aceptados debiéndose presentar en la siguiente evaluación, así como en el seguimiento de sus cuadernos. Mínimo una prueba escrita por evaluación. (0-10).

La nota de exámenes y/o trabajos mal presentados o con faltas de ortografía podrá reducirse hasta en 1 pto.

☒ **Contenidos actitudinales (25%).** La evaluación se realizará sobre un conjunto de criterios evaluadores tales como el orden y la limpieza, en el más amplio sentido de estas dos palabras (puntualidad, uniformidad y complementos, aseo personal, uso correcto del material utilizado y de las instalaciones, etc.), la actitud mostrada por el alumno hacia la asignatura, hacia sus compañeros, hacia el profesor y, en general, el grado de responsabilidad adquirido. Los instrumentos de evaluación se basan en la observación directa y toma de notas semanales respecto a dichos criterios. (0-10).

La calificación en cada evaluación será la media ponderada de los tres apartados anteriores siempre y cuando el alumno obtenga en los apartados procedimental y conceptual una nota mínima de 4 y en el apartado actitudinal un mínimo de 5. La nota máxima será de 10 teniendo que obtener un mínimo de 5 para superar el módulo.

En virtud del proceso de evaluación continua y sumativa, la calificación final del módulo será la obtenida en la última evaluación.

Resultados de aprendizaje mínimos exigibles para obtener la evaluación positiva del módulo.

UF1- El restaurante : operaciones de puesta a punto en el servicio

- Identificar las figuras profesionales y analizar sus cometidos.
- Clasificar las distintas fórmulas de restauración atendiendo a sus características.
- Actuar de forma adecuada, respetando las normas de seguridad e higiene así como las de manipulación de alimentos.
- Reconocer y analizar la utilidad del mobiliario, utillaje y maquinaria del restaurante y del bar así como sus características.
- Tomar comandas de forma adecuada atendiendo a las formas preestablecidas.
- Describir y realizar las distintas fases y actividades a realizar durante “La Mise en Place”.
- Realizar las operaciones de postservicio con responsabilidad, orden y limpieza
 - ☐ Colocación correcta del aparador.
 - ☐ Colocación de los platos en la mesa caliente
 - ☐ Repaso correcto del utillaje.
 - ☐ Confección de muletilla y menaje

UF2 Montaje de mesas

UF3 El servicio de alimentos

UF4 El servicio de bebidas

- Realizar con soltura, elegancia y rapidez las siguientes destrezas básicas

(según normas y procedimientos establecidos):

- ☐ Transporte de platos.
- ☐ Tirar correctamente un mantel
- ☐ Montaje correcto para una mesa 4 pax. (pasø montaje ordenados)
- ☐ Transporte de bandejas.
- ☐ Desbarasado de platos. (4, 3 izda. 1 dcha.)
- ☐ Manejo de pinzas.
- ☐ Transporte de fuente y sopera
- ☐ Servicio de limonada 4 pax.
- ☐ Marcaje de platos. (mesa para 4 pax.)
- ☐ Toma de la comanda con las voces precisas y su recorrido
- ☐ Servicio del vino refrigerado y no refrigerado

- ☒ Servicio básico (Inglés y americana para 4 pax)
- ☒ Mise en place Limpieza de pescado (rodaja de salmón, merluza, limpieza de lenguado)
- ☒ Mise en place Pelado de frutas (manzana y naranja)

- Recibir y despedir a los clientes amablemente y de acuerdo a las normas establecidas.

1. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los procedimientos de evaluación del aprendizaje se basan en el proceso de la evaluación continua y sumativa, en virtud del cual se arrastran todos los contenidos vistos a cada momento del curso siendo la evaluación una constante por lo que la asistencia a clase es imprescindible.

Los instrumentos de evaluación, ligados a los criterios evaluadores y a los criterios de calificación, se concretan en la observación directa y toma de notas periódicas, pruebas prácticas y/o teóricas de carácter individual y/o grupal, en la encomienda de trabajos, el seguimiento de los cuadernos de los alumnos, etc. dependiendo de la naturaleza de los contenidos a evaluar (ver apdo. 5).

Aquellos alumnos que acumulen un 15% o más faltas de asistencia a clase, justificadas o no, podrán perder el derecho a la evaluación continua y quedar excluidos de las actividades extraescolares. No obstante, estos alumnos tendrán reconocido el derecho a ser evaluados en un examen de todos los contenidos del módulo en una única prueba teórica y/o práctica, en la Convocatoria Ordinaria de Junio. Este mismo procedimiento se aplicará a aquellos alumnos acogidos al Plan Concilia que superen el 35% de faltas de asistencia.

Los alumnos que no superen el módulo profesional en la convocatoria ordinaria de Junio, dispondrán de una convocatoria extraordinaria de recuperación, en Septiembre. Esta prueba tendrá como referentes los contenidos mínimos de evaluación recogidos en esta programación.

Por otra parte, la no asistencia al Centro durante 10 días lectivos consecutivos sin comunicación alguna por parte del alumno causa su baja en el Centro, salvo causas de fuerza mayor debidamente justificadas.

Otras consideraciones:

La toma de decisiones en relación a los retrasos, faltas de asistencia y todo aquello relacionado con la convivencia en el Centro, deberá atenderse a lo dispuesto en el Reglamento de Régimen Interior del Centro.

Instrumentos de evaluación.

Los procedimientos de evaluación del aprendizaje se basan en el proceso de la evaluación continua y sumativa, en virtud del cual se arrastran todos los contenidos vistos a cada momento del curso siendo la evaluación una constante por lo que la asistencia a clase es imprescindible.

Los instrumentos de evaluación, ligados a los criterios evaluadores y a los criterios de calificación, se concretan en la observación directa y toma de notas periódicas, pruebas prácticas y/o teóricas de carácter individual y/o grupal, en la encomienda de trabajos, el seguimiento de los cuadernos de los alumnos, etc. dependiendo de la naturaleza de los contenidos a evaluar.

Aquellos alumnos que acumulen un 15% o más faltas de asistencia a clase, justificadas o no, podrán perder el derecho a la evaluación continua y quedar excluidos de las actividades extraescolares. No obstante, estos alumnos tendrán reconocido el derecho a ser evaluados en

un examen de todos los contenidos del módulo en una única prueba teórica y/o práctica, en la Convocatoria Ordinaria de Junio. Este mismo procedimiento se aplicará a aquellos alumnos acogidos al Plan Concilia que superen el 35% de faltas de asistencia.

Junio, dispondrán de una convocatoria extraordinaria de recuperación, en Septiembre. Esta prueba tendrá como referentes los contenidos mínimos de evaluación recogidos en esta programación.

Por otra parte, la no asistencia al Centro durante 10 días lectivos consecutivos sin comunicación alguna por parte del alumno causa su baja en el Centro, salvo causas de fuerza mayor debidamente justificadas.

Otras consideraciones:

La toma de decisiones en relación a los retrasos, faltas de asistencia y todo aquello relacionado con la convivencia en el Centro, deberá atenerse a lo dispuesto en el Reglamento de Régimen Interior del Centro.