

5 y 6. GUÍA DE TRABAJO AUTÓNOMO/ AGOSTO 2021

Centro Educativo: Colegio Técnico Profesional La Suiza/ Sección Técnica Nocturna

Nombre del docente: Sarita Ulloa Pérez

Medio de contacto: Celular 8743-0749 WhatsApp. Plataforma TEAMS o Correo electrónico: sarita.ulloa.perez@mep.go.cr

Especialidad: Turismo en A & B

Sub área: Bar & Restaurante

Unidad de Estudio: Eventos

Nivel: UNDÉCIMO

Horario de atención a distancia: Martes de 5:45pm a 9:00pm según horario.


Escenario: 1 () 2 () 3 () 4 ()

Nombre del Estudiante: _____ **Sección:** _____

Periodo establecido para el desarrollo de la guía: AGOSTO, 2021.

Medio para enviar las evidencias: Vía email: sarita.ulloa.perez@mep.go.cr

II Parte. Planeación Pedagógica

Espacio físico, materiales o recursos didácticos que voy a necesitar:	Cuaderno de apuntes de la materia, lápiz, borrador, lapicero, lápices de color, recortes, imágenes, dispositivo tecnológico si lo posee, lápices de color, anexos de esta guía según los ambientes de aprendizaje y los escenarios.
Indicaciones generales:	<p>Antes de iniciar, lea muy bien las instrucciones en cada una de las actividades descritas en esta Guía de Trabajo Autónomo.</p> <p>Una vez, concluida la lectura, realice cada una de las actividades que se plantean a continuación.</p> <p>Cuide su caligrafía y ortografía.</p> <p>Trabaje en forma limpia y ordenada.</p> <div data-bbox="834 1549 1252 1877" data-label="Image">  </div>

Detalle de la planificación de las actividades que realiza el estudiante.

Resultado (s) de aprendizaje/Objetivo (s):






1. Diferenciar los tipos de servicio de banquetes que se ofrecen en los eventos

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
<p>Conexión:</p> <p>Actividades de rutina: saludo, reflexión, asistencia.</p> <p>La docente introduce el tema por medio de un video y material escrito. VER ANEXO 1</p> <p>Conexión-clarificación: Los estudiantes investigan acerca de los tipos de servicio de banquetes en la industria turística hotelera y realiza una presentación de PowerPoint con la información más importante e imágenes representativas.</p> <p>Aplicación- construcción- colaboración: Los estudiantes organizan un evento especial, con servicio de banquete para una boda en un hotel 5 estrellas o de lujo y crean una invitación para dicha boda y un afiche o cartel pequeño en digital o físico con toda la información del evento: Nombre del evento, cantidad de personas invitadas, lugar en que se realizará el evento, el menú que se ofrecerá, tipo de decoración del lugar y presupuesto aproximado. Respecto a la invitación, esta debe contener: Nombre de las personas para quien es el evento, lugar, hora y un diseño creativo.</p>	<p>Hogar (X)</p> <p>Centro educativo (X)</p>	<p>Tipo:</p> <p>(X) Conocimiento</p> <p>(X) Desempeño</p> <p>(X) Producto</p>

“Autoevalúo mi nivel de desempeño”

Al terminar por completo el trabajo, autoevalúo el nivel de desempeño alcanzado.

Escribo una equis (X) en el nivel que mejor represente mi desempeño alcanzado en cada indicador

	Niveles de desempeño			
	Inicial	Intermedio	Avanzado	No realiza
Distingue los principales tipos de Servicios utilizados en el restaurante.	Explica la clasificación de los tipos de restaurantes y tipos de servicio que se brinda, según su categoría, y crea una presentación en PowerPoint, con muchos errores. 	Explica la clasificación de los tipos de restaurantes y tipos de servicio que se brinda, según su categoría, y crea una presentación en PowerPoint, con algunos errores. 	Explica la clasificación de los tipos de restaurantes y tipos de servicio que se brinda, según su categoría, y crea una presentación en PowerPoint, correctamente. 	
	Realiza exposición de manera virtual o presencial, incorrectamente. 	Realiza exposición de manera virtual o presencial, con algunos errores. 	Realiza exposición de manera virtual o presencial, correctamente. 	No realiza 
	Confecciona una maqueta pequeña con material reciclado del tipo de restaurante que desea elegir, incorrectamente. 	Confecciona una maqueta pequeña con material reciclado del tipo de restaurante que desea elegir, con algunos errores. 	Confecciona una maqueta pequeña con material reciclado del tipo de restaurante que desea elegir, correctamente. 	No realiza 
	Elabora una ficha descriptiva del restaurante que confeccionó, incorrectamente. 	Elabora una ficha descriptiva del restaurante que confeccionó, con algunos errores. 	Elabora una ficha descriptiva del restaurante que confeccionó, correctamente. 	No realiza 

TEMA 1

TIPOS DE SERVICIOS DE BANQUETES

Existen diferentes maneras originales, y otras más tradicionales, de **presentar tu banquete** en celebraciones y eventos:

a. Modo Cocktail

Servicio servido a través de bandejas monoporcionadas que transportan camareros. Consta de mesas que sirven de apoyo a los comensales que permanecen en pie.

b. Modo Buffet

Se establece un recorrido culinario por una sala, asistido por expositores fríos y calientes, donde es el comensal el que se auto sirve y se producen reposiciones constantes en los expositores, de tal manera que siempre permanecen abastecidos. No existe un límite en cuanto a la cantidad que el comensal puede comer.

c. Modo a la Inglesa

Modo de fuente a plato: se distribuyen y construyen los diferentes platos al comensal sentado mediante una bandeja que suele contener el plato completo (parte principal, guarnición y salsa).