

## EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Servicio de comedores, bares y salones
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Tipos de eventos
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	4 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p><b>1.</b> Selecciona implementos, ornamentos y utensilios, de acuerdo al tipo de servicio a entregar, considerando las normas de higiene.</p>	<p>1.1 Clasifica tipos de eventos, servicios y montajes, de acuerdo al objetivo y destinatarios de ellos, considerando el personal necesario para llevarlo a cabo.</p> <p>1.2 Selecciona <i>bigfour</i> (mantelería, utensilios, <i>petit menage</i>, cristalería, cubiertos y lozas), de acuerdo al tipo de servicio y montaje que ofrecerá, considerando las normas establecidas, los requerimientos del cliente y protocolo internacional.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Guía de trabajo

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

### PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD

#### Docente:

- › Gestiona los recursos necesarios para la clase.
- › Elabora una guía de trabajo.
- › Elabora un instrumento de evaluación.
- › Elabora fichas con un set de tipos de eventos y servicios, distintos tipos de clientes y diferentes tipos de lugares donde se puede realizar el servicio.

#### Recursos:

- › Documentos sobre tipos de eventos, servicios, montajes y *bigfour*.
- › Biblioteca con acceso a internet.



DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

<p><b>EJECUCIÓN</b></p>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Organiza parejas de trabajo y les explica la finalidad de la actividad, la calificación y la pauta de evaluación.</li> <li>› Designa una combinación de eventos y servicios a cada una de las parejas, sin que se repitan.</li> <li>› Entrega la guía de trabajo y los set de tipos de eventos y servicios, distintos tipos de clientes y diferentes tipos de lugares donde se puede realizar el servicio.</li> </ul> <p><b>Estudiantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› En equipo completan la guía de trabajo, haciendo uso de los distintos insumos entregados por el o la docente.</li> </ul> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Fichas con set que incluye variados tipos de eventos y servicios (pueden ser fichas o estar numerados en una lista).</li> <li>› Fichas con set que incluye variados tipos de clientes (instituciones, personas, grupos socioeconómicos, entre otros).</li> <li>› Fichas con set de lugares donde realizar el servicio.</li> <li>› Sala de clases.</li> <li>› Guía de trabajo.</li> </ul>
<p><b>CIERRE</b></p>	<p><b>Estudiantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Presentan los resultados obtenidos.</li> </ul> <p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Destaca aspectos relevantes sobre cada uno de los trabajos, corrige errores y explicita omisiones.</li> </ul>