JUNTA DE ANDALUCÍA

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE

I.E.S. Rey Alabez, Mojácar

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA.

MÓDULO PROFESIONAL: OFERTAS GASTRONÓMICAS.

CURSO: 2º; CFGºM: COCINA Y GASTRONOMÍA.

V. Septiembre, 2021

El módulo profesional **Ofertas Gastronómicas** (OGA en adelante) se va a impartir en el **segundo curso del ciclo formativo de grado medio Cocina y Gastronomía en el I.E.S. Rey Alabez de Mojácar,** en modalidad presencial y horario de mañana. La normativa de referencia, entre otra, es:

- Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en Andalucía.

Competencia general del título.

Ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Competencias profesionales, personales y sociales.

La formación del módulo profesional contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
j) 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.
k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

Objetivos generales.

La formación del módulo profesional contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo relacionados a continuación:

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
l) Conocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

Objetivos didácticos de las unidades de trabajo.

Los resultados de aprendizaje (RA) que se fijan en la Orden de 9 de octubre de 2008, serán el punto de partida para distribuir y elaborar los contenidos y las actividades que serán distribuidas en las diferentes unidades de trabajo y que facilitarán al estudiante el aprendizaje de los conocimientos necesarios para alcanzar todos los objetivos anteriormente citados. Para ello se fijarán unos objetivos didácticos que irán en consonancia con los contenidos, los RA y los CE (criterios de evaluación) de cada unidad de trabajo.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación asociados.

RA 1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término «gastronomía».

b) Se han identificado los acontecimientos más relevantes relacionados con la gastronomía y el arte culinario.

c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones, y sus autores, relacionados con la gastronomía y el arte culinario.

d) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.

e) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española.

f) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de Andalucía.

RA 2. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.

b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.

c) Se han identificado las tendencias actuales en empresas de restauración.

d) Se ha identificado el sector de la restauración en Andalucía.

e) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.

f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.

g) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.

h) Se ha valorado las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo.

RA 3. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido y diferenciado los conceptos de alimentos, alimentación y nutrición.

b) Se han caracterizado los grupos de alimentos.

c) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.

d) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas del organismo humano.

e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.

f) Se han descrito las dietas tipo.

g) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.

RA 4. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

Criterios de evaluación:

a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.

b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.

c) Se han tenido en cuenta las características, necesidades de la clientela y las nuevas tendencias.

d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.

e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.

f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.

g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.

h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.

i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

RA 5. Calcula los costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido el concepto de coste y se ha caracterizado su tipología.

b) Se han distinguido los costes fijos de los variables.

c) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.

d) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.

e) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.

f) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.

g) Se ha cumplimentado la documentación específica.

h) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.

i) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.

j) Se han analizado la posibilidad de minimizar costes y de ahorrar energía.

k) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.

Contenidos básicos.

La Orden de 9 de octubre de 2008, establece los siguientes contenidos básicos:

Identificación de tendencias gastronómicas:

- Gastronomía. Concepto, origen del vocablo.
- Historia y evolución de la cocina.
- Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario y gastronómico.
- Movimientos o corrientes culinarias.
- Cocina moderna o alta cocina, «nouvelle cuisine» y nueva cocina española.
- Tendencias actuales.
- Cocina creativa o de autor, cocina molecular, cocina fusión y otras.
- Cocinas territoriales españolas. Descripción y características generales. Productos y elaboraciones más significativas.
- Gastronomía andaluza.
- Características generales, productos y elaboraciones más significativas.

Clasificación de las empresas de restauración:

- Las empresas de restauración.
- Descripción y caracterización.
- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
- Clasificación de las empresas de restauración.
- Tendencias actuales en empresas en restauración.
- El sector de la restauración en Andalucía.
- Estructura organizativa y funcional.
- Áreas o departamentos. Funciones.
- Categorías profesionales. Responsabilidades.
- Documentos de control. Circuitos documentales.
- Relaciones interdepartamentales.
- Aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:

- Concepto de alimentos, alimentación y nutrición.
- Composición de los alimentos.
- Clasificación de los alimentos por grupo.
- Rueda de los alimentos.
- Nutrientes. Definición, clases y funciones.
- Degradación de nutrientes.
- Necesidades nutricionales y energéticas.
- Pirámide de los alimentos.
- Dietas tipo. Dieta mediterránea.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

Determinación de ofertas gastronómicas:

- Descripción, caracterización y clases de ofertas según el tipo de establecimiento y el tipo de clientela.
- Elementos y variables de las ofertas.
- Nuevas tendencias.
- Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros.
- Descripción y análisis.
- Realización de ofertas básicas atendiendo a:
    - Criterios de equilibrio nutricional.
    - Estacionalidad.
    - Ubicación del establecimiento y otros.
- Valoración de resultados.

Cálculo de los costes globales de la oferta:

- Costes. Definición y tipos.
- Cálculo de coste de ofertas gastronómicas. Métodos.
- Documentos relacionados.
- Precio de venta.
- Componentes.
- Métodos de fijación del precio de venta.
- Posibilidades reducción de costes y de ahorro energético.
- Aplicaciones informáticas relacionadas con el cálculo.

Temporalización de las unidades de trabajo.

El módulo profesional tiene una duración de 84 horas, distribuidas en 4 horas semanales. La distribución semanal se hará en función del calendario escolar del curso.

Tabla 1. Relación de las competencias profesionales, personales y sociales (CPPS), los objetivos generales (OG), los resultados de aprendizaje (RA), los criterios de evaluación (CE), las unidades de trabajo (UT), los objetivos didácticos (OD), la temporalización prevista, y los contenidos básicos (CB).

CPPS	OG	RA	CE	UT	OD	HORAS	TRIMESTRE
a), l)	k), l)	1	a) - f)	**U.T. 1 Introducción a la gastronomía.**	Comprender concepto de gastronomía/Conocer chefs destacados/Distinguir corrientes culinarias/Dimensionar adecuadamente la gastronomía española y reconocer sus elaboraciones más significativas.	18	1º
CB: los definidos anteriormente en el bloque **Identificación de tendencias gastronómicas.**							
a), j), k), l)	a), k), l)	2	a) - h)	**U.T. 2 El sector de la restauración.**	Comprender concepto de restauración/Dimensionar la situación del sector/ Diferenciar diferentes tipos de establecimientos/Conocer estructuras organizativas y de gestión/Enumerar funciones de las distintas figuras profesionales.	6	1º
CB: los definidos anteriormente en el bloque **Clasificación de las empresas de restauración.**							
a), j), k), l)	a), k), l)	3	a) - g)	**U.T. 3 Nutrición y dietética.**	Diferenciar entre alimentación, nutrición y dietética/Analizar hábitos y tendencias en la alimentación actual/Distinguir grupos de alimentos/Conocer los nutrientes y sus funciones/Interiorizar los fundamentos de una alimentación equilibrada/Valorar las bondades de la dieta mediterránea/Calcular necesidades energéticas/Comprender necesidades según edad/Identificar alergias e intolerancias/Elaborar dietas adaptadas a patologías.	22	1º
CB: los definidos anteriormente en el bloque **Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos.**							
a), j), k), l)	a), k), l)	4	a) - i)	**U.T. 4 Ofertas gastronómicas.**	Identificar variables del mercado/Clasificar las ofertas gastronómicas/Elaborar, evaluar y analizar cartas y menús/Aplicar técnicas de marketing y ventas al diseño de cartas.	12	2º
CB: los definidos anteriormente en el bloque **Determinación de ofertas gastronómicas.**							
a), j), k), l)	a), k), l)	5	a) - k)	**U.T. 5 Costes y fijación de precios.**	Reconocer concepto de coste y tipos/Identificar variables/Manejar documentación asociada al cálculo de costes/Elaborar e interpretar escandallos/Determinar costes/Reconocer métodos de fijación de precios/Fijar precios/Evaluar reducción de costes/Valorar la reducción de energía/Manejar medios ofimáticos disponibles.	26	2º
CB: los definidos anteriormente en el bloque **Cálculo de los costes globales de la oferta.**							

Contenidos transversales.

Se trabajará la educación en **valores** y en **prevención de riesgos laborales,** y se potenciará el uso de las **TIC.** Además se fomentará la **cultura emprendedora,** la **cultura andaluza,** la **lectura,** y la **correcta expresión oral y escrita.**

Orientaciones pedagógicas del módulo profesional.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de determinación de la oferta de productos y servicios. La determinación de ofertas de productos y servicios incluye aspectos como:

- Conocimiento de la gastronomía española y andaluza.
- Análisis de la información y necesidades.
- Determinación de recursos.
- Programación de actividades.
- Coordinación vertical y horizontal.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Los procesos de cocina.
- Los procesos de catering y restauración colectiva.
- Los procesos de pastelería y repostería.

Líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- El estudio de la gastronomía española y andaluza tradicional, sus platos y elaboraciones y, las nuevas tendencias, movimientos y corrientes gastronómicas.
- La clasificación de las empresas de restauración y su estructura organizativa y funcional.
- La interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, incluyendo la caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
- Los elementos y variables de las ofertas y las ofertas básicas: menús, cartas y buffet.
- El cálculo de coste de ofertas gastronómicas con sus documentos relacionados, así como los procesos de fijación de precios.

Coordinación pedagógica.

El equipo educativo coordinará adecuadamente los contenidos interdisciplinares para evitar duplicidades y concretar los contenidos curriculares para su mejor desarrollo.

Metodología.

Para facilitar el proceso de enseñanza-aprendizaje, la **motivación** del alumnado será el eje vertebrador de la metodología didáctica. Será importante el **feed back** con los estudiantes para conseguir los objetivos de la manera más eficaz posible, desarrollando al mismo tiempo un **clima de interacción positivo** alumnado-docente-alumnado. Fundamentalmente se seguirá la siguiente estrategia metodológica: **exploración => motivación => desarrollo de contenidos => tareas y actividades => evaluación.**

La metodología a emplear se caracterizará por ser **coherente** (objetivos-procedimientos/conceptos-resultados), **flexible** (diferentes ritmos de aprendizaje), **realista** (exponiendo la utilidad de lo aprendido), **activa** (guía-docente, protagonista-estudiante), **teórico-práctica** (para el desarrollo de las competencias en un entorno laboral real), **positiva** (estimulando y alentando a los estudiantes), y **participativa** (trabajando de manera solidaria).

Las tareas y actividades a desarrollar podrán ser **iniciales** (brainstorming, preguntas orales, cuestionarios…), **de desarrollo y consolidación** (supuestos prácticos, cálculos, cuestionarios, test, lectura de artículos y noticias, debates, puestas en común, exposiciones, visualización de películas/programas/vídeos…), **de investigación** (búsquedas de información en internet/bibliografía para su posterior exposición oral o escrita, análisis de datos…), **de ampliación y recuperación** (en diferentes formatos), y **de síntesis y resumen** (esquemas, mapas conceptuales…).

Se comenzará presentando cada unidad de trabajo exponiendo la importancia que tiene el tema, los objetivos y los contenidos.

La **disposición del aula** formará parte también del sistema metodológico. Al tratarse de un ciclo formativo orientado al servicio, se romperá frecuentemente la tradicional disposición del aula para crear espacios para interactuar, simular, operar y teatralizar situaciones, exposiciones, simulaciones y trabajos varios relacionados con el perfil profesional del título. El **empleo sistemático de las TIC** en todas sus formas será también una constante para la consecución de los objetivos y la familiarización del alumnado con estas herramientas. Audio, vídeo, webs, apps, herramientas on-line, imágenes en varios formatos, portales educativos, etcétera, formarán parte del día a día en el aula, en combinación con materiales didácticos tradicionales, manuales de diversas editoriales y material complementario relacionado con el sector y la materia.

- **Recursos digitales:** plataforma Moodle Centros, webs, webs de diseño gráfico (Canva) apps, simuladores, portales educativos de tareas on-line (Educaplay, Kahoot…) almacenamiento de datos, correo electrónico, WhatsApp, RRSS, etcétera.
- **Recursos tradicionales:** revistas, periódicos, informes de coyuntura, etcétera.
    - **Libro de texto de referencia: Ofertas Gastronómicas. Editorial Paraninfo.**

Actividades extraescolares.

Se realizarán aquellas que se consideren por el Departamento de Hostelería y Turismo del centro, tanto con un grupo solo como con otros grupos del ciclo formativo o del centro, de tal modo que faciliten la asimilación de contenidos, la experiencia práctica (vital en el sector) y el contacto con la actividad real y profesional. Se podrán proponer bajo diferentes formulaciones y a priori se estiman las siguientes, sin perjuicio de que puedan considerarse otras posibles:

- Actividades con/sin pernoctación por la comarca.
- Actividades con/sin pernoctación por la provincia.
- Actividades con/sin pernoctación nacionales (incluyendo otras provincias andaluzas).
- Actividades con pernoctación internacionales.

Actividades complementarias.

- Visitas a empresas y establecimientos del entorno.
- Conferencias y charlas diversas impartidas por empresarios y profesionales del sector.
- Asistencia a cursos, seminarios, congresos, ferias, jornadas gastronómicas, exposiciones o eventos.
- Organización de talleres y jornadas gastronómicas desde el propio Departamento de Hostelería y Turismo.
- Participación en programas de la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía asumidos por el I.E.S. Rey Alabez.
- Trabajos de campo, investigación y/o recogida de datos.

Evaluación.

Se va a seguir un proceso de evaluación continua en virtud de lo estipulado en la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional del sistema educativo en Andalucía y, por lo tanto, se tendrá en cuenta la progresión del estudiante a lo largo del módulo profesional, valorándose además de los aspectos cognitivos, la participación en clase, el esfuerzo, el interés, la realización de tareas individuales y de grupo, y de todos aquellos trabajos que determine el docente. El marco normativo viene recogido en la citada Orden y, por tanto, será de aplicación su desarrollo en aquellas cuestiones referidas al proceso evaluativo.

Sesiones de evaluación.

Se desarrollarán en los diferentes parciales (2 al tratarse de un módulo profesional del 2º curso). Hay también una sesión de **evaluación inicial** (realizada al comienzo del curso,

permitirá saber el nivel de conocimientos de los que parte el alumnado, así como identificar cualquier medida de atención a la diversidad o adaptación requerida. No implica una calificación numérica), y otra de **evaluación final.**

Evaluación continua.

Dado el carácter de evaluación continua, **la asistencia regular a clase por parte del alumnado se hace imprescindible,** tal y como refleja la Orden de 29 de septiembre de 2010 en su capítulo I, artículo 2: *La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.*

Criterios e instrumentos de evaluación.

Los criterios de evaluación del módulo profesional, especificados en páginas anteriores, **permitirán comprobar el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje.** Vienen recogidos en la Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

Los medios instrumentales explícitos para comprobar, en base a los criterios de evaluación, el alcance de los resultados de aprendizaje, la competencia general del título y las competencias profesionales, personales y sociales, serán:

- **Pruebas escritas:** en principio una por unidad de trabajo (podrán hacerse dos o más por cada unidad, o agrupar dos o más en una prueba). Podrán contener test, verdadero o falso, preguntas cortas, preguntas de desarrollo, identificación de conceptos, relacionar conceptos, supuestos prácticos, operaciones de cálculo, conclusiones, y cualquier otra fórmula determinada por el docente. Si fuera necesario, las pruebas escritas podrán sustituirse por orales.
- **Tareas:** exposiciones en el aula, simulaciones, trabajos por escrito de profundización o investigación, actividades escritas u orales, cuestionarios, ejercicios de cálculo, actividades on-line, actividades audiovisuales, trabajos grupales o por parejas, resolución de supuestos prácticos, debates, puestas en común, desarrollo de planes o procesos, y otras posibles determinadas por el docente.
- **La observación sistemática llevada a cabo por el docente** sobre cada estudiante será también base instrumental para apoyar los resultados finales: actitud positiva, participativa, interesada, motivadora, respetuosa, responsable y profesional en las actividades, trabajos y, en general, en la vida que se crea en el aula durante el curso.

Criterios de calificación.

Se aplicarán los siguientes a lo largo de los parciales:

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN.	CALIFICACIÓN.
Pruebas escritas:	**60%** de la calificación del módulo profesional.
Tareas:	**40%** de la calificación del módulo profesional.
Esta ponderación (60% - 40%) es la prevista. Podrá ser ajustada (pudiendo variar la proporción) en función de la coyuntura concreta y real del grupo y su evolución.	

Los porcentajes se aplicarán cuando se obtenga como mínimo una calificación igual o superior a 5 (obtenida del cálculo de las medias) **en cada uno de los instrumentos de evaluación,** teniendo en cuenta que **en el caso de las pruebas escritas, todas las planteadas a lo largo de los parciales deberán superarse con una calificación de al menos 5** para proceder a calcular la media aritmética (si se realizan 2 pruebas escritas en un parcial, y el estudiante obtiene un 10 en una y un 4 en otra, el parcial queda no superado).

Si no se superan todas las pruebas escritas con al menos 5, las no aprobadas deberán recuperarse (se conservará la calificación de las superadas).

En el caso de las tareas, deberán superarse con una calificación de al menos 5 aquellas cuya importancia y peso específico determine el docente del módulo profesional. A lo largo del curso se van a plantear múltiples tareas, algunas muy simples y otras más complejas que van a requerir una mayor profundización. **Son éstas últimas, las significativas, las que han de superarse con al menos un 5. El resto** (por ejemplo una actividad en una plataforma educativa on-line) **no es necesario que se superen con una calificación de 5 como mínimo,** si bien es cierto que en el cálculo de las medias contribuirá a bajar la calificación final del instrumento de evaluación, pudiendo provocar incluso no alcanzar el 5 necesario, en cuyo caso se estimarían las medidas a tomar, siempre en base al sentido común. **Las tareas significativas que haya que superar con un mínimo de 5 y no se superen, deberán recuperarse (se conservará la calificación de las superadas).** El alumnado tendrá siempre constancia por parte del docente, de manera verbal o por escrito, de esta consideración.

Para superar con éxito el módulo profesional se deberá obtener una calificación igual o superior a 5 en cada uno de los parciales. Si no es así, ni después de las recuperaciones ni en junio, aunque solo sea uno el parcial no superado, el módulo profesional queda no aprobado.

La calificación final se obtendrá de realizar la media aritmética entre las calificaciones de los parciales (mínimo 5 en cada uno de ellos).

Las calificaciones parciales y finales serán numéricas entre 0 y 10.

Los porcentajes señalados se aplicarán en todos los casos: evolución habitual de los parciales, recuperaciones de los parciales y evaluación final.

Las **tareas,** y dado que su número puede ser variable en función de la evolución del grupo y la asimilación de los contenidos, tendrán de cara a la calificación un **valor porcentual** en función del criterio del docente, la importancia dada a la tarea por el docente, y su contribución a alcanzar los resultados de aprendizaje. Dicho desglose porcentual de tareas para determinar la nota final será comunicado al alumnado si lo requiere.

Para la calificación de las tareas por escrito se valorarán la calidad del contenido; el rigor en el tratamiento de los contenidos; la comprensibilidad, orden y coherencia de los contenidos; las fuentes de información empleadas; la presentación; las aportaciones personales; y la adecuación a lo solicitado por el docente y a los requerimientos exigidos.

Detectar **copia-pega masivo** en las tareas por escrito, y la copia de tareas entre compañeros, tendrá una **penalización** que oscilará entre -5 y -0.01 en función del volumen de contenidos copiados, pudiendo darse el caso de no superar satisfactoriamente la tarea por este motivo, pues esta práctica no conduce en absoluto a la adquisición de los resultados de aprendizaje, ni al fomento del espíritu crítico del estudiante, ni a su capacidad de análisis e investigación.

Si se trata de una tarea oral (presentación, exposición, etcétera), **se considerará para calificar, además del contenido, la correcta expresión oral, el empleo adecuado del body-language, la capacidad de captar la atención de los oyentes, soportes físicos si son necesarios** (presentaciones, vídeos, documentos, elementos tangibles, etcétera), **y la adecuación a lo solicitado por el docente y a los requerimientos exigidos.**

De manera general, para calificar las tareas, se utilizarán los siguientes porcentajes, pudiendo variar si el trabajo o actividad lo requiere:

TRABAJOS/ACTIVIDADES POR ESCRITO.	CALIFICACIÓN.

Calidad del contenido y rigor en su tratamiento (la tarea versa sobre la temática dada. El estudiante concreta y se aprecia análisis e investigación), **y comprensibilidad, orden y coherencia de los contenidos** (el estudiante ordena su exposición y se aprecia un trabajo de criba de la información para conseguir una unidad con sentido).	**60%** de la calificación.
Fuentes de información empleadas. Se incluyen referencias, y/o bibliografía y/o webgrafía.	**10%** de la calificación.
Presentación. Maquetación, diseño general, portada atractiva, ideas separadas por títulos, índice aclaratorio, párrafos y sangrías, homogeneidad en la fuente del texto y su tamaño, imágenes/infografías/tablas/gráficos alusivos…	**10%** de la calificación.
Aportaciones personales. Conclusiones, opiniones justificadas, percepciones personales…	**10%** de la calificación.
Adecuación a lo solicitado por el docente y a los requerimientos exigidos. Tema, formato, extensión, entrega…	**10%** de la calificación.
Copia-pega masivo. Copia entre compañeros.	**Penalización entre -5 y -0.01 según volumen.**
TRABAJOS/ACTIVIDADES ORALES.	**CALIFICACIÓN.**
Contenidos. La tarea versa sobre la temática dada. El estudiante concreta y se aprecia análisis e investigación, además de orden en su exposición del tema. Se aprecia un trabajo de criba de la información para conseguir una unidad con sentido.	**80%** de la calificación.
Expresión, body-language, capacidad de atraer la atención de los oyentes y soporte físico (presentaciones, vídeos, documentos, elementos tangibles, etcétera, que apoyan y contextualizan la exposición).	**10%** de la calificación.
Adecuación a lo solicitado por el docente y a los requerimientos exigidos. Tema, formato, duración…	**10%** de la calificación.

En el desarrollo de las pruebas escritas, el docente calificará en base a:

- **La calidad del desarrollo de los contenidos.**
- **El rigor en el tratamiento de los contenidos.**
- **La comprensibilidad, orden y coherencia de lo expuesto por el alumnado.**
- **El grado de concreción en las respuestas.**
- **Si procede, la originalidad y las aportaciones personales.**
- **La adecuación a lo solicitado por el docente y a los requerimientos exigidos.**

Para la corrección de estas pruebas, el docente empleará los siguientes criterios de manera general:

INSTRUMENTO.	**CRITERIO.**
Preguntas objetivas y/o cerradas. Test, verdadero o falso, preguntas cortas.	Puntúa si la respuesta o selección es la exacta y concreta. Puede plantearse, y así se informará al alumnado, que dado un test, por ejemplo, una (o más) pregunta mal contestada y/o en blanco (si procede) reste una bien para evitar resultados aleatorios que no demuestren el nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje.
Preguntas de desarrollo.	El estudiante manifiesta un dominio claro del tema abordado, concretando y aportando datos específicos, relacionados y coherentes. Puntuará progresivamente en la medida que esto sea así.
Identificación de conceptos o procesos.	Puntúa si definitivamente el estudiante identifica claramente lo que se plantea.
Relacionar conceptos.	Puntúa si se relacionan correctamente.
Supuestos prácticos.	Puntúa progresivamente si el estudiante denota claramente que maneja tiempos, fases, normativa, procedimientos, especificidades…
Operaciones de cálculo.	Es de valorar la correcta definición de las operaciones realizadas para llegar al resultado final que definitivamente será, en caso de ser correcto, la base para la

	calificación.
Conclusiones.	Puntúa si se argumentan y justifican con datos concretos, veraces y coherentes.

La no presentación a las pruebas escritas sin justificar, y la no presentación de las tareas en la forma y fecha requerida por el docente (sin justificar), **supondrán una calificación de cero** en la prueba, trabajo o actividad. [1] Si se justifica, se buscarán fechas alternativas.

Si durante la celebración de una prueba escrita u oral el estudiante emplea malas artes, dispositivos electrónicos o de cualquier otra índole, o es pillado copiando, se le retirará la prueba y obtendrá una calificación de cero en la misma, debiendo recuperarla más adelante.

Las faltas de ortografía bajarán nota en las pruebas escritas si son graves (0,15 puntos por falta, hasta un máximo de 2 puntos).

Los trabajos derivados de actividades complementarias son obligatorios y evaluables.

Instrumentos de calificación.

Plantillas de corrección, rúbricas, cuaderno del profesor.

Recuperación de parciales y junio.

En el caso de que un estudiante suspenda un parcial, tendrá la opción de una recuperación. Se presentan varias opciones:

- **Que no se apruebe por no superar las pruebas escritas:** se procederá a establecer pruebas escritas de recuperación de los exámenes no superados durante el parcial. La calificación obtenida será la aplicada a todos los efectos. Por ejemplo, si ha habido tres pruebas escritas en un parcial, dos se han superado con un 6 y un 5 respectivamente, y otra no, recuperándose con un 8, la calificación del parcial será de 6,33 = **6. En cualquier caso, las pruebas escritas de recuperación también hay que superarlas con al menos una calificación de 5.**
- **Que no se apruebe por no alcanzar la media de 5 en las tareas establecidas durante el parcial:** se establecerá la opción de volver a repetir en todo o parte las tareas significativas para recuperar las no superadas, pudiendo darse la circunstancia de que no se puedan reproducir tal cual se desarrollaron previamente dada la especial naturaleza del ciclo formativo, en cuyo caso, la recuperación consistirá en tareas similares con parecidos contenidos a tratar. Las calificaciones obtenidas serán las aplicadas a todos los efectos y servirán para configurar la calificación del parcial a partir de la media ponderada (según la importancia de cada tarea), y considerando las calificaciones de las recuperaciones y las obtenidas en las tareas superadas con un mínimo de 5 previamente a la recuperación (se insiste en que se conserva la nota de las tareas significativas superadas con un mínimo de 5 previamente). **En cualquier caso, los tareas de recuperación también hay que superarlas con al menos una calificación de 5 cada una.**
- **Si no se aprueba un parcial por darse las dos circunstancias anteriores, se recuperará como se establece en cada apartado.**

Si aun así un estudiante no supera uno o varios parciales, deberá realizar antes de la evaluación final otra prueba de recuperación en junio (del parcial o parciales no superado/s), que en función de cada caso consistirá en:

- **Una prueba escrita si no se ha superado con éxito la recuperación precedente.** Se hará una prueba escrita de la materia no aprobada, es decir, de las pruebas escritas

1 Se justifica falta de asistencia por motivos médicos o de salud, citaciones judiciales, y razones de fuerza mayor, siempre con justificante documental.

no recuperadas de cada parcial. **Todas y cada una de estas pruebas** (si hay más de una) **deben superarse con una calificación de al menos 5.** La calificación obtenida será la aplicada a todos los efectos, conservándose las calificaciones de las partes aprobadas durante el parcial o en las recuperaciones. **Al no superar con un 5 mínimo una de las partes, el módulo profesional no se aprueba.**

- **En el caso de no haber aprobado por no alcanzar la calificación mínima de 5 en el apartado tareas, las no aprobadas podrán recuperarse volviendo a plantearse en su totalidad si los contenidos lo permiten, o con temáticas parecidas si es el caso.** Si hay más de una tarea significativa pendiente de superar por parcial implicado, se hallará la media aritmética o ponderada con aquellas aprobadas con anterioridad pues se guarda la nota, y según se determine, como se ha especificado anteriormente en este documento. **Aquellas tareas que se recuperen en esta evaluación final han de superarse todas y cada una con una calificación mínima de 5. Si no es así, el módulo profesional queda no aprobado.**
- **Si corresponde, la prueba final de junio podrá consistir en la combinación de las dos situaciones descritas anteriormente.**

Dado el caso, en la prueba final de junio debe quedar todo aprobado (pruebas escritas y tareas) con una calificación mínima de 5.

Para aquellos alumnos que deban acudir a la evaluación final por no asistir a clase (el ciclo formativo se imparte en modalidad presencial), **ésta consistirá en:**

- **Una prueba escrita referida a todos los contenidos del módulo profesional**. La calificación de esta prueba supondrá el 60% de la calificación final del módulo profesional y la calificación mínima que ha de obtenerse es un 5.
- **La presentación de uno o varios trabajos significativos** e iguales en todo o parte a los desarrollados durante el curso. La calificación de este apartado (que se determinará en el caso de que haya varios trabajos a realizar mediante media aritmética o, si procede, media aritmética ponderada determinada por el docente en función de los contenidos de cada trabajo) supondrá el 40% de la calificación final del módulo profesional. En cualquier caso, el trabajo o los trabajos solicitados deberán obtener cada uno una calificación igual o superior a 5.

Calificación en la evaluación final.

La calificación final del módulo profesional corresponderá a la media aritmética de las calificaciones de los parciales, aprobados bien durante el transcurso del parcial en cuestión, o bien en el proceso de recuperación de parciales.

Además, y dado que el módulo profesional **Horas de Libre Configuración se asocia a Ofertas Gastronómicas, una vez obtenidas las calificaciones finales en sendos módulos profesionales, la calificación final de Ofertas Gastronómicas será la resultante de aplicar la siguiente media ponderada:**

CALIFICACIÓN FINAL OFERTAS GASTRONÓMICAS:	**100%**
OFERTAS GASTRONÓMICAS:	80%
HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:	20%

Dado que se tendrá en cuenta la progresión del estudiante a lo largo del módulo profesional, valorándose además de los aspectos cognitivos, la participación en clase, el interés, la superación, etcétera, **el esfuerzo individual** (dadas las diferentes capacidades, habilidades, situaciones personales, experiencias previas, posibilidades individuales dentro del sector, etcétera), **puede verse valorado con un punto más en la calificación final.** Este

punto extra podrá concederse si procede, pudiendo darse el caso que su concesión permita que el módulo profesional, en caso de tener una calificación final de 4, quede superado con 5.

Si se ha de acudir a la evaluación final por tener pendiente la superación con éxito de uno o varios parciales, la calificación de ese parcial o parciales se determinará como se ha estimado en párrafos anteriores, y una vez obtenida, siempre igual o superior a 5, se procederá al cálculo de la media aritmética para obtener la calificación final.

Si se ha de acudir a la evaluación final por no haber asistido a clase, **la calificación final del módulo profesional coincidirá con las calificaciones obtenidas en las pruebas estipuladas de la evaluación final (prueba escrita 60%; tarea/s 40%).**

En todos los casos, **para que se considere superado el módulo profesional, el alumnado deberá obtener una calificación mínima de 5.**

Redondeos.

Se redondeará a partir de 5 en adelante y desde 0,5 en todos los casos. No se redondeará si la calificación es inferior a 5.

Evaluación de la práctica docente.

Además de evaluar el proceso de enseñanza-aprendizaje del alumnado, se hace necesario evaluar la labor docente, para lo cual:

- Se recurrirá al Departamento de Orientación del centro.
- Se intercambiarán impresiones acerca de la práctica docente con el resto de profesores/as del Departamento y/o del equipo educativo.
- Se entablarán debates con el alumnado en el aula para captar el feed-back con respecto al módulo profesional y al interés que despierta la metodología empleada.
- Se recabará cualquier opinión del alumnado para evaluar lo que se hace y cómo se hace.
- Se facilitará un test final al alumnado para evaluar la práctica docente.

Atención a la diversidad.

El crecimiento cuantitativo de los destinatarios de la formación profesional conlleva un aumento de los factores de diversidad. Para dar una respuesta **se realizarán adaptaciones con medidas no significativas** en aquellos casos pertinentes.

Con objeto de ofrecer a todas las personas la oportunidad de adquirir una formación básica, ampliar y renovar sus conocimientos, habilidades y destrezas de modo permanente, y facilitar el acceso a las enseñanzas de formación profesional, se podrá flexibilizar, principalmente a los adultos, la posibilidad de combinar el estudio y la formación con la actividad laboral u otras, respondiendo así a las necesidades e intereses personales, y siempre en coordinación con el equipo educativo y el tutor o tutora del grupo para consensuar las medidas a adoptar.

También se podrán adecuar las enseñanzas del módulo profesional a las características de los estudiantes con necesidades educativas específicas, una vez conocidas. Estas adaptaciones serán no significativas, puesto que no pueden implicar supresión de objetivos, de contenidos básicos, o de criterios de evaluación, y fundamentalmente supondrán modificar la metodología y/o los instrumentos de evaluación.

Debido a que no todos los estudiantes aprenden igual, ni parten de los mismos conocimientos previos, y a que se ven profundamente influidos por situaciones familiares y sociales, factores intrínsecos, y muy diferente motivación, se intentará, en la medida de lo posible, facilitar el proceso de aprendizaje realizando actividades y trabajos diferenciados, aplicando metodologías diversas, utilizando materiales didácticos variados y graduados en función de las dificultades de aprendizaje, favoreciendo los agrupamientos en clase que

posibiliten la interacción de forma que haya heterogeneidad y que los estudiantes más adelantados puedan ayudar a los estudiantes con dificultades, etcétera.

En el caso de estudiantes extranjeros con dificultades comunicativas por no ser el español su lengua vehicular, se determinarán con el equipo docente y el asesoramiento del Departamento de Orientación las medidas a adoptar: adaptación de las pruebas escritas, sustitución de éstas por pruebas orales dirigidas, simplificación de las tareas escritas, etcétera.

Si un estudiante concreto dadas sus altas capacidades lo demanda, se proporcionará material para profundizar en los contenidos tratados en el módulo profesional.

Como ya se ha comentado anteriormente, se tendrá en cuenta la progresión de los estudiantes y su grado de involucración con las enseñanzas del módulo profesional, de modo que la calificación final podrá verse incrementada en un punto en atención a esos dos factores en cada estudiante: progresión e involucración con las enseñanzas del ciclo formativo.

Recuperación de la materia pendiente.

Con respecto a la recuperación de la materia no aprobada, véase el apartado evaluación. Se considerarán unas clases de recuperación para estudiantes afectados durante los días previos a la celebración de las pruebas de la evaluación final en las que se reforzarán los contenidos y se resolverán dudas concretas para apoyar la preparación de las mismas y la consecución de un resultado positivo. En estas clases de recuperación, obligatorias, también tendrán cabida el asesoramiento y asistencia individualizada para la elaboración de las tareas de recuperación.

Opción de subir nota.

Se contempla la posibilidad de que los estudiantes con el módulo profesional aprobado antes de la evaluación final puedan presentarse para subir nota en la misma.

Al presentarse para subir nota, si ésta es inferior a la obtenida anteriormente con una diferencia de 3 puntos, se le quitarán a la nota que tenía antes de presentarse, de manera que si un estudiante tenía un 9 y en la subida de nota saca un 7 se le mantiene el 9, pero si saca un 6 (al haber una diferencia de 3 puntos) se le pondrá un 6 y, en caso de suspender, un 5.

El estudiante podrá subir nota optando por:

- Subir nota en el apartado pruebas escritas: prueba con toda la materia.
- Subir nota en el apartado tareas: volviendo a presentar una o más de las establecidas como significativas.
- Subir nota en ambos apartados.

ANEXO DERIVADO DE LA PANDEMIA POR COVID-19.

Durante el curso 2021 – 2022, y debido a la pandemia actual por COVID-19, serán de aplicación todas las instrucciones recogidas en el protocolo de actuación COVID-19 del I.E.S. Rey Alabez. Éstas se basan fundamentalmente en la limitación de contactos, en las medidas de prevención personal, en la limpieza y ventilación, en la gestión de casos, y en las acciones transversales.

En un contexto diferente al del curso anterior, para el presente se estima la **presencialidad** en todos los niveles y etapas educativas, incluyéndose la Formación Profesional. No obstante, y en previsión de posibles cuarentenas en los casos establecidos, la atención telemática al alumnado será preferente. Por ello, se considera la integración y el uso de las herramientas TIC desde el primer día, contemplando un escenario de docencia telemática pero empleándose igualmente en la docencia presencial, para de esta forma potenciar la competencia digital del alumnado. Así, las herramientas digitales disponibles se configuran en un vehículo transmisor de conocimientos, pero también en el medio para la entrega de tareas y actividades y la realización de pruebas de evaluación, incluso para aquellos

estudiantes que llegado el caso deban aislarse de forma preventiva, de manera que puedan seguir el ritmo de las clases y mejorar el aprovechamiento y rendimiento académico. La plataforma **Moodle Centros** será el vehículo que permitirá el seguimiento y atención del alumnado que debe aislarse de forma preventiva.

Para trabajar desde el principio en el aula y que todo el alumnado se familiarice con la plataforma Moodle Centros, se procederá a:

- Instar a todo el alumnado a la obtención de las claves de acceso a la plataforma.
- Asegurarse de que los estudiantes disponen de equipos informáticos e internet en el domicilio. Si se detectará brecha digital, se pondrá en conocimiento del centro.
- Instruir en el uso y manejo de la plataforma Moodle Centros en el aula, para paulatinamente hacerse con el empleo de sus distintas funciones y posibilidades, de tal modo que, llegado el caso, los estudiantes puedan desde casa entregar tareas, realizar pruebas de evaluación, mantener la comunicación con el docente del módulo profesional y recibir instrucciones para el estudio y seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Además de Moodle Centros, y como complemento, podrán emplearse otras plataformas educativas y redes para la realización de actividades y mantener un estrecho contacto con los estudiantes. En este sentido, se podrán emplear otras herramientas como el correo electrónico o la mensajería instantánea para, en previsión de que a lo largo del curso puedan surgir situaciones variadas, garantizar la comunicación constante con el alumnado.