

JUNTA DE ANDALUCIA

CONSEJERÍA DE DESARROLLO
EDUCATIVO Y FORMACIÓN
PROFESIONAL
I.E.S. Rey Alabez

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA
1º CURSO

CURSO ACADÉMICO: 2022/2023

ÍNDICE:

- 1.- Introducción.
- 2.- Objetivos
 - 2.1.-Objetivos generales de CF
 - 2.2.-Objetivo de módulo
- 3- Competencias profesionales, personales y sociales
4. Resultados de aprendizaje. Relación con los objetivos generales y competencias.
- 5.- Contenidos. Unidades didácticas. Relación con los Resultados de Aprendizaje.
Temporalización.
- 6.- Metodología
- 7- Actividades
- 8.- Evaluación del proceso de aprendizaje
- 9.- Contenidos transversales
- 10.- Atención a la diversidad
- 11.-Materiales y Recursos Didácticos.
- 12.-Actividades Complementarias y extraescolares.
- 13.-Planes, Programas y Proyectos educativos del Centro
- 14.-Evaluación del proceso de enseñanza
- 15- Marco normativo y organización escolar
- ANEXO 1. Resumen de los criterios de calificación.

1. INTRODUCCIÓN:

La siguiente programación está desarrollada para el curso primero del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía donde se imparte el módulo de Preelaboración y Conservación de alimentos. Esta programación se ha realizado tomando como base el Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional del sistema educativo en Andalucía, y más concretamente la orden de 9 de octubre de 2008 por la que se desarrolla el currículo correspondiente al Título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

Características del centro y del alumnado.

Esta programación va a estar dirigida a un grupo determinado de alumnos, que viven en un lugar con unas características concretas y que estudian en un centro con determinados recursos humanos y materiales. Por tanto, antes de comenzar, es necesario realizar una descripción del entorno, del centro y del alumnado.

Entorno físico y social de la localidad: El instituto IES Rey Alabez se encuentra en el municipio de Mojácar (Almería). La zona geográfica de ubicación es el Levante almeriense, que forma parte del denominado Consorcio Levante Norte. Hay que destacar que la zona en la que está ubicada la Escuela de Cocina es una zona de alto valor turístico y que la demanda de profesionales del sector servicios es elevada sobre todo en época alta.

Características del centro (IES REY ALABEZ): Se trata de un I.E.S donde se imparten las siguientes enseñanzas: ESO y el Ciclo Formativo de Cocina.

Perfil general del alumnado: Esta programación va enfocada a alumnos de edades a partir de los 16 años. Se trata, en general, de personas con suficiente madurez intelectual y capacidad de razonamiento que tras la exploración inicial se observa que la mayoría del alumnado empieza el ciclo con interés hacia el sector de la hostelería y con ganas de incorporarse al mundo laboral.

Muchas matrículas están relacionadas con la demanda existente en este sector. La gran mayoría de los alumnos acceden a este ciclo con el título de ESO, también hay alumnos

que acceden después de realizar otros ciclos o después de haber comenzado los estudios de bachillerato y universitarios. Hay alumnos que proviene de mundo laboral y que retoman los estudios.

Casi la totalidad del alumnado del ciclo tiene su domicilio en los municipios cercano como: Mojácar, Garrucha, Vera, Cuevas del Almanzora, Turre, Arboleas.

Esta programación no se modificará durante el curso en vigor, pero se procederá a la revisión y adaptación de ésta al comienzo del curso escolar 2023-2024.

Identificación del TÍTULO:

El título de Técnico en Cocina y Gastronomía queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación:	Cocina y Gastronomía.
Nivel:	Formación Profesional de Grado Medio
Duración:	2.000 horas.
Familia Profesional:	Hostelería y Turismo.
Referente europeo:	CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Duración y distribución horaria semanal del módulo.

Según se recoge en la Orden del 9 de octubre de 2008, el módulo de Praelaboración y Conservación de alimentos se va a desarrollar a lo largo de **288 horas, a razón de 9 horas semanales**, durante el **primer curso del Ciclo formativo de Grado Medio** correspondiente al Título de Técnico en Cocina y Gastronomía

Las franjas horarias semanales son las siguientes:

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8:15-9:15		PYC	PYC	PYC	
9:15-10:15		PYC	PYC	PYC	
10:15-11:15			PYC	PYC	
11:45-12:45					
12:45-13:45	PYC				
13:45-14:45					

2. OBJETIVOS.

Los objetivos generales y las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas con este módulo vienen determinadas en la **Orden de 9 de octubre de 2008**, (BOJA 27 de noviembre de 2008).

2.1. Objetivos generales de CF.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los **objetivos generales relacionados**:

- a) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- b) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- c) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- d) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- e) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la

producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

f) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

g) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

2.2. Objetivos de módulo

Los objetivos específicos del módulo son los siguientes.

1. Utilizar correctamente los equipos, máquinas, útiles y herramientas especiales que componen la dotación básica de los departamentos de cocina de acuerdo con sus aplicaciones y función de su rendimiento óptimo.
2. Conocer y analizar, de las materias primas, alimentarias de uso más común de la cocina describiendo variedades, cualidades y calidad, e identificar los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.
3. Desarrollar, examinar métodos y operar correctamente equipos para la conservación, envasado y regeneración de géneros crudos, semi-elaborados y elaboraciones culinarias terminadas.
4. Analizar, describir y ejecutar las operaciones de preelaboración de los diferentes géneros culinarios
5. Considerar, analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico sanitarias referidas a las unidades de producción y / o servicio de alimentos y bebidas. Aplicar las reglas y métodos correspondientes
- 6.- Utilizar la terminología específica de la profesión.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

COMPETENCIAS		
PROFESIONALES	PERSONALES	SOCIALES
b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones	j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de	i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el

idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.	responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.	proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas	k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.	
d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.		
h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.		

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE. RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES.

Los resultados de aprendizaje constituyen uno de los elementos centrales en torno a los que va a girar la programación didáctica y tienen relación directa con los Objetivos generales y con las Competencias. Tanto unos como otros figuran en la Orden que desarrolla el currículo para Andalucía.

Los resultados de aprendizaje para este módulo son los siguientes:

R.A.1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.

R.A.2. Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.

R.A.3. Prepara y utiliza maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.

R.A.4. Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado, en función de su posterior aplicación o uso.

R.A.5. Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.

R.A.6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados justificando y aplicando el método elegido.

TABLA RELACIÓN RA/OBJETIVOS GENERALES

RA/OB.G.	A	B	C	D	E	F	G
RA1	X		X		X		X
RA2	X			X	X	X	X
RA3		X	X	X	X	X	X
RA4	X	X	X		X	X	X
RA5	X	X	X		X	X	X
RA6	X	X		X	X	X	X

TABLA RELACIÓN RA/COMPETENCIAS

RA/COMP.	b	c	d	H	i	j	k
RA1	X	X		X	X	X	X
RA2	X	X		X	X	X	X
RA3		X			X	X	X
RA4		X	X		X	X	X
RA5		X	X		X	X	X
RA6		X		X	X	X	X

5. CONTENIDOS. UNIDADES DIDÁCTICA. RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE. TEMPORALIZACIÓN.

CONTENIDOS:

Instalaciones de cocina. Maquinaria. Batería. útiles y herramientas (RA3)

- Instalaciones de una cocina industrial

- Clasificación de los equipos de cocina.
- Maquinaria de cocina. Descripción y clasificación, ubicación y distribución, Procedimientos de uso limpieza y mantenimiento
- Batería, útiles y herramientas. Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina, procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.

Recepción de materias primas. Documentos. (RA1 y RA2)

- Economato y bodega. Descripción y características.
 - Operaciones en la recepción de géneros.
 - Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
 - Documentos relacionados con las operaciones de recepción.
 - Aplicaciones informáticas.
- Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros

Materias primas. Clasificación. Variedades. (RA1)

- Materias primas. Descripción, variedades, características, clasificaciones y aplicaciones.
 - Categorías comerciales y etiquetados.
 - Presentaciones comerciales.
 - Sellos europeos y sellos españoles de calidad alimentaria. Identificación y características.
 - Productos alimentarios españoles protegidos por sellos de calidad.

Preelaboración de materias primas en cocina (RA4)

- Tratamientos básicos.
 - Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
 - Rendimiento de las materias primas.
 - Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
 - Tratamientos específicos para ciertas materias primas
- Cortes y piezas básicos
 - Descripción, formatos y aplicaciones
 - Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Cortes específicos y piezas con denominación propia
 - Descripción, formatos y aplicaciones

- Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
 - Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
- Procedimientos intermedios de conservación.

Regeneración de materias primas (RA5)

- Descripción y análisis de las técnicas de regeneración.
- Equipos utilizados en la regeneración.
- Procedimientos de ejecución de técnicas.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.

Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados (RA6)

- Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación.
- El vacío como método de conservación. Descripción y análisis de la técnica. Tipos de vacío. Pasteurización.
- Equipos, recipientes y envases asociados a cada método
- Procedimientos de ejecución de técnicas envasado y conservación.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación.
- Caducidad. Concepto. Relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.

BLOQUES DE CONTENIDOS/UNIDADES DIDÁCTICAS

BLOQUE 1. ÁREA DE COCINA

UD1. Instalaciones de cocina. Maquinaria. Batería. útiles y herramientas

BLOQUE 2. RECEPCIÓN Y DOCUMENTACIÓN

UD2. Recepción de materias primas. Documentación.

BLOQUE 3. TRABAJO CON MATERIAS PRIMAS

UD3. Materias primas. Clasificación. Variedades

UD4. Preelaboración de materias primas en cocina

BLOQUE 4. CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN

UD5. Regeneración de materias primas

UD6. Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados

RELACIÓN DE LAS UD CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE

UNIDAD DIDÁCTICA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
1. Instalaciones de cocina. Maquinaria. Batería. útiles y herramientas	RA3
2. Recepción de materias primas. Documentación.	RA1 - RA2
3. Materias primas. Clasificación. Variedades	RA1
4. Preelaboración de materias primas en cocina	RA 4
5. Regeneración de materias primas	RA 5
6. Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados	RA 6

TEMPORALIZACIÓN

Dada la naturaleza de estas enseñanzas las Unidades Didácticas se irán desarrollando de forma progresiva a lo largo del curso.

	TRIMESTR. 1	TRIMESTR.2	TRIMESTR.3	TOTAL HORAS
1. Instalaciones de cocina. Maquinaria. Batería. útiles y herramientas	20	6	4	30
2. Recepción de materias primas. Documentación.	20	6	4	30
3. Materias primas. Clasificación. Variedades	15	36	25	76
4. Preelaboración de materias primas en cocina	30	36	30	96
5. Regeneración de materias primas	4	6	15	25
6. Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados	5	6	20	31
TOTAL HORAS	94	96	98	288

6. METODOLOGÍA.

Teniendo en cuenta las directrices del Departamento y del PEC, se considerarán los siguientes métodos:

Exposición didáctica (en este caso, con utilización de soportes auxiliares como pizarra, audiovisuales, informáticos, on-line etc.)

La ventaja de esta metodología es que puede llevarse a cabo en situaciones de escasos recursos - incluyendo posibles periodos de enseñanza telemática -y permite una transmisión rápida de los contenidos.

Enseñanza programada (autoaprendizaje)

Se plantean una serie de preguntas, ejercicios o trabajos sobre un tema determinado que el alumno debe resolver buscando la información por sus medios. Se trata de que el alumno se sienta capaz de aprender por sí mismo.

Clase invertida

Se proporciona a los alumnos los contenidos vía moodle para que los visualicen en casa antes de la clase, el trabajo en el aula consistirá en realizar proyectos para poner en práctica los conocimientos adquiridos y resolver dudas.

Aprendizaje Basado en Proyectos

Consiste en la realización de un proyecto habitualmente en grupo. El proyecto es analizado previamente por el profesor. En este caso los estudiantes adquieren un papel activo.

Aprendizaje cooperativo

En este caso se realiza una actividad práctica grupal de forma que el éxito en la consecución de los objetivos depende del trabajo de todos los integrantes del grupo. Todos asumen el objetivo global responsabilizándose cada uno de sus objetivos propios.

Método demostrativo. - Se ejemplifican tareas (técnicas, elaboraciones, decoraciones...), acompañadas de las correspondientes explicaciones. Se pide a uno o a varios de los alumnos que repitan la tarea o se pide que expliquen cómo se hace y por qué se hace de ese modo

Es importante motivarles relacionando el tema con sus intereses y con aspectos del trabajo real.

En este caso la garantía del aprendizaje no se consigue con la simple observación. Por lo tanto, hay que preocuparse de que el alumno practique lo observado.

Método interrogativo

Se plantean una serie de preguntas que los alumnos deben contestar, puede usarse al principio de una sesión de trabajo o como complemento a las actividades de demostración, para mantener la atención del alumnado y para estimular el pensamiento reflexivo, crítico y la búsqueda de alternativas ante problemas que puedan plantearse.

La técnica del debate se usará cuando surja un tema en el que se puedan exponer diferentes puntos de vista o cuando se presente la necesidad de tratar algún tema transversal como la “Educación para la salud” o las relaciones en el entorno de trabajo”. El fin de esta técnica es motivar al alumno, propiciar cambios de actitud y fomentar su espíritu crítico.

Método de la observación directa. - Se observa el trabajo y la evolución del alumno día a día, interviniendo en caso necesario y estableciendo pautas de comportamiento (sobre todo las relacionadas con la deontología profesional)

A lo largo del curso se utilizarán los métodos de forma combinada ya que es lo más motivador para los alumnos. La utilización de un método u otro estará en función de las circunstancias, de su idoneidad para alcanzar los objetivos, del tiempo disponible, de los recursos y, en particular, de las características propias del alumnado.

Orientaciones pedagógicas:

Según figura en la Orden que regula el currículo, las **líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje** que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Caracterización de las materias primas, así como sus procedimientos de recepción y acopio junto con los documentos correspondientes.
- La preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.
- La ejecución de las fases de preelaboración de materias primas en cocina, incluyendo los tratamientos básicos de la misma.
- La ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.

7. ACTIVIDADES

Las actividades en el proceso de enseñanza-aprendizaje pueden servir **como recurso didáctico en sí mismo y como herramienta de evaluación.**

Tipos de actividades que se van a trabajar.

Actividades de introducción-motivación.

Destinadas a suscitar la participación activa de los alumnos y alumnas, la reflexión del grupo y el interés por el tema. Para conseguir buenos resultados, es fundamental crear en el grupo una predisposición favorable, por lo que la actividad de introducción de la Unidad de Trabajo es de gran importancia y debe estar contextualizada según las circunstancias del alumnado.

Actividades de conocimientos previos.

Para conocer el nivel del alumnado. Estas actividades responden a la obligación de conocer el interés, las necesidades, capacidades y expectativas del alumnado. Estas se van a desarrollar, sobre todo, al inicio del curso (aunque también pueden proponerse al comienzo de las Unidades de Trabajo)

Actividades de desarrollo.

Estas actividades ayudan a trabajar los contenidos. Se llevarán a cabo a lo largo del desarrollo de la unidad de trabajo.

Actividades de consolidación.

Para reforzar lo aprendido y facilitar la autorreflexión. Usualmente se realizarán al final de la unidad y/o bloque.

Actividades de recuperación.

Se plantearán en cualquier momento del curso dependiendo del grado de desarrollo en que se encuentre el proceso de enseñanza-aprendizaje, teniendo en cuenta que cada parte práctica no se recupera hasta el próximo trimestre. También se plantearán estas actividades en el periodo de recuperación final de junio.**Actividades de recuperación.**

Actividades de ampliación.

Destinadas a ampliar los conocimientos. Se llevan a cabo en cualquier momento del proceso educativo para los alumnos que así lo requieran o precisen.

Ante la posibilidad de encontrarnos con alumnos que lleguen a alcanzar los Resultados de Aprendizaje con facilidad, la normativa no permite impartir contenidos que no figuren expresamente en la Programación debido a su carácter de documento oficial, pero sí se permite ampliar y profundizar en los contenidos que figuran en ella.

Actividades de refuerzo.

Destinadas a afianzar conocimientos. Se llevarán a cabo en cualquier momento del proceso a lo largo del curso. Se instará a los alumnos a que intenten realizar por sí mismos actividades de elaboraciones sencillas en sus casas, a modo de afianzar y reforzar los conocimientos adquiridos. Así mismo se realizarán actividades de refuerzo en el aula taller siempre que se considere necesario

Tipos de Actividades:

- realización de trabajos escritos con Google Docs o herramientas similares (tanto en grupo como individuales)
- realización de presentaciones digitales
- exposiciones orales
- elaboración de esquemas, resúmenes y tablas
- búsqueda de información y puesta en común
- desarrollo de prácticas individuales o en grupo
- desarrollo de proyectos en grupo
- completar cuestionarios o formularios
- resolución de ejercicios
- visionado de videos y documentales
- debates

En todas las actividades cuyas características lo permitan se fomentará la realización y/o presentación telemática. Se hará uso de la plataforma de enseñanza-aprendizaje Moodle.

Actividades de un servicio simulado

- Estas actividades engloban a otras muchas, no sólo se trata de un servicio de comedor y un servicio de venta de bocadillos a los alumnos con clientes reales, sino que es un proceso de

planificación, previsión, realización y finalización durante la semana previa al servicio. Es utilizada como actividad de ampliación, consolidación, refuerzo, así como para evaluación de las unidades didácticas

Agrupamientos:

En aula polivalente.- gran grupo (debates), pequeño grupo homogéneo o heterogéneo (trabajos de investigación) e individual (apuntes, esquemas, fichas receta...).

En el aula taller.- gran grupo (actividades de introducción); pequeño grupo homogéneo o heterogéneo (en actividades de desarrollo, los alumnos son agrupados en las denominadas “partidas” o “grupos de trabajo”, realizan un trabajo en equipo a la vez que permite al profesor hacer un seguimiento individualizado de cada alumno); e individual (actividades de recuperación, consolidación o ampliación, en el que los alumnos son emplazados a desarrollar roles como jefes o encargados; realización de fichas...)

8. EVALUACIÓN

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 inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, establece que la evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos **será continua y criterial** se realizará por módulos profesionales.

Esta evaluación **será realizada de acuerdo con los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y contenidos de cada módulo profesional, así como las competencias y objetivos generales del ciclo formativo asociados a los mismos.**

Esta Orden establece asimismo que **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.**

Según estipula la legislación, es el departamento de familia profesional, a través del equipo educativo de cada uno de los ciclos formativos, el que desarrolla los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación que se vayan a aplicar para la evaluación del alumnado, en cuya definición

el profesorado tendrá en cuenta el grado de consecución de los resultados de aprendizaje de referencia, así como la adquisición de las competencias y objetivos generales del título.

Por lo tanto, la propuesta de evaluación de esta programación se adapta al **Proyecto Educativo de Centro** correspondiente, y a lo acordado por el **Departamento**.

8.1. El proceso de evaluación:

Según la mencionada **ORDEN de 29 de septiembre de 2010**, en su capítulo III se establece que en primer curso se realizarán al menos **tres sesiones de evaluación parcial**. Además de éstas, se llevará a cabo **una sesión de evaluación inicial** y **una sesión de evaluación final** en cada uno de los cursos académicos (sin perjuicio de lo que a estos efectos los centros docentes puedan recoger en sus proyectos educativos).

En las sesiones de evaluación se acordará también la información que, sobre el proceso personal de aprendizaje, se transmitirá a cada alumno o alumna (o representantes legales). Esta comunicación se hará mediante el sistema de SÉNECA.

Las calificaciones de cada uno de los módulos profesionales serán decididas por el profesorado responsable de impartirlos.

Fechas sesiones	1er. Mes 4/10/2021	Final 1er. Trimestre (cuarta semana de diciembre)	Final 2º Trimestre (cuarta semana de marzo)	Final 3er. Trimestre (última semana de mayo)	Final de periodo lectivo (hasta el 22 de junio)
Evaluación	Evaluación inicial	1ª sesión evaluación parcial	2ª sesión evaluación parcial	3ª sesión evaluación parcial	Evaluación final
Calificación	No lleva nota numérica	Se califica de 1 a 10	Se califica de 1 a 10	Se califica de 1 a 10	Se califica de 1 a 10

Evaluación inicial

Como ya se ha mencionado, la **ORDEN de 29 de septiembre de 2010** establece que debe realizarse una sesión de evaluación inicial. Esta evaluación inicial deberá realizarse durante el primer mes desde el comienzo de las actividades lectivas y tendrá como objetivo fundamental indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado en relación con los resultados de aprendizaje y contenidos de las enseñanzas que va a cursar.

Sesiones de evaluación parcial

En el Artículo 12 de la mencionada Orden se establece que siempre que los módulos se impartan a lo largo de todo el curso escolar, además de la sesión de evaluación inicial, se realizarán al menos tres sesiones de evaluación parcial, la última de las cuales se desarrollará en la última semana de mayo.

En las sesiones de evaluación parcial se harán constar las calificaciones de los alumnos

En el caso de los alumnos que tengan evaluaciones parciales no superadas, o deseen mejorar los resultados obtenidos, éstos tendrán obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año.

Evaluación Final

Según la **ORDEN de 29 de septiembre de 2010** el alumnado de primer curso de oferta completa que tenga **módulos profesionales no superados** mediante evaluación parcial, o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año.

Aquellos **alumnos que quieran subir nota** tendrán que asistir durante el mes de junio y además mejorar los resultados obtenidos presentándose a los exámenes prácticos y teóricos en la evaluación final. En caso de que los alumnos saquen de media una nota más baja en esta evaluación final se aplicará lo estipulado en el **Plan de centro**

Con carácter general, la fecha de la **sesión de evaluación final** se corresponderá siempre con la finalización del régimen ordinario de clase.

8.2. Instrumentos de evaluación

a) Actividades de enseñanza-aprendizaje.

Todas las actividades anteriormente mencionadas podrán utilizarse a la vez como herramientas de evaluación que permitirán obtener un valor sobre la adquisición de los R.A. y de las competencias involucradas.

Todas las actividades realizadas serán valoradas y recogidas en el cuaderno del profesor y/o en el cuaderno de Clase de Séneca.

Se realizarán controles –siempre que se considere necesario- para comprobar el seguimiento del módulo, con preguntas que versarán sobre las actividades de carácter práctico realizadas en el aula-taller en los días inmediatamente anteriores, y preguntas que favorezcan la autoevaluación del propio alumno/a. Serán realizados con el objetivo de obtener datos sobre la evolución del proceso de aprendizaje de cada alumno y obligarles a la reflexión. Estos controles tendrán la consideración de actividades, y serán tratados en la ponderación de nota final dentro de la categoría de “actividades”

b) Pruebas/exámenes teóricos y prácticos

Para dotarnos de flexibilidad a la hora de adaptarnos a la diversidad del alumnado y a los recursos materiales disponibles establecemos diferentes tipos de exámenes en esta programación:

- Práctico o teórico-práctico individual.
- Práctico o teórico-práctico en grupo.
- Prácticos de realización de proyectos
- Teóricos de respuesta corta (con apoyo audiovisual si se precisa)
- Teóricos de respuesta larga o de desarrollo.
- Tipo test.
- Mixtos.
- Orales
- De realización y/o exposición de trabajos

- Exámenes online (se usará la plataforma Moodle)

Las herramientas de examen se seleccionarán según las características del alumnado, de los recursos disponibles y del momento del desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Se deja abierta la posibilidad de poder realizar exámenes diferenciados según los alumnos (evaluando los mismos criterios que para el resto y sin rebajar el grado de consecución de los R.A.) para dar una mejor respuesta a la atención a la diversidad.

c) Cuaderno del profesor/Fichas cotejo de alumnos/Cuaderno Séneca

Para realizar el seguimiento de los alumnos se usarán fichas de cotejo para poder realizar una evaluación lo más objetiva posible.

Se utilizará también el Cuaderno del profesor y/o el Cuaderno de clase de Séneca para volcar todas las anotaciones.

8.3. Criterios de calificación. Ponderación

Evaluaciones parciales

Como ya se ha mencionado, se realizarán tres sesiones de evaluación parcial durante el curso, coincidiendo con los tres trimestres en el que se dividen el año escolar para los alumnos.

La nota de cada **Evaluación Parcial** será el resultado de aplicar los siguientes porcentajes:

80% PARTE PRÁCTICA
<p>30% Prueba práctica en el aula taller</p> <p>10% Trabajo de investigación</p> <p>40% Actividades realizadas durante el trimestre</p>

- Prueba práctica en el aula taller (30%)

Cada trimestre se realizará un examen de los contenidos prácticos vistos durante ese trimestre, para obtener información del proceso de aprendizaje.

La calificación estará entre 0 y 10

Para el cálculo final se ponderará esta nota con un peso del 30%

- Trabajo de investigación (10%)

Puntúa en conjunto de 0 a 10

Para el cálculo final se ponderará esta nota con un peso del 10%

Actividades (40%)

- Se evaluarán todas las actividades propuestas y realizadas durante el trimestre, tanto prácticas como practico-teóricas.

- Como especifica la Orden que regula la evaluación, **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.**

- Calificarán cada una del 0 al 10.

- Las actividades no realizadas contabilizarán con 0 puntos (esto presupone la importancia de asistir a clase y evitará el absentismo escolar);

Siempre que sea viable, en el caso de alumnos que justifiquen debidamente sus faltas, se podrá dar la posibilidad de realizar actividades evaluables individuales que les permitan mejorar la nota en este apartado. Esta opción dependerá del momento del proceso de enseñanza aprendizaje en el que se encuentre el alumno dado que la evaluación es continua y se precisa la asistencia regular y la participación en las actividades programadas para el módulo; en este sentido se procurará actuar siempre de manera justa.

- Para el cálculo final se realizará la media de todas las calificaciones obtenidas de las actividades de cada trimestre y luego se ponderará esta nota con un peso del 30%.

Como ya se ha mencionado, se realizarán controles para comprobar el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje con cuestiones que versarán sobre lo realizado en el aula taller en los días

inmediatamente anteriores. Serán realizados con el objetivo de observar el rendimiento de cada alumno y provocar su reflexión. Estos controles serán tratados en la ponderación de nota final como actividades

CALIFICACIÓN FINAL DE LA PARTE PRÁCTICA:

Será la suma de las calificaciones ponderadas vistas en este apartado.

La parte práctica suspensa (nota inferior a 5) no se recupera durante el mismo trimestre ya que, dada la naturaleza de estas enseñanzas, se considera que si se logra aprobar la parte práctica del siguiente parcial, queda aprobado el anterior.

Para recuperar la parte práctica se deben entregar por moodle (*) las actividades teórico-prácticas y los trabajos pedido/s en el trimestre/es anterior/es (si no se entregaron en su momento) y realizar las actividades, trabajo de investigación y pruebas prácticas del trimestre en curso.

((*) Salvo imposibilidad técnica o debido a brecha digital, en ese caso se entregarán en mano).

Si se suspende la parte práctica en mayo (tercer trimestre), se pasará al periodo de recuperación de junio.

20% PARTE TEÓRICA

Antes de la finalización de cada trimestre se realizará al menos un examen de los conceptos teóricos vistos durante ese trimestre.

Los exámenes no realizados se considerarán exámenes suspendidos, cuya calificación será 0. En el caso de que el alumno/a justifique debidamente la no asistencia a un examen, se permitirá la realización de éste en otro día.

En el caso de realizarse más de un examen, la nota final de la parte teórica será la media -aritmética o ponderada- de las notas obtenidas (los exámenes podrán tener diferente peso ponderado según la parte de los RA y CE que se evalúen en cada caso)

En el caso de que la nota final de la parte teórica obtenida durante el trimestre sea inferior a 5, los alumnos/as tendrán la oportunidad de recuperar realizando un examen teórico de lo visto durante el trimestre; esta recuperación se realizará antes de la sesión de evaluación. En este periodo también podrán realizar los exámenes de carácter teórico, aquellos alumnos/as que no hayan podido hacerlos por motivos justificados. Se podrá dar a los alumnos/as, con una nota igual o

superior a 4, la posibilidad de aprobar o subir nota presentando un trabajo de forma escrita y/o exposición oral.

Los exámenes se calificarán de 0 a 10.

Para el cálculo final se ponderará esta nota con un peso del 20%

Es imprescindible aprobar el examen teórico para poder hacer media con la parte práctica.

A los parciales teóricos aprobados (nota igual o superior a 5) se les guardará la nota. Si al finalizar hay parciales suspensos se recuperarán en junio, en el **período de recuperación**.

CALIFICACIÓN DE CADA EVALUACIÓN PARCIAL

Se obtendrá de realizar la media ponderada de las calificaciones de cada apartado conforme a la ponderación vista anteriormente. (80% PARTE PRÁCTICA Y 20% PARTE TEÓRICA)

Se realizará redondeo de cifras decimales.

La calificación final será un número entero entre 1 y 10

Es imprescindible aprobar el examen teórico para poder hacer media con la parte práctica. En caso contrario la calificación será de un 4 o inferior.

Evaluación Final

Cálculo de la nota final

- La **nota final de la parte teórica** será la **media de las notas de los tres trimestres** en caso de tenerlos todos aprobados.
Se guarda la nota de los exámenes teóricos aprobados.
Durante el periodo de evaluación final los alumnos podrán recuperar los parciales suspensos.
En caso de subir nota deberán presentarse a la totalidad del temario impartido.

- La **nota final práctica será la que corresponda al tercer parcial** -en caso de tenerlo aprobado y no desear subir nota- **o a la nota práctica de la convocatoria de junio** en caso de tener que presentarse a la convocatoria final o desear subir nota.

Para el cálculo de la nota final se seguirán los mismos criterios usados durante el curso:

80% Parte práctica

20% Parte teórica

Se usarán los mismos **instrumentos de evaluación** reseñados anteriormente.

8.4. - MEDIDAS DE RECUPERACIÓN

Como ya se ha mencionado, en el caso de que la nota final de la parte teórica obtenida durante el trimestre sea inferior a 5, los alumnos/as tendrán la oportunidad de recuperar realizando un examen teórico de lo visto durante el trimestre; esta recuperación se realizará antes de la sesión de evaluación. En este periodo también podrán realizar los exámenes de carácter teórico, aquellos alumnos/as que no hayan podido hacerlos por motivos justificados. Se podrá dar a los alumnos/as, con una nota igual o superior a 4, la posibilidad de aprobar o subir nota presentando un trabajo de forma escrita y/o una exposición oral.

Dado el carácter de estas enseñanzas, la parte práctica del módulo se considerará aprobada si se aprueba la del tercer parcial. Si la parte práctica del tercer parcial se suspende se pasará a la evaluación de junio.

Para recuperar la parte práctica se deben entregar por Moodle (*) las actividades teórico-prácticas y los trabajos pedidos/s en el trimestre/es anterior/es (si no se entregaron en su momento) y realizar las actividades, trabajo de investigación y pruebas prácticas del trimestre en curso.

(*) Salvo imposibilidad técnica o debido a brecha digital, en ese caso se entregarán en mano)

Si se suspende la parte práctica en mayo (tercer trimestre), se pasará al periodo de recuperación de junio.

Se realizarán actividades prácticas de refuerzo a lo largo del curso para que los alumnos/as adquieran los RA en el grado adecuado. Estas prácticas de refuerzo servirán, asimismo, de actividades de recuperación para los alumnos que no hayan superado los RA del trimestre anterior.

Con el mismo fin, en el mes de junio antes de la evaluación final se organizarán actividades de refuerzo y recuperación. A esta recuperación se deberán presentar los alumnos con evaluaciones parciales suspensas (a estos alumnos se les respetará la nota de los exámenes de contenido conceptual que tengan aprobados).

Las actividades de refuerzo y recuperación consistirán en:

- Actividades de prelaboraciones, regeneración y conservación en el aula taller
- Repaso de contenidos.
- Realización y exposición de trabajos
- Realización y entrega de ejercicios escritos, resúmenes y esquemas.

Estas actividades y trabajos propuestos servirán también de instrumentos de evaluación, junto con los exámenes escritos y prácticos específicos que se programen para este periodo. También se evaluará la entrega de cualquier trabajo que se haya solicitado y que todavía no se hubiera entregado.

8.5.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Según indica la normativa vigente, la evaluación se realizará por el profesorado tomando como referencia los objetivos y los criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales y los objetivos generales del ciclo formativo.

Se emplearán los siguientes Criterios de Evaluación para valorar el desarrollo de los Resultados de Aprendizaje (ORDEN de 9 de octubre de 2008)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación
1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.	a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.

	<p>b) Se han reconocido las materias primas y sus características.</p> <p>c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.</p> <p>d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.</p> <p>e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.</p> <p>f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.</p> <p>g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.</p> <p>h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.</p> <p>i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</p>
<p>2. Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.</p>	<p>a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.</p> <p>b) Se ha interpretado la información.</p> <p>c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.</p> <p>d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.</p> <p>e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.</p> <p>f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.</p> <p>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>3. Prepara y utiliza maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.</p>	<p>a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.</p> <p>b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.</p>

	<p>c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>4. Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado, en función de su posterior aplicación o uso.</p>	<p>a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.</p> <p>b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.</p> <p>c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.</p> <p>e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p>

	<p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>5. Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.</p>	<p>a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.</p> <p>b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.</p> <p>c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.</p> <p>d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados justificando y aplicando el método elegido.</p>	<p>a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.</p> <p>b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.</p> <p>c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</p>

Además de los criterios de evaluación se tendrán en cuenta los objetivos de cada uno de los módulos profesionales (R.A.) , los objetivos generales del ciclo formativo y las competencias reseñadas en esta esta programación.

9. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Tomando como base la necesidad de trabajar las competencias personales y sociales y garantizar una formación integral (como estipula nuestro Sistema Educativo), se hace necesario incluir una serie de contenidos con los que enriquecer los procesos de enseñanza aprendizaje.

Los Temas Transversales que recoge esta programación no son evaluables y toman como referencia lo estipulado en el PEC. Estos se trabajarán de forma paralela y complementaria a los contenidos del currículo.

Algunos de estos Temas Transversales son:

- Convivencia en el trabajo
- Educación para la Salud
- Consumo responsable
- Igualdad y coeducación.
- Medio ambiente
- Uso de las TIC y nuevas tecnologías de manera eficiente y crítica.

10. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

En relación con la **Formación Profesional**, en el Artículo 69 LEA se establece que la Administración educativa establecerá medidas de acceso al currículo, así como, en su caso, adaptaciones y exenciones del mismo, dirigidas al alumnado con discapacidad que lo precise en función de su grado de minusvalía.

En la **ORDEN de 29 de septiembre de 2010, en su artículo 3**, se especifica que se podrán adecuar las actividades, criterios y procedimientos de evaluación “*cuando el ciclo formativo vaya a ser cursado por alumnado con algún tipo de discapacidad, garantizándose el acceso a las pruebas*

de evaluación. Esta adaptación en ningún caso supondrá la supresión de resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del Título.”

En caso de necesitar recursos especiales, corresponde a las Administraciones educativas dotar a los centros de los recursos necesarios para atender adecuadamente a este alumnado.

11. RECURSOS DIDACTICOS

Dentro de los recursos a utilizar se van a considerar los siguientes:

En el aula polivalente

- El aula como recurso en sí mismo, los alumnos y alumnas se dispondrán según lo requiera la actividad.
- La pizarra. Refuerza visualmente las explicaciones.
- La prensa digital, libros y publicaciones especializadas como objeto de estudio
- Biblioteca de aula y departamento
- Medios audiovisuales. Ordenadores con conexión a Internet y proyector. Blogs, páginas web. YouTube. Se usarán, cuando se requiera, los móviles de los alumnos/as.
- Material didáctico creado y aportado por la profesora (Documentos de texto/pdf, esquemas, tablas y presentaciones digitales)

Uso de Google Docs. **Uso de plataforma Moodle y en su defecto Google Classroom.** *(Se fomentará el uso de moodle por parte de los alumnos)*

En el Aula-taller.

- Aula-taller. El grupo se colocará en torno al objetivo de prácticas, también por subgrupos.
- Uniformación completa: que será aportada por los alumnos. *(En el curso 2021-22 será obligatorio el uso de mascarilla)*
- Herramientas personales de trabajo (cuchillo cebollero, puntilla...). También aportadas por el alumnado.
- Recursos aportados por el centro: mesas de trabajo, fogones individuales, horno de convección, corta fiambres, abatidor de temperatura, cámaras frigoríficas, cámaras

congeladoras, máquina de vacío; pequeña maquinaria como: picadora, robot de cocina, turmix, termomix; batería y utensilios de cocina (El equipamiento y los espacios mínimos vienen detallados en la Orden que regula el título)

- El Centro también aportará: Todos aquellos géneros y materias primas necesarios para impartir las sesiones de prácticas.

12. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

(Propuestas del Departamento de Cocina) ESTE AÑO PUEDE HABER RESTRICCIONES A ALGUNAS ACTIVIDADES DEBIDO AL COVID 19

Están reguladas por la ORDEN de 14-7-1998 *que regula las actividades complementarias y extraescolares y los servicios prestados por los Centros Docentes Públicos no universitarios* (BOJA 1-8-1998)

- Apertura del aula- taller de restaurante al público para realizar propuestas de menú, siempre que se den unas circunstancias óptimas para el buen desarrollo del aprendizaje del alumnado.
- Apertura de la cafetería para el alumnado y al profesorado del IES Rey Alabez.
- Día de Andalucía (Durante la semana del 19 al 23 de Febrero se desarrollara una muestra gastronómica con productos andaluces, así como la elaboración de un desayuno saludable).
- Visita de los alumnos a ferias provinciales, comunitarias o nacionales relacionadas con el turismo y la gastronomía.
- Visita a un Centro donde se impartan este tipo de enseñanzas.
- Visita al Parador y/o Hoteles de la zona.
- Visita a empresas del sector de la alimentación o restauración
- Asistencia de profesionales del sector para que hagan demostraciones monográficas sobre un determinado tema.

13.-PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS EDUCATIVOS DEL CENTRO

Se colabora con el Plan de Actuación Digital y con el Plan Lector del centro. Se remite a la programación de departamento.

14.-EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA

De acuerdo con lo establecido en los Decretos que regulan las enseñanzas de los ciclos formativos de Formación en la Comunidad Autónoma de Andalucía, los profesores evaluarán los procesos de enseñanza y su propia práctica docente en relación con el desarrollo del currículo. Asimismo, evaluarán la programación docente, en virtud de su grado de desarrollo real y de su adecuación a las necesidades educativas del centro y a las características específicas del alumnado.

Herramientas para evaluar la práctica docente:

-El propio proceso de evaluación, como *feedback*

15-MARCO NORMATIVO Y ORGANIZACIÓN ESCOLAR

LEYES DE EDUCACIÓN:

-**NIVEL ESTATAL:** LOE/LOMCE: **Ley Orgánica 2/2006** de 3 de mayo, de Educación (Texto consolidado, 23-03-2018)/**Ley Orgánica 8/2013**, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa (Texto consolidado, 23-03-2018).

-**NIVEL AUTONÓMICO:** LEY DE EDUCACIÓN DE ANDALUCÍA: **Ley 17/2007**, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía. (BOJA 26-12-2007)

ORDENACIÓN DE LA FP

-**Real Decreto 1147/2011**, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

- **Decreto 436/2008**, de 2 de septiembre, por el que se establecen la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional del sistema educativo en Andalucía.

- Además, **Ley Orgánica 3/2022**, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.

CURRÍCULO

_ **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. (BOE de 23 de noviembre de 2007).

-**Orden de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía. (BOJA 27 de noviembre de 2008).

EVALUACIÓN

-**Orden de 29 de septiembre de 2010**, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación del alumnado de la FP inicial.

REGLAMENTO ORGÁNICO DE LOS IES

-**Decreto 327/2010, de 13 de julio**, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.

ANEXO 1. TABLA RESUMEN DE LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

1º COCINA GRADO MEDIO	
RESUMEN CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	
EVALUACIÓN	CÁLCULO DE LA NOTA FINAL DE CADA EVALUACIÓN
1ª, 2ª y 3ª	<p><u>80% Parte práctica:</u></p> <p style="padding-left: 40px;">30% Prueba práctica en el aula taller 10% Trabajo de investigación 40% Actividades propuestas</p> <p><u>20% Prueba teórica</u></p> <p>Cada parte se califica de 0 a 10 y luego se hace la media ponderada. Si hay decimales se procederá a aplicar los criterios generales de redondeo.</p> <p>Nota final: número entero entre 1 y 10</p> <p>Aprobado: calificación de 5</p> <p>Es imprescindible aprobar la parte teórica para hacer media con la parte práctica</p>
FINAL	<p>CÁLCULO CALIFICACIÓN FINAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>La nota final de la parte teórica será la media de las notas de los tres trimestres en caso de tenerlos todos aprobados.</u> Se guarda la nota de los exámenes teóricos aprobados. Durante el periodo de evaluación final los alumnos podrán recuperar los parciales suspensos. En caso de subir nota deberán presentarse a la totalidad del temario impartido.

	<ul style="list-style-type: none"> • La nota final práctica será la que corresponda al tercer parcial -en caso de tenerlo aprobado y no desear subir nota- o a la nota de la prueba práctica de la convocatoria de junio en caso de tener que presentarse a la convocatoria final o desear subir nota. <p>Para el cálculo de la nota final se seguirán los mismos criterios usados durante el curso:</p> <p style="text-align: center;">80% Parte práctica 20% Parte teórica</p> <p>APROBADO: Calificación de 5</p> <p>Durante esta evaluación final el alumno podrá subir nota, realizando la totalidad de pruebas tanto prácticas como teóricas.</p>
<p>CRITERIOS GENERALES</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Redondeo - Ortografía - Criterios de subida de nota. <p>Se remite a la programación de departamento:</p>