PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

HLC

NIVEL: 2º COCINA Y GASTRONOMÍA

CURSO ACADÉMICO: 2020 / 2021

C/ Albardinar,10 -04638- Mojácar (Almería) Telf.: 950 45 15 78 Fax: 950 45 16 55
Correo-e: 04700090.edu@juntadeandalucia.es

1. INTRODUCCIÓN:

El marco legal del currículo es el siguiente:

El Estatuto de Autonomía para Andalucía establece en su artículo 52.2 la competencia compartida de la Comunidad Autónoma en el establecimiento de planes de estudio y en la organización curricular de las enseñanzas que conforman el sistema educativo.
La Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, establece mediante el capítulo V "Formación profesional" del Título II "Las enseñanzas", los aspectos propios de Andalucía relativos a la ordenación de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.

Por otra parte, el Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija la estructura de los nuevos títulos de formación profesional, que tendrán como base el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social, dejando a la Administración educativa correspondiente el desarrollo de diversos aspectos contemplados en el mismo.

Como consecuencia de todo ello, el Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo, regula los aspectos generales de estas enseñanzas. Esta formación profesional está integrada por estudios conducentes a una amplia variedad de titulaciones, por lo que el citado Decreto determina en
su artículo 13 que la Consejería competente en materia de educación regulará mediante Orden el currículo de cada una de ellas.

El Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y fija sus enseñanzas mínimas, hace necesario que, al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se desarrolle el currículo correspondiente a las mismas. Las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Cocina y Gastronomía
se organizan en forma de ciclo formativo de grado medio, de 2.000 horas de duración, y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales del ciclo formativo.

De conformidad con lo establecido en el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de los módulos profesionales está compuesto por los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, los contenidos y duración de los mismos y las orientaciones pedagógicas. En la determinación del currículo establecido en la presente Orden se ha tenido en cuenta la realidad socioeconómica de Andalucía, así como las necesidades de desarrollo económico y social de su estructura
productiva. En este sentido, ya nadie duda de la importancia de la formación de los recursos humanos y de la necesidad de su adaptación a un mercado laboral en continua evolución.

Por otro lado, en el desarrollo curricular de estas enseñanzas se pretende promover la autonomía pedagógica y organizativa de los centros docentes, de forma que puedan adaptar los contenidos de las mismas a las características de su entorno productivo y al propio proyecto de centro. Con este fin, se establecen

dentro del currículo horas de libre configuración, dentro del marco y de las orientaciones recogidas en la presente Orden.

La presente Orden determina, asimismo, el horario lectivo semanal de cada módulo profesional y la organización de éstos en los dos cursos escolares necesarios para completar el ciclo formativo. Por otra parte, se hace necesario tener en cuenta las medidas conducentes a flexibilizar la oferta de formación profesional para facilitar la formación a las personas cuyas condiciones personales, laborales o geográficas no les permiten la asistencia diaria a tiempo completo a un centro docente. Para ello, se establecen orientaciones que indican los itinerarios más adecuados en el caso de que se cursen ciclos formativos de formación profesional de forma parcial, así como directrices para la posible impartición de los mismos en modalidad a distancia.
En su virtud, a propuesta de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente, y de acuerdo con las facultades que me confiere el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma y el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establecen la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo en Andalucía.

2. OBJETIVOS.

2.1. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

El 2º Curso del Ciclo Formativo de Grado Medio "Cocina y Gastronomía" está formado por 9 alumnos, los cuales vienen asistiendo regularmente a clase del Módulo de Libre Configuración. Se trata de un grupo homogéneo tanto en la edad como en el nivel de estudios previos a este ciclo, aunque no todos son mayores de edad. Casi la totalidad del alumnado del ciclo procede de los municipios más cercanos a Vera (Antas, Cuevas de Almanzora y Garrucha), aunque este año también tenemos alumnos/as matriculados/as de otras poblaciones más lejanas e incluso alumnado procedente de otras provincias, con lo cual su regularidad en cuanto a asistencia a primera hora hay que tenerla en cuenta mostrando cierta flexibilidad, por los motivos ya expuestos de vivir en poblaciones lejanas al centro.

Tal y como se recoge en la Orden de 9 de Octubre de 2008, por la que se desarrolla el Título de Técnico en cocina y gastronomía, en su artículo 6 que desarrolla las horas de libre configuración, le corresponde a los Departamentos correspondientes el desarrollo de la PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA que las regule.

2.2. Objetivos generales de etapa.

Artículo 6. Horas de libre configuración.

1. De conformidad con lo establecido en el artículo 15 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Cocina y Gastronomía incluye horas de libre configuración por el centro docente.

2. El objeto de estas horas de libre configuración será determinado por el departamento de la familia profesional de Hostelería y Turismo, que podrá dedicarlas a actividades dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título o a implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación o a los idiomas**.**

Para el curso 2020/21 El Departamento acuerda, dedicar las horas de libre configuración, a impartir los contenidos que no se pudieron dar **debido al COVID** y conseguir de esa manera que el alumnado obtenga los resultados de aprendizaje no adquiridos. Así mismo de acuerda que estas horas de LC estén adscritas al Módulo de 2º curso **Productos Culinarios** con un porcentaje de 20 - 80%.

3. El departamento de la familia profesional de Hostelería y Turismo deberá elaborar una programación didáctica en el marco del Proyecto Educativo de Centro, en la que se justificará y determinará el uso y organización de las horas de libre configuración.

4. A los efectos de que estas horas cumplan eficazmente su objetivo, se deberán tener en cuenta las condiciones y necesidades del alumnado; estas condiciones se deberán evaluar con carácter previo a la programación de dichas horas, y se establecerán, por tanto, con carácter anual.

5. Las horas de libre configuración se organizarán de alguna de las tres formas siguientes:

a) Cuando el departamento de familia profesional considere que estas horas deban de estar dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título, las citadas horas serán impartidas por profesorado con atribución docente en alguno de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia de segundo curso, quedando adscritas al módulo profesional que se decida a efectos de matriculación y evaluación. En nuestro caso **las Horas de Libre Configuración están asociadas al módulo de 2º curso Productos Culinarios**
b) Cuando el departamento de familia profesional considere que estas horas deban de implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación, las citadas horas serán impartidas por profesorado de alguna de las especialidades con atribución docente en ciclos formativos de formación profesional relacionados con estas tecnologías.

Cuando no exista en el centro docente profesorado de estas especialidades, la impartición de estas horas se llevará a cabo por profesorado del departamento de familia profesional con atribución docente en segundo curso del ciclo formativo objeto de la presente Orden, con conocimiento en tecnologías de la información y la comunicación. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos

profesionales asociado a unidades de competencia del segundo curso a efectos de matriculación y evaluación.

c) Cuando el ciclo formativo tenga la consideración de bilingüe o cuando el departamento de familia profesional considere que estas horas deban de implementar la formación en idioma, las citadas horas de libre configuración serán impartidas por docentes del departamento de familia profesional con competencia bilingüe o, en su caso, por docentes del departamento Hostelería y Turismo didáctico del idioma correspondiente. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales de segundo curso asociados a unidades de competencia a efectos de matriculación y evaluación.

2.3. Objetivos de módulo

Los objetivos de este módulo consisten en el aprendizaje de los contenidos prácticos que no fue posible impartir debido a la cancelación de clases presenciales a partir de marzo del curso anterior, en los diferentes módulos prácticos, especificando que resultados de aprendizaje no se alcanzaron en cada uno.

En cuanto al módulo de:

Procesos Básicos de Pastelería y Repostería
RA 5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.
RA 6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Para trabajar los contenidos asociados y evaluar el grado de adquisición de ambos RA se realizará un repaso de las elaboraciones básicas para múltiples aplicaciones en repostería que consistirá en que el alumnado presente un dossier con un postre diseñado por él mismo que incluya entre otros un jarabe, una cobertura y un relleno y presente el postre aplicando criterios estéticos en la decoración y emplatado finales.
A conseguir estos RA, se dedicará la hora del lunes. Dedicando un total de 21 horas a lo largo del curso.
Repartidas de la siguiente forma:
<u>Primer trimestre:</u>
11 horas

- **Decoración de productos de pastelería y repostería**
  - Normas y combinaciones básicas.
  - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
  - Tendencias actuales.
  - Manejo de útiles y materiales específicos de decoración.
  - Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabado de productos de pastelería y repostería. Puntos clave. Control y valoración de resultados.

2º trimestre:
Las 10 horas restantes se dedicarán a:

• Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones

- Cremas con huevo y cremas batidas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
- Rellenos dulces y salados. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
- Jarabes. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
- Cubiertas y preparados a base de frutas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
- Coberturas de chocolate. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
- Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. Fundido, atemperado, enfriado y acondicionado/conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.

En cuanto al módulo de:

Módulo Preelaboración y Conservación de Alimentos

RA 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. (PESCADOS , MARISCOS , CARNES)
RA5: Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.
RA6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados Justificando y aplicando el método elegido.

Para conseguir estos **RA**, se tendrá en cuenta la temporalización del módulo de Preelaboración y Conservación de Alimentos de manera que tengan correlación unos contenidos y otros y se dedicará la hora del jueves.
Dedicando un total de 20 horas a lo largo del curso.

En cuanto al módulo de:

Módulo Técnicas Culinarias

RA3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando
y aplicando los diferentes procedimientos.

RA4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.
RA5. Realiza acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.
RA 6. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.
Para conseguir estos **RA**, se tendrá en cuenta la temporalización del módulo de Técnicas Culinarias de manera que tengan correlación unos contenidos y otros y se dedicará la hora del viernes. Dedicando un total de 20 horas a lo largo del curso.

4. METODOLOGÍA.

Se aplicará una metodología activa, integrando al alumnado en la dinámica del grupo y participando en el diseño y desarrollo del proceso de enseñanza.

Para lograr una gran motivación se tendrán en cuenta los intereses, demandas y expectativas de los alumnos con relación a la especialidad elegida.

Se prestará especial atención a la diversidad del alumnado, teniendo en cuenta sus diferentes ritmos de aprendizaje.

5. RECURSOS Y MATERIALES.

MATERIAL ESPECÍFICO DEL ALUMNO-A

- *Uniformidad :*
- *Herramientas y cuchillería:*

MATERIAL ESPECÍFICO DEL GRUPO:

Por las características de las prácticas, a los alumnos de cada grupo trabajarán con herramientas propias del grupo y que se adapten a cada uno de los módulos teórico-prácticos correspondientes.
Cada profesor asignará al inicio de curso facilitará un listado de útiles y herramientas propias del grupo.

MATERIAL DIDÁCTICO:

- *Pizarra*
- *Moodle*
- *Manuales*
- *Libros y enciclopedias especializados.*
- *Prensa*
- *Medios audiovisuales:*
    - *Vídeo.*
    - *Retroproyector.*

- *Diapositivas.*
- *Ordenador*

6 EVALUACIÓN.

6.1 CRITERIOS DE EVALUACIÓN GENERALES:

El procedimiento de evaluación es el siguiente:

La evaluación del alumnado se realiza por el profesorado que imparte cada módulo profesional del ciclo formativo, 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.

Para los alumnos de segundo curso, se realizarán tres sesiones de evaluación parcial y una final.

En cada una de las evaluaciones se medirán los conocimientos de cada alumno tanto prácticos como teóricos y se le asignará una nota individual para cada uno de ellos. Esta nota será el resultado de la media de los resultados prácticos, teóricos y la decisión por parte del profesorado en la sesión de evaluación.

El valor de la parte práctica del módulo es del 80% del total de la nota y el 20% restante es de la parte teórica, aunque es imprescindible aprobar al menos con un 5 para poder hacer la media con la parte práctica.

A su vez este 80% de la parte práctica se divide a su vez en 40% los ejercicios en clase, 30% la prueba práctica y 10% los trabajos.

El 40% de los ejercicios de clase miden si el alumno trae correctamente su uniforme, herramientas, si ayuda en las tareas de limpieza, participa en las actividades de clase, si ejecuta correctamente las actividades asignadas, responde correctamente a las preguntas orales, si toma notas de las elaboraciones. En caso de que el alumno no asista a clase no se le puede valorar la participación, así como no se puede tener una observación sobre el alumno/a, por lo que las notas de clase serán en este apartado desde 1 en adelante, según haya faltado .

El 30% es la prueba práctica que se realizará una vez cada trimestre. Consiste en un examen práctico sobre algunas de las elaboraciones que se han trabajado en clase, pudiendo sustituirse esta prueba por un ejercicio práctico. Esta prueba no es recuperable porque al ser la evaluación continua se puede recuperar al siguiente trimestre o en la evaluación final.

La evaluación será continua para la parte práctica tal y como determina la orden 23 de septiembre de 2010 y se realizará teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación asociados a cada una de ellas en este Módulo.

El 10% de los trabajos es imprescindibles para hacer media con el resto de las notas, incluso aquellos alumnos que tengan perdida la evaluación continua deben de presentarlos en la evaluación final.

El 20% restante es de la parte teórica y consiste en un examen por evaluación de las unidades teóricas correspondientes a ese trimestre. Aquellos alumnos que no alcancen los resultados de aprendizaje exigidos en los criterios de evaluación de cada evaluación tendrán derecho a una recuperación de ese trimestre. Además para aquellos alumnos que asisten a clase se le respetará la nota de las evaluaciones aprobadas y tendrán solo que presentarse a aquellas que no hayan llegado a los resultados de aprendizaje conforme a los criterios de evaluación durante el mes de junio con la evaluación final. Cada trimestre se evaluará sobre las unidades explicadas, respetando la nota de las anteriores y haciendo media con todas las evaluaciones. Cada trimestre tiene su recuperación sobre las unidades que se han explicado en ese trimestre, **de no aprobarse tienen los alumnos otra oportunidad de recuperarlas en junio con la evaluación final y se respeta la nota de las evaluaciones que tengan aprobadas.**

- **Evaluación del alumnado que tenga un 25% o más Faltas de asistencia en Ciclos Formativos**

Desde que el alumnado supere el 25% de faltas de asistencia (todas las ausencias excepto las justificadas documentalmente) en un módulo en cada trimestre:

1. No se aplicará la evaluación continua y deberá examinarse de toda la materia en la evaluación ordinaria. Tendrá que realizar un examen distinto al del alumnado que asiste regularmente.
2. Ese examen final contendrá todos los contenidos o resultados de aprendizaje de la programación. Además, incluirá otras cuestiones relacionadas con las actividades de clase para poder sumar ese %.
3. Si el alumno asiste regularmente el segundo y tercer trimestre, podrá evaluarse en continua.

6.2. INSTRUMENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Contenidos Procedimentales 80%			Contenidos Conceptuales 20%
Ejercicios de clase	Prueba Práctica	Trabajos de clase	Control
40%	30%	10%	20 %

Para la parte práctica:

- Participación del alumno/a en el aula polivalente y taller de prácticas:

- Para ello se realizará la observación del trabajo realizado en clase y en los talleres: actitud, dedicación, participación, interés, esfuerzo, predisposición al trabajo en equipo, etc.

- Realización de trabajos o actividades, individuales y/o colectiva, prácticas escritas y orales, valorándose la capacidad de síntesis, los desarrollos prácticos, la técnica empleada, resultado final, forma de transmisión, y utilización del vocabulario específico, etc.

Para la parte de contenidos conceptuales o parte teórica.
La resolución de ejercicios y cuestionario en forma de exámenes escritos y/o tipo test, que se llevarán a cabo a lo largo de las tres sesiones de evaluación y en la evaluación final.

6.3. MEDIDAS DE RECUPERACIÓN.

Se realizarán tres sesiones de evaluación parcial y una final en junio.

En cada una de las evaluaciones se medirán los conocimientos de cada alumno tanto prácticos como teóricos y se le asignará una nota individual para cada uno de ellos. Esta nota será el resultado de la media de los resultados prácticos, teóricos y la decisión por parte del profesorado en la sesión de evaluación.

Los alumnos que no lleguen a conseguir los resultados de aprendizaje según los criterios de evaluación exigidos en cada evaluación, en la parte teórica, tendrán la oportunidad de recuperar cada evaluación. Si tampoco recuperan la evaluación vuelven a tener la oportunidad en junio con la evaluación final.

En el caso de la parte práctica los alumnos se presentan una vez por cada evaluación a una prueba práctica. Si no se aprueba esta prueba práctica, el alumno que asiste a clase con regularidad, puede recuperar la prueba en la siguiente evaluación parcial o final, ya que al ser evaluación continua por ejemplo: si en la prueba se mide la capacidad del alumno llevando la bandeja, en la prueba práctica de la siguiente evaluación se vuelve a evaluar si lleva bien la bandeja. Si el alumno hace bien la prueba, es porque ha llegado a los resultados de aprendizaje, quedando automáticamente aprobada la prueba de la evaluación anterior. Pero esta prueba práctica solo supone el 30% de la nota total de la parte práctica, el otro 50% se recupera en la siguiente evaluación o evaluación final, midiendo si el alumno trae correctamente su uniforme, herramientas, si ayuda en las tareas de limpieza, participa en las actividades de clase, si ejecuta correctamente las actividades asignadas, responde correctamente a las preguntas orales, si toma notas de las elaboraciones. En caso de que el alumno no asista a clase no se le puede valorar por lo que pierde el derecho a la evaluación continua. También el alumno debe presentar los trabajos asignados si quiere recuperar la evaluación.

7. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

Para los alumnos que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc.

Se podrán proponer tareas de ampliación para subir nota destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación.

En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación curricular no significativa: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procesos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita, etc.

8. TEMAS TRANSVERSALES.

Además de los contenidos propios del Módulo, deberán incluirse para la EDUCACIÓN EN VALORES y la ATENCIÓN A LA CULTURA ANDALUZA, según se establece en la Ley 17/2007 de educación en Andalucía (art.39 y 40) contenidos y actividades relacionados con:
Educación moral y cívica: El fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades y los valores que preparan al alumnado para vivir en una sociedad libre y democrática. El conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía.

Educación para la igualdad: Respeto a la interculturalidad, a la diversidad.

Educación para la igualdad en ambos sexos: La superación de las desigualdades por razón del género y la valoración de la aportación de las mujeres al desarrollo de nuestra sociedad y al conocimiento acumulado por la humanidad.

Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia a la opinión de los demás, etc.

Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva. Búsqueda de un adecuado bienestar físico y mental para sí y para los demás. También la salud laboral y la educación sexual que promueva una vida sexual segura y responsable.

Educación para el consumo: Consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.

Educación ambiental: Cuidado con el medio ambiente.

Educación vial: Seguridad y respeto a las normas.

Educación para el ocio: Utilización responsable del tiempo libre y del ocio.

Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía, como el flamenco, para que sean conocidos, valorados y respetados como patrimonio propio y en el marco de la cultura española y universal.

C/ Albardinar,10 -04638- Mojácar (Almería) Telf.: 950 45 15 78 Fax: 950 45 16 55
Correo-e: 04700090.edu@juntadeandalucia.es