PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA 1º CURSO

CURSO ACADÉMICO:2020/2021

I.E.S. Rey Alabez

ÍNDICE:

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

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.

<u>COVID 19</u>. Este año 2020 debido a la pandemia que sufrimos con el coronavirus tenemos que adaptarnos a las Normas COVID para minimizar los riesgos. Por eso se han adoptado medidas por parte de la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía y por parte de nuestro centro. Las medidas afectan fundamentalmente a la movilidad, a la prevención y a la actuación en caso de contagio que son de obligado cumplimiento. El curso se desarrollará con clases presenciales mientras no haya casos de coronavirus. En caso de haberlos las clases se suspenderán de forma presencial y continuaremos on-line.

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.

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

<u>Perfil general del alumnado:</u> Esta programación va enfocada a alumnos de edades comprendidas entre los 16 y 43 años. Se trata, en general, de personas con suficiente madurez intelectual y capacidad de razonamiento. Tras la exploración inicial se observa que la mayoría del alumnado empieza el ciclo con un interés marcado y con una vocación hacia el sector de la hostelería, con ganas de incorporarse al mundo laboral.

Muchas matrículas están relacionadas con la demanda existente en este sector. La gran mayoría de los alumnos han accedido a este ciclo después de terminar la ESO, o después de comenzar bachillerato u otros ciclos que han abandonado sin finalizar. Hay un alumno que proviene de mundo laboral con ámplia experiencia laboral en el sector.

Casi la totalidad del alumnado del ciclo tiene su domicilio en los municipios de Antas, Garrucha y Vera. Hay una alumna que proviene de Lucainena de las Torres y un alumno que viene desde Huercal-Overa. Ninguno tiene transporte escolar.

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 2018-2019.

Identificación del TITULO:

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 Preelaboración 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	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
8:15-9:15			PYC	PYC	
9:15-10:15			PYC	PYC	
10:15-11:15			PYC	PYC	
11:45-12:45		PYC			
12:45-13:45		PYC			
13:45-14:45		PYC			

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 distribuirlas.
- 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 espefícicos del módulo son los siguientes.

- 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.
- 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.
- 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
- 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	
Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.	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.	Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.	
Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas	Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.		
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.			
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.			

I.E.S. Rey Alabez

4. 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 opera ciones de recepción.
 - Aplicaciones informáticas.
- Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades
- Documentos relacionados con el aprovisio namiento 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

I.E.S. Rey Alabez

- 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 es pecíficos 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.

UNIDADES DIDACTICAS

UNIDADES DIDÁCTICAS

- 1. Instalaciones de cocina. Maquinaria. Batería. útiles y herramientas
- 2. Recepción de materias primas. Documentación.
- 3. Materias primas. Clasificación. Variedades

I.E.S. Rey Alabez

- 4. Preelaboración de materias primas en cocina
- 5. Regeneración de materias primas
- 6. Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados

RELACIÓN DE LAS UD CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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.

Los resultados de aprendizaje para este módulo son los siguientes:

- R.A.1. 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.

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

I.E.S. Rey Alabez

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

5. METODOLOGÍA.

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

I.E.S. Rey Alabez

<u>Exposición didáctica</u> (en este caso, con utilización de soportes auxiliares como pizarra, audiovisuales, informáticos, etc.)

La ventaja de esta metodología es que puede llevarse a cabo en situaciones de escasos recursos 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.

<u>Método demostrativo.</u>- 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 y alumnas 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 <u>técnica del debate</u> 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.

<u>Método de la observación directa</u>.- 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 y alumnas. 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.

6. 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 realizarán actividades de recuperación con los alumnos y alumnas que no han logrado la consecución de todos los resultados de aprendizaje. Se plantearán a los largo de los tres trimestres y en el periodo de recuperación final.

Actividades de ampliación.

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

Ante la posibilidad de encontrarnos con alumnos y alumnas 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 si mismos actividades de elaboraciones sencillas en sus casas, a modo de afianzar y reforzar los conocimientos adquiridos.

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 y diagramas de procesos
- elaboración de fichas técnicas
- 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 películas.
- debates

En todas las actividades cuyas características lo permitan se fomentará la realización y/o presentación telemática.

Actividad de un servicio simulado

- Esta actividad engloba a otras muchas, no sólo se trata de un servicio de comedor con clientes reales (este curso 2020-21 serán los compañeros de segundo quienes asuman el rol de clientes) 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:

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

<u>En el aula taller.</u>- gran grupo (actividades de introducción); pequeño grupo homogéneo o heterogéneo (en actividades de desarrollo, los alumnos son agrupados en las denominadas

I.E.S. Rey Alabez

"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...)

7. 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 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.**

7.1. 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 5/10/2020	Final 1er. Trimestre (tercera 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

I.E.S. Rey Alabez

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.

7.2. .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 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

I.E.S. Rey Alabez

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 individual.
- Práctico en grupo.
- Prácticos de realización de proyectos
- Teóricos de respuesta corta.
- Teóricos de respuesta larga o de desarrollo.
- Tipo test.
- Mixtos.
- Orales
- De realización y/o exposición de trabajos

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 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 el Cuaderno de clase de Séneca para volcar todas las anotaciones.

7.3. Criterios de calificación. Ponderación

Evaluaciones parciales

I.E.S. Rey Alabez

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

- 40% Examen práctico:
 - 30% Prueba práctica en el aula taller
 - 10% Trabajo de investigación
- 40% Actividades realizadas durante el trimestre

40% examen práctico: Se desglosa como:

- Prueba práctica en el aula taller (30%)

Cada trimestre se realizará un examen práctico de las elaboraciones vistas durante ese trimestre, para obtener información del proceso de aprendizaje.

La calificación estará entre1 y 10

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

- Trabajo de investigación (10%)

Puntúa en conjunto de 1 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
 - Calificarán cada una del 1 al 10.
 - -. Las actividades no realizadas contabilizarán con 0 puntos(esto presupone la importancia de asistir a clase y evitará el absentismo escolar); de forma excepcional, en el caso de alumnos que justifiquen debidamente sus faltas, se podrá dar la posibilidad de realizar actividades evaluables siempre a criterio de los profesores, procurando actuar de manera justa- que les permitan subir la nota en este apartado
 - Para el cálculo final se realizará la media de todas las calificaciones obtenidas de las actividades de cada trimestre y luego se ponderará está nota con un peso del 30%.

I.E.S. Rey Alabez

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 en el siguiente trimestre se deben entregar las actividades y/o trabajos no entregados en el trimestre anterior y realizar las actividades, trabajo y prueba práctica del trimestre en curso.

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 1. 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.

Antes de la sesión de evaluación los alumnos/as podrán recuperar los exámenes de carácter teórico con notas inferiores a 5 y aquellos no hayan podido hacer por motivos justificados. Se podrá dar a los alumnos, con una nota igual o superior a 4, la posibilidad de aprobar o subir nota presentando un trabajo de forma escrita u oral.

Los exámenes se calificarán de 1 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.

I.E.S. Rey Alabez

A los exámenes 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 <u>nota final de la parte teórica</u> <u>será la media de las notas de los tres trimestres</u> 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 <u>nota final práctica</u> <u>será la que corresponda al tercer parcial</u> -en caso de tenerlo aprobado y no desear subir nota- o a 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.

I.E.S. Rey Alabez

7.4..- Medidas de recuperación

Antes de cada sesión de evaluación parcial se procederá a recuperar los exámenes de carácter teórico (conceptuales) del trimestre con notas inferiores a 5 y los exámenes teóricos no realizados por causas justificadas. Los exámenes suspensos con un 4 o más se podrán recuperarán con la realización de un trabajo.

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.

Se realizarán actividades de refuerzo y de recuperación durante cada uno de los trimestres para que los alumnos suspensos puedan llegar a alcanzar los resultados de aprendizaje en el siguiente trimestre.

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:

- Elaboraciones 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.

7.5. 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
Recepciona materias primas distinguiendo sus características	a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.
organolépticas y aplicaciones.	b) Se han reconocido las materias primas y sus características.
	c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
	d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
	e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.
	f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.
	g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo .
	h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de
	orden y limpieza.
	i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental
2. Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción,	a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.
tales como fichas técnicas, órdenes de	b) Se ha interpretado la información.
trabajo y otros.	c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.
	d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
	e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
	f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.
	g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en

	cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
3. Prepara y utiliza maquinaria , batería , útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.	 a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria. b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
	c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
	d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
	e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
4. Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de	a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
manipulación, limpieza, corte y/o racionado, en función de su posterior aplicación o uso.	b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
	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.
	d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.
	e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
	f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.
	g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
	h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.

	1.
	i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades
	de las diversas materias primas y su uso posterior.
	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
5. Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en	a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
función de las características del producto a regenerar.	b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.
	c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.
	d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.
	e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
6. Conserva géneros crudos,	a) Se han caracterizado los diversos métodos de
semielaborados y elaborados justificando y aplicando el método elegido.	envasado y conservació n, así como los equipos asociados a cada método.
	b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.
	c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.
	d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
	e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

I.E.S. Rey Alabez

Además de los criterios de evaluación se tendrán en cuenta los objetivos de cada uno de los módulos profesionales y los objetivos generales del ciclo formativo reseñados en el epígrafe 2 de esta programación

8. 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 v coeducación.
- Medio ambiente
- Uso de las TIC y nuevas tecnologías de manera eficiente y crítica.

.

9. 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.

10. 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 (En el curso 2020-21 debido a las normas del protocolo COVID no habrá agrupamientos de alumnos).
- La pizarra. Refuerza visualmente las explicaciones.
- La prensa digital y publicaciones especializadas como objeto de estudio
- Biblioteca de aula y departamento
- Medios audiovisuales. Ordenadores con conexión a Internet y proyector. Páginas web.
 Youtube.
- Material didáctico creado y aportado por la profesora (Documentos de texto, esquemas, diagramas de proceso y presentaciones digitales)
- Uso de Google Docs. <u>Uso de plataforma Moodle y en su defecto Google Classroom.</u> (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 y alumnas.(En el curso 2020-21 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.

11. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

(Propuestas del Departamento de Cocina) ESTE AÑO QUEDAN TODAS SUSPENDIDAS 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)

- Presentación de curso 2018/2019 a padres de Alumnos/as, empresarios del Sector, Autoridades Educativas y Locales. SUSPENDIDA
- 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.
 SUSPENDIDA
- Día de Andalucía (Durante la semana del 19 al 23 de Febrero se desarrollara una muestra gastronómica con productos andaluces, se realizara un concurso entre los alumnos, así como la elaboración de un desayuno saludable). SUSPENDIDA
- El Carnaval en la cocina (Incidencia que tiene dicha celebración en las costumbres gastronómicas en Andalucía) SUSPENDIDA
- Visita de los alumnos a ferias provinciales, comunitarias o nacionales relacionadas con el turismo y la gastronomía SUSPENDIDA
- Visita a un Centro donde se impartan este tipo de enseñanzas SUSPENDIDA
- Se invitará a profesionales del sector para que hagan demostraciones monográficas sobre un determinado tema SUSPENDIDA
- Visita de alumnos de Primaria de la zona para realizar un taller de elaboración de magdalenas.
 SUSPENDIDA

12.-PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS EDUCATIVOS DEL CENTRO

I.E.S. Rey Alabez

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

13.-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

14-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.

CURRÍCULO

- _ Real Decreto1396/2007, 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	80% Parte práctica:	
	40% Examen práctico, que se desglosa:	
	30% Prueba práctica en el aula taller	

I.E.S. Rey Alabez

10% Trabajo de investigación40% Actividades propuestas

20% Prueba teórica

Cada parte se califica de 1 a 10 y luego se hace la media ponderada. Si hay decimales se procederá a aplicar los criterios generales de redondeo.

Nota final: número entero entre 1 y 10

Aprobado: calificación de 5

Es imprescindible aprobar la parte teórica para hacer media con la parte práctica

2ª <u>80% Parte práctica</u>:

40% Examen práctico, que se desglosa:

30% Prueba práctica en el aula taller

10% Trabajo de investigación

40% Actividades propuestas

20% Prueba teórica

Cada parte se califica de 1 a 10 y luego se hace la media ponderada. Si hay decimales se procederá a aplicar los criterios generales de redondeo.

Nota final: número entero entre 1 y 10

Aprobado: calificación de 5

Es imprescindible aprobar la parte teórica para hacer media con la

parte práctica

3ª 80% Parte práctica:

40% Examen práctico, que se desglosa:

30% Prueba práctica en el aula taller

10% Trabajo de investigación

40% Actividades propuestas

20% Prueba teórica

	Cada parte se califica de 1 a 10 y luego se hace la media ponderada. Si hay decimales se procederá a aplicar los criterios generales de redondeo.
	Nota final: número entero entre 1 y 10
	Aprobado: calificación de 5
	Es imprescindible aprobar la parte teórica para hacer media con la parte práctica
	CÁLCULO CALIFICACIÓN FINAL
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 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
	APROBADO: Calificación de 5
	Durante esta evaluación final el alumno podrá subir nota, realizando la totalidad de pruebas tanto prácticas como teóricas.
CRITERIOS	- Redondeo
GENERALES	- Ortografía
	- Criterios de subida de nota.
	Se remite a la programación de departamento:

JUNTA DE ANDALUCIA

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE I.E.S. Rey Alabez

ANEXO 2. ADAPTACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN A LA ENSEÑANZA ON LINE

ANEXO

ADAPTACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN A LA ENSEÑANZA ON LINE

HORARIO LECTIVO

* Se adoptará la medida de reducir la carga lectiva de los alumnos de 9 h/semana en docencia presencial un 50% para adecuarla a la docencia no presencial.

El profesorado dedicará el 50% restante de la carga lectiva a labores de preparación de materiales y mantenimiento del aula virtual

BLOQUES DE CONTENIDOS

Se dará prioridad a los contenidos de carácter más global y versátil que sirvan de base sólida a los alumnos a la hora de retomar la totalidad de las enseñanzas presenciales. De este modo se priorizarán los contenidos que desarrollen en mayor medida los Resultados de aprendizaje del módulo:

- Materias primas. Características. Preelaboraciones necesarias según la elaboración posterior. Utiles necesarios. RA3-RA1-RA4
- Regeneración y conservación RA5-RA6
- Instalaciones. Economato. Recepción de materias primas. RA3-RA2

ACTIVIDADES

- realización de trabajos o proyectos escritos con Google Docs o herramientas colaborativas similares (tanto en grupo como individuales)
- -realización de presentaciones digitales (con Gennialy)
- elaboración de esquemas y diagramas de procesos (entrega en moodle escaneada con CamScanner o similar)
- elaboración de fichas técnicas (entrega en moodle escaneada con CamScanner o similar)
- Participación en el foro de moodle (debates, aportaciones individuales)
- -Elaboración de un glosario colaborativo en moodle

- completar cuestionarios o formularios on line
- visionado de videos de youtube y comentario posterior en el chat de moodle
- -Recopilación y búsqueda de información en portales o blogs de cocina de reconocido prestigio (enlaces aportados por la profesora).
- -Creación de un portfolio digital en moodle.
- -Realización de prácticas sencillas de ejecutar en el domicilio y subida de archivos con fotos y detalles de todas las fases del proceso.

ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

Se hará uso, con preferencia, de metodologías activas centradas en el alumnado que favorezcan el aprendizaje autónomo.

En este sentido, la profesora proporcionará orientación sobre las fuentes más idóneas para buscar la información y servirá de guía del proceso de aprendizaje del estudiante, indicándole una serie de actividades variadas que debe realizar para alcanzar, por sí mismo, los resultados de aprendizaje.

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Se adecuará la docencia no presencial a los recursos técnicos de los estudiantes, pudiendo adaptar algunas actividades según el alumno/a para evitar la brecha digital sin rebajar por ello los criterios de evaluación ni los resultados de aprendizaje.

En este sentido también se deja abierta la posibilidad del uso de google Classroom o incluso el correo electrónico si algún alumno/a tiene dificultad en seguir el proceso educativo por moodle centros o comunicarse por iPASEN.

EVALUACIÓN

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

a) ctividades de enseñanza-aprendizaje.

Todas las actividades mencionadas anteriormente se usarán 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 Moodle Centros y en el cuaderno de Clase de Séneca.

b) Pruebas/exámenes teóricos y teórico-prácticos

I.E.S. Rey Alabez

• Cuestionario tipo test teórico o teórico -práctico on line

• Trabajos de realización de proyectos prácticos con entrega on line.

 Pruebas teóricas o teórico-prácticas de respuesta corta on line o por videoconferencia.

Realización de presentaciones con entrega on line.

Se deja abierta la posibilidad de poder realizar pruebas/exámenes diferenciados según los alumnos para dar una mejor respuesta a la atención a la diversidad.

c) Fichas de cotejo/calificaciones de Moodle/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 Moodle y el Cuaderno de clase de Séneca para volcar todas las anotaciones.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

80% Parte práctica:

30% Trabajo teórico-práctico con entrega on line

10% Trabajo de investigación

40% Actividades propuestas con entrega on line

20% Prueba teórica on line

Cada parte se califica de 1 a 10 y luego se hace la media ponderada. Si hay decimales se procederá a aplicar los criterios generales de redondeo.

Nota final: número entero entre 1 y 10

Aprobado: calificación de 5

Es imprescindible aprobar la parte teórica para hacer media con la parte práctica

MEDIDAS DE RECUPERACIÓN

• La parte práctica se recuperará en el siguiente parcial o, en su caso, en la convocatoria

I.E.S. Rey Alabez

final.

Para recuperar la parte práctica se deben entregar todas las actividades y trabajos no entregados y realizar las actividades y la prueba de exámen teórico-práctico del siguiente trimestre. Se obtiene aprobado cuando la calificación es de un 5.

• La parte teórica se recuperará antes de la sesión de evaluación. Si se vuelve a suspender se irá a la convocatoria de junio con esa parte.

Según el momento del proceso de enseñanza-aprendizaje se podrá dar a los alumnos con media superior a 4, la opción de aprobar mediante la realización de un proyecto teórico-práctico.

Para el resto de lo no contemplado aquí se remite a la programación general.

MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

- Uso de la plataforma educativa Moodle Centros y PASEN.
- Uso de material elaborado por la profesora (subido al curso de moodle).
- Recursos del Ministerio de Educación y Formación Profesional: http://educalab.es/recursos
- -Aula virtual en abierto de la junta de andalucia: Cursos de FPGM de Cocina y Gastronomía.

https://educacionadistancia.juntadeandalucia.es/aulavirtual/course/index.php?categoryid=74

- -Vídeos de youtube de canales de cocina y gastronomía
- -Páginas web, portales o blogs: http://formacionhostelera.com, https://es.wikibooks.org/wiki/Artes-culinarias https://gastronomiaycia.republica.com
- -Guias prácticas de Eroski consumer (<u>www.consumer.es/alimentacion#</u>)
- -Publicaciones on line sobre el sector de la Hostelería (https://www.hosteleriadigital.es/category/gastronomia/
- -Plataforma Genially para la realización de presentaciones on line
- -Google Docs.
- -Plataforma *google Classroom* y *google Drive* (si el alumno/a no puede acceder a Moodle Centros)
- Correo electrónico para comunicación personal con el alumno/a en caso de fallo de moodle/iPASEN.

PARA EL RESTO DE LO NO CONTEMPLADO EN ESTE ANEXO SE REMITE A LA PROGRAMACIÓN GENERAL.

JUNTA DE ANDALUCIA

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE I.E.S. Rey Alabez