

**PROGRAMACIÓN**  
**Módulo de PRODUCTOS CULINARIOS**  
**2º Curso del Ciclo de Cocina y Gastronomía**

CURSO 2020-2021 IES. REY ALABEZ Mojácar

PROGRAMACIÓN PRESENCIAL Y ANEXO DE PROGRAMACIÓN TELEMÁTICA

Profesor: J. Alejandro Campos Hurtado

## ÍNDICE:

1.- Introducción.

2.- Objetivos generales del módulo.

3.-Competencias profesionales, personales y sociales del módulo.

4.-Contenidos.

•Bloques de contenidos

•Distribución en Unidades de trabajo

•Secuenciación y temporalización

5.- Metodología

6.-Evaluación del proceso de aprendizaje.

•Instrumentos de evaluación.

•Criterios de Calificación.

•Criterios de Recuperación.

•Relación entre los Resultados de Aprendizaje con los Criterios de Evaluación, las Unidades de Trabajo y las Actividades propuestas

7.-Contenidos Transversales.

8.-Atención a la Diversidad.

9.-Materiales y Recursos Didácticos.

10.-Actividades Complementarias y extraescolares.

11.-Planes, Programas y Proyectos educativos del Centro

12.-Evaluación del proceso de enseñanza

Legislación en vigor

## ANEXO: PROGRAMACIÓN TELEMÁTICA

13.- Introducción

14.- Evaluación

## 1. INTRODUCCIÓN

Esta programación está orientada al **Módulo de “PRODUCTOS CULINARIOS” (COD:0048)** perteneciente al **Título de Grado Medio de Técnico en Cocina y Gastronomía de la familia profesional de Hostelería y Turismo**.

La normativa que lo regula es el **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), y la **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).

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

<b>DENOMINACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL</b>	Productos Culinarios <b>COD:0048</b>
<b>CURSO EN EL QUE SE IMPARTE</b>	Segundo curso del Ciclo Formativo de Técnico en Cocina y Gastronomía
<b>DURACIÓN</b>	252 horas

### Relación Módulo - Unidad de Competencia

La unidad de competencia a la que está asociado este módulo

Productos Culinarios <b>COD:0048</b>	<b>UC0262_2:</b> Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.
--------------------------------------	--

## **Contextualización**

**COVID 19.** Este año 2020 debido a la pandemia que sufrimos con el Corona Virus 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.

**Debido a las circunstancias de confinamiento durante el curso pasado, este Módulo se hace cargo de continuar los contenidos que no se pudieron impartir. Para ello se han tomado 2 medidas por parte del Instituto IES. Rey Alabez y del Departamento de Hostelería que son: asociar el Módulo de Horas de Libre Configuración HLC. a este Módulo de Productos Culinarios reforzando los contenidos que no se pudieron ver y desde el propio Módulo repasando técnicas y preelaboraciones de una forma práctica para que los alumnos puedan completar sus enseñanzas y alcanzar plenamente sus competencias.**

Entorno físico y social de la localidad: El instituto se encuentra en el municipio de Mojácar IES. Rey Alabez. La zona 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 nuestros alumnos de edades comprendidas entre 17 y 56 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. El alumno medio accede a este ciclo por medio de la ESO, pruebas de acceso, o después de realizar otros ciclos. También hay dos alumnos que provienen del mundo laboral y son diplomados universitarios en busca de una oportunidad en este sector.

Casi la totalidad del alumnado del ciclo tiene su domicilio en los municipios más cercanos a Mojácar, Garrucha, Vera y Cuevas del Almanzora.

## 2. OBJETIVOS GENERALES.

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

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.

c) 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.

e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.

f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.

g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.

h) 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.

i) 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.

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

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

## 3.-COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL MÓDULO.

La programación del módulo irá enfocada a alcanzar o completar -junto con otros módulos- las siguientes **competencias profesionales, personales y sociales:**

COMPETENCIAS		
PROFESIONALES	PERSONALES	SOCIALES
a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.	j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.	i) 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.
b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización	k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.	l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.		
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.		
e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.		
f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.		
g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.		
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. CONTENIDOS.**

**COVID 19,** Debido a las circunstancias de confinamiento del curso pasado se reforzarán la práctica en clase de las preelaboraciones y técnicas que no se pudieron trabajar en clase. Para ello se realizarán y adaptarán las actividades de este Módulo con aquellas que faltaron el pasado curso. Principalmente se centran en las unidades del último trimestre sobre ensaladas, arroces, pescados, carnes, guarniciones y conservación y regeneración entre otras. Estas pertenecen a los Módulos de Preelaboración y Conservación de alimentos y Técnicas Culinarias de primer curso.

Los resultados de aprendizaje que quedaron sin completar son:

- Preelaborar Materias Primas en Cocina Seleccionando y aplicando las técnicas de Manipulación, limpieza, corte y/o Racionado en función de su posterior aplicación o uso.
- Regenerar materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.
- Conservar géneros crudos, semielaborados y elaborados justificando y aplicando el método elegido.
- Preparar elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos
- Elaborar Guarniciones y Elementos de Decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

**•Bloques de contenidos (se distribuyen en las 4 unidades de trabajo)**

**•Distribución en Unidades de trabajo**

**•Secuenciación y temporalización**

Contenidos Básicos de Productos Culinarios	Unidad de Trabajo	Resultados de aprendizaje
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis.</li> <li>- Información relacionada con la organización de los procesos. Fichas técnicas de producción, órdenes de trabajo y otros.</li> <li>- Fases de la producción y el servicio en cocina. Descripción y análisis.</li> <li>- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.</li> </ul>	TEMA 1	R.A. 1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas. Descripción, análisis y aplicaciones.</li> <li>- Procedimiento de ejecución. Fases y puntos clave en la realización de las técnicas.</li> </ul>	TEMA 2	R.A. 2

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principales anomalías causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.</li> <li>- Ejecución de elaboraciones más representativas de la cocina española. Fases, técnicas y procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.</li> <li>- Fuentes de información relacionadas con tecnología y técnicas culinarias avanzadas.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características.</li> <li>- Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas.</li> <li>- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.</li> <li>- Procedimientos de ejecución de los productos culinarios. Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados.</li> <li>- Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.</li> </ul>	TEMA 3	R.A. 3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas, alergias e intolerancias.</li> <li>- Productos adecuados y dietas tipo para cada una de las necesidades alimenticias específicas.</li> <li>- Descripción y caracterización.</li> <li>- Productos sustitutivos de los alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.</li> <li>- Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas. Fases y técnicas. Control y valoración de resultados.</li> <li>- Puntos críticos en las operaciones de manipulación/elaboración.</li> </ul>	TEMA 4	R.A. 4

SECUENCIACIÓN y TEMPORALIZACIÓN				
UNIDADES DE TRABAJO TEMAS	PRIMER TRIMESTRE	SEGUNDO TRIMESTRE	EVALUACIÓN FINAL FP	TOTAL HORAS
TEMA 1	50		Recuperación del curso	252
TEMA 2	98			
TEMA 3		56		
TEMA 4		48		

**Relación de unidades agrupadas en TEMAS:**

**TEMA 1- Organización de los procesos productivos.**

- **1.1 Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis.**
- **1.2 Información relacionada con la organización de los procesos. Fichas técnicas de producción, órdenes de trabajo y otros.**
- **1.3 Fases de la producción y el servicio en cocina. Descripción y análisis.**
- **1.4 Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.**

**TEMA 2- Elaboración de productos culinarios.**

- **2.1 Aplicación de técnicas culinarias tradicionales y avanzadas.**
  - **2.1.1 Procedimiento de ejecución. Fases y puntos clave en la realización de las técnicas.**
    - **Fondos**
    - **Farsas y elementos de ligazón**
    - **Salsas**
    - **Hortalizas**
    - **Legumbres**
    - **Sopas, consomés y cremas**
    - **Huevos**
    - **Ensaladas (refuerzo de actividades de 1º)**
    - **Arroces y Pastas (refuerzo de actividades de 1º)**
    - **Pescados y Mariscos (refuerzo de actividades de 1º)**
    - **Carnes (refuerzo de actividades de 1º)**
    - **Aves (refuerzo de actividades de 1º)**
    - **Caza (refuerzo de actividades de 1º)**
    - **Guarniciones (refuerzo de actividades de 1º)**

**- 2.1.2 Principales anomalías causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.**

**- 2.2 Ejecución de elaboraciones más representativas de la cocina española e internacional. Fases, técnicas y procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.**

**TEMA 3 - Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas.**

**- 3.1 Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características.**

**- 3.2 Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas.**

**- 3.3 Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.**

**- 3.4 Presentación de platos y montajes de buffet.**

**TEMA 4 - Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas.**

**- 4.1 Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas, alergias e intolerancias.**

**- 4.2 Productos adecuados y dietas tipo para cada una de las necesidades alimenticias específicas.**

**- 4.3 Productos sustitutivos de los alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.**

## 5. METODOLOGÍA.

Teniendo en cuenta las directrices del departamento y las estrategias metodológicas que figuran en la programación de departamento, se considerarán los siguientes métodos:

- Exposición didáctica (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.

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 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 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 y alumnas.

### Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de producción y servicio en cocina.

La producción y servicio en cocina incluye aspectos como:

- Aplicación de técnicas culinarias tradicionales y avanzadas.
- Programación de actividades.
- La elaboración de diferentes platos culinarios.
- La elaboración de productos culinarios específicos.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Ejecutar la elaboración de los productos culinarios.
- Realizar o supervisar las actividades propias del desarrollo de los servicios en cocina.
- Ejecutar la terminación, presentación y decoración de los productos culinarios.

#### **Tipos de Actividades:**

- actividades prácticas en cocina
- realización de prácticas y trabajos (tanto en grupo como individuales)
- elaboración de esquemas y diagramas de procesos
- elaboración de fichas técnicas
- búsqueda de información y puesta en común
- completar cuestionarios
- resolución de ejercicios
- visionado de videos, películas.
- debates

#### **Actividad de un servicio simulado**

- Esta actividad engloba a otras muchas, no sólo se trata de un servicio de comedor 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

#### **Actividades de refuerzo.**

**COVID 19, Debido a las circunstancias de confinamiento del curso pasado se reforzarán la práctica en clase de las preelaboraciones y técnicas que no se pudieron trabajar en clase. Para ello se realizarán y adaptarán las actividades de este Módulo con aquellas que faltaron el pasado curso.**

**Agrupamientos:**

**En aula polivalente.-** gran grupo (debates), pequeño grupo homogéneo o heterogéneo (trabajos de investigación) y 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...)

**6. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE APRENDIZAJE.**

**•Instrumentos de evaluación.**

**•Criterios de Calificación.**

**•Criterios de Recuperación.**

**• Relación entre los Resultados de Aprendizaje con los Criterios de Evaluación, las Unidades de Trabajo y las Actividades propuestas**

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**.

**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 **dos sesiones de evaluación parcial**. Además de éstas, se llevará a cabo **una sesión de evaluación final**.

**COVID 19-Debido a las circunstancias de confinamiento durante el curso pasado, este Módulo de Productos Culinarios se ha asociado al Módulo de Horas de Libre Configuración HLC.**

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	1er. mes	Final 1er. Trimestre	Mediados de marzo	Final de Clases (hasta el 22 de junio)
Sesiones evaluación	Evaluación inicial	1ª sesión evaluación parcial	2ª sesión evaluación	Evaluación final FP

**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 dos sesiones de evaluación parcial, la última de las cuales se

desarrollará en las dos última semanas de marzo y esta será una evaluación de recuperación para aquellos alumnos que no hayan superado la primera.

<b>Sesiones de evaluación parcial antes de la FCT. (Formación en Centros de Trabajo)</b>	
1ª Evaluación (Han tenido 3 meses de clase)	2ª Evaluación previa a la FCT. (Han tenido 3 meses de clase) Los alumnos aprobados pasan al Módulo de la FCT. si tienen los demás Módulos aprobados
Mediante los Criterios de Evaluación comprobamos si han llegado a los resultados de aprendizaje.	Mediante los Criterios de Evaluación comprobamos si han llegado a los resultados de aprendizaje. <b>Al finalizar se ponderan las notas del primer y segundo trimestre, siempre que se hayan aprobado. Si el resultado es positivo, el alumno está aprobado de este Módulo.</b>

### **Evaluación Final**

<b><u>Evaluación Final de FP del Módulo de Productos Culinarios.</u></b>
Evaluación Final de FP. (Tienen desde abril hasta junio de clase, aunque solo asistirán a la mitad de las horas que se acuerde por el Departamento de Hostelería) No se amplían contenidos. Durante este periodo se intenta recuperar a los alumnos que no han llegado a los resultados de aprendizaje.
Los alumnos que consiguen aprobar el Módulo en junio en la Evaluación final no podrán realizar la FCT hasta el curso siguiente.

### **•Instrumentos de evaluación.**

#### **a) Actividades de enseñanza-aprendizaje.**

Todas las actividades 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.

Las actividades realizadas serán valoradas y recogidas 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, 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 de clase”

### **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 y a los alumnos con NEAE.

### **c) Cuaderno del profesor/Fichas cotejo de alumnos/Rubricas**

Se utilizarán fichas para llevar al día el seguimiento de los alumnos.

Se utilizará también el Cuaderno del profesor (en papel o digital) y el Cuaderno de clase de Séneca para volcar todas las anotaciones.

Se usarán a su vez fichas de cotejo y rúbricas para poder realizar una evaluación lo más objetiva posible. Las rúbricas sólo se usarán para actividades de carácter complejo.

**•Criterios de Calificación.**

**COVID 19-**Debido a las circunstancias de confinamiento durante el curso pasado, este Módulo de Productos Culinarios se ha asociado al Módulo de Horas de Libre Configuración HLC. La nota final del Módulo será la media ponderada de los dos una vez aprobados ambos. Es imprescindible tener aprobados ambos módulos con un 5 para hacer la media.

<b>Media ponderada de los 2 Módulos</b>		
<b>Productos Culinarios</b>	<b>HLC.</b>	<b>Nota final aplicada a Productos Culinarios</b>
<b>80%</b>	<b>20%</b>	<b>Media ponderada</b>

**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:

<b>Evaluación del Módulo de Productos Culinarios</b>		
Primer Trimestre 60% de la Nota del Módulo	Segundo Trimestre 40% de la Nota del Módulo. <b>Al finalizar este trimestre se ponderan las notas de ambos, siempre que se hayan aprobado. Si el resultado es positivo el alumno está aprobado de este Módulo.</b>	Evaluación Final de FP. Media ponderada de las notas.

SEGÚN SEAN LOS CONTENIDOS DEL MÓDULO PRÁCTICOS O TEÓRICOS  
EL PORCENTAJE DE CALIFICACIÓN SERÁ:

PARTE PRÁCTICA 80%

PARTE TEÓRICA 20%

### 80% PARTE PRÁCTICA

**40% Actividades de Clase:**  
**30% Prueba práctica en el aula taller**  
**10% fichas técnicas**

**- Actividades de Clase (40%)**

Se evaluarán todas las actividades propuestas.

Calificarán cada una del 1 al 10.

Las actividades no realizadas contabilizarán con 1 punto (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.

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 40%.

**- 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. Este examen se puede realizar de forma escrita, realizando la ficha técnica de alguna de las elaboraciones que se han visto en clase, los pedidos y la organización de trabajo para algún caso concreto.

La calificación estará entre 1 y 10

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

**- Fichas técnicas (10%)**

Se entregan fichas técnicas de todas las elaboraciones realizadas en el trimestre.

Puntúan en conjunto de 1 a 10

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

**Es obligatorio presentarlas para poder hacer el cálculo de la nota de la parte práctica.**

### CALIFICACIÓN FINAL DE LA PARTE PRÁCTICA:

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

**Es obligatorio presentar las fichas técnicas para poder hacer la media de la parte práctica.** La parte práctica suspensa (nota inferior a 5) no se recupera durante el 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.

Si se suspende la parte práctica, se pasará al periodo de recuperación de junio, evaluación final.

### 20% PARTE TEÓRICA

Antes de la finalización de cada trimestre se realizará 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 siempre que se disponga de tiempo.

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.**

A los exámenes teóricos aprobados (nota igual o superior a 5) se les guardará la nota. Si al finalizar hay parciales suspensos se recuperará en la segunda evaluación y en el caso de no recuperar el alumno pasará al **período de recuperación de la evaluación Final de junio.**

**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 obligatorio presentar las fichas técnicas para poder hacer cálculo de la parte práctica.**

**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**

La **ponderación** en esta evaluación final será la misma que en el caso de las evaluaciones parciales y se usarán los mismos **instrumentos de evaluación** reseñados anteriormente.

<p><b>CRITERIOS GENERALES DEL DEPARTAMENTO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Redondeo</b></li> <li>- <b>Ortografía</b></li> <li>- <b>Subida de Nota.</b></li> </ul> <p><b>Se remite a la programación de departamento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Redondeo:</b> Se <b>redondeará</b> a partir del 5 en adelante y desde 0,5. No se redondea hasta que no obtenga un suficiente (5).</li> <li>- <b>Ortografía:</b> 0,15 puntos por falta, hasta un máximo de 2 puntos.</li> <li>- <b>Subida de Nota.</b> Al presentarse a subir nota si ésta es inferior a la obtenida anteriormente con una diferencia de 3 puntos se le quitarán a la nota que tenía antes de presentarse, de manera que si un alumno tenía un 9 y en la subida de nota saca un 7 se le mantiene el 9 pero si saca un 6 (al haber una diferencia de 3 puntos) se le pondrá un 6 y en caso de suspender un 5.</li> </ul>
--	--

**•Criterios 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 recuperar 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 segundo 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 (entrega de fichas técnicas de todas las elaboraciones)

• **Relación entre los Resultados de Aprendizaje con los Criterios de Evaluación, las Unidades de Trabajo y las Actividades propuestas**

Resultado de Aprendizaje	Criterio de Evaluación	Unidad de Trabajo	Actividades para medir los Criterios de Evaluación
R.A.1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.	a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.	TEMA 1	Resolver las distintas actividades sobre los apuntes de clase y preguntas en el examen trimestral.
	b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.		. Actividad sobre un <b>SERVICIO REAL</b> donde el alumno organiza el trabajo de la semana (orden de trabajo), investiga las recetas que quiere presentar, hace la hoja de pedido, recepción de géneros, coordina el trabajo con el resto del equipo en cocina. Se reconoce y valora la limpieza y seguridad laboral, se organiza la puesta a punto del servicio durante toda la semana, se determinan los procesos intermedios de conservación y se elaboran los productos culinarios teniendo en cuenta las técnicas tradicionales y avanzadas.
	c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.		- Actividad sobre un <b>SERVICIO REAL</b> . - Actividad de creación de fichas técnicas sobre las recetas que se elaboran en clase.
	d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.		Actividad sobre un <b>SERVICIO REAL</b>
	e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.		- Actividad de limpieza en clase de cocina, cámaras, herramientas, útiles, maquinaria, etc. - Actividad sobre un

	f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.		<b>SERVICIO REAL</b>
	g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.		- Actividad sobre un <b>SERVICIO REAL</b> - Actividad en los apuntes de clase y alguna pregunta en el examen del trimestre.
	h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		Actividad sobre un <b>SERVICIO REAL</b>  - Actividad sobre un <b>SERVICIO REAL</b> - Actividad de limpieza en clase de cocina, cámaras, herramientas, útiles, maquinaria, etc.

Resultado de Aprendizaje	Criterio de Evaluación	Unidad de Trabajo	Actividades para medir los Criterios de Evaluación
R.A.2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.	a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.	TEMA 2	Preguntas de examen en el trimestre sobre los apuntes de clase y la puesta en común.
	b) Se ha relacionado cada técnica con las características de las materias primas y del producto final.		Actividad y preguntas de examen sobre la cocina española e internacional.
	c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.		Actividad sobre un <b>SERVICIO REAL</b> y valoración sobre la aplicación de las técnicas avanzadas
	d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.		- Actividad sobre un <b>SERVICIO REAL</b> - Examen práctico individual
	e) Se ha verificado,		- Actividad sobre un

	previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.		<b>SERVICIO REAL</b> - Examen práctico individual
	f) Se han ejecutado los procesos y las técnicas necesarias para la obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.		- <b>Actividad sobre un SERVICIO REAL</b> - Examen práctico individual
	g) Se han verificado y valorado las características finales del producto		- <b>Actividad sobre un SERVICIO REAL</b> - Examen práctico individual
	h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.		- <b>Actividad sobre un SERVICIO REAL</b> - Examen práctico individual
	i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.		- <b>Actividad sobre un SERVICIO REAL</b> - Examen práctico individual
	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		- <b>Actividad sobre un SERVICIO REAL</b> - Examen práctico individual

Resultado de Aprendizaje	Criterio de Evaluación	Unidad de Trabajo	Actividades para medir los Criterios de Evaluación
R.A. 3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de	a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.	TEMA	Preguntas de examen en el trimestre sobre los apuntes de clase y la puesta en común.
	b) Se ha valorado la		Actividad y preguntas de

	<p>posibilidad de aprovechamiento de recursos.</p>	3	<p>examen sobre la cocina española e internacional.</p>
	<p>c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.</p>		<p>Actividad sobre un <b>SERVICIO REAL</b> y valoración sobre la aplicación de las técnicas avanzadas</p>
	<p>d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Actividad sobre un SERVICIO REAL</b></li> <li>- <b>Examen práctico individual</b></li> </ul>
	<p>e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Actividad sobre un SERVICIO REAL</b></li> <li>- <b>Examen práctico individual</b></li> </ul>
	<p>f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Actividad sobre un SERVICIO REAL</b></li> <li>- <b>Examen práctico individual</b></li> </ul>
	<p>g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Actividad sobre un SERVICIO REAL</b></li> <li>- <b>Examen práctico individual</b></li> </ul>
	<p>h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Actividad sobre un SERVICIO REAL</b></li> <li>- <b>Examen práctico individual</b></li> </ul>
	<p>i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Actividad sobre un SERVICIO REAL</b></li> <li>- <b>Examen práctico individual</b></li> </ul>
	<p>j) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a</p>		<p>Actividad de realización de <b>Fichas Técnicas</b></p>

	lo largo del curso/ciclo.		
	k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividad sobre un <b>SERVICIO REAL</b></li> <li>- Examen práctico individual</li> </ul>

Resultado de Aprendizaje	Criterio de Evaluación	Unidad de Trabajo	Actividades para medir los Criterios de Evaluación
R.A.4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.	a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.	TEMA 4	Preguntas de examen trimestral
	b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividad de realización de cartas</li> <li>- Preguntas de examen por trimestre</li> </ul>
	c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.		Actividad de trabajo a presentar
	d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividades de clase</li> <li>- Trabajo sobre cómo evitar cruces con alimentos excluidos.</li> </ul>
	e) Se han valorado las posibles consecuencias para la salud de las personas con necesidades alimenticias específicas de una manipulación/preparación inadecuada.		Preguntas de examen por trimestre
	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividades de clase</li> <li>- Trabajo sobre cómo evitar cruces con alimentos excluidos.</li> </ul>

## 7.-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.

Alguno de estos temas se planificará junto a las Actividades de Centro extraordinarias o extraescolares (ejemplo: conferencias, mesas redondas, charlas...)

Para ello se planificará y se traerá material didáctico a propuesta del departamento.

## 8.-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.

## 9.-MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.

Dentro de los recursos a utilizar vamos 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 y publicaciones especializadas como objeto de estudio
- Apuntes de clase. para el material escrito de apoyo.
- Biblioteca de aula y departamento
- Medios audiovisuales. Ordenadores instalados en red. Internet. Páginas web.
- Uso de Google Docs. **Uso de plataforma Moodle y en su defecto otras**

### **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.
- 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.

## 10.-ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

**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 nacionales e internacionales 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 y que hayan sido antiguos alumnos 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**

## 11.-PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS EDUCATIVOS DEL CENTRO

Entre los planes, programas y Proyectos educativos del Centro el DPTO. de Hostelería y en concreto este Módulo va a participar en el PLAN LECTOR

## 12.-EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA

### Evaluación de la práctica docente

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.

Se debe evaluar si se han seleccionado, secuenciado y concretado bien los objetivos y contenidos según las características y necesidades de los estudiantes, y si se ha realizado una temporalización adecuada. También se debe evaluar la metodología, los recursos, las actividades realizadas y las herramientas de evaluación empleadas.

### Herramientas para evaluar la práctica docente:

-El propio proceso de evaluación, como *feedback*

**Valoración de la propia programación.**

Se debe evaluar si se han seleccionado, secuenciado y concretado bien los objetivos y contenidos según las características y necesidades de los estudiantes, y si se ha realizado una temporalización adecuada.

También se debe evaluar la metodología, los recursos, las actividades realizadas y las herramientas de evaluación empleadas. Esto se hará a final de curso mediante la comprobación de resultados conseguidos.

**LEGISLACIÓN en vigor:**

*- 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).*

*- 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).*

*- Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía. (BOJA 26-12-2007)*

*- 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.*

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

*- Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.*

*- Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (BOE 17-9-2003)*

*- Real Decreto 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales*

*- Orden de 14 de julio de 1998 que regula las actividades complementarias y extraescolares y los servicios prestados por los Centros Docentes Públicos no universitario.*

*- Ley 4/2017, de 25 de septiembre, de los Derechos y la Atención a las Personas con Discapacidad en Andalucía (BOJA 04-10-2017).*

*- Ley 8/2017, de 28 de diciembre, para garantizar los derechos, la igualdad de trato y no discriminación de las personas LGTBI y sus familiares en Andalucía (BOJA 15-01-2018).*

# ANEXO: PROGRAMACIÓN TELEMÁTICA

## 1.- Introducción

**COVID 19.** Este año 2020 debido a la pandemia que sufrimos con el Corona Virus 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.

**Debido a este motivo se realiza este anexo de Programación Telemática para poder continuar las clases en caso de confinamiento, cuarentena o algún motivo que conlleve la suspensión presencial de las clases.**

También esta programación telemática servirá para continuar las clases para aquellos alumnos que se consideran **Alumnos de alto riesgo** de contraer la infección con el consiguiente perjuicio para su salud.

## 2.- Objetivos generales del módulo.

Son los mismos que en la programación presencial

## 3.-Competencias profesionales, personales y sociales del módulo.

Son los mismos que en la programación presencial

## 4.-Contenidos.

Son los mismos que en la programación presencial

- Bloques de contenidos
- Distribución en Unidades de trabajo
- Secuenciación y temporalización

## 5.- Metodología

Se adaptará a las clases telemáticas.

Para ello se utilizarán las TIC. Más concretamente la plataforma Moodle Centros y PASEN de la Junta de Andalucía que permite adaptar las actividades para que los alumnos puedan continuar las clases de forma telemática.

Los alumnos pueden:

- **Recibir material escrito, en video, enlaces con la web.**
- **Subir sus tareas**
- **Participar mediante videoconferencias, foros, chats.**
- **Realizar exámenes**
- **Resolver sus dudas.**

### 6.-Evaluación del proceso de aprendizaje.

**La evaluación será igual a la presencial adaptando las actividades de clase a trabajos y controles online.**

**Alumnos de alto riesgo.** Para este tipo de alumnos se hará al menos una prueba práctica presencial para minimizar el riesgo de contagio y su nota formará parte de la nota del examen práctico. También se medirán criterios de evaluación como: seguridad, higiene, organización, etc, que servirán para tener notas de clase. Será obligatorio que realicen todas las actividades y exámenes propuestos online satisfactoriamente, para hacer media en la nota.

#### •Instrumentos de evaluación.

Se utilizarán las TIC que en este caso será la plataforma Moodle Centros o alguna similar en caso de que esta fall.

#### •Criterios de Calificación.

**Son los mismos que en la programación presencial**

#### •Criterios de Recuperación.

**Mediante las actividades y exámenes propuestos en las mismas fechas que la programación presencial.**

#### • Relación entre los Resultados de Aprendizaje con los Criterios de Evaluación, las Unidades de Trabajo y las Actividades propuestas

**Estas cambian en la medida que se realizarán actividades adaptadas a esta modalidad**

Resultado de Aprendizaje	Criterio de Evaluación	Unidad de Trabajo	Actividades para medir los Criterios de Evaluación
--------------------------	------------------------	-------------------	--

R.A.1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.	a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.	TEMA 1	Resolver las distintas actividades sobre los apuntes de clase y preguntas en el examen trimestral.
	b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.		Actividad sobre un SERVICIO REAL donde el alumno organiza el trabajo de la semana (orden de trabajo), investiga las recetas que quiere presentar, hace la hoja de pedido, recepción de géneros, coordina el trabajo con el resto del equipo en cocina. Se reconoce y valora la limpieza y seguridad laboral, se organiza la puesta a punto del servicio durante toda la semana, se determinan los procesos intermedios de conservación y se elaboran los productos culinarios teniendo en cuenta las técnicas tradicionales y avanzadas. Todo se realizará mediante entrega de tareas en PDF, foros que se subirán a la plataforma Moodle.
	c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.		- Actividad de creación de fichas técnicas sobre las recetas que se elaboran en clase. Se subirán a Moodle
	d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.		Actividad sobre un SERVICIO REAL Visualización de un video o enlace en la web y realización de un trabajo que se subirá a Moodle. Participación en un foro.
	e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.		- Actividad de limpieza en clase de cocina, cámaras, herramientas, útiles, maquinaria, etc. Presentar trabajos que se subirán a la plataforma Moodle. Participación en un foro
	f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.		- Actividad sobre un SERVICIO REAL mediante un trabajo a Moodle - Actividad en los apuntes de clase y alguna pregunta en el examen del trimestre.

	g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.		Actividad sobre un SERVICIO REAL Actividad en los apuntes de clase que se subirán a Moodle
	h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		- Actividad de limpieza en clase de cocina, cámaras, herramientas, útiles, maquinaria, etc.

Resultado de Aprendizaje	Criterio de Evaluación	Unidad de Trabajo	Actividades para medir los Criterios de Evaluación
R.A.2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.	a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.	TEMA 2	Preguntas de examen en el trimestre sobre los apuntes de clase y la puesta en común.
	b) Se ha relacionado cada técnica con las características de las materias primas y del producto final.		Actividad y preguntas de examen sobre la cocina española e internacional.
	c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.		Actividad sobre un SERVICIO REAL y valoración sobre la aplicación de las técnicas avanzadas Todo se realizará mediante entrega de tareas en PDF que se subirán a la plataforma Moodle.
	d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.		Actividad sobre un SERVICIO REAL Todo se realizará mediante entrega de tareas en PDF que se subirán a la plataforma Moodle. - Examen práctico individual en Moodle
	e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.		Actividad sobre un SERVICIO REAL Todo se realizará mediante entrega de tareas en PDF, que se subirán a la plataforma Moodle. - Examen práctico individual en Moodle
	f) Se han ejecutado los procesos y las técnicas necesarias para la obtención de		- Actividad sobre un SERVICIO REAL Todo se realizará mediante entrega

	productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.		de tareas en PDF, que se subirán a la plataforma Moodle. - Examen práctico individual en Moodle
	g) Se han verificado y valorado las características finales del producto		- Actividad sobre un SERVICIO REAL Todo se realizará mediante entrega de tareas en PDF, que se subirán a la plataforma Moodle. - Examen práctico individual en Moodle
	h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.		- Actividad sobre un SERVICIO REAL Todo se realizará mediante entrega de tareas en PDF, que se subirán a la plataforma Moodle. - Examen práctico individual en Moodle
	i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.		- Actividad sobre un SERVICIO REAL Todo se realizará mediante entrega de tareas en PDF, que se subirán a la plataforma Moodle. - Examen práctico individual en Moodle
	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		- Actividad sobre un SERVICIO REAL Todo se realizará mediante entrega de tareas en PDF, que se subirán a la plataforma Moodle. - Examen práctico individual en Moodle

Resultado de Aprendizaje	Criterio de Evaluación	Unidad de Trabajo	Actividades para medir los Criterios de Evaluación
R.A. 3. Elaboración	a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de		Preguntas de examen en el trimestre sobre los apuntes de

	<p>un conjunto de materias primas dadas.</p>	<p>TEMA 3</p>	<p>clase y la puesta en común en Moodle.</p>
<p>b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.</p>	<p>Actividad y preguntas de examen sobre la cocina española e internacional en Moodle.</p>		
<p>c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.</p>	<p>Actividad sobre un SERVICIO REAL y valoración sobre la aplicación de las técnicas avanzadas Todo se realizará mediante entrega de tareas en PDF, que se subirán a la plataforma Moodle.</p>		
<p>d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividad sobre un SERVICIO REAL Todo se realizará mediante entrega de tareas en PDF, que se subirán a la plataforma Moodle.</li> <li>- Examen práctico individual en Moodle</li> </ul>		
<p>e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividad sobre un SERVICIO REAL Todo se realizará mediante entrega de tareas en PDF, que se subirán a la plataforma Moodle.</li> <li>- Examen práctico individual en Moodle</li> </ul>		
<p>f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividad sobre un SERVICIO REAL Todo se realizará mediante entrega de tareas en PDF, que se subirán a la plataforma Moodle.</li> <li>- Examen práctico individual en Moodle</li> </ul>		
<p>g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividad sobre un SERVICIO REAL Todo se realizará mediante entrega de tareas en PDF, que se subirán a la plataforma Moodle.</li> <li>- Examen práctico individual en Moodle</li> </ul>		
<p>h) Se han verificado y valorado las características finales del</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividad sobre un SERVICIO REAL Todo se</li> </ul>		

	producto.		<p>realizará mediante entrega de tareas en PDF, que se subirán a la plataforma Moodle.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Examen práctico individual en Moodle</li> </ul>
	i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividad sobre un SERVICIO REAL Todo se realizará mediante entrega de tareas en PDF, que se subirán a la plataforma Moodle.</li> <li>- Examen práctico individual en Moodle</li> </ul>
	j) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.		Actividad de realización de Fichas Técnicas en Moodle
	k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividad sobre un SERVICIO REAL Todo se realizará mediante entrega de tareas en PDF, que se subirán a la plataforma Moodle.</li> <li>- Examen práctico individual en Moodle</li> </ul>

Resultado de Aprendizaje	Criterio de Evaluación	Unidad de Trabajo	Actividades para medir los Criterios de Evaluación
R.A.4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.	a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.	TEMA 4	Preguntas de examen trimestral en Moodle
	b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividad de realización de cartas en Moodle</li> <li>- Preguntas de examen por trimestre en Moodle</li> </ul>
	c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.		Actividad de trabajo a presentar en Moodle

	d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividades de clase en Moodle</li> <li>- Trabajo sobre cómo evitar cruces con alimentos excluidos en Moodle.</li> </ul>
	e) Se han valorado las posibles consecuencias para la salud de las personas con necesidades alimenticias específicas de una manipulación/preparación inadecuada.		Preguntas de examen por trimestre en Moodle
	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividades de clase en Moodle</li> <li>- Trabajo sobre cómo evitar cruces con alimentos excluidos en Moodle.</li> </ul>

**7.-Contenidos Transversales. Son los mismos que en la programación presencial**

**8.-Atención a la Diversidad. Son los mismos que en la programación presencial**

**9.-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://www.iculinaria.es>, <http://formacionhostelera.com>,

<https://www.gastronomiavasca.net/es/gastro>, [https://es.wikibooks.org/wiki/Artes\\_culinarias](https://es.wikibooks.org/wiki/Artes_culinarias)

<https://gastronomiaycia.republica.com>

-Guias prácticas de Eroski consumer ([www.consumer.es/alimentacion#](http://www.consumer.es/alimentacion#))

-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.

**10.-Actividades Complementarias y extraescolares. No se harán durante este año**

**11.-Planes, Programas y Proyectos educativos del Centro Son los mismos que en la programación presencial**

**12.-Evaluación del proceso de enseñanza Son los mismos que en la programación presencial**