
PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA
CURSO 2023-24

Ciudad
Educativa
Municipal

FUHem
Hipatia



INTRODUCCIÓN

La programación que aquí se expone está realizada en base al **REAL DECRETO 96/2007**, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, a la **Orden ESD/3408/2008**, de 3 noviembre, por la que se establece el currículo de Ciclo Formativo de Grado Medio correspondiente al título de técnico en Cocina y Gastronomía **Decreto 96/2008**, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de técnico en Cocina y Gastronomía.

El módulo de técnicas culinarias queda identificado por los siguientes elementos:

Módulo profesional:	Procesos básicos de pastelería y repostería.
Código:	OO26
Ciclo formativo:	Cocina y Gastronomía.
Grado:	Medio.
Familia Profesional:	Hostelería y turismo.
Duración	140 horas
Curso:	1º
Especialidad del profesorado:	Cocina y Pastelería (Profesora Técnica o Profesor Técnico de Formación Profesional)
Tipo de módulo:	Asociado a la unidad de competencia: UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos. UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería. UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados. UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.
Objetivos generales:	La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), d), f), h), i), j) y k) del ciclo formativo y las competencias a), c), e), f), h), i) y k) del título.

OBJETIVOS DEL ÁREA

Los **Objetivos Generales del Ciclo Formativo de Cocina relacionados con los Resultado de**

Aprendizaje del módulo son:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- c) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- d) 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.
- e) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- f) 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.
- g) 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 productos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- h) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- i) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

Resultado de Aprendizaje del módulo.

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- c) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- d) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- e) 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.
- f) 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.
- g) 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.
- h) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

CONTRIBUCIÓN DE LA MATERIA A LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIA BÁSICAS

Competencias básicas	Capacidades didácticas	Competencias básicas en la asignatura
Competencias en comunicación lingüística.	- Comprender y comunicar - Expresar ideas y emociones - Dialogar	Trabajo en equipo durante las prácticas.
Competencia matemática.	- Resolución de problemas - Realizar cálculos y estimaciones	Complementando fichas técnicas utilizando gramajes y medidas.
Competencia en el conocimiento y la interacción con el mundo físico.	- Interactuar con el espacio y el entorno	Conocer el uso de los materiales y medidas disponibles.

Tratamiento de la información y competencia digital.	<ul style="list-style-type: none"> - Buscar y seleccionar información - Interpretar y analizar críticamente la información - Utilizar herramientas TIC 	Realización de fichas en hojas de cálculo. Búsqueda de información en internet.
Competencia social y ciudadana.	<ul style="list-style-type: none"> - Resolver conflictos y problemas sociales - Desarrollar habilidades sociales 	Convivencia en las prácticas en cocina
Competencia cultural y artística.	<ul style="list-style-type: none"> - Desarrollar la capacidad creadora y estética - Expresarse a partir de los lenguajes artísticos - Valorar la diversidad cultural - Contribuir a la conserva. patrimonio 	<p>Elaboración y creación de platos.</p> <p>Realizar platos tradicionales a nivel nacional e internacional.</p>
Competencia para aprender a aprender.	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar y plantear problemas - Autoevaluarse y autorregularse - Gestionar los propios procesos de aprendizaje - Plantearse preguntas - Aprender con los otros 	Realizar análisis de los servicios en cocina.
Autonomía e iniciativa personal.	<ul style="list-style-type: none"> - Desarrollar un pensamiento crítico - Planificar y realizar tareas, proyectos - Tomar decisiones - Cooperar y trabajar en equipo - Adaptarse al cambio y a las nuevas situaciones 	En las distintas elaboraciones de platos en cocina.

ORGANIZACIÓN Y SENCUENCIACIÓN DE LOS CONTENIDOS

En las primeras semanas se deberá impartir la formación necesaria sobre prevención de riesgos laborales, identificando los riesgos asociados al tipo de operaciones que se van a llevar a cabo y con la formación en seguridad propia y ajena básica para prevenir accidentes y/o intoxicaciones alimentarias.

Además, parece conveniente iniciar el módulo abordando contenidos conceptuales, terminología profesional, maquinaria y batería de cocina, fichas técnicas de fabricación (recetas), etc... Pasando posteriormente a contenidos más complejos relacionados con las técnicas culinarias.

Secuenciación de los contenidos:

1º TRIMESTRE

- Recepción de materias primas específicas de pastelería y repostería.
- Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería

2º TRIMESTRE

- Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones
- Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras

3º TRIMESTRE

- Decoración de productos de pastelería y repostería
- Servicio de las elaboraciones de pastelería y repostería

CONTENIDOS

Recepción de materias primas específicas de pastelería y repostería:

- Materias primas específicas de pastelería y repostería
- Clasificación gastronómica y comercial.
- Tratamientos adecuados según el tipo de producto.
- Calidades.
- Conservación y ubicación de los productos.

Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.
- Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos, fundamentos y características.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Eliminación de residuos.

Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- Masas hojaldradas:
 - Descripción y análisis del hojaldrado.
 - Tipos de hojaldre.

- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las masas hojaldradas.
- Elaboraciones de masas hojaldradas.
- Control y aplicación de resultados.
- Conservación y regeneración de masas hojaldradas.
- Masas batidas o esponjadas:
 - Descripción y análisis de masas batidas o esponjadas.
 - Tipos de masas batidas o esponjadas.
 - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las masas batidas o esponjadas.
 - Elaboraciones de masas batidas o esponjadas.
 - Control y aplicación de resultados.
 - Conservación y regeneración de masas batidas o esponjadas.
- Masas escaldadas:
 - Descripción y análisis de masas escaldadas.
 - Tipos de masas escaldadas.
 - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las masas escaldadas.
 - Elaboraciones de masas escaldadas.
 - Control y aplicación de resultados.
 - Conservación y regeneración de masas escaldadas.
- Masas azucaradas:
 - Descripción y análisis de masas azucaradas.
 - Tipos de masas azucaradas.
 - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las masas azucaradas.
 - Elaboraciones de masas azucaradas.
 - Control y aplicación de resultados.
 - Conservación y regeneración de masas azucaradas.
- Masas leudadas:
 - Descripción y análisis de masas leudadas.
 - Tipos de masas leudadas
 - Fases y puntos clave durante el desarrollo de las masas leudadas.
 - Elaboraciones de masas leudadas.
 - Control y aplicación de resultados.
 - Conservación y regeneración de masas leudadas.

Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones:

- Elaboración, conservación y regeneración de jarabes.
- Preparación y conservación de coberturas de chocolate.
- Elaboración, conservación y regeneración de cremas.
- Elaboración, conservación y regeneración de rellenos salados.
- Elaboración, conservación y regeneración de cubiertas y de preparados a base de frutas.

Decoración de productos de pastelería y repostería:

- Decoración de productos en pastelería y repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.

- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
 - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Servicio de las elaboraciones de pastelería y repostería:
- Coordinación con el resto de los departamentos.

CONTENIDOS BÁSICOS

Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Eliminación de residuos.

Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- Preparación de latas y moldes.
- Masas hojaldradas: Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.
- Masas batidas o esponjadas: Proceso de elaboración.
Principales elaboraciones con masas batidas.
- Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones.
- Masas azucaradas: Proceso general de elaboración de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.
- Refrigeración de productos de pastelería.

Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones:

- Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas.
- Elaboración y conservación de rellenos salados.
- Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas.
- Preparación y conservación de coberturas de chocolate.
- Elaboración y conservación de jarabes.
- Obtención y conservación de semifríos.

Decoración de productos de panadería y repostería.

- Decoración de productos en pastelería/repostería.
- Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.

- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

METODOLOGÍA ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS

En las prácticas realizadas en los talleres, se comenzará con una breve explicación de la organización y secuenciación de las tareas a realizar, dando unas breves explicaciones sobre las recetas y elaboraciones que vayan a desarrollarse, con las diferencias y tiempos previstos.

Se procederá posteriormente a la preparación y utilización de los equipos, útiles y herramientas necesarias, procediendo asimismo a la selección de materias primas y géneros necesarios para las elaboraciones, siguiendo los procedimientos establecidos y en los tiempos previstos.

Una vez terminadas las elaboraciones se verificará la calidad de estas, y en caso de deficiencias se analizarán las causas, aplicando las medidas correctoras adecuadas.

Al finalizar cada clase se procederá al tratamiento de los residuos, a la limpieza de los utensilios, herramientas y equipos, y a la conservación de todos los productos elaborados y de las materias primas no utilizadas, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de protección ambiental.

Esta es una asignatura donde la labor del profesorado está fundamentada en una adecuada selección de las actividades prácticas secuenciadas en orden creciente de dificultad y de seguimiento de fichas técnicas de fabricación (recetas), que son las que van a guiar el desarrollo de las actividades y la progresiva adquisición de las destrezas. Tal como se ha señalado conviene comenzar por elaboraciones sencillas para favorecer la confianza y el estímulo del alumnado.

El profesorado deberá realizar un seguimiento cercano e individualizado del proceso de aprendizaje de cada alumno o alumna realizando anotaciones sistemáticas de avances y dificultades en una lista de control.

Se realizarán explicaciones breves seguidas de la realización de actividades de aplicación de los contenidos explicados con:

- .1.1.1. diferente nivel de profundización
- .1.1.2. diferente forma de trabajo: Por parejas, en equipo
- .1.1.3. Utilizar el trabajo cooperativo, trabajo por partidas.
- Siempre utilizando medios TIC en el aula, con Moodle, pizarra digital, etc....

- Realizar actividades con el alumnado para que expliquen y trabajen con otros alumnados de diferentes niveles.
- Utilizar con el alumnado el aprendizaje basado en la resolución de problemas, se encuentran con una serie de dificultades en los ejercicios o prácticas en clase y deben buscar la forma de solucionar esos obstáculos para poder conseguir el objetivo final.
- Utilizar el aprendizaje significativo para que el alumnado entienda lo que están aprendiendo, que utilicen lo aprendido en nuevas situaciones, en contextos diferentes, se trata de no memorizar sino comprender.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS

1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de estos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear.
- b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- c) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
- d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- g) Se han descrito las principales anomalías de los equipos, así como las medidas correctoras.
- h) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
- i) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escabadas, hojaldre).
- b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- c) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- d) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y ~~tipo~~ a elaborar.
- e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas

- f) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas.
- g) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y / o congelación).
- h) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.
- i) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.
- j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.

3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.
- b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.
- c) Se ha interpretado la formulación de cada producto.
- d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.
- e) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.
- g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
- h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.
- i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y alternativas de uso.
- b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.
- c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.
- e) Se ha elegido el diseño básico o personal.
- f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y PROMOCIÓN. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS

El profesor/a dará a conocer a los alumnos/as al comienzo de cada evaluación los criterios y los procedimientos de evaluación del módulo, explicará qué criterios serán tenidos en cuenta a la hora de evaluar cada práctica (y cómo afectará esto a su nota)

La nota final total será la resultante de la media aritmética entre los siguientes parámetros:

- Conocimientos 33,3%
- Destrezas 33,3%
- Actitudes 33,3%

La nota de cada evaluación se obtendrá de sumar los tres apartados teniendo que obtener como mínimo en cada apartado. Para superar los objetivos mínimos se considerará la evaluación aprobada cuya nota mínima media sea de 5 sobre 10.

El nivel de conocimientos (asimilación de conceptos) 33,3%

- Lo valoraremos a través de las pruebas escritas y/u orales, que se realizarán de forma periódica a lo largo de la evaluación. Los exámenes de evaluación consistirán en cuestiones similares a las actividades de enseñanza -aprendizaje realizadas en clase.
- La comprensión de los procedimientos mediante la realización de ejercicios prácticos, tanto en clase como en el cuaderno. Se valorará la comprensión y el análisis de textos y normas, así como su aplicación en casos concretos.
- Controles escritos y periódicos más el cuaderno de prácticas.

Cada examen se podrá recuperar durante la siguiente evaluación, y así sucesivamente hasta la 3ª evaluación, con la nota máxima de un 5. La nota de la 3ª es la media de la 1ª, la 2ª y la 3ª en base a los porcentajes 20%(primera evaluación), 30%(segunda evaluación) y 50%(tercera evaluación).

De no recuperar dicho examen la materia contenida en él quedará pendiente para la Evaluación final.

Evaluación de procedimientos y actitudes

Se basa en una observación sistemática y la recogida de datos. Se podrán realizar pruebas prácticas

para comprobar determinadas destrezas, habilidades y conocimientos.

Marcando en dicha prueba los criterios de evaluación y calificación de esta.

Evaluación de procedimental de 33'3%

Destrezas de ejecución: 1,1 punto.

Conocimiento de la receta y del proceso: 1,1 punto.

Orden en la elaboración: 1,1 punto.

Evaluación de contenidos de actitudes :33'3%

Uso de utensilios. Completo, incompleto, sucio, averiado. 1,1 punto.

Atención, interés y participación. 1,1 punto.

Colaboración, equipo. 1,1 punto.

Si un/a alumno/a acumula en una asignatura y durante un periodo de evaluación (trimestre) un número de faltas sin justificar mayor que el número de horas que semanalmente se cursa en esa asignatura más una, podrá perder el derecho a ser evaluado/a y debe presentarse directamente a la prueba de recuperación de esa asignatura. (este apartado se explica a continuación en las medidas de recuperación y promoción). En el boletín de notas figurará: "no calificado por faltas de asistencia". Dicho examen valdrá el 100% de la calificación.

Por la orden 2323/2003, de 30 de abril, por la que se regula la matriculación, el alumno/a que acumule un número de faltas de asistencia no justificadas equivalentes al 15% de las horas de formación que correspondan al total de los módulos en que el alumnado este matriculado, se podrá anular la matrícula por inasistencia. Así mismo, será causa de baja de matrícula la inasistencia no justificada del alumno/a a las actividades de todos los módulos en que esté matriculado por un periodo de 15 días lectivos consecutivos.

Actividades de recuperación

Las diferentes unidades de trabajo podrán ser recuperadas con una mejora en el trabajo diario, si esta lleva la adquisición de las destrezas y los conocimientos requeridos en los objetivos mínimos de la programación o mediante la realización de una prueba en las fechas que el profesor proponga.

Se establece una prueba de recuperación por evaluación sobre los contenidos conceptuales.

Aquel alumnado que no obtengan en la 1ª y en la 2ª y en los exámenes de la 3ª evaluación un 4 deberá de recuperarlas y obtener un mínimo de 5 para poder promediar.

De tal forma que cada evaluación tendrá su recuperación pertinente.

En la recuperación la nota máxima será de un 5.

Los contenidos procedimentales y actitudinales suspendidos se entenderán como recuperados en el momento que se recupere la siguiente evaluación y así sucesivamente. En cuanto a estos contenidos se calificará de acuerdo con las calificaciones recogidas durante todo el curso. La no superación del módulo en primera dará como resultado la convocatoria de septiembre, donde habrá que superar un contenido teórico- práctico.

MEDIDAS DE RECUPERACIÓN Y PROMOCIÓN

Posteriormente a la celebración de la Sesión de Evaluación, entregará individualmente las actividades, el examen y proyecto/s corregidos indicando los errores cometidos, los mínimos exigibles no superados y los aspectos a corregir para la recuperación (en caso de necesitarla).

Además, en clase se corregirá el examen escrito de la evaluación. Antes de la prueba de recuperación, se hará un seguimiento personalizado de la evolución y el trabajo realizado por el alumno/a que tenga que realizar la, para poder corregir de manera más eficaz sus fallos.

Los exámenes de recuperación de evaluación de 1er curso tendrán una duración de 60 minutos.

Si algún alumno o alumna suspendiera alguna recuperación tendrá otra oportunidad en la convocatoria ordinaria de junio en la que se podrá examinar de las evaluaciones suspensas, debiendo realizar las pruebas que en cada evaluación se han detallado.

La calificación final será la media de las notas obtenidas en cada evaluación. Tanto esta calificación final, como la de las evaluaciones serán numéricas, de 1 a 10 puntos, sin decimales. Si al alumno/a se le comunicara la de evaluación con decimales, será sólo a efectos informativos, sirviendo para obtener con mayor precisión la calificación final de curso.

Después de la convocatoria ordinaria tendrán la extraordinaria que tendrá lugar a finales del mes de junio para el alumnado que no superará la convocatoria ordinaria.

Los alumnos/as que deseen presentarse a subir nota, deben hacerlo en la convocatoria ordinaria de junio, teniendo en cuenta los siguientes puntos:

- Sólo podrán hacerlo si han superado todas las evaluaciones.
- La repetición de la prueba escrita de evaluación implica una nueva evaluación, lo que supone una subida o bajada de nota (incluso llegando a no superar el módulo). Por ello se les concederá un tiempo de cortesía (10 min) en el cual decidirán si realmente quieren seguir con la prueba o no.
- El profesor/a del módulo debe conocer con antelación el deseo del alumno/a de presentarse a esta prueba.
- El alumnado con la asignatura suspendida en la segunda convocatoria y que pueda promocionar,

tendrán que examinarse de todos los contenidos del curso en la tercera o posteriormente en la cuarta convocatoria. Se les entregará orientaciones de trabajo desarrollados por el departamento (resúmenes, esquemas, ejercicios, practicas), que les ayuden a preparar dicha prueba.

Se realizará un examen a mediados de diciembre y otro en febrero para poder superar la tercera convocatoria con los contenidos fraccionados y si no lo superase se le realizara la última convocatoria en el mes de mayo para poder superar la asignatura.

CRITERIOS DE ORTOGRAFÍA, ACENTUACIÓN Y PUNTUACIÓN

En 1º de CFGM se aplicarán los siguientes criterios:

En todos los ejercicios se ponderará específicamente la capacidad expresiva y la corrección idiomática, y para ello se tendrá en cuenta:

- a) La propiedad del vocabulario.
- b) La corrección sintáctica.
- c) La puntuación apropiada.
- d) La adecuada presentación.
- e) La corrección ortográfica:

En la primera evaluación:

La ortografía será calificada y podrá restar de la prueba escrita hasta un punto y medio de la calificación obtenida. Cada error de ortografía y cada dos errores de tilde deducirán 0,25 puntos de la nota del ejercicio. Se conceden tres faltas de ortografía de crédito.

En la segunda y tercera evolución:

La ortografía será calificada y podrá restar de la prueba escrita hasta dos puntos de la calificación obtenida. Cada error de grafía y cada dos errores de tildes deducirán respectivamente 0,25. Se conceden tres faltas de crédito.

RECURSOS DIDÁCTICOS: LIBROS DE TEXTO Y OTROS MATERIALES

Para el estudio de las diferentes asignaturas el alumnado dispondrá de la plataforma Moodle donde podrá hacer seguimiento del temario que se irá dando en el curso.

Para las asignaturas prácticas el alumnado contará con fichas específicas tales como:

- **Fichas de receta.**
- **Fichas técnicas.**
- **Ficha de métodos y tiempo.**
- **Ficha de planificación de tareas.**

El alumnado trabajará a lo largo del curso con estas fichas que estarán en una hoja de cálculo en las que irán introduciendo datos para después imprimirlas y poder llevarlas a la cocina.

MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES

ORDINARIAS GENERALES (Se tiene en cuenta la características y necesidades del grupo y la adecuación al nivel de desarrollo del grupo)

Adecuación de objetivos al grupo: Incluir, priorizar objetivos, variar su temporalización...

Organización de contenidos en ámbitos integradores.

Equilibrar los tres tipos de contenidos: conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Metodologías que favorezcan la participación de todo el alumnado. Trabajar la diversidad y la diferencia, inclusión escolar (Juegos y dinámicas de grupo que favorezcan la relación social con iguales)

Selección y utilización de materiales curriculares diversos.

Diversificar procedimientos de evaluación.

ORDINARIAS SINGULARES (Se tiene en cuenta las características y necesidades del alumnado y la adecuación al nivel de desarrollo del grupo).

- Actividades de recuperación de materias o módulos no superados al promocionar de curso.
- Refuerzo en determinadas áreas
- Apoyos para el alumnado con retraso curricular generalizado.
- Adaptaciones no significativas del currículo:
- Priorizar objetivos y contenidos, ser flexibles en la temporalización.
- Modificar criterios de evaluación: Exámenes tipo test (Verdadero/Falso) (Elegir entre varias opciones **a, b, c**) Subrayar o Rodear la respuesta. Unir con flechas. Instrucciones claras, con frases cortas, descomponer los problemas paso a paso.

Metodología: Utilizar apoyos visuales, aprendizaje sin error, lenguaje sencillo y claro, emparejar, clasificar, organizadores gráficos, mapas visuales, evitar distractores y estímulos innecesarios.

ESPECÍFICAS (Se tiene en cuenta las características y necesidades del alumnado y la adecuación a su propio nivel de desarrollo)

- Programas específicos a grupos de alumnado que suponen una modificación significativa de objetivos contenidos, y criterios de evaluación. Parte del tiempo de estos programas podrán realizarse en agrupamientos distintos del grupo de referencia. Diversificaciones curriculares. Programas de compensación educativa.

LAS ESTRATEGIAS DE ANIMACIÓN A LA LECTURA Y EL DESARROLLO DE LA EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA

La lectura constituye un factor primordial para el desarrollo de las competencias básicas.

Por todo ello, se proponen una serie de estrategias de animación a la lectura que tienen en común los siguientes objetivos generales:

Desarrollar y consolidar el hábito a la lectura por parte del alumnado.

- Fomentar la lectura desde todas las áreas curriculares.
- Programar actividades de animación a la lectura coordinadas entre los diferentes departamentos didácticos por niveles educativos.
- Desarrollar la comprensión lectora.

- Utilizar la lectura como fuente de entretenimiento y de información.

Desde el departamento de Cocina y Gastronomía incluimos actividades como:

- Libros recomendados: títulos específicos de nuestra área.
- Lecturas de textos al acabar un tema y del que se realicen cuestiones.
Exposiciones orales de trabajos.
Artículos de prensa.

MEDIDAS NECESARIAS PARA LA UTILIZACIÓN DE LAS TIC`S

OBJETIVOS GENERALES:

- 1º) Incorporar en nuestro centro las tecnologías de la información y la comunicación para adaptarnos de una manera real y práctica a lo que la sociedad espera de nosotros, siendo motor y promotor del avance de esta.
- 2º) Promover, mediante nuestra formación y actualización continua en las nuevas tecnologías, un cambio metodológico que nos lleve a mejorar la calidad de nuestra labor docente.
- 3º) Potenciar la formación integral de nuestro alumnado.
- 4º) Minimizar, en la medida de lo posible, y desde el punto de vista socioeducativo, las posibles desigualdades que se puedan dar entre nuestro alumnado.
- 5º) Mejorar la atención a la diversidad (alumnado con N.E.E., multiculturalidad, ...).
- 6º) Formar a nuestro alumnado en el uso de las TIC y capacitarlos para: buscar información, seleccionarla de forma crítica y transformar esa información en conocimiento.
- 7º) Fomentar el trabajo colaborativo.
- 8º) Formar alumnado más protagonistas, más independientes, más responsables, más tolerantes y capacitados.
- 9º) Posibilitar y promover la transición del uso software comercial al software de código abierto en toda la comunidad escolar.
- 10º) Promover y fomentar la creación y elaboración de nuevos materiales y programas compatibles con el software de código abierto por parte del profesorado de este Centro.

LAS ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

JUSTIFICACIÓN:

Se justifica la importancia de las actividades complementarias y extraescolares partiendo de la premisa que considera una educación de calidad aquella que responde a las nuevas demandas sociales de modo eficaz y proporciona no sólo un incremento de su calidad de vida, sino también

igualdad, justicia y oportunidades para todos. En este contexto es en el que se ha ido reconociendo la contribución de las actividades complementarias y extraescolares para lograr una formación plena del alumnado.

Este tipo de actividades promueven en el alumnado un sentimiento de pertenencia al centro y al grupo, ayudan a conseguir que adquieran una mayor autonomía y responsabilidad en la organización de su tiempo libre, favoreciendo la autoestima en una serie de alumnado que en las materias escolares van mal y que muchas veces las actividades extraescolares le dan la oportunidad de destacar respecto a sus compañeros y compañeras de manera positiva.

Se consideran:

Actividades complementarias las organizadas durante el horario escolar de acuerdo con el Proyecto Curricular y que tienen un carácter diferenciado de las propiamente lectivas, por el momento, el espacio o recursos que utilizan. Desde el Departamento de Cocina y Gastronomía se proponen.

- Visita y gestión del Aula Viva en Hipatia
- Iniciación a las catas
- Visita al centro de empresarios de la hostelería dando sus impresiones y aportando su experiencia en su actividad emprendedora.

Actividades extraescolares las encargadas de potenciar la apertura del Centro a su entorno y a procurar la formación integral del alumnado en aspectos referidos a la ampliación de su horizonte cultural, la preparación para su inserción en la sociedad o el uso del tiempo libre. Las mismas se realizarán fuera del horario lectivo, tendrán carácter voluntario para el alumnado y buscarán la implicación activa de toda la comunidad educativa.

LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y REVISIÓN DE LOS PROCESOS Y LOS RESULTADOS DE LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS

Al finalizar el curso escolar debemos analizar los procesos y resultado obtenidos para sacar unas conclusiones que nos permitan la mejora a la hora de programar los siguientes cursos.

Esto supone dos **acciones fundamentales**:

La evaluación de la programación, donde tendremos en cuenta:

- Temporalización: adecuación de los tiempos marcados
- Validez metodológica: si sirve a una mayoría (se mide en resultados y porcentajes).
- Coherencia: equilibrio entre conceptos, procedimientos, actitudes en relación con los objetivos, así como la adecuación de los exámenes a los contenidos dados y a los objetivos.

- las propuestas de mejora que se deducen de lo anterior

Para ello elaboraremos una **memoria final** en la que se recojan dichos aspectos.