
PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
POSTRES EN RESTAURCIÓN
CURSO 202324

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 y **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 C ocina y Gastronomía.

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

Módulo profesional:	Postres en restauración.
Código:	OO28
Ciclo formativo:	Cocina y Gastronomía.
Grado:	Medio.
Familia Profesional:	Hostelería y turismo.
Duración	85 horas
Curso:	2º
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-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), c), e), f), g) h), i), j) y k) del ciclo formativo y las competencias a), c), d), e), f), g), h), i), j), k) y l) 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 COMPETENCIAS BÁSICAS

Competencias básicas	Capacidades didácticas	Competencias básicas en la asignatura
Competencias en comunicación lingüística.	<ul style="list-style-type: none"> - Comprender y comunicar - Expresar ideas y emociones - Dialogar 	Trabajo en equipo durante las prácticas.
Competencia matemática.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - Auto evaluarse 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, ficha técnicas de fabricación (recetas),etc... pasando posteriormente a contenidos más complejos relacionados con las técnicas culinarias del módulo de Postres en Restauración.

Secuenciación de los contenidos:

1º TRIMESTRE

- Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración
- Elaboración de postres a base de frutas
- Elaboración de postres a base de lácteos
- Elaboración de helados y sorbetes:

2º TRIMESTRE

- Elaboración de postres fritos o de sartén
- Elaboración de semifríos
- Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:

CONTENIDOS

Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración:

- Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
- Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
 - Fichas.
 - Ordenes de trabajo.
 - Otras.
- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de estos en restauración.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de postres a base de frutas:

- Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características y aplicaciones.
 - Temporalidad de las frutas.

- Presentación en el mercado.
- Maquinaria específica para la elaboración de postres a base de frutas.
- Peladoras.
- Refinadora
- Escarchadoras.
- Otras.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.
- Preelaboración de la fruta según sus características. Lavado, pelado e hidratado entre otros.
- Porcionado en función del uso.
- Aplicación de la técnica culinaria en función del producto final.
- Elaboración del postre aplicando la técnica requerida.
- Acabado del postre según la ficha técnica y los criterios estéticos establecidos.
- Conservación de postres a base de frutas.
- Regeneración a temperatura de servicio de postres a base de frutas.

Elaboración de postres a base de lácteos:

- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características y aplicaciones.
- Tipos de leches.
- Productos lácteos. Cuajada, nata, yogures y quesos entre otros.
- Maquinaria específica para la elaboración de postres a base de lácteos.
- Batidora.
- Yogurtera.
- Cortadores de queso.
- Otras.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.
- Preelaboración de los lácteos según sus características.
- Porcionado en función del uso.
- Aplicación de la técnica culinaria en función del producto final.
- Elaboración del postre aplicando la técnica requerida.
- Acabado del postre según la ficha técnica y los criterios estéticos establecidos.
- Conservación de postres a base de lácteos.
- Regeneración a temperatura de servicio de postres a base de lácteos.

Elaboración de postres fritos o de sartén:

- Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características y aplicaciones.
- Maquinaria específica para la elaboración de postres a base fritos o de sartén.
- Freidoras
- Sartenes.
- Escurridores.
- Dosificadores.
- Otras.
- Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
- Elaboración de las masas según la ficha técnica.
- Porcionado en función del producto final

- Aplicación de la técnica culinaria en función del producto final.
- Elaboración del postre aplicando la técnica requerida.
- Acabado del postre según la ficha técnica y los criterios estéticos establecidos. Glaseado, flambeado, relleno y otros.
- Conservación de postres fritos y de sartén.
- Regeneración a temperatura de servicio de postres fritos y de sartén.

Elaboración de helados y sorbetes:

- Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.
- Helados de crema.
- Helados de fruta.
- Sorbetes con alcohol.
- Sorbetes de fruta.
- Biscuit y perfectos.
- Otros.
- Maquinaria específica para la elaboración de helados y sorbetes.
- Heladoras.
- Sorbeteras.
- Moldes de perfecto.
- Moldes de bombas.
- Otras.
- Ingredientes específicos en la elaboración de helados y sorbetes.
- Estabilizantes.
- Colorantes.
- Emulsionantes.
- Saborizantes.
- Otros.
- Procedimientos de ejecución de helados y sorbetes.
- Praelaboración de los helados y sorbetes según sus características.
- Cremas inglesas.
- Almíbares.
- Zumos.
- Biscuit.
- Otros.
- Aplicación de la técnica en función del producto final.
- Elaboración del postre aplicando la técnica requerida.
- Acabado según la ficha técnica y los criterios estéticos establecidos
- Regeneración a temperatura de servicio de postres a base de helados y sorbetes.

Elaboración de semifríos:

- Semifríos. Descripción, tipos y aplicaciones.
- Bavarois.
- Carlotas.
- Mousses.

- Otros.
- Maquinaria, útiles y herramientas específica para la elaboración de semifríos.
- Moldes de bavarois.
- Moldes de carlotas.
- Otras.
- Procedimientos de ejecución de semifríos.
- Preelaboración de los ingredientes según sus características y el producto final.
- Aplicación de la técnica en función del producto final.
- Elaboración del postre aplicando la técnica requerida.
- Acabado del semifrío según la ficha técnica y los criterios estéticos establecidos.
- Conservación de semifríos.
- Regeneración a temperatura de servicio de semifríos.

Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:

- Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Por temperaturas.
- Por texturas.
- Por sabores.
- Otros.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.
- Realización de las operaciones necesarias para el servicio de los diferentes tipos de postres según la definición del producto y la terminación de este.
- Postres emplatados.
- Carros de postre.
- Otros.

CONTENIDOS MÍNIMOS

Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración:

- Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
 - Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
 - Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de estos en restauración.
- Elaboración de postres a base de frutas:
- Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
 - Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de postres a base de lácteos:

- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.

- Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de postres fritos o de sartén:

- Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de helados y sorbetes:

- Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de semifríos:

- Semifríos. Descripción, tipos, aplicaciones y conservación.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:

- Decoración y presentación de postres emplatados.
- Normas y combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

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 diferentes fases 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, cañón,
 - Realizar actividades con el alumnado para que ellos mismos trabajen con alumnado 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 INSTRUMENTOS

1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.
- c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.
- c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.

5. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.
- c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.
- b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes.
- c) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.
- b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- c) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación

- a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.
- d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.
- e) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) 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 un 4 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 realizaran 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.

La nota final del módulo es la media de la 1ª, la 2ª en base a los porcentajes 40%(primera evaluación), 60%(segunda evaluación). Dado que en 2º de grado medio no se contempla una 3ª 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%

Utillaje. 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 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

Se realizará una recuperación después de cada evaluación, tanto en la 1ª, como en la 2ª evaluación en la convocatoria ordinaria y en la extraordinaria se tendrá que evaluar de todos los contenidos. En la recuperación la nota máxima será de un 5.

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 el caso de solicitarla).

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

CRITERIOS DE ORTOGRAFÍA, ACENTUACIÓN Y PUNTUACIÓN

En 2º 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 ~~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 de 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 las 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 alumnos/as 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

