
PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
PRODUCTOS CULINARIOS
CURSO 2023-24

Ciudad
Educativa
Municipal

FUHem
Hipatia



1. Introducción

La programación que aquí se expone está realizada en base al 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, 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 al 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 productos culinarios queda identificado por los siguientes elementos:

| | |
|-------------------------------|---|
| Módulo profesional: | Productos gastronómicos. |
| Código: | 0048. |
| Ciclo formativo: | Cocina y Gastronomía. |
| Grado: | Medio. |
| Familia Profesional: | Hostelería y turismo. |
| Duración | 145 horas |
| Curso: | 2º |
| Especialidad del profesorado: | Cocina y Pastelería (Profesora Técnica o Profesor Técnico de Formación Profesional) |
| Tipo de módulo: | Módulo Profesional asociado a la unidad de competencia: UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio. |
| 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. |

2. Objetivos del área

Los Objetivos Generales del Ciclo Formativo de Cocina relacionados con los resultados 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, analizando 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.

3. contribución de la materia a la adquisición de competencias básicas

1. Competencia en comunicación lingüística.

Capacidades didácticas.

-Comprender y comunicar

-Expresar ideas y emociones

-Dialogar

Competencias básicas en la asignatura.

-Trabajo en equipo en el taller.

2. Competencia matemática

Capacidades didácticas.

-Resolución de problemas.

-Realizar cálculos y estimaciones.

Competencias básicas en la asignatura.

-Complementando fichas técnicas utilizando gramajes y medidas.

3. Competencia en el conocimiento y la interacción con el mundo físico.

Capacidades didácticas.

-Interactuar con el espacio y el entorno.

Competencias básicas en la asignatura.

-Conocer el uso de los materiales y medidas disponibles.

4. Tratamiento de la información y competencia digital.

Capacidades didácticas.

-Buscar y seleccionar información.

-Interpretar y analizar críticamente la información.

-Utilizar herramientas TIC.

Competencias básicas en la asignatura.

-Realización de fichas en hojas de cálculo.

-Búsqueda de información en internet.

5. Competencia social y ciudadana.

Capacidades didácticas.

-Resolver conflictos y problemas sociales

-Desarrollar habilidades sociales

Competencias básicas en la asignatura.

-Convivencia en las prácticas en cocina

6. Competencia cultural y artística.

Capacidades didácticas.

-Desarrollar la capacidad creadora y estética

-Expresarse a partir de los lenguajes artísticos

-Valorar la diversidad cultural

-Contribuir a la conservación del patrimonio

Competencias básicas en la asignatura.

-Elaboración y creación de platos.

-Realizar platos tradicionales a nivel nacional e internacional.

7. Competencia para aprender a aprender.

Capacidades didácticas.

- Identificar y plantear problemas.
- Autoevaluarse y autorregularse.
- Gestionar los propios procesos de aprendizaje.
- Plantearse preguntas.
- Aprender con los otros.

Competencias básicas en la asignatura.

- Realizar análisis de los servicios en cocina.

8. Autonomía e iniciativa personal.

Capacidades didácticas.

- Desarrollar un pensamiento crítico.
- Planificar y realizar tareas, proyectos.

-Tomar decisiones.

- Cooperar y trabajar en equipo.

-Adaptarse al cambio y a las nuevas situaciones.

Competencias básicas en la asignatura.

- En las distintas elaboraciones de platos en cocina.

4. Organización y secuenciación de los contenidos

Secuenciación de los contenidos

| TEMPORALIZACIÓN ANUAL | | |
|--|--|--------------|
| TRIMESTRE 1º | TRIMESTRE 2º | TRIMESTRE 3º |
| Organización de los procesos productivos. Elaboración de productos culinarios básicos. Organización y desarrollo de procesos culinarios y de servicios de restauración directa y diferida. | Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas. Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas. | FCT'S |

CONTENIDOS:

Organización de los procesos productivos:

- Análisis del mercado.
- Descripción de las tendencias actuales.
- Adecuación de la información que se genera a los gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda.
- Adaptación de las elaboraciones a realizar de acuerdo con las expectativas del cliente. Necesidad de prever posibles alternativas a las elaboraciones culinarias planificadas.
- Fase de ejecución de las elaboraciones culinarias. Observación de los objetivos y niveles de calidad previamente determinados. Valoración y control de resultados.
- Información relacionada con la organización de los procesos.
 - Fichas técnicas de producción.
 - Órdenes de trabajo.
 - Otras.
- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Fases de producción y servicio en cocina. Descripción y análisis.
 - Acabado.
 - Emplatado según las características del servicio.

Organización y desarrollo de procesos culinarios y de servicios en restauración directa y diferida:

- Organización del proceso.
 - Organización del proceso en la restauración directa.
 - Organización del proceso en la restauración diferida.
- Descripción y análisis básico de la restauración directa y diferida.
- Características identificadoras:
 - En función de la elaboración.
 - En función de la conservación.
 - En función de la regeneración.
 - En función del servicio.
- Diagramas de organización y secuenciación en función de las diversas fases productivas.
- Etapas del desarrollo productivo.
- Aplicación en función de la distribución: Cadena fría, caliente y mixta

Elaboración de productos culinarios:

- Descripción y características generales de las cocinas territoriales.
- La cocina internacional: tradición, productos y elaboraciones más representativas.
 - Cocina europea.
 - Cocina latino americana.
 - Cocina asiática.
 - Otras.
- La cocina española: tradición, productos y elaboraciones más representativas.
 - Productos más significativos sujetos a: denominación de origen (DO), indicación geográfica protegida (IGP), denominación genérica (DOP), entre otros.
 - Platos típicos de la gastronomía española.
 - Tendencias actuales.

- Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del panorama culinario español e internacional. Ferias, convenciones y congresos gastronómicos.
- Selección de útiles, herramientas y equipos necesarios.
- Ejecución de las preelaboraciones básicas, técnicas culinarias complejas y procedimientos de ejecución y control.
- Esquemas, gráficas y diagramas de flujo para la elaboración de platos.
- Elaboración de platos característicos de la cocina española e internacional, teniendo en cuenta las preelaboraciones y elaboraciones básicas.
- Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.
- Procedimientos de ejecución de técnicas de envasado y conservación.
 - Vacío con o sin atmósfera modificada.
 - Etiquetado.
 - Refrigeración, congelación y ultra congelación.

Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:

- Cualidades organolépticas de las materias primas.
- Peculiaridades y combinaciones básicas.
 - Sabores esenciales: dulce, salado, amargo y ácido.
- Transformaciones físicoquímicas de los alimentos. Descripción y características.
- Procedimientos de ejecución de los productos culinarios. Carnes, pescados, hortalizas, legumbres, huevos, etc.
- Experimentación y evaluación de posibles tratamientos innovadores.
 - Sistemas de cocción a baja temperatura.
 - Vacío.
 - Nitrógeno.
 - Texturizador de alimentos congelados.
 - Destilación de sólidos a baja temperatura utilizando bomba de vacío.
 - Nuevos productos texturizantes y emulsionantes.
 - Otros.
- Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.
- Fases, técnicas, puntos clave y de control y valoración de resultados.

Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas:

- Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas. Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias.
 - Intolerancia a la lactosa.
 - Intolerancia al gluten
 - Intolerancia al huevo
 - Intolerancia a los mariscos
 - Otras.
- Dieta, régimen, dietética y dietoterapia.
- Tipos de dieta. Descripción y caracterización.
- Modificaciones según los distintos tipos de criterios.

- Textura: blanda, líquida clara, líquida espesa; triturada, basal.
- Energía: hipercalórica, hipocalórica.
- Azúcares: hipoglúcida, sin lactosa u otros disacáridos, pobre en fibra, rica en fibra.
- Lípidos: pobre en grasa, pobre en colesterol, rica en ácidos grasos esenciales, rica en grasa.
- Proteínas: hipoprotéica, hiperprotéica, con restricción de ciertos aminoácidos.
- Otras sustancias nitrogenadas: sin gluten; con restricción de purinas.
- Minerales: hiposódica, con restricción de potasio, pobre en calcio, rica en hierro.
- Líquidos: dieta seca.
- Volumen: hipovolémica, absoluta.
- Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas, en función de la alergia, dieta o intolerancia.
- Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas.
- Orden y limpieza.
- Revisión de maquinaria.
- Acopio de géneros y preelaboraciones.

CONTENIDOS MÍNIMOS:

Organización de los procesos productivos:

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

Elaboración de productos culinarios:

- Cocinas territoriales. Descripción y características generales.
 - Diversidad de la cocina española e internacional.
- Tradición, productos y elaboraciones más significativas.
- Ejecución de elaboraciones más representativas.
- Fases, técnicas, procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.
- Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas: descripción, análisis, ejecución y aplicaciones.
 - Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario.

Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:

- Transformaciones físico-químicas de los alimentos.
- Descripción y características.
- Cualidades organolépticas de las materias primas.
- Valoraciones significativas y combinaciones básicas.

- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.
- Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.
- Procedimientos de ejecución de los productos culinarios.
- Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados.

Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas:

- Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas. Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias.
- Dietas tipo. Descripción y caracterización.
- Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas.
- Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas.

5. Metodología estrategias didácticas

Este es un módulo donde la labor del profesorado está fundamentada en una adecuada selección de las actividades prácticas secuenciadas en orden creciente de dificultad y en el 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.

Organización de procesos productivos y de servicio en cocina:

- Determinación de las fases y la secuencia de operaciones.
- Coordinación de equipos de cocina.
- Selección de las técnicas de cocción, guarniciones, etc.

Utilización de técnicas culinarias avanzadas:

- Identificación y caracterización de las técnicas.
- Selección de equipos, herramientas y utillaje de cocina.
- Ejecución de las técnicas de cocción según los procedimientos establecidos, eligiendo adecuadamente utensilios, temperaturas, etc.
- Comprobación de los resultados obtenidos aplicando medidas correctoras si fuera necesario.

Siempre utilizando medios TIC en el aula, con pizarra digital, cañón,...

Realizar actividades con los alumnos para que expliquen, trabajen con otros alumnos de diferentes niveles.

Utilizar con los alumnos 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 los alumnos entiendan lo que están aprendiendo, que utilicen lo aprendido en nuevas situaciones, en contextos diferentes, se trata de no memorizar sino comprender.

6 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación. procedimientos e instrumentos

1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.
- e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
- b) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.
- c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.
- d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
- f) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos
- g) Los elementos necesarios para la producción.
- f) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
- g) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.
- h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.

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

3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.
- b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.
- c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.
- d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.

- 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.
- f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
- h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
- i) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.
- j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.
- b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
- c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.
- d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.
- e) Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación/ preparación inadecuada.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

7. 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 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.

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%

Ustillaje. 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 ~~sa~~ 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 ~~as~~ 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 ~~de~~ 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 ~~de~~ un/a 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 ~~cont~~ 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:

Se realizará una recuperación después de cada evaluación, tanto en la 1º, como en la 2º 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 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 suspendidas, 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 superara 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 suspendida 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.

El contenido de las dos pruebas será excluyente, por lo que la media de ambas deberá ser superior a un 5 para considerar que la materia pendiente de cursos anterior ha sido aprobada.

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.

08. RECURSOS DIDÁCTICOS: LIBROS DE TEXTO Y OTROS MATERIALES

Para el estudio de las diferentes asignaturas el alumnado dispondrá de la asignatura a través 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.

09. 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 alumno 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:

- a) Exámenes tipo test (Verdadero/Falso)
- b) Elegir entre varias opciones a, b, c
- c) Subrayar o rodear la respuesta
- d) 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 alumno y la adecuación a su propio nivel de desarrollo)

Programas específicos a grupos de alumnos 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.

10. 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.

11. Medidas necesarias para la utilización de las tic`s.

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 la misma.

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 (alumnos con N.E.E., multiculturalidad,).

6º) Formar a nuestros alumnos 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 más protagonistas, más independientes, más responsables, más tolerantes y más 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.

12. Las actividades complementarias y extraescolares

13. 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 ~~ahora~~ 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.

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