

 	PC.01-POC.02. ELABORACIÓN DE LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS		
	F1. Protocolo programación Ciclos Formativos		
	Edición: 1	Fecha: JUNIO 2016	Página 1 de 9



IES SAN MARCOS



Iniciativa de Empleo Juvenil



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"

<p>MÓDULO: INTEGRACIÓN</p> <p>2º CFGM Cocina y Gastronomía</p> <p>CURSO: 16/17</p>

PROFESOR Y TUTOR: JORGE LUIS PRIETO CURBELO

ÍNDICE DE LA PROGRAMACIÓN DE FCT

- **OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO**
- **DURACIÓN**
- **PERIODO DE REALIZACIÓN**
- **RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**
- **CONTENIDOS Y ACTIVIDADES FORMATIVAS**
- **METODOLOGÍA**
- **SEGUIMIENTO**
- **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

• OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo Las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando

• DURACIÓN

Este módulo tiene una duración de 64 horas.

• PERIODO DE REALIZACIÓN

Comenzarán antes de la realización del modulo FCT

• RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Incorpora en sus actividades las competencias sociopersonales y profesionales adquiridas, reconociendo especialmente el uso de las competencias clave y logrando una visión global y coordinada de los procesos característicos de la profesión.
 2. Integra y aplica las capacidades y los conocimientos adquiridos, en el análisis y diseño de proyectos, intervenciones y acciones politécnicas o polifuncionales, relacionados con las competencias profesionales.
 3. Integra y aplica las capacidades y los conocimientos adquiridos, en el desarrollo, ejecución y seguimiento de proyectos, intervenciones y acciones politécnicas o polifuncionales, relacionados con las competencias profesionales, en las debidas condiciones de calidad, prevención de riesgos y protección medioambiental.
- Se han identificado las competencias sociopersonales y profesionales vinculadas a la profesión, relacionándolas con las competencias clave.
 - - Se ha valorado la importancia de las habilidades sociopersonales en el desempeño de la labor profesional.
 - - Se han relacionado las funciones y competencias de la profesión con los procesos característicos del sector.
 - - Se han identificado los diferentes estilos de comunicación, sus ventajas y limitaciones, y se ha valorado la importancia del uso de la comunicación tanto verbal como no verbal en las relaciones interpersonales y profesionales.
 - - Se ha establecido una eficaz comunicación para recibir y dar instrucciones e intercambiar ideas e información.
 - - Se ha demostrado la capacidad de exponer ideas de manera clara y concisa.
 - - Se ha demostrado una actitud positiva hacia los cambios y para continuar aprendiendo de manera eficaz y autónoma, tomando conciencia y control de las propias capacidades y conocimientos.
 - - Se ha valorado la importancia de la autocrítica y la autoevaluación en el desarrollo de los procesos, respetando las opiniones diferentes a la propia y los acuerdos de grupo.
 - - Se ha desarrollado la capacidad de colaborar en tareas realizadas conjuntamente y de participar de manera coordinada en equipos de trabajo para conseguir un objetivo propuesto.
 - - Se han resuelto problemas y conflictos derivados del trabajo en equipo, aplicando los procedimientos adecuados a cada caso.
 - - Se han afrontado las actividades con iniciativa, creatividad y autonomía, demostrando una visión estratégica ante los retos y las oportunidades.
 - - Se ha hecho uso de los recursos tecnológicos para resolver problemas reales de modo eficiente, demostrando capacidad para buscar, obtener, procesar y comunicar información y transformarla en conocimiento mediante las tecnologías de la información y la comunicación (TIC).

- - Se han integrado conocimientos relacionados con la calidad, la prevención de riesgos y la protección del medioambiente en las actividades desarrolladas.
-
- - Se han identificado los aspectos tecnológicos y organizativos característicos de la profesión, relacionándolos con los objetivos y los productos o servicios que se ofrecen.
- - En casos prácticos de análisis o diseño de proyectos, intervenciones y acciones de carácter profesional:
 - · Se han identificado las necesidades más demandadas en el sector y el tipo actuación que puede darles respuesta.
 - · Se han establecido los objetivos que se pretenden conseguir identificando su alcance.
 - · Se ha recopilado información relativa a los aspectos clave de la actuación.
 - · Se han previsto los recursos materiales y personales necesarios.
 - · Se ha adaptado la formación adquirida a las disponibilidades y objetivos previstos, desarrollando la polivalencia funcional y técnica necesaria.
 - · Se ha cooperado en las tareas realizadas conjuntamente y participado de manera coordinada en los equipos de trabajo para conseguir el objetivo propuesto.
 - · Se ha actuado con creatividad, espíritu crítico y capacidad de innovación en las actividades realizadas.
 - · Se han identificado fortalezas y debilidades de la actuación, proponiendo medidas de mejora.
 - · Se ha desarrollado la actividad con iniciativa y autonomía, demostrando capacidad para aprender de los errores cometidos.
 - · Se han consolidado capacidades de organización, respuesta a las contingencias, cooperación y responsabilidad.
 - · Se han identificado las medidas que permitan garantizar la calidad de los procesos, la prevención de riesgos y la protección medioambiental.
-
- - En casos prácticos de desarrollo, ejecución y seguimiento de proyectos, intervenciones y acciones de carácter profesional:
 - · Se han secuenciado las actividades ordenándolas en función de las necesidades de implementación.
 - · Se han planificado y asignado los recursos, materiales y personales, y determinado la logística necesaria para cada actividad.
 - · Se han determinado los procedimientos de actuación o ejecución de las actividades.
 - · Se han identificado los riesgos inherentes definiendo el plan de prevención de riesgos y de protección medioambiental, así como los medios y equipos necesarios.
 - · Se ha identificado y analizado el procedimiento de seguimiento y evaluación de las actividades o intervenciones.
 - · Se han identificado posibles incidencias que pueden presentarse durante la realización de las actividades, y se han propuesto las medidas adecuadas para su solución.
 - · Se ha identificado y formalizado la documentación necesaria para la implantación, seguimiento y control de las actividades.
 - · Se han incorporado mejoras en el desarrollo de la actuación.

- Se han realizado las actividades de forma autónoma o subordinada, seleccionando y utilizando los medios adecuados, de acuerdo con directrices y métodos establecidos.
- Se ha demostrado una visión de conjunto de los procesos desarrollados y las técnicas aplicadas, adaptando la formación adquirida a las situaciones generadas.

• CONTENIDOS Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

RELACIÓN SECUENCIADA DE UNIDADES DE TRABAJO			
Nº U. T.	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	TEMPOR.	TRIMES.
UT 1	Aprendo, aplico y enseño	64 horas	3ª Eval.
	TOTAL DE HORAS	64 horas	

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 1: Aprendo, aplico y enseño
OBJETIVO/ CAPACIDADES
<p>OBJETIVOS GENERALES: De la J) a la K) y la I)</p> <p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Incorpora en sus actividades las competencias sociopersonales y profesionales adquiridas, reconociendo especialmente el uso de las competencias clave y logrando una visión global y coordinada de los procesos característicos de la profesión. 2. Integra y aplica las capacidades y los conocimientos adquiridos, en el análisis y diseño de proyectos, intervenciones y acciones politécnicas o polifuncionales, relacionados con las competencias profesionales. 3. Integra y aplica las capacidades y los conocimientos adquiridos, en el desarrollo, ejecución y seguimiento de proyectos, intervenciones y acciones politécnicas o polifuncionales, relacionados con las competencias profesionales, en las debidas condiciones de calidad, prevención de riesgos y protección medioambiental.

CONCEPTO (contenidos soporte)
Conoce su entorno profesional
PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)
Adquiere una vision general de los distintos tipo de establecimientos relacionados con el mundo de la profesion
ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Interés y respeto por el trabajo bien hecho.
- Interés y respeto por las valoraciones distintas de las propias como algo enriquecedor
- Toma de conciencia de la propia higiene, del material, equipos y locales.
- Respeto a las normas de seguridad e higiene
- Reconocimiento y valoración de la importancia de mantener el lugar de trabajo ordenado, seguro y agradable.
- Valoración de la importancia que tiene la organización y distribución de tareas dentro de
- Buena predisposición para enseñar lo aprendido

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A1.- visitas a restaurantes

- Realización una o varias visitas a locales (restaurantes), con unas características especiales
- reconocimiento y reflexión de la realidad del trabajo que se desarrolla el los restaurantes
- Análisis del resultado.

A2.- visitas a hoteles

- Realización una o varias visitas a locales (hoteles), con unas características especiales
- reconocimiento y reflexión de la realidad del trabajo que se desarrolla el los hoteles
- Análisis del resultado.

A3.- visitas a bodegas

- Realización una o varias visitas a locales (bodegas), con unas características especiales
- reconocimiento y reflexión de la realidad del trabajo que se desarrolla el los bodegas
- Análisis del resultado.

A4.- visitas a mercados y empresas de hostelerías

- Realización una o varias visitas a locales (mercados de abastos, empresas de distribución de producto específicos relacionado con la profesión), con unas características especiales
- reconocimiento y reflexión de la realidad del trabajo que se desarrolla el los restaurantes
- Análisis del resultado.

METODOLOGÍA Y SEGUIMIENTO

METODOLOGÍA

- La metodología empleada estará orientada a promover en los alumnos:.
- La adquisición de una visión global y coordinada de los procesos productivos y de creación de servicios a los que está vinculada la competencia profesional del título, por medio de la necesaria integración de contenidos científicos, tecnológicos y organizativos.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

INDICADORES DE EVALUACIÓN	DE	CRITERIOS CALIFICACIÓN	DE	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
---------------------------	----	------------------------	----	----------------------------

Desarrollo de actitudes, valores y pautas de actuación	100%	Uniformidad, Asistencia y Puntualidad (40%) Interés, comportamiento y Seguridad e higiene (60%)
--	------	--

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
<p>Los indicadores de evaluación que se van a utilizar para evaluar al alumno, son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Desarrollo de actitudes, valores y pautas de actuación. <p>Los criterios deben ser valorados utilizando una serie de instrumentos, los cuales deben ser usados con carácter general, por parte de los equipos educativos. Dichos instrumentos son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observación directa: uniformidad, seguridad e higiene, asistencia y puntualidad, interés y comportamiento. • Evaluación del alumnado <p>En primer lugar, hay que señalar que el proceso de evaluación de las enseñanzas de Formación Profesional, en el ámbito de la Comunidad Autónoma Canaria, se realizará de acuerdo con la normativa vigente en esta materia, Orden de 20 de Octubre de 2000, (BOC nº 148 de 10.11.00) modificada por la Orden de 3 de diciembre de 2003, si a lo largo del curso escolar no se publicara otra normativa aplicable a las nuevas enseñanzas LOE.</p> <p>Además habrá que tener en cuenta las pautas marcadas por la Consejería de Educación en la información genérica sobre los nuevos currículos LOE de FP en Canarias, publicada en la página de Formación Profesional en la que ese hace referencia a los siguientes aspectos:</p> <p>4. La calificación de los módulos profesionales será numérica, sin decimales y entre uno y diez. La superación del ciclo formativo requerirá la evaluación positiva en todos los módulos profesionales que lo componen. Se considerarán positivas las puntuaciones iguales o superiores a cinco puntos. La nota final del ciclo formativo será la media aritmética expresada con dos decimales.</p> <p>6. Los módulos profesionales de Proyecto (ciclos de grado superior), Integración (ciclos de grado medio) y Formación en Centros de Trabajo se cursarán durante el tercer trimestre del segundo curso, una vez alcanzada la evaluación positiva en todos los módulos profesionales realizados en el centro educativo.</p> <p>La evaluación, entendida como parte integrante del proceso de educación de los alumnos, orienta de forma permanente su aprendizaje, por lo que contribuye en sí misma a la mejora del rendimiento.</p> <p>Para lograr esto, la evaluación debe ser continua y estar atenta a la evolución del proceso global de desarrollo del alumno (intelectual, afectivo y social).</p> <p>La evaluación continua estará compuesta por las siguientes fases:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluación inicial: se hará al comienzo del módulo y de cada unidad de trabajo si se considera necesaria. - Evaluación formativa: se llevará a cabo durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. - Evaluación sumativa: tendrá lugar al final del proceso.

El **objetivo** de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado es conocer si se ha alcanzado, para cada módulo profesional, los resultados de aprendizaje y las capacidades más elementales de las que están compuestas (criterios de evaluación), con la finalidad de valorar si dispone de la competencia profesional que acredita el título.