

 	PC.01-POC.02. ELABORACIÓN DE LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS		
	F1. Protocolo programación Ciclos Formativos		
	Edición: 1	Fecha: JUNIO 2016	Página 1 de 20



IES SAN MARCOS



Iniciativa de Empleo Juvenil



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"

MÓDULO: Técnicas elementales de preelaboración

2º FP BÁSICA Cocina y Restauración

CURSO: 16/17

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

(FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA)

Estas enseñanzas están cofinanciadas por el FSE

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación: Cocina y Restauración

Nivel: Formación Profesional Básica

Duración: 2000

Familia Profesional: hostelería y turismo

Referente europeo: CINE-3-

Cualificaciones profesionales completas:

a) Operaciones básicas de cocina HOT091_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
- UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

PROFESOR QUE IMPARTE EL MÓDULO

SEBASTIÁN FORTES VARGAS

LIBRO DE TEXTO DE REFERENCIA

NO PROCEDE

MATERIALES / RECURSOS NECESARIOS PARA EL ALUMNADO

Uniformidad: chaquetilla de cocinero blanca con, pantalón negro, delantal blanco con logo del departamento, gorro blanco de champiñón y zuecos negros con calcetines negros.

Herramientas: puntilla, cuchillo cebollero y encendedor.

Cuaderno, bloc de notas

COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana, así como en alguna lengua extranjera

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A LAS QUE CONTRIBUYE EL MÓDULO.

- a) Colaborar en los procesos de producción culinaria a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo a las instrucciones recibidas y normas establecidas.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- f) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- g) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- t) Adquirir hábitos de responsabilidad y autonomía basados en la práctica de valores, favoreciendo las relaciones interpersonales y profesionales, trabajando en equipo y generando un ambiente favorable de convivencia que permita integrarse en los distintos ámbitos de la sociedad.
- u) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, analizando la interacción entre las sociedades humanas y el medio natural y valorando las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el medio.
- v) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación como una herramienta para profundizar en el aprendizaje valorando las posibilidades que nos ofrece en el aprendizaje permanente.
- w) Valorar las diferentes manifestaciones artísticas y culturales de forma fundamentada utilizándolas como fuente de enriquecimiento personal y social y desarrollando actitudes estéticas y sensibles hacia la diversidad cultural y el patrimonio artístico.
- x) Comunicarse en diferentes situaciones laborales o sociales utilizando recursos lingüísticos con precisión y claridad, teniendo en cuenta el contexto y utilizando formas orales y escritas básicas tanto de la propia lengua como de alguna lengua extranjera.
- y) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno social y productivo utilizando los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales y respetando la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento en la toma de decisiones.
- z) Ejercer de manera activa y responsable los derechos y deberes derivados tanto de su actividad profesional como de su condición de ciudadano.

OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO

- 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 su recepción, almacenamiento y distribución.
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- t) Valorar el conocimiento y uso de la lengua extranjera para aplicarlo en el ámbito cotidiano (familiar, personal, profesional, entre otros) como una herramienta crítica y creativa, y de reflexión del propio proceso de aprendizaje, de intercambio social y expresión personal.

- u) Desarrollar y afianzar las habilidades y destrezas lingüísticas para utilizar los conocimientos sobre la lengua y su uso (pragmático-discursivos, nocionales y culturales), reconociéndolos en situaciones de comunicación oral y en textos literarios y no literarios para expresarse en diferentes contextos y utilizando la lengua castellana con precisión, claridad y adecuación.
- v) Elaborar soluciones lógicas y críticas a los problemas planteados en situaciones de aprendizaje, utilizando estrategias y destrezas adecuadas en el tratamiento de las fuentes de información a su alcance, asentando hábitos de disciplina y de trabajo individual y en equipo y valorando la estructura científica de los conocimientos adquiridos en el ámbito de las ciencias sociales y la comunicación, de forma que se contribuya al desarrollo integral y a la participación activa en la sociedad.
- w) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos a partir del análisis de la evolución histórica del modelo político-social que los sustenta y de sus documentos fundamentales (Declaración de los Derechos del Hombre y la Constitución Española, entre otros), valorando la adquisición de hábitos orientados hacia el respeto a los demás, el cumplimiento de las normas de relación social y la resolución pacífica de los conflictos.
- x) Valorar las características de la sociedad contemporánea y los principios que la rigen, analizando su evolución histórica y la distribución de los fenómenos geográficos asociados a sus características económicas y demográficas e incorporando a su conjunto de valores hábitos orientados a la adquisición de responsabilidad y autonomía a partir del análisis realizado.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO

1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
- c) Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
- e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.
- b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
- h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral.

4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.
- b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
- g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

5. Realiza acabados y presentaciones sencillos relacionando su importancia en el

resultado final de las elaboraciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.
- b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.
- c) Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

6. Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
- b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
- d) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.
- e) Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
- j) Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Descritos en el apartado anterior

NOMBRE DEL MÓDULO: Técnicas elementales de preelaboración.

TIPO DE EJE ORGANIZADOR: Procedimental

ENUNCIADO DEL EJE ORGANIZADOR:

CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO DE ALUMNOS/AS

Son alumnos/as de dieciséis, diecisiete años que presentan dificultades de aprendizaje

RELACIÓN CON OTROS MÓDULOS DEL CICLO

Aprovisionamiento y conservación de materias primas, y técnicas elementales de preelaboración.

--

RELACIÓN SECUENCIADA DE UNIDADES DE TRABAJO			
Nº U. T.	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	TEMPOR.	TRIMES.
U.T. 1	Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción.	20	1º
U.T. 2	Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y funcionamiento.	15	1º
U.T. 3	Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales de acuerdo a normas establecidas.	15	1º y 2º
U.T. 4	Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación identificando y aplicando las técnicas adecuadas a las diferentes materias primas.	15	2º
U.T. 5	Realizar acabados y presentaciones sencillas	15	3º
U.T.6	Asiste a los procesos de elaboraciones culinarias complejas y su servicio en cocina.	25	3º
	TOTAL DE HORAS:	105	

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO		
UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción.		
OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>OBJETIVOS GENERALES: Establecer una eficaz comunicación verbal, escrita y gestual para transmitir y recibir una correcta información y resolver situaciones conflictivas, tanto en el ámbito de las relaciones en el entorno de trabajo como en las relaciones externas. a,b,c,f,h,q,</p>		
Código:	F2 POC PC01.02	Edición: 02
		Página 7 de 20

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.
- Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

Identificar las materias primas básicas de tipo alimentario, interpretando sus propiedades nutritivas y comerciales, asociando sus características con las posibilidades de elaboración y calculando las cantidades necesarias según el tipo de elaboración o producto.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Interés y respeto por el trabajo bien hecho.
- Valoración del trabajo en equipo
- 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.
- Utilización de la indumentaria prescrita en perfectas condiciones de higiene.
- Respeto a las normas de seguridad e higiene en el taller y toma de conciencia de los peligros que tienen el uso de útiles, herramientas y equipos.
- Reconocimiento y valoración de la importancia de mantener el lugar de trabajo ordenado, seguro y agradable.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE-EVALUACIÓN

- Colocar los distintos géneros en sus respectivos lugares, así como rellenar y comprobar los documentos relacionados con la entrada de mercancía.
- Controlar las temperaturas de las cámaras y rellenar los partes de incidencias.

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y funcionamiento.

OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE**OBJETIVOS GENERALES:**

Puesta a punto de maquinaria, batería, útiles y herramientas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento

óptimo

CONCEPTOS (contenidos soporte)

Conocer el nombre de toda la maquinaria, herramienta, y útiles y su funcionamiento básico y sus múltiples aplicaciones.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Interés y respeto por el trabajo bien hecho.
- Valoración del trabajo en equipo
- 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.
- Utilización de la indumentaria prescrita en perfectas condiciones de higiene.
- Respeto a las normas de seguridad e higiene en el taller y toma de conciencia de los peligros que tienen el uso de útiles, herramientas y equipos.
- Reconocimiento y valoración de la importancia de mantener el lugar de trabajo ordenado, seguro y agradable.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE-EVALUACIÓN

- Diferentes tipos de cortes, así como también los diferentes utensilios con los que practicar dichos cortes.
- Puesta en marcha de cualquier tipo de batería y maquinaria de la cocina.

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UNIDAD DE TRABAJO Nº 3: Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales de acuerdo a normas establecidas.

OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS GENERALES:

Limpieza y cortes elementales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

Aprender a utilizar las herramientas apropiadas para realizar los cortes a los diferentes géneros que nos podemos encontrar en la cocina, así como la limpieza que aplica a cada uno de ellos.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Conocer los nombres de los distintos cortes.
- Conocer la normativa higiénico alimentaria.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Interés y respeto por el trabajo bien hecho.
- Valoración del trabajo en equipo
- 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.
- Utilización de la indumentaria prescrita en perfectas condiciones de higiene.
- Respeto a las normas de seguridad e higiene en el taller y toma de conciencia de los peligros que tienen el uso de útiles, herramientas y equipos.
- Reconocimiento y valoración de la importancia de mantener el lugar de trabajo ordenado, seguro y agradable.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE-EVALUACIÓN

- Diferentes tipos de cortes, así como también los diferentes utensilios con los que practicar dichos cortes.

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UNIDAD DE TRABAJO Nº 4: Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación identificando y aplicando las técnicas adecuadas a las diferentes materias primas.

OBJETIVOS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS GENERALES:

Cortes específicos de diferentes piezas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

Aprender a utilizar las herramientas apropiadas para realizar los cortes específicos a los diferentes géneros que nos podemos encontrar en la cocina, así como la aplicación de las

técnicas más adecuadas.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Conocer los nombres de los distintos cortes a carnes y pescados.
- Aplicación de las técnicas de cocinado a dichas piezas.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

Realiza operaciones de corte y fraccionado de las piezas en pescados y carnes, así como las técnicas de cocción que se aplican a cada una de ellas.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Interés y respeto por el trabajo bien hecho.
- Valoración del trabajo en equipo
- 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.
- Utilización de la indumentaria prescrita en perfectas condiciones de higiene.
- Respeto a las normas de seguridad e higiene en el taller y toma de conciencia de los peligros que tienen el uso de útiles, herramientas y equipos.
- Reconocimiento y valoración de la importancia de mantener el lugar de trabajo ordenado, seguro y agradable.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE-EVALUACIÓN

- Cortar piezas y filetear.
- Asar, enmparrillar, hervir, etc..

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 5: Realizar acabados y presentaciones sencillas

OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS GENERALES:

Realiza acabados y presentaciones sencillas relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.

<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE Realizar elaboraciones básicas elementales y preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas, aplicando técnicas simples.</p>
<p>CONCEPTOS (contenido soporte)</p> <p>Elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificación - Definición - Descripción - Aplicaciones <p>Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados. Elaboraciones básicas de Canarias.</p>
<p>PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)</p> <p>Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequilla compuestas y otras elaboraciones culinarias básicas.</p>
<p>ACTITUDES (contenidos organizadores)</p> <p>Conocer la importancia que tienen las elaboraciones base, tanto desde el punto de vista nutricional como visual, dentro del plato. Tener iniciativa y predisposición para la creación de guarniciones alternativas, respetando siempre la definición del plato.</p>
<p>ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN</p> <p>Aplicar técnicas de decoración simples.</p>

<p>DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO</p> <p>UNIDAD DIDÁCTICA Nº 6 Asiste a los procesos de elaboraciones culinarias complejas y su servicio en cocina.</p>
--

OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE**OBJETIVOS GENERALES:**

Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Realizar platos complejos aplicando normas de elaboración básicas.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

Elaboraciones básicas más complejas

- Platos nacionales
- Platos internacionales

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

Aplicar técnicas adquiridas y elaborar los distintos platos del mercado internacional (los más conocidos).

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Interés y respeto por el trabajo bien hecho.
- Valoración del trabajo en equipo
- 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.
- Valoración de la importancia de la utilización de la terminología para describir las técnicas o procedimientos que se vayan a realizar.
- Responsabilidad en la tarea personal encomendada.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

1-identificación y explicación por parte del profesor a los alumnos de las pautas a seguir y las guías válidas para la elaboración de los distintos platos.

METODOLOGÍA

La metodología empleada estará orientada a promover en los/as alumnos/as:

- Su participación en los procesos de enseñanza y aprendizaje para su capacidad de autonomía y responsabilidad personal, de creciente importancia en el mundo profesional.
- 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.
- El desarrollo de la capacidad para aprender por sí mismos, de modo que adquieran una identidad y madurez profesionales motivadoras de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones.
- El desarrollo de la capacidad de trabajar en equipo, por medio de actividades de aprendizaje realizadas en grupo, de forma que cuando en el ámbito profesional se integren en equipos de trabajo puedan mantener relaciones fluidas con sus miembros, colaborando en la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de los demás, participando activamente en la organización y desarrollo de tareas colectivas, cooperando en la superación de las dificultades que se pretenden con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros, y respetando las normas y métodos.

Teniendo en cuenta todo lo expuesto anteriormente, la metodología aplicada será activa.

Al comienzo de cada bloque horario el/la profesor/a hará una exposición de las tareas a realizar en el taller, explicando los contenidos que correspondan a dichas tareas. A continuación, demostrará la fase práctica, donde los alumnos observarán, incluso pueden participar y preguntar todas las dudas que les vayan surgiendo, las fases y procesos de preparación, elaboración y presentación.

Posteriormente serán los alumnos los encargados de llevar a cabo dichas tareas (Roll-Playing), aplicando siempre, las normas de seguridad e higiene en la manipulación de materias, limpieza y mantenimiento de equipos, útiles y herramientas, así como, tomarán la actitud, valores o normas que correspondan.

Al alumno se le dará un margen de libertad para que tome sus propias iniciativas, ante las dificultades que se le presenten, siempre bajo la vigilancia del profesor/a, respetando siempre los procesos básicos.

El/la profesor/a servirá de apoyo a los alumnos, y siempre estará dispuesto para ayudar y resolver todas las dudas que se presenten a lo largo del proceso productivo desarrollado por los alumnos. Así mismo, corregirá los posibles errores cometidos por el alumno, tanto actitudinales como procedimentales.

El/la profesor/a hará uso del método interrogativo en aquellos momentos que crea oportunos, para comprobar la asimilación y entendimiento de los contenidos soportes y organizadores.

En algunas actividades de enseñanza - aprendizaje utilizará el método de investigación o descubrimiento dirigido, con la finalidad de que el alumno sea partícipe de su propio proceso de enseñanza - aprendizaje.

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

La nota de los módulos (para cada evaluación) vendrá determinada de la siguiente forma:

1.- Instrumentos a tener en cuenta:

- los reseñados en el apartado anterior.

2.- El alumno/a disruptivo que presente problemas destacables de actitud, comportamiento inadecuado, interrupción continua de las clases, que impida el normal desarrollo de la clase (bromas, hablar, molestar, reírse, móvil...) y suponga una perturbación para el resto de alumnos/as, no trabaje e impida a los demás hacerlo... podrá tener una calificación de suspenso de no rectificar de inmediato su actitud y comportamiento, aunque tenga los instrumentos anteriores superados (apartado 1).

3.- Otro motivo de calificación negativa será la inasistencia injustificada y reiterada a clase. Dado que se va a trabajar de forma continua en las clases, la inasistencia supone no poder superar esos contenidos, con lo cual deberá presentarse a un examen de los mismos. Dicho examen puede ser escrito o práctico y tratará sobre los contenidos impartidos en cada tema.

4.- Para aplicar los porcentajes establecidos en los criterios de calificación correspondientes a cada uno de los indicadores de evaluación, es necesario tener como mínimo un 5 en cada uno de ellos. Si se tiene menos de un 5 en alguno de ellos la evaluación no se superará, teniendo como nota máxima un 4.

5.- La calificación de los instrumentos utilizados en cada evaluación serán puntuados de 0 a 10.

6.- El aprobado se considera a partir de un "5".

7.- El alumnado que suspenda cualquiera de las tres evaluaciones podrá presentarse a una prueba de recuperación. En este caso, tanto si el alumnado supera la prueba de recuperación como si no la supera, la nota que se tendrá en cuenta a efectos de calcular la nota final de la materia será la más alta. En la recuperación la nota máxima que puede obtener un alumno/a es un "5", por lo que las preguntas se ponderarán de manera que no superen esta nota.

8.- La nota final de curso coincidirá con la nota de la tercera evaluación.

9.- La nota correspondiente a la Observación Directa es resultado de la valoración subjetiva del profesor a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

10.- Para los alumnos que hayan perdido el derecho a evaluación continua por reiteradas faltas de asistencia a clase injustificadas (las indicadas por la Comisión de Coordinación Pedagógica para estos efectos), el Departamento de acuerdo con la legalidad vigente ofrecerá un sistema extraordinario de evaluación, consistente en un examen teórico y otro práctico, a realizar antes de ir a la FCT para los de 2º curso, en el que el alumno será evaluado del temario íntegro del módulo, o en su caso de lo impartido a lo largo de todo el curso por el profesor.

11.- No se contempla examen global, ni recuperación global de TODA la materia, ni examen/es para subir nota puesto que lo que se pretende es fomentar el trabajo y estudio continuo y diario.

12.- Si a un alumno/a se le coge copiándose en un examen, se le retira éste y se le pone un cero.

13.- Los controles sobre los contenidos impartidos pueden tener respuestas a desarrollar, respuestas breves y/o tipo ítems que se puntuarán del 0 al 10. Para la prueba de ítems se utilizará las siguientes fórmulas:

- preguntas verdadero-falso: aciertos-errores

- items de selección múltiple= aciertos – errores
 n-1 (n es el número de alternativa)

Los **indicadores de evaluación** (son los RA) que se van a utilizar para evaluar al alumno, son los siguientes:

- Asimilación de contenidos conceptuales.
- Aplicación de contenidos procedimentales.
- Desarrollo de actitudes, valores y pautas de actuación.

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:

- Ejercicios prácticos: observación directa del trabajo diario y prueba práctica
- Pruebas específicas: escritas y orales (objetivas, abiertas).
- Observación directa: predisposición al aprendizaje, comportamiento, seguridad e higiene, trabajo en equipo.
- Cuaderno de prácticas y fichas técnicas.

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.

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).

La evaluación continua estará compuesta por las siguientes fases:

- 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 compuestos (criterios de evaluación), con la finalidad de valorar si dispone de las competencias profesionales, sociales y profesionales

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

<ul style="list-style-type: none"> Ejercicios y actividades prácticos: 	45%
<ul style="list-style-type: none"> Pruebas específicas: escritas y/u orales (objetivas, abiertas.): 	25%
<ul style="list-style-type: none"> Observación directa (predisposición al aprendizaje, comportamiento, seguridad e higiene, trabajo en equipo): 20% Esta nota será subjetiva porque va a depender del criterio del profesor/a. 	20%
<ul style="list-style-type: none"> Cuaderno de prácticas, trabajos y fichas técnicas: 10% 	10%
<p>Los criterios seguidos para ponderar los Indicadores de Evaluación han sido que el módulo es eminentemente procedimental por lo que estos contenidos son los que más peso van a tener a la hora de evaluar.</p>	

CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

RECUPERACIONES DE EVALUACIONES:

El profesor, una vez realizadas las actividades de evaluación y comprobar que algunos alumnos no han alcanzado los aspectos básicos de la U.T., marcará a éstos nuevas actividades o repetición de las ya hechas (siempre relacionadas con los aspectos no superados), intentando que consiga los objetivos marcados. Todo esto respetando las capacidades personales de cada uno de los alumnos.

MÓDULOS PENDIENTES:

En este tipo de enseñanzas no existe la posibilidad de que a un alumno le quede un módulo, ya que tendría que repetir con todos los módulos.

SISTEMA DE EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA (PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA):

Aquellos alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua por falta de asistencia a clase, previa notificación, tendrán derecho a una evaluación final extraordinaria.

El periodo para realizar esta evaluación será fijado por el Equipo Educativo de cada Ciclo Formativo, así como la duración del mismo, siempre respetando la normativa que regula este tipo de pruebas.

La evaluación extraordinaria consistirá en las siguientes actividades, a través de las cuales se pretende constatar que estos alumnos superan los resultados de aprendizaje del módulo:

- Realización de actividades prácticas donde se recojan los contenidos procedimentales y actitudinales básicos de cada unidad de trabajo.
- Realización de exámenes donde se recojan los contenidos conceptuales que el alumno deba

dominar y conocer.

- Realización de trabajos, que el resto de los alumnos que han cursado los módulos en periodo normal, hayan desarrollado.

Todas estas pruebas pueden durar más de un día. Todo ello se publicará previamente, respetando la normativa que regula estas pruebas.

Teniendo en cuenta que, en los criterios de calificación se reflejan de manera notable la observación de actitudes durante las tareas a realizar, el cuaderno, las fichas y el trabajo en equipo y que el alumno que se presenta al sistema extraordinario es porque no ha asistido a clase con normalidad (por lo que no se pudieron observar los anteriores criterios), la nota final del módulo en ningún caso podrá llegar al 100% del total de la nota máxima.

ATENCIÓN A LOS ALUMNOS/AS CON NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECÍFICAS

En el grupo no se cuenta con ningún alumno con necesidades educativas específicas.

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Atención a la diversidad en la programación:

Para conseguir una correcta atención a la diversidad en la programación, hay que tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Diferenciar los contenidos que resulten esenciales y básicos de aquellos que amplían o profundizan los mismos.
- Graduar la dificultad de las tareas que se propongan, de forma que todos los alumnos puedan encontrar espacios de respuesta más o menos amplios.
- Formar grupos de trabajo heterogéneos en las actividades del aula, con flexibilidad en el reparto de tareas, y fomentar el apoyo y la colaboración mutua.
- Interpretar los criterios de evaluación aplicando los tipos de pruebas más adecuados a los aspectos que se deseen evaluar, y extendiendo el campo de exploración al conjunto de actividades que se realizan en el aula–taller, diferenciando en todas ellas los mínimos exigibles.

Atención a la diversidad en los materiales utilizados:

Estos también tienen una gran importancia a la hora de atender a las diferencias individuales en el conjunto de los alumnos. El uso de materiales de refuerzo o ampliación permite atender a la diversidad en función de los objetivos que nos queramos fijar.

Teniendo en cuenta que en el grupo existen alumnos con diversos grados de conocimiento y autonomía, debido a que algunos de ellos vienen del mundo laboral (cocineros en establecimientos hosteleros), otros de enseñanzas relacionadas con la especialidad (PCE de Operaciones básicas de cocina, restaurante y bar, los cuales han realizado prácticas en cocina), y otros debido a su nivel de aprendizaje, las tareas a realizar tendrán distintos niveles de dificultad y serán asignadas teniendo en cuenta las capacidades individuales de cada alumno.

Las tareas serán asignadas en base a estos grados e individualidades, favoreciendo el aprender de y con los demás (trabajo cooperativo).

Alumnado con problemas de organización y planificación de la tarea:

Hay que tener en cuenta que los alumnos con problemas de organización y planificación de la tarea realizan las actividades deprisa y sin mucho esfuerzo y que, además, suelen tener problemas de aprendizaje. La propuesta de atención en estos casos es:

- Control de las tareas encomendadas en el aula/taller.
- Ser flexible con la exigencia del cumplimiento del tiempo en el que tiene que realizar la tarea.
- Ser perseverante en el cumplimiento de las normas de realización y presentación.
- Ayudarles a organizarse creando pautas de trabajo.
- Trabajar con otro compañero que sea organizado para que le controle las pautas establecidas.

RECURSOS DIDÁCTICOS

BIBLIOGRAFÍA DEL PROFESOR – AULA TALLER

Técnicas elementales de preelaboración (Parainfo)
Cocina para profesionales (Parainfo)
Material propio.

MATERIAL ESPECÍFICO DEL AULA TALLER

Gas propano, Fogones, hornos, campana de extracción de humos, fregaderos de 2 cubetas, termomix, termómetro, termómetro digital, termómetro para frío industrial, cámaras de conservación por frío, cámaras de lácteos, cámaras de hortalizas, cámaras para productos preelaborados, cámaras de congelación, papel secamos, horno a convección, ronner, envasadora al vacío, baño maría de distintos modelos, mesa caliente, paco-yet, sifones, y todo el pequeño material y útiles de cocina necesarios para el desarrollo del trabajo en una “cocina profesional”, contenedores de basuras especial para reciclaje de residuos, contenedores para aceites usados, mesas de trabajo de diferentes anchuras y alturas, 2 cortafiambres, pizarras veleda con rotulador no permanente, borrador,

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

A.- Complementarias: organizadas durante el horario escolar. Tienen un carácter diferenciado de las propiamente lectivas por el momento, espacio o recursos que utiliza. Cada profesor programará sus propias actividades complementarias y dejará constancia de cómo las va a evaluar.

“Lecturas Gastronómicas”, donde cada profesor del equipo educativo realizará una lectura libre sobre temas gastronómicos o relacionadas con éstos con la finalidad de inculcar en el alumno cultura gastronómica que muchas veces se detecta que carecen y de completar su formación profesional en otros temas, ámbitos o contenidos que no sean los propios curriculares. Su evaluación se hará a través de los indicadores de calificación.

B.- Extraescolares: encaminadas a potenciar la apertura del centro a su entorno y a procurar la formación integral del alumnado. Se podrán realizar fuera del horario lectivo, tendrán carácter voluntario para el alumnado.

En este grupo se podrán realizar las siguientes: Visitas a establecimientos hoteleros, restaurantes, fábricas, bodegas, viaje de fin de curso, convivencias con otros centros, realizar menús o servicios gastronómicos a personas o entidades que lo soliciten al departamento...

MEDICIÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN DE LOS ALUMNOS Y PROFESORES

Al final de cada trimestre se realiza una valoración de los resultados obtenidos que se recoge en el cuaderno de aula. Este análisis o valoración se comenta en la CCP y se realizan las propuestas de mejora oportunas.

Esta autoevaluación se registrará por los siguientes criterios:

- Adecuación a las necesidades y características del alumnado.
- Revisión de la concreción curricular recogida en la programación.
- Análisis de la idoneidad de la metodología seguida, así como los materiales y recursos utilizados.
- Validez de los instrumentos de evaluación utilizados y de los criterios de calificación establecidos.
- Adaptaciones realizadas al alumnado.

ESTRATEGIAS DE TRABAJO PARA EL TRATAMIENTO TRANSVERSAL DE LA EDUCACIÓN EN VALORES.

La educación en valores no corresponde de modo exclusivo a una única área educativa, sino que está presente de modo global en los objetivos y contenidos de todas ellas. El tratamiento transversal de estos valores se puede conseguir prestando atención, en el momento que se planifican las actividades, a aquellos contenidos que poseen un carácter interdisciplinar.

CONCRECIÓN DE LOS PLANES Y PROGRAMAS DE CONTENIDO PEDAGÓGICO A DESARROLLAR EN EL CENTRO.

[Podemos concretar la contribución de nuestra asignatura al desarrollo de la lectura, de la Red Canaria de Escuelas Solidarias o de la Red de Escuelas Promotoras de Salud.]

[Como sabemos el IES San Marcos desarrolla un Plan de animación y fomento de la lectura. Dicho plan implica que se dedique un tiempo diario a la lectura de libros. (...) No obstante, este Departamento incluye un conjunto de lecturas que se realizarán a lo largo del curso. A continuación, se detallan algunas, dejando abierta la posibilidad de nuevas aportaciones, siempre que se consideren vinculadas a los contenidos de las diferentes materias.]