

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



IES SAN MARCOS



MÓDULO: Postres en Restauración
2º CFGM Cocina y Gastronomía (Semipresencial)
CURSO: 16/17

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
(FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA)**

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación: Cocina y Gastronomía.

Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.

Duración: 2.000 horas.

Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

NORMATIVA:

- 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.

- Orden ESD/3408/2008 de 3 de noviembre por la que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de técnico en cocina y gastronomía.

Cualificaciones profesionales completas:

a) Cocina HOT093_2. (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.

b) Repostería HOT0223_2. (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.

Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Panadería y Bollería INA015_2 (R.D. 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

b) Pastelería y Confitería INA107_2 (R.D. 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

Entorno profesional.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

Cocinero.
 Jefe de partida.
 Empleado de economato de unidades de producción
 y servicio de alimentos y bebidas.

Módulo con un total de 93 horas distribuidas:

- 40 horas presenciales
- 27 horas apoyo telemático
- 26 horas de tutorías básicas

Se hará en 08 semanas, un día presencial a la semana de 5 horas.

PROFESORES/AS QUE IMPARTEN LA EL MÓDULO

Roberto González Castro

LIBRO DE TEXTO DE REFERENCIA

No procede

MATERIALES / RECURSOS NECESARIOS PARA EL ALUMNADO

Uniformidad: Pantalón negro, Chaquetilla blanca manga larga, delantal blanco largo, gorro de champiñón blanco, zuecos negros con calcetines negros.

Herramientas: puntilla y/o cebollero pequeño, encendedor, mangas con juego de boquillas, gramera.

Cuaderno, bloc de notas, bolígrafo y fichas técnicas.

COMPETENCIA GENERAL

Ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A TRABAJAR EN ESTE MÓDULO

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) 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.

i) 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.

k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

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 recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.

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 la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

Los objetivos marcados en negrita son los que se trabajarán en este módulo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.Criterios de evaluación:

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

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

- a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.

- d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.
- e) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Se han relacionado en el apartado anterior.

NOMBRE DEL MÓDULO: POSTRES EN RESTAURACIÓN (PTU)

TIPO DE EJE ORGANIZADOR: **Procedimental**

ENUNCIADO DEL EJE ORGANIZADOR: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados

CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO DE ALUMNOS

El grupo consta de 25 alumnos que a pesar de los requisitos que se piden para cursar la EaD, ninguno de ellos trabaja en el sector de la Hostelería, más concretamente en cocina.

Geográficamente proceden del propio municipio, Icod de los Vinos, y de los municipios colindantes como Buenavista, El Tanque, San Juan de la Rambla o, en ocasiones, de La Orotava, Puerto de la Cruz., Santa Cruz de Tenerife.

RELACIÓN CON OTROS MÓDULOS DEL CICLO

Los contenidos que se imparten en este módulo complementan la formación de los alumnos. Los contenidos impartidos en el módulo "Procesos básicos de pastelería y confitería" ayudaran a impartir contenidos de éste pues en él el alumnado aprenderá técnicas y elaboraciones que le serán útiles para el desarrollo de este módulo.

RELACIÓN SECUENCIADA DE UNIDADES DE TRABAJO			
Nº U. T.	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	TEMPOR.	TRIMES.
1	Organización de la producción de Postres en restauración.	05 horas	Del 14 diciembre al 23 febrero (8 semanas)
2	Postres básicos en restauración	15 horas	
3	Helados y sorbetes.	10 horas	
4	Semifríos.	05 horas	
5	Decoración y presentación de postres emplatados.	05 horas	
	TOTAL DE HORAS	40 horas	

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO
UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: Organización de la producción de Postres en restauración.
COMPETENCIAS PROFESIONALES/OBJETIVOS/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<p>COMPETENCIAS PROFESIONALES:</p> <p>a), i), k)</p> <p>OBJETIVOS:</p> <p>a), i), j), k)</p> <p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE:</p> <p>1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.</p>

CONTENIDOS
<ul style="list-style-type: none"> - Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones. Ingredientes básicos - Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación. - Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración. - Realización de diagramas para la organización y secuenciación de las diversas fases productivas.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.

A.2. Elaboración de las distintas tareas de la plataforma.

A.3.- Realización de ejercicios de costes y escandallos

A.4.- Control escrito, oral y/o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: Postres básicos en restauración

COMPETENCIAS PROFESIONALES/OBJETIVOS/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPETENCIAS PROFESIONALES:

a), c), d), f), g), h), i), k)

OBJETIVOS:

a), b), e), g), h), i), j), k)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

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

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

CONTENIDOS

- Elaboración de postres a base de frutas:

Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características. Aplicaciones y conservación.

Características y aplicaciones de los postres a base de frutas frescas, cocidas, asadas, etc.

Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.

Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados.

Medidas correctoras.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

- Elaboración de postres a base de lácteos:
Postres con lácteos. Descripción, análisis, tipos, características generales, aplicaciones y conservación.
Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.
Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados.
Medidas correctoras.
Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Elaboración de postres fritos o de sartén:
Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características generales, aplicaciones y conservación.
Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados.
Medidas correctoras.
Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.
- Valoración del trabajo en equipo.
- Responsabilidad en la tarea personal encomendada

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.

A.2. Elaboración de las distintas tareas de la plataforma.

A.3. Elaboración de los diferentes tipos de postres.

A.5.- Control escrito, oral y/o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

UNIDAD TRABAJO Nº 3: Helados y sorbetes.

COMPETENCIAS PROFESIONALES/OBJETIVOS/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPETENCIAS PROFESIONALES:

a), c), d), f), g), h), i), k)

OBJETIVOS:

a), b), e), g), h), i), j), k)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

CONTENIDOS

- Helados y sorbetes. Descripción, análisis, tipos, características generales, aplicaciones y conservación.
- Funciones tecnológicas de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de helados y sorbetes.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes. Formulaciones.
- Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.
- Aplicación de normas de higiene y seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Valoración del trabajo en equipo.
- Responsabilidad en la tarea personal encomendada

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.

A.2. Elaboración de las distintas tareas de la plataforma.

A.3. Elaboración de distintos tipos helados y sorbetes

A.4.- Control escrito, oral y/o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

UNIDAD TRABAJO Nº 4: Semifríos.**COMPETENCIAS PROFESIONALES/OBJETIVOS/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE****COMPETENCIAS PROFESIONALES:**

a), c), d), f), g), h), i), k)

OBJETIVOS:

a), b), e), g), h), i), j), k)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

CONTENIDOS

- Semifríos. Descripción, tipos, usos y aplicaciones. Conservación.
- Funciones tecnológicas de las materias primas que intervienen en los procesos de elaboración de semifríos.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.
- Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.
- Aplicación de normas de higiene y seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Valoración del trabajo en equipo.
- Valoración de la importancia que tiene la organización y distribución de tareas dentro de un grupo para la elaboración del trabajo propuesto.
- Responsabilidad en la tarea personal encomendada

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.

A.2.- Elaboración de las distintas tareas de la plataforma..

A.3.- Elaboración de semifríos

A.4.- Control escrito, oral y/o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

UNIDAD TRABAJO Nº 5: Decoración y presentación de postres emplataados

COMPETENCIAS PROFESIONALES/OBJETIVOS/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPETENCIAS PROFESIONALES:

f), i), k)

OBJETIVOS:

f), i), j), k)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

CONTENIDOS

- Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:
- Decoración y presentación de postres emplatados.
- Normas y combinaciones básicas. Técnicas de presentación y decoración.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.
- Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.
- Aplicación de normas de higiene y seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Valoración del trabajo en equipo.
- Valoración de la importancia que tiene la organización y distribución de tareas dentro de un grupo para la elaboración del trabajo propuesto.
- Responsabilidad en la tarea personal encomendada

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.

A.2. Elaboración de las distintas tareas de la plataforma.

A.3. Aplicación de las técnicas de decoración y presentación de los postres.

A.4.- Control escrito, oral y/o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

Los controles a realizar en este módulo se harán por unidad de trabajo o en un mismo control se pueden evaluar contenidos de más de una unidad.

METODOLOGÍA

«La formación a distancia es el producto de la organización de actividades y de recursos pedagógicos de los que se sirve el estudiante, de forma autónoma y siguiendo sus propios deseos, sin que se le sea impuesto someterse a las constricciones espacio temporales ni a las relaciones de autoridad de la formación tradicional.» Henri, F. (1985: 27)

La metodología que se pretende desarrollar en este módulo es, de manera teórica, a través de la plataforma se enviarán las recetas, temas, trabajos y todo aquel material de apoyo que se estime oportuno utilizar durante la duración del módulo. De igual modo, se realizarán ejercicios de apoyo propios de la plataforma así como una prueba escrita al final del módulo que constará con 20 ítems (10 de conocimiento y 10 de selección múltiple respectivamente)

En el aula taller la metodología a desarrollar será la de explicar previamente el trabajo a realizar, recetas, trabajos prácticos, decoraciones, acabados, etc.. y posteriormente de manera práctica y en grupos de 3 integrantes llevar a cabo.

Partiendo de esto las premisas a tener en cuenta en la enseñanza a distancia son las siguientes:

- Utilizar lo más posibles los recursos multimedia.
- Variación de estímulos
- Libertad de movimientos en los entornos virtuales
- Actualización permanente
- Seguimiento constante
- Refuerzo inmediato
- Huir de la memorización
- Humor y creatividad
- Basado en problemas y situaciones reales
- Destrezas cognitivas de alto nivel

Con estas premisas podemos conseguir los principales objetivos metodológicos de esta modalidad que no son otros que:

- Conseguir los aprendizajes propuestos
- Facilitar al participante el aprendizaje y el autoestudio
- Proporcionar las herramientas necesarias para motivar, apoyar y hacer el seguimiento del participante en todo momento.

Las metodologías de la enseñanza y aprendizaje para el estudiante adulto es necesaria relacionarlas con la realidad y desarrollo de éste, de tal modo que le permita valorar los contenidos programados, para lograr los objetivos propuestos en su formación. La metodología que se emplea es a través de la planificación por clase, presentaciones en power point, tareas y actividades dirigidas; se desarrollan las habilidades tecnológicas en el estudiante y el interés que se tenga en ampliar conocimientos y habilidades en la utilización del aula virtual así como los links, videos, recursos de la web así como bibliografías que le servirán de apoyo.

Por todo lo expuesto la metodología será de carácter activa y participativa: el alumno y el tutor son los protagonistas del proceso enseñanza-aprendizaje. Los tutores facilitaran

el aprendizaje de los alumnos y el intercambio de experiencias formativas.

La metodología empleada estará orientada a promover en los alumnos:

- 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 presenten con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros, y respetando las normas y métodos.

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

Una vez explicados los contenidos teóricos de la UT, se pasará al aula-taller para aplicar dichos contenidos.

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

Posteriormente serán los/as alumnos/as los encargados de llevar a cabo dichas tareas (Role-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/a 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, respetando los procesos básicos.

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

Durante el desarrollo de las actividades enseñanza/aprendizaje/evaluación se tendrá en cuenta la utilización de estrategias de organización, planificación, regulación, descripción y supervisión durante el proceso productivo.

El/la docente tendrá en todo momento una posición cercana y de apoyo, lo cual nos permitirá establecer y mantener la motivación, enfocar la atención y mantener la concentración y la confianza del alumnado.

UTILIZACIÓN DE LAS TICS

1.- Uso de dispositivos móviles, bien sea teléfono o tableta con las siguientes pautas y finalidades:

- se le enviará al correo personal del alumno/a los contenidos a trabajar en el aula (temas, recetas, fichas, documentos...), con una semana de antelación. Esto contribuirá al ahorro de papel (respeto al medio ambiente) y nos aporta una disponibilidad inmediata de los recursos.
- Grabaciones y captura fotográfica de algunos procesos y presentaciones para debatir.

2.- Pizarra digital, ordenador, videoprojector y pizarra blanca

- para explicar contenidos, tanto soportes como organizadores, al grupo.
- Ver los documentales de las diferentes UT

Este recurso estará en el aula polivalente.

3.- Pantalla de TV en el aula taller de cocina

- a través de ella podemos explicar y/o visualizar contenidos, elaboraciones y sus procesos, lo que puede ayudar al alumno a recordar pautas a lo largo de la realización de las actividades

AGRUPAMIENTOS TIPOS

Los agrupamientos, a lo largo de la jornada escolar, serán distintos y diversos de acuerdo con las actividades a realizar y las metas a conseguir, pero siempre favorecerá la socialización como el respeto a los ritmos individuales.

Así, de forma general, se van a utilizar del tipo: gran grupo, pequeño grupo, por parejas o individuales.

Además de aquellos que se consideren oportunos para promover la motivación del alumnado y favorecer así el desarrollo de las actividades programadas a tal fin tanto en el aula polivalente como en el aula taller.

Las tareas pre-establecidas serán asignadas por grupo mediante un cuadrante por cada bloque de contenidos el cual será rotativo para que todos realicen todas las tareas que se ejecutarán al inicio y al finalizar las sesiones. Serán las siguientes:

Al inicio de la clase:

- Lectura y registro de temperaturas.
- Recogida, adecuación y registro del pedido de mercancías.
- Recogida y registro del pedido al almacén- economato.
- Limpieza y adecuación de los materiales a utilizar

Al terminar la clase:

- Registros de los productos existentes en el relevé.
- Limpieza y orden de las instalaciones. Maquinaria y utillaje.
- Tirar los residuos producidos de manera selectiva
- Comprobación y registro de que todo se encuentra en perfecto orden y estado.

RECURSOS Y MATERIALES DIDÁCTICOS

En cuanto a los **recursos y materiales didácticos**, su organización y la optimización de su empleo, son aspectos relevantes, por ello, han de ser diversos, variados e

interactivos tanto en contenido como en soporte. Hay que tener en cuenta que no sean discriminatorios, permitan un uso comunitario, no degraden el medio ambiente y que ofrezcan situaciones globales de aprendizaje y variedad de elementos para adaptarse a las diferencias individuales, fomentando la curiosidad y la reflexión sobre las propias acciones educativas.

Los **recursos** de los que disponemos son:

§ Materiales: El aula de cocina, el aula polivalente con el equipamiento necesario dictado según la normativa y equipamiento del centro.

§ Recursos y materiales didácticos por parte del centro: taller de pastelería dotado con equipos, maquinaria y utensilios, aula polivalente, material audiovisual, pizarra, materia prima específica, cámara y reproductor, televisor, cd, dvd, ordenadores como recursos de las tics, libros de apoyo por parte de la biblioteca y del departamento.

§ Recursos y materiales didácticos por parte del alumnado:

- materiales individuales, libros de texto, material específico, cuaderno, fichas, uniforme completo establecido en el departamento, y aquellos que sirvan para el desarrollo de actividades.
- Colectivos: apuntes, fotocopias, videos relacionados con la pastelería, revistas especializadas, recortes de prensa.

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación de la Formación Profesional a Distancia se regirá por lo establecido en la normativa vigente.

Con carácter general, se atenderá a lo establecido en la Orden de 20 de octubre de 2000 (BOC nº 148, de 10.11.00), por la que se regulan los procesos de evaluación de la Formación Profesional Específica, y la Orden de 3 de diciembre de 2003 (BOC nº 248, de 22.12.03), por la que se modifica la anterior, así como por aquellas otras disposiciones dictadas al efecto.

Además habrá que tener en cuenta las pautas marcadas por la Consejería de Educación en la **RESOLUCION de la** Dirección General de Formación Profesional y Educación de Adultos, por la que se dictan instrucciones para la organización de las enseñanzas de Formación Profesional del Sistema Educativo reguladas por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, en la Comunidad Autónoma de Canarias a partir del curso académico 2012-2013.

Para la superación del módulo es necesario realizar con aprovechamiento todas las prácticas obligatorias y superar los contenidos teóricos mínimos establecidos.

Los exámenes serán presenciales para los contenidos que se determinen de cada módulo, (tanto teórico, el cual evaluará todas las Unidades de Trabajo del módulo como práctico que de igual modo evaluará los contenidos procedimentales correspondientes a las Unidades) con independencia del resto de contenidos que deban superarse, en cada una de las unidades didácticas a través de las actividades ordinarias de evaluación, que estarán recogidas en la programación didáctica.

Dado que en la FPD los módulos, con carácter general, no tienen una duración de un curso completo como ocurre en el régimen presencial y, por tanto, no contará con una

evaluación trimestral, cada módulo tendrá, al menos, dos sesiones de evaluación del equipo docente con calificación, de la que se informará, por escrito, al alumnado.

Los **indicadores de evaluación** que se van a utilizar para evaluar al alumnado, son los siguientes:

- Pone a punto y utiliza los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y el funcionamiento de los mismos.

- Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.
- Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.
- Decora el producto y valora los criterios estéticos empleados, relacionando las diferentes elaboraciones con las características del producto final.

Los indicadores 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: mise-place, preelaboración, elaboración, presentación y limpieza.
- Pruebas específicas: escritas y orales (objetivas, abiertas).
Podrán estar compuestas por los siguientes tipos de preguntas:
Preguntas cortas o incompletas con puntuación directa
Preguntas de Selección múltiple: serán de respuesta única y se calificarán aplicando la fórmula $\text{Aciertos} - \text{errores} / n - 1$ ($n = \text{número de alternativas}$)
Preguntas de correspondencia con puntuación directa.
Verdadero y falso. (aplicando la fórmula $\text{acierto} - \text{errores}$)
Preguntas microtema, o bien, a desarrollar con puntuación directa
- Observación directa: uniformidad, seguridad e higiene, asistencia y puntualidad, hábitos y comportamiento.
- Cuaderno de prácticas, trabajos y ejercicios, además de las fichas técnicas.

Los indicadores deben ser valorados sin excepción para garantizar que cada uno de ellos se trabaja y tiene su peso específico en el resultado final del alumno.

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. Las tareas y exámenes que se realizan en la plataforma tienen sus indicaciones de cómo se van a evaluar.

Las prácticas obligatorias presenciales le explicará el profesor los ítems que son evaluables.

La nota final de cada evaluación tendrá un valor entero entre 1 y 10 puntos para lo cual se procederá al redondeo de la calificación total obtenida de sumar las calificaciones de los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

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 criterial: nos va indicando el progreso que va teniendo el/la alumno/a con respecto a las metas establecidas (los criterios de evaluación de los resultados de aprendizaje) y su punto de partida.
- 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.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y SUS INSTRUMENTOS

- Ejercicios prácticos (diarios y de evaluación): 45%
- Pruebas específicas (escritas y/u orales): 25%
- Observación directa (predisposición al aprendizaje, comportamiento, seguridad e higiene, trabajo en equipo). 20%
- Cuaderno de prácticas, trabajos y fichas técnicas (tareas de la plataforma): 10%

Si el alumnado falta **justificadamente** a un día de prueba teórica escrita realizará esa prueba **conjuntamente** con la siguiente prueba en la fecha establecida para esta última.

Si a un alumno/a se le ve copiándose en un examen, se le retira éste y se le pone un uno.

CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

RECUPERACIONES DE EVALUACIONES:

Se aplicará lo expuesto en el anexo punto 7.1. apartado d) de la Resolución de 26 de julio de 2010 por la que se actualizan las instrucciones de organización de la oferta de formación profesional a distancia en la comunidad Autónoma de Canarias, a partir del curso 2010-11.

Está redactado de la siguiente forma: “Vistos los aprendizajes alcanzados por el alumnado a lo largo de la unidad, así como las dudas planteadas durante el trabajo autónomo realizado, el profesorado planteará unas orientaciones y propuestas de

actividades encaminadas a que el alumnado pueda recuperar los contenidos teóricos no superados.

Las prácticas presenciales no superadas se recuperarán asistiendo en el día de tutoría no obligatoria a realizar aquellos procedimientos que no se han superado. Para aquellos alumnos que estén trabajando se acordará el horario que le viene bien dentro de la franja horaria de la que dispone el profesor, así como la duración de la prueba.

MÓDULOS PENDIENTES: (Artículo 25 de la Orden 20 de octubre de 2000 por la que se regulan los procesos de evaluación de la FP específica en el ámbito de CCAA canaria)

Los alumnos con módulos pendientes hay que comprobar el informe individualizado donde se deben reflejar los contenidos del módulo no superados, las actividades de recuperación, periodo de realización de las actividades e indicación de la evaluación final en que serán calificados.

Se informará a los alumnos y se les hará un seguimiento individual.

SISTEMA DE EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA (PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA):

Normativa que regula este punto:

- apartado 2 del artículo 41 del Decreto 292/1995 de 3 de octubre.
- Orden 20 de octubre de 2000 por la que se regulan los procesos de evaluación de la FP específica en el ámbito de CCAA canaria: artículo 2, punto 3 e y 6.

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 la Orden 13 de diciembre de 2010 (BOC nº 250, miércoles 22 diciembre de 2010), *por la que se regula la atención al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo en la Comunidad Autónoma de Canarias en el Artículo 10, punto 2 queda redactado como se deben realizar las adaptaciones curriculares en la FP* (2. En la Formación Profesional Específica, las adaptaciones no supondrán la desaparición de objetivos relacionados con las competencias profesionales necesarias para el logro de la competencia general a que se hace referencia en cada uno de los títulos, a tenor del artículo 20 del Decreto 156/1996, de 20 de junio (BOC nº 83, de 10 de julio), por el que se establece la Ordenación General de las Enseñanzas de Formación Profesional Específica en la Comunidad Autónoma de Canarias. Los programas de cualificación profesional inicial adaptados están destinados a los jóvenes escolarizados con necesidades educativas especiales, con un nivel de autonomía personal y social que les permite acceder a un puesto de trabajo, que requieran de una adaptación de la modalidad ordinaria, según se establece en la Orden de 7 de julio de 2008 de la Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes, por la que se regulan los programas de cualificación profesional inicial en la Comunidad Autónoma de Canarias (BOC nº 144, de 18 de julio).

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD EN CANARIAS

En nuestra Comunidad, el desarrollo normativo de estos principios se materializa en una serie de medidas de atención a la diversidad, de carácter organizativo o curricular, que permiten a los centros, en el ejercicio de su autonomía, una organización flexible de las enseñanzas.

Estas normativas son:

ORDEN de 13 de diciembre de 2010, por la que se regula la atención al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo en la Comunidad Autónoma de Canarias.

ORDEN de 1 de septiembre de 2010, por la que se desarrolla la organización y funcionamiento de los equipos de orientación educativa y psicopedagógicos de zona y específicos de la Comunidad Autónoma de Canarias.

DECRETO 104/2010, de 29 de julio, por el que se regula la atención a la diversidad del alumnado en el ámbito de la enseñanza no universitaria de Canarias.

ORDEN de 7 de junio de 2007, por la que se regulan las medidas de atención a la diversidad en la enseñanza básica en la Comunidad Autónoma de Canarias.

Resolución de 21 de diciembre de 2005, por la que se desarrollan los procedimientos y plazos que regulan la atención educativa al alumnado con altas capacidades intelectuales.

ORDEN de 22 de julio de 2005, por la que se regula la atención educativa al alumnado con altas capacidades intelectuales.

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

- Material elaborado por el Ministerio de Educación, colgado en la plataforma EPAVITUAL.
- Material propio del profesor (apuntes etc.)

MATERIAL ESPECÍFICO DEL AULA TALLER

Los recursos serán aquellos de los que disponga el aula-taller de Panadería-pastelería-repostería del IES “San Marcos”: hornos, cámaras, sorbetera, amasadora, pequeña maquinaria, mesas de trabajo, útiles y herramientas propias de la profesión.

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.

La actividad complementaria aprobada por el departamento (acta del 29 de septiembre de 2010 y ratificada el día 09 de septiembre de 2013) consta de "Lecturas Gastronómicas", donde cada profesor del equipo educativo de los ciclos formativos 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.

Además, se prevee realizar las siguientes:

- Visita a Surpan: finalidad conocer el procedimiento industrial de la realización de postres.
- Cualquier otra actividad que surja a lo largo del curso escolar y cuyos objetivos nos ayuden a alcanzar y/o reforzar cualquiera de los resultados de aprendizaje propios de ese módulo: Ferias, concursos, visitas a empresas especializadas (obradores, fábricas...)

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 módulo 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.

Los planes que se desarrollan en el centro y en los cuales el Departamento de Hostelería participa son los siguientes:

- PLAN DE LECTURA: este plan está enfocado principalmente para la etapa de secundaria, pero nuestro departamento realizará “Lecturas gastronómicas” como actividad complementaria con el fin de fomentar en el alumno el hábito de la lectura y la formación en conocimientos gastronómicos.
- RED DE ESCUELAS SOLIDARIAS: colaboramos en la recogida de alimentos para las familias necesitadas de nuestro entorno.
- RED DE ESCUELAS PROMOTORAS DE LA SALUD: colaboramos en el desayuno saludable y participamos en las charlas que organiza este proyecto.
- RED DE SOSTENIBILIDAD: ofrecemos a nuestros alumnos, profesores y personal laboral la recogida de aceites comestibles usados, además de educar a nuestros alumnos en el reciclaje de otros desechos como son la basura orgánica, el papel, el plástico, el vidrio, pilas usadas... ya que forma parte de la protección medioambiental del entorno donde vivimos y nos educamos.