I.E.S. SIERRA BLANCA (MARBELLA)

23-10-2022

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

CURSO 2022/2023

DEPARTAMENTO: HOSTELERÍA Y TURISMO
CICLO FORMATIVO: FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA EN COCINA Y RESTAURACIÓN
CURSO: PRIMERO
MÓDULO: TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN
DURACIÓN: 192 HORAS
PROFESOR/A: PEDRO MORALES MÁRQUEZ

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN 2
   1.1. Contextualización 3
   1.2. Perfil profesional 4
2. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO A LOS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO 4
3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO A LAS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO 5
4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO 6
5. CONTENIDOS DEL MÓDULO 6
6. DISTRIBUCIÓN DEL TIEMPO, ESPACIO Y AGRUPAMIENTOS 8
   6.1. Tiempo 8
      6.1.1. Temporalidad de los contenidos por trimestre 8
      6.1.2. Unidades de trabajo 12
   6.2. Espacios 20
   6.3. Agrupamientos 20
7. CONTENIDOS TRANSVERSALES 21
8. METODOLOGÍA 21
   8.1. Estrategias específicas para la metodología de las competencias profesionales 22
   8.2. Estrategias específicas para la metodología de las competencias personales 23
   8.3. Estrategias específicas para la metodología de las competencias sociales 24
   8.4. Estrategias metodológicas de acuerdo al protocolo covid 24
9. EVALUACIÓN 24
   9.1. Normas generales 24
   9.2. Evaluación propiamente dicha 25
   9.3. Técnicas e instrumentos de evaluación 26
   9.4. Criterios de calificación 27
   9.5. Evaluación de la práctica docente 28
10. PLAN PARA LA RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS 29
   10.1. Convocatoria de evaluación parcial 29
   10.2. Periodo de refuerzo de aprendizajes y mejora de las competencias 29
11. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS 30
12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES 30
13. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO 31

1. INTRODUCCIÓN

Se entiende por programar la ideación y ordenación de las acciones necesarias para la consecución de un proyecto. Por tanto, la programación didáctica es el proceso de toma de decisiones por parte del profesorado respecto a la planificación y secuenciación de su intervención educativa. Todo ello, sin detrimento de las actividades prácticas que demanda la Formación Profesional.
Esta programación está elaborada basándose en la legislación vigente en dicha materia. Concretamente, el artículo 120 de la LOE, dice textualmente "los centros educativos dispondrán de autonomía para elaborar, aprobar y ejecutar un proyecto educativo..., en él recogerá los valores, objetivos y prioridades de actuación...y deberá tener en cuenta las características del entorno social y cultural del centro…". Entre otros, los pilares legislativos fundamentales que sostienen este modelo de programación didáctica son:

- Ley orgánica 3/2020, de 29 de Diciembre, por la que se modifica la Ley orgánica 2/2006, de 3 de Mayo, de Educación.

- Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.

- Decreto 200/1997, de 3 de septiembre, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria en Andalucía ORDEN de 22 de septiembre de 1997 por la que se establecen orientaciones y criterios para la elaboración de los proyectos curriculares de los títulos que se integran en la familia profesional de Hostelería y Turismo.

- Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos, se fijan sus currículos básicos y se modifica el Real Decreto 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

- Decreto 436/2008, de 2 de septiembre que establece la ordenación y las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo en Andalucía.

- Decreto 135/2016, de 26 de julio, por el que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía.

- Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

- Orden de 8 de noviembre de 2016, por la que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía, los criterios y el procedimiento de admisión a las mismas y se desarrollan los currículos de veintiséis títulos profesionales básicos.

- Resolución de 23 de octubre de 2020 de la secretaría general de educación y formación profesional por la que se adoptan medidas excepcionales referidas
a la flexibilización de determinados aspectos de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo y de las enseñanzas de régimen especial.

- Instrucciones de 13 de Julio de 2012, relativas a la organización de los centros docentes y a la flexibilización curricular para el curso escolar 2022-2023.

Antes de comenzar con su desarrollo, es preciso exponer, que las programaciones están ajustadas al perfil de un grupo de alumnos y alumnas concretos, por lo que
intentamos concretarlas lo más posible a las necesidades carenciales de éstos, así como, a las metas u objetivos que pretendemos conseguir a lo largo de este curso. Las metas se desarrollarán a lo largo del curso mediante un desarrollo progresivo, ya que gran parte de objetivos referidos tanto a principios como a procedimientos y
actitudes, en la mayoría de casos, se repiten para alcanzar los objetivos generales mínimos exigidos.
Exponemos que, a través de todas las actividades que los alumnos tendrán que realizar diariamente, no sólo deberán de alcanzar los objetivos didácticos marcados, si no que se pretende que el alumno pueda desenvolverse por sí mismo en la sociedad actual, o bien integrándose en el mundo laboral o bien reinsertarse a la vida académica, siendo autosuficientes para todo lo que concierne en un plano tridimensional: personal, laboral y social.

1.1. Contextualización

El centro educativo en el que se lleva a cabo dicha programación didáctica durante el curso escolar 202/2023, se enclava en una zona urbana y costera, en la que existe un amplio número de empresas hoteleras y de restauración.
Concretamente en el aula cuento con un grupo de 14 alumnos/as con edades comprendidas entre los 15 y 17 años, cuyo grado de motivación, en general, es medio-bajo, pero mejorable para el logro de los objetivos marcados.
El interés de los alumnos/as radica principalmente en obtener el título de E.S.O. o acceder al ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía para trabajar en un futuro en el sector de la hostelería.
La mayoría proceden de la E.S.O, con un nivel académico medio-bajo, y con poca motivación. Aunque, se dan casos de acceso desde PMAR.
Una vez realizada la primera toma de contacto con el grupo, debo destacar, exceptuando algún caso puntual, que presentan un nivel de conocimientos previos muy bajo. En cuanto a la motivación, ésta parece ser buena hacia los contenidos prácticos y baja motivación en los contenidos teóricos. Es un grupo con escasa madurez a pesar de que muchos de sus miembros rozan ya la mayoría de edad. Así mismo, su falta de motivación, desencadena continuas interrupciones en clase.

Añado que se ha hecho una pequeña evaluación inicial, comprobando que sus conocimientos sobre los contenidos de este módulo son prácticamente nulos, por ello será necesario empezar desde los conceptos más básicos.

1.2. Perfil profesional

El ayudante de cocina ejercerá su actividad laboral bajo la supervisión de otros profesionales de su área funcional, en la manipulación, preelaboración y elaboración básica de alimentos.
Al mismo tiempo, podrá ejercer su actividad laboral en los distintos tipos de establecimientos hosteleros, así como en hospitales, residencias, colegios y otros establecimientos de restauración colectiva, siendo su nivel de autonomía mayor cuando menor sea el establecimiento.

2. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO A LOS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO.

a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.
b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.
c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de
aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.

Además, se relaciona con los objetivos t), u), v), w), x), y) y z);

t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y
personales.
u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.

y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la
calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO A LAS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO

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, observando las 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 y en su caso
en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:

a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico- sanitarias.
c) Ejecutar los procesos básicos 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) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.

Y además, las competencias t), u), v), w), x), y) y z) que se incluirán en este módulo profesional de forma coordinada con el resto de módulos profesionales.

t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las

distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en
la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y
ambientales.
x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO

En base al currículo establecido para el módulo específico que tratamos, el diseño de la administración señala resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de los mismos, de tal forma que, para el presente módulo, los resultados de aprendizaje son:

1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas

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

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

4. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.

5. Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar

5. CONTENIDOS DEL MÓDULO

Acopio y distribución de materias primas:

- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.
- Medidas de prevención y seguridad.
- Estructura organizativa y funcional.

Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:

- Clasificación de los equipos de cocina.
- Condiciones específicas de seguridad que debe reunir el mobiliario, los equipos, la maquinaria y herramientas de cocina.
- Maquinaria de cocina.

- Descripción y clasificación.
- Ubicación y distribución.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Medidas de prevención y seguridad en el manejo de útiles y maquinaria.

- Batería, útiles y herramientas.

  - Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.
  - Ubicación y distribución.
  - Procedimientos de uso y mantenimiento.
  - Medidas de higiene y conservación de batería, útiles y herramientas de cocina.

Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas:

- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
- Cortes básicos. Descripción, formatos y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Procedimientos intermedios de conservación.

Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación:

- Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones.
- Procedimientos básicos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
- Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
- Procedimientos intermedios de conservación.
- Medidas de prevención y seguridad.

Regeneración de materias primas:

- Descripción y características de las técnicas de regeneración.
- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de regeneración.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.

6. DISTRIBUCIÓN DEL TIEMPO, ESPACIO Y AGRUPAMIENTOS

6.1. Tiempo

6.1.1. Temporalidad de los contenidos por trimestre

Este módulo consta de 192 horas, distribuidas en 6 horas semanales. Se divide concretamente en las siguientes unidades de trabajo:

UNIDAD DE TRABAJO	HORAS
1.Maquinaria, batería y herramientas	17
2.Instalaciones y equipamiento	12
3.Especias y condimentos	15
4. Hortalizas	20
5. Legumbres y setas	15
6. Huevos	12
7. Las aves	17
8. Las carnes	35
9. Los pescados	25
10. Acopio y distribución de materias primas	12
11. Regeneración de materias primas	12

Debido a las características del centro y para el correcto funcionamiento del mismo (servicios), el alumnado participa de forma activa elaborando comida para llevar y colaborando en el servicio de almuerzos.

La distribución temporal puede verse alterada por lo que es complicado distribuir de forma precisa los contenidos a lo largo del curso. Aun así, se pretende que los principales aspectos teóricos se traten en los comienzos de trimestre, reforzándose éstos en el día a día en el aula taller así como en el aula teórica.

Calendario escolar 2021/2022

	1º TRIMESTRE		2º TRIMESTRE		3º TRIMESTRE	
	U.D	HORAS	U.D	HORAS	U.D	HORAS
Clases prácticas en aula-taller		53		53		49
Clases teóricas	1-2-3-4	12	5-6-7-8	11	9-10-11	10

El cómputo de las horas es de 185 horas ya que hay algunos dias festivos que hace que no se consigan impartir las 192 horas totales del módulo.

SEPTIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

OCTUBRE						
L	M	X	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

NOVIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

DICIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

ENERO						
L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

FEBRERO						
L	M	X	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

MARZO						
L	M	X	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

ABRIL						
L	M	X	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

MAYO						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

JUNIO						
L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

LEYENDA DEL CALENDARIO	
	Inicio y final de curso
	Fin de semana y festivo
	Día no lectivo
	Horas prácticas en el taller de cocina
	Horas teóricas en el aula de teoría

6.1.2. Unidades de trabajo

U.T. 1 MAQUINARIA, BATERÍA Y HERRAMIENTAS	
RA 2.- Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
• Maquinaria básica • Maquinaria auxiliar • Mobiliario • Batería y herramientas	a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria. b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas. c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas. e) Se han comprobado las condiciones de prevención y seguridad Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental

U.T. 2 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	
RA 2.- Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
• Disposición en planta de instalaciones y equipos • Dependencias y equipamiento de una cocina • Distribución y organización de una cocina	a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria. b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas. c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas. e) Se han comprobado las condiciones de prevención y seguridad Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

U.T. 3 ESPECIAS Y CONDIMENTOS	
RA 1.- Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas RA 3.- Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
• Especias y condimentos • Aplicaciones de las especias y los condimentos • Utilización de especias y los condimentos • Clasificación de las especias y condimentos	a) Se han caracterizado las especias y los condimentos. b) Se han reconocido las aplicaciones de las especias y los condimentos. d) Se han realizado las operaciones de preparación de las especias y los condimentos f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

U.T. 4 LAS HORTALIZAS	
RA 1.- Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas RA 3.- Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas. RA 4.- Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
• Hortalizas • Clasificación de las hortalizas • Aplicaciones de las hortalizas • Limpieza y preparaciones previas al corte • Cortes básicos. Descripción, formas y aplicaciones	a) Se han caracterizado las hortalizas. b) Se han reconocido las aplicaciones de las hortalizas. d) Se han realizado las operaciones de preparación de las hortalizas. f) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las hortalizas. g) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios. h) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. i) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas. e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. j) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos. k) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos. l) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. m) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

U.T. 5 LAS LEGUMBRES SECAS Y LAS SETAS	
RA 1.- Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas RA 3.- Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas. RA 4.- Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
• Legumbres y setas • Clasificación de las legumbres y las setas. • Preelaboraciones • Aplicaciones gastronómicas • Presentación comercial	a) Se han caracterizado las legumbres y setas. b) Se han reconocido las aplicaciones de las legumbres y setas. d) Se han realizado las operaciones de preparación de las legumbres y setas. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

U.T. 6 LOS HUEVOS	
RA 1.- Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas RA 3.- Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
• Estructura y composición • Determinación de la calidad de los huevos • Clasificación comercial • Marcado de los huevos • Conservación • Aplicaciones gastronómicas	a) Se han caracterizado los huevos y sus variedades. b) Se han reconocido las aplicaciones de los huevos d) Se han realizado las operaciones de preparación de los huevos. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

U.T. 7 LAS AVES	
RA 1.- Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas RA 3.- Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas. RA 4.- Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
• Definición de aves • Presentación en el mercado • Preelaboraciones de las aves • Preparaciones con nombre propio • Aplicaciones gastronómicas	a) Se han caracterizado las aves. b) Se han reconocido las aplicaciones de las aves. d) Se han realizado las operaciones de preparación de las aves. f) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las aves. g) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios. h) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. i) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas. e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. j) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos. k) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos. i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. m) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

U.T. 8 LAS CARNES	
RA 1.- Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas RA 3.- Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas. RA 4.- Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
• Definición de las carnes • Carne de vacuno • Carne de porcino • Carne de ovino • Presentación en el mercado • Preelaboraciones de las carnes • Preparaciones con nombre propio • Aplicaciones gastronómicas	a) Se han caracterizado las carnes. b) Se han reconocido las aplicaciones de las carnes. d) Se han realizado las operaciones de preparación de las carnes. f) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las carnes. g) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios. h) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. i) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas. e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. j) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos. k) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos. l) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. m) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

U.T. 9 LOS PESCADOS	
RA 1.- Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas RA 3.- Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas. RA 4.- Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
• Definición de los pescados • Características organolépticas • Presentación en el mercado • Preelaboraciones de los pescados • Preparaciones con nombre propio • Aplicaciones gastronómicas	a) Se han caracterizado los pescados. b) Se han reconocido las aplicaciones de los pescados. d) Se han realizado las operaciones de preparación de los pescados. f) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las carnes. g) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios. h) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. i) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas. e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas. j) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos. k) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos. l) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. m) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

U.T. 10 ACOPIO Y DISTRIBUCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	
RA 1.- Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
• Documentos relacionados con el aprovisionamiento • Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros • Medidas de prevención y seguridad.	a) Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio. b) Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas. c) Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas. d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo. e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido. f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

U.T. 11 REGENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS	
RA 5.- Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	
CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
• Descripción y características de las técnicas de regeneración. • Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de regeneración. • Normativa higiénico-sanitaria y de protección ambiental.	a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración. b) Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina. c) Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración. d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas. e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.

6.2. Espacios

El primer criterio a seguir en la organización del espacio dentro del aula vendrá fijado por las características del tipo de actividad que se realice. En este sentido, la agrupación de los alumnos puede estar en función de si realizan un trabajo de gran grupo, de grupo medio, de pequeño grupo e, incluso de forma individual.

Vamos a emplear diferentes espacios según el tipo de actividades a desarrollar:

Aula FPB 1: esta será el aula de referencia para el desarrollo de los contenidos.

Aula-taller de cocina: en ella se desarrollará la parte práctica con el objetivo de adquirir la competencia metodológica.

Por último, destacar otras aulas o espacios (biblioteca, aula de informática, etc.) para el desarrollo de actividades complementarias, de investigación, etc.

6.3. Agrupamientos

Serán diferentes en función de los objetivos que hay que conseguir y de los contenidos que hay que tratar. La flexibilidad no sólo deberá referirse al número de alumnos que conforman los grupos, sino también al espacio que ocupan y al tiempo que abarca la modalidad de trabajo

- Gran grupo (curso): se utiliza para, asambleas, exposiciones verbales, gráficas o documentales.
- Equipos de trabajo: requieren el empleo de estrategias de indagación, se vinculan, habitualmente, al tratamiento de los contenidos procedimentales. Son útiles también para el tratamiento de los contenidos actitudinales. Gracias a ellos pueden ser realizados proyectos de trabajo conjunto.
- Trabajo por parejas: para fomentar el trabajo cooperativo y la tutoría entre iguales.
- Trabajo individual: se aplica también a la realización de tareas de indagación, permitiendo por tanto la reflexión personal, el trabajo autónomo, la adquisición de procedimientos y automatismos, el planteamiento y la resolución de problemas y la adquisición de experiencias en la búsqueda y consulta autónoma de información.

7. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Educación por la paz y la convivencia

Estos temas se simultanean durante el desarrollo de todas las unidades de este módulo, poniendo en práctica la coordinación, el compañerismo y el trabajo en equipo mediante el programa "Escuela Espacio de Paz".

Educación por la salud

De igual modo se desarrollan durante el curso los temas relacionados con la seguridad e
higiene de los alimentos, así como otros que resulten de interés para completar la función.

Coeducación

Este módulo profesional conlleva una serie de actividades en la que su desarrollo se pone en práctica mediante el trabajo en equipo sin que por ello se delimiten las operaciones entre alumnos y alumnas.

Educación ambiental

Un tema de vital importancia será el aprovechamiento de los de los recursos, de modo que el tratamiento de desechos no deteriore el medio-ambiente.

Educación del consumidor

Al ser un módulo directamente relacionado con este tema, durante el desarrollo del mismo se tendrán en cuenta los aspectos para el conocimiento de las leyes y normas que puedan afectar al consumidor.

Educación multicultural

Este tema se irá trabajando en el día a día del alumnado debido a la variedad de origen del mismo, así como los diferentes gustos culinarios y los tipos tan variados de
alimentación de otras culturas y zonas del planeta.

La cultura andaluza: peculiaridades de Andalucía

En este apartado se hará especial hincapié en el conocimiento y manejo de las materias primas andaluzas, y a su vez de los platos tradicionales y la utilización de estas materias primas.

8. METODOLOGÍA

Cada unidad de trabajo va a integrar actividades de aprendizaje para el desarrollo integral del alumno en competencias. Se va a trabajar tanto las competencias relacionadas con la consecución de los resultados de aprendizaje como las competencias vinculadas al desarrollo social y personal del alumnado.

Cada unidad de trabajo parte de una Zona de desarrollo Actual, es decir, todos los

conocimientos y habilidades que posee el alumno y que ha adquirido en el primer curso para concluir en una Zona de Desarrollo Próximo que es lo que el alumno será capaz de hacer mediante la ayuda del profesor.

Se propone una proporción equilibrada entre el trabajo de teórico-creativo y el trabajo manual, es decir, el pensar y el actuar deberán tener una proporción equilibrada. Para ello las acciones se estructuran en bloques de actividades de enseñanza aprendizaje.

- Al inicio del módulo se trabajará con actividades de iniciación, que consistirán en hacer una pequeña introducción a la unidad plateando una pregunta y forzando un debate en clase.
- A continuación se presentarán actividades de reestructuración de ideas. Esta actividad pretende ser una radiografía de todo lo que se va a tratar en la UT. Un mapa conceptual con los objetivos, los contenidos, los criterios de evaluación. Que el alumno sepa realmente que vamos a trabajar.
- Posteriormente se pasará a presentar los contenidos que vamos a trabajar a través de las actividades de desarrollo, que incluyen actividades tanto teóricas como prácticas, con ayuda de los recursos didácticos.
- En estas actividades de desarrollo se ha tenido especial atención a los alumnos con necesidades especiales y se ha diseñado estrategias para atenderlos trabajando los contenidos con distinto grado de profundidad utilizando actividades de ampliación y refuerzo.
- Por último en cada unidad de trabajo se realizarán actividades de repaso, que servirán para que los alumnos refuercen los conocimientos, además durante las clases prácticas en el aula taller se dará las aclaraciones de los conceptos que no hayan quedado claros.

8.1. Estrategias específicas para la metodología de las competencias profesionales

Competencia técnica

En el desarrollo de las actividades de enseñanza aprendizaje se plantean las siguientes estrategias:

- Discurso / Conferencia. Se utilizará este método con ayuda del libro de texto, las publicaciones y otros apuntes, tratando las explicaciones correspondientes de esa unidad, estos contenidos.
- Visualización de videos. Se plantea este tipo de actividades para complementar

la información propia de la unidad de trabajo y afianzar conceptos.

- Elaboración de ejercicios con el uso de los espacios "TIC". El alumno se descargará los ejercicios teóricos en los que tendrá que investigar, indagar o contestar utilizando las tecnologías de la información para poder resolverlos y ampliar sus conocimientos sobre la materia concreta. Con este tipo de ejercicios se pretende trabajar los siguientes aspectos:

- El uso cotidiano de las tecnologías de la información y la comunicación.

- La capacidad de aprender a aprender por sus propios méritos mejorando sus habilidades investigadoras, supervisado las búsquedas de información.

- Despertar la creatividad, la motivación, el disfrute y el interés en el proceso realización de los ejercicios.

- Aumentar la capacidad de tomar decisiones y responsabilizarse de ello.

- Trabajar las competencias claves disminuyendo y corrigiendo las faltas de ortografía.

Competencia metodológica

La parte práctica, llevada a cabo en el aula-taller de cocina, se desarrolla para que el alumno adquiera a base de constancia, errores, aciertos y repeticiones, un "saber hacer".

- Se realizarán simulacros de acciones propias de pre elaboraciones de los alimentos.
- La mecánica consiste en hacer grupos de 4 alumnos para realizar las preelaboraciones de alimentos. Todas estas actividades se recogen en el diario de clase.
- Al terminar las clases los alumnos tienen encomendado actividades complementarias de recogida, limpieza y ordenación de la cocina.

8.2. Estrategias específicas para la metodología de las competencias personales.

Las estrategias planificadas en este apartado van encaminadas a que el alumno tenga que tomar decisiones y ser resolutivo sobre situaciones habituales o imprevistas y se trabajan:

- Autonomía de organización propia. Se asumirán situaciones reales del centro, con la necesidad de tomar decisiones, de modo que el alumno puede actuar en un entorno que casi corresponde a una situación real en la empresa.

- Con este tipo de enseñanza se trata de trabajar la capacidad de auto organización y mejorar la competencia personal relacionada con el módulo.

- Durante el desarrollo en el trabajo individual se inculcará al alumno la importancia de aplicar los protocolos de seguridad laboral, seguridad ambiental, de higiene para evitar daños a personas y en el ambiente.
- Además de la resolución de problemas e imprevistos que se den durante el desarrollo de las actividades, éstos serán estudiado y analizados para tomar la decisión más oportuna de acorde a la solución circunstancial.

8.3. Estrategias específicas para la metodología de las competencias sociales.

Esta competencia realmente consiste en la capacidad para mantener buenas relaciones con otras personas teniendo en cuenta la importancia que tiene en la hostelería. Para alcanzarla se va a trabajar:

- Diálogo en clase. El profesor plantea una pregunta de enseñanza y espera que surja un diálogo sobre la unidad.
- Alternancia del trabajo individual con el trabajo cooperativo. En general se plantea como uno de los objetivos fundamentales del módulo, la capacitación del alumnado en el trabajo colectivo.
- Resolución de conflictos. Se llevará a cabo de forma cívica y ordenada, negociando para su resolución.

Se recogerán evidencias en el anecdotario, ficha del alumno y se corregirán las desviaciones significativas analizando la progresión trimestral de alumno.

9. EVALUACIÓN

9.1. Normas generales

- La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua y se realizará por módulos profesionales.
- La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en

la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.

- La evaluación del alumnado será realizada por el profesorado que imparta cada módulo profesional del ciclo formativo, de acuerdo con los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y contenidos de cada módulo profesional así como las competencias y objetivos generales del ciclo
formativo asociados a los mismos.

9.2. Evaluación propiamente dicha

Para cada grupo de alumnos y alumnas de primer curso de FPB, dentro del periodo lectivo, se realizarán al menos tres sesiones de evaluación parcial. Además de éstas, se llevará a cabo una sesión de evaluación inicial y una sesión de evaluación final.

Evaluación inicial o diagnóstica:

Tendrá como objetivo fundamental indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado en relación con los resultados de aprendizaje y contenidos de las enseñanzas que va a cursar. La evaluación inicial será el punto de referencia del equipo docente y, en su caso, del departamento de familia profesional, para la toma de decisiones relativas al desarrollo del currículo y su adecuación a las características, capacidades y conocimientos del alumnado. Esta evaluación en ningún caso conllevará calificación para el alumnado.

Evaluación procesual o formativa

En cada unidad de trabajo se recogerá información sobre la adquisición de las competencias profesionales personales y sociales del alumnado, comprobando progresivamente si se van cumpliendo los objetivos marcados a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

● Para la competencia profesional: de la técnica de observación, se utilizará la observación sistemática diaria durante la realización de actividades prácticas, para comprobar si se están adquiriendo los objetivos fijados.

● Para la competencia personal: la observación diaria teniendo en cuenta los ítems relacionados con esta competencia evidenciando si se van cumpliendo los objetivos.

● Para la competencia social: la observación diaria teniendo en cuenta los ítems relacionados con esta competencia evidenciando si se van cumpliendo los objetivos.

Evaluación de término o sumativa.

En cada trimestre se realizará en función de los tres pilares fundamentales, y se evalúa para averiguar el dominio conseguido por el alumno y ver su progresión comparándolo con los conocimientos iniciales con los conocimientos finales asignando una
calificación a las competencias.

- Evaluación de la competencia

profesional: Competencia técnica:

- Elaboración y valoración de una prueba teórica trimestral de las unidades de trabajo realizadas sobre la adquisición de conocimientos.
- Valoración de los ejercicios realizados durante el trimestre, siendo necesarios para continuar con el proceso de evolución.

Competencia metodológica:

- Análisis del anecdotario del alumno y valorar el grado de adquisición de dichas competencia para asignar una nota.

- Evaluación de las competencias personales: análisis del anecdotario del alumno y valorar el grado de adquisición de dichas competencias para asignar una nota.

- Evaluación de las competencias sociales: análisis del anecdotario del alumno y valorar el grado de adquisición de dichas competencia para asignar una nota.

9.3. Técnicas e instrumentos de evaluación

Por técnicas de evaluación entendemos al procedimiento mediante el cual se llevará a cabo la evaluación del aprendizaje. Sintetizando, responden a la pregunta de ¿cómo se va a evaluar?

Por instrumento de evaluación se entiende al medio con el que el docente obtendrá la información para la evaluación. Responde a la pregunta ¿con que se va a evaluar?

A continuación nombraremos diferentes técnicas e instrumentos de evaluación que se utilizarán para los contenidos conceptuales y procedimentales.

- Observación sistemática:

- Registro anecdótico. Para recoger hechos sobresalientes.

- Escala de actitudes. Consiste en la enumeración de conductas a observar seguido de una valoración.

- Diarios de clase. En donde el docente anotará la evolución de la clase y puntualizará lo más relevante.

- Situaciones orales de evaluación:

- Exposición.

- Dialogo.

- Debate.

- Producciones de los alumnos:

- Resúmenes.

- Cuadernos de campo (fichas técnicas).

- Cuadernos de clase.

- Tareas de investigación, ensayos, informes, etc.

- Textos escritos.

- Pruebas escritas, orales y prácticas

9.4. Criterios de calificación

Porcentajes de calificación

Los porcentajes para medir el grado de consecución de los resultados de aprendizaje de referencia, así como la adquisición de las competencias y objetivos generales del título en cada una de las tres evaluaciones parciales de las que consta el curso se establecerán en base a tres parámetros:

Ítems de las competencias profesionales	%
• Competencia técnica	40
○ Elaboración de actividades y ejercicios teóricos	10
○ Prueba teórica	30
• Competencia metodológica	50
○ a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.	5
○ b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.	5
○ c) Ejecutar los procesos básicos 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.	5
○ f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución	5
○ g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios	5

○ Prueba práctica	25
Ítems de las competencias personales	5
○ Puntualidad	1
○ Participación activa	1
○ Respeto a las instalaciones y materiales	1
○ Uniformidad y material	1
○ Seguridad e higiene personal w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.	1
Ítems de las competencias sociales	5
○ Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento para resolver problema ○ Reconociendo otras prácticas, ideas o creencias. ○ No violencia escolar, No discriminación de compañeros. ○ Respeta las normas de convivencia.	2
○ Colaboración y trabajo en equipo de forma comunicativa y con iniciativa. ○ Actitud colaborativa y respetuosa tanto con sus compañeros como hacia las profesoras.	3

- Para que se aplique la suma de dichos porcentajes, la media ponderada del apartado de pruebas escritas así como del apartado de actividades y/o trabajos, deberá ser igual o superior a 4 puntos sobre 10.
- Se considerará una evaluación superada cuando la suma de dichos porcentajes sea igual o superior a 5 puntos sobre 10.
- Las actividades y/o trabajos entregados fuera de plaza tendrán una calificación de 0.

9.5. Evaluación de la práctica docente

La evaluación se efectuará de forma simultánea a la de los alumnos, analizando el índice de suspensos, la falta de participación o la apatía e investigando cuales pueden ser las causas.

Este análisis se realizará con la ayuda del alumno que tendrá que descubrirnos, a través de un cuestionario totalmente anónimo, donde se analizará por ejemplo, si el lenguaje utilizado en las explicaciones es demasiado técnico, aburrido, si el libro de texto no es lo suficientemente atractivo o las clases no son amenas, por lo que pierden la concentración.

De la misma forma, se realizará un análisis exhaustivo de los resultados obtenidos comparándolos con los de otros trimestres y aplicando las pautas de mejora correspondientes.

10. PLAN PARA LA RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS

10.1. Convocatoria de evaluación parcial

- Competencias profesionales

- Competencia técnica. Se habilitará una recuperación trimestral para los exámenes teóricos suspensos siempre que la nota sea inferior a 5 puntos. Se habilitara un plazo de entrega para los ejercicios de carácter teórico suspendido o no entregados.

- Competencia metodológica. La evaluación es continua y se aprueba la tercera evaluación quedaría aprobada la primera y segunda evaluación. Y si se suspende la tercera evaluación no es recuperable ya que se entiende que al final del curso el alumno no ha alcanzado los objetivos propuestos para el módulo.

● Competencia social y personal. La evaluación es continua y se aprueba la tercera evaluación quedaría aprobada la primera evaluación. Y si se suspende la tercera evaluación no es recuperable ya que se entiende que al final del curso el alumno no ha alcanzado los objetivos propuestos para el módulo.

10.2. Periodo de refuerzo de aprendizajes y mejora de las competencias.

Una vez realizadas las correspondientes evaluaciones parciales de las que consta el curso se determinarán y planificarán las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva o, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos.

<u>Convocatoria de evaluación final</u>

- En el caso de que el alumno no sea evaluado positivamente en la convocatoria de evaluación parcial, el profesor redactará un informe individualizado donde se explicitarán los resultados de aprendizaje que el alumno no ha adquirido, así como las actividades de enseñanza-aprendizaje y las pautas para conseguirlas en la evaluación final.
- Será el equipo docente quien decida si el alumno es propuesto para esta convocatoria. Si es propuesto, se evaluará siguiendo estos parámetros:

- En la evaluación final el alumnado se examinará de todos los contenidos presentes en esta programación y no tan sólo de las unidades o trimestres no superados.

- Se realizará un plan recuperación y se habilitará horas de clase semanal desde la finalización de las clases hasta la fecha de evaluación final, en la cual el profesor

repasará los contenidos fundamentales del módulo y propondrá trabajos teóricos y
actividades prácticas

Para obtener la nota final se realizarán las siguientes pruebas y se evaluará de la siguiente manera:

- Primero, se entregará un dossier con todos los ejercicios realizados durante el curso y el plan de recuperación, siendo necesario para poder continuar con el proceso de evaluación. Esta parte constituirá el 20% de la nota final.

- Segundo, se realizará la prueba escrita práctica-teórica en la que deberán de demostrar destrezas, habilidades, y planificación, así como su razonamiento del procedimiento que ha seguido. Esta parte constituirá el 80% de la nota final.

- La nota mínima para aprobar será igual o superior a 5

puntos. Introducción de notas en Séneca.

- Para el cálculo de la nota en cada una de las evaluaciones parciales no se tendrán en cuenta los decimales.

- Para el cálculo de la nota en la evaluación final, se hará media aritmética con las notas obtenidas en cada una de las evaluaciones parciales, teniendo en cuenta los decimales.

- Se redondearán las notas al alza a partir de 6 décimas. Ejemplo: 5,5 será un 5 y 5,6
será un 6.

11. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

- Libro de texto de paraninfo. De José Luis Armendáriz.
- Apuntes, Fotocopias; Material audiovisual; Pizarra; etc.
- Clases Prácticas: Maquinaria; Útiles; Herramientas; Materias primas; etc.
- Aportados por el/a alumno/a: Uniforme de cocina completo y materiales (cuchillos).

12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

A lo largo del desarrollo del curso, se planteará un posible plan de actividades extraescolares que tendrá como objetivo principal aumentar y perfeccionar la formación e interés por la profesión por parte del alumnado. Dicho plan, podrá llevarse a cabo o no, en función de la situación covid. Sin embargo, el presente curso se pretende realizar las siguientes actividades:

- Visita a fábricas relacionadas con el sector, como pudieran ser mataderos, fábricas alimenticias, etc.
- Visita a mercados para el conocimiento de las materias primas in situ.

- Participación en las actividades extraescolares que programe el departamento,
  así como en cuantas se consideren oportunas para completar el proceso de formación integral del alumno.

13. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO.

Al tratarse de un grupo con antecedentes en problemas de conducta y con necesidades educativas especiales, se procurará que cada alumno realice tareas adaptadas a sus posibilidades y necesidades.

- Adaptaciones a los procedimientos didácticos y en las actividades:
  - Introducción de actividades complementarias de apoyo.
  - Modificación del nivel de complejidad en las actividades previstas.
  - Sesiones de resolución de repaso previas a los exámenes.
  - Realización de actividades de repaso de contenidos. (Esquemas)
  - Agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo.
  - Se pondrán tareas de ampliación para subir nota destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación.
  - Las explicaciones se acompañan con presentaciones de diapositivas en Power Point para ayudar a los alumnos con necesidades especiales de
    refuerzo.
- Adaptaciones en la evaluación:
  - En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación curricular no significativa: No se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procesos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita).
- De los objetivos y contenidos:
  - Priorizando los contenidos básicos.
  - Secuenciando más pormenorizadamente un determinado contenido en que el alumnos encuentre mayores dificultades.

Según la normativa, el alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo dispone de cuatro convocatorias, una por curso escolar, para superar el módulo profesional, al igual que el resto del alumnado.