

IES LOBETANO

ALBARRACÍN

MODULO	3035: PROCESOS BASICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA (190 HORAS)
HORAS SEMANALES	7
CICLO FORMATIVO	FORMACION PROFESIONAL BASICA EN COCINA Y RESTAURACIÓN (2000 HORAS)
CURSO	2
CURSO SCOLAR	2018/2019
F. PROFESIONAL	HOSTELERÍA Y TURISMO
PROFESOR	KAMAL ROBATI

1. INTRODUCCIÓN

La presente programación didáctica se ha realizado siguiendo las directrices del **El Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero**, por el que se regulan aspectos específicos de la 20 Formación Profesional Básica de las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en su artículo 12 que las Administraciones Educativas podrán realizar ofertas formativas adaptadas a las necesidades específicas de los jóvenes con fracaso escolar, personas con discapacidad, minorías étnicas, parados de larga duración y, en general, personas con riesgos de exclusión social, y que dichas ofertas, además de incluir módulos asociados al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, podrán incorporar módulos apropiados para la adaptación a las necesidades específicas del colectivo beneficiario.

La Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la Mejora de la Calidad Educativa, en su 10 apartado tres del artículo único, introduce el apartado 10 en el artículo 3 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y crea los ciclos de Formación Profesional Básica dentro de la Formación Profesional del sistema educativo, como medida para facilitar la permanencia de los alumnos y las alumnas en el sistema educativo y ofrecerles mayores posibilidades para su desarrollo personal y profesional. Estos ciclos incluyen, además, módulos relacionados con 15 los bloques comunes de ciencias aplicadas y comunicación y ciencias sociales que permitirán a los alumnos y las alumnas alcanzar y desarrollar las competencias del aprendizaje permanente a lo largo de la vida para proseguir estudios de enseñanza secundaria postobligatoria.

2. OBJETIVOS DEL MODULO PROFESIONAL

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- Identificar los sistemas de transmisión de calor
- Conocer y descubrir los métodos de cocinado
- Asociar los métodos de cocinado a las distintas preparaciones
- Aplicar el sistema de cocinado que mejor se adapte a cada producto
- Conocer las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones
- Identificar sus características, procesos de elaboración y aplicaciones
- Conocer la clasificación de los fondos y las salsas
- Asociar las diferentes elaboraciones de múltiples aplicaciones con sus resultados finales
- Conocer los métodos de cocinado más habituales de los diferentes productos culinarios
- Preparar elaboraciones sencillas de los distintos tipos de productos

- Preparar postres conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.
- Conocer las técnicas y las fases para la elaboración de los distintos postres, así como las posibles variaciones en estos.

IES LOBETANO

ALBARRACÍN

- Identificar la clasificación de los postres básicos en función de sus ingredientes y su preparación.
- Identificar y preparar guarniciones sencillas
- Diseñar guarniciones basándose en los conocimientos adquiridos
- Conocer los distintos cortes aplicados a las hortalizas que sirven de guarnición
- Establecer una clasificación de las distintas guarniciones
- Conocer las normas básicas de emplatado
- Conocer las tendencias actuales de presentación de elaboraciones y las técnicas de emplatado
- Presentar de forma atractiva y accesible para el comensal las elaboraciones culinarias
- Conocer las operaciones previas a la realización de un servicio de comidas
- Interpretar y conocer la documentación de coordinación con la sala
- Desarrollar correctamente un servicio de comidas en coordinación con la sala y atendiendo las instrucciones indicadas en las comandas
- Conocer las operaciones de finalización del servicio en cocina.

3. ORGANIZACIÓN, SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES DIDÁCTICAS

- U.T. 1 Técnicas culinarias
- U.T. 2 Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones
- U.T. 3 Elaboraciones culinarias sencillas
- U.T. 4 Postres básicos
- U.T. 5 Guarniciones y elementos de decoración
- U.T. 6 Acabados y presentación de elaboraciones
- U.T. 7 El servicio en cocina

UNIDADES DE TRABAJO

U.T. 1 Técnicas culinarias

Contenidos:

- Técnicas elementales de cocción
- La transmisión del calor
- La diferencia entre lo asado y lo cocido
- Técnicas de cocinado

Temporalización: 16 horas.

U.T. 2 Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones

Contenidos:

- Que son las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones
- Fondos de cocina
- Consomé y gelatinas
- Salsas
- Marinadas
- Elementos de ligazón

Temporalización: 24 horas.

IES LOBETANO

ALBARRACÍN

U.T. 3 Elaboraciones culinarias sencillas

Contenidos:

- Aperitivos, entremeses y tapas
- Ensaladas
- Huevos
- Arroz
- Pastas
- Sopas y cremas
- Verduras y hortalizas
- Potajes
- Pescados y mariscos
- Aves
- carnes

Temporalización: 25 horas.

U.T.4 Postres básicos

Contenidos:

- Postres a base de lácteos
- Postres a base de frutas
- Postres fritos o de sartén

Temporalización: 12 horas

U.T. 5 Guarniciones y elementos de decoración

Contenidos:

- Concepto de guarnición
- Elementos de guarnición
- Elementos de decoración.

Temporalización: 20 horas.

U.T. 6 Acabados y presentación de elaboraciones

Contenidos:

- Las bases de una buena presentación: el producto y la técnica.
- Tendencias en la presentación de elaboraciones.
- Técnicas de emplatado.

Temporalización: 10 horas.

U.T. 7 El servicio en cocina

Contenidos:

- Puesta a punto (mise en place).
- Documentación y coordinación con la sala.
- Desarrollo del servicio.

Temporalización: 10 horas

4. PRINCIPIOS METODOLOGICOS DE CARÁCTER GENERAL:

La metodología didáctica de este módulo es netamente procedimental, es decir, el alumno aprende a hacer las cosas haciéndolas (práctica). Este planteamiento está orientado a facilitar en el alumnado la integración de contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, la capacidad de auto-aprendizaje, así como la capacidad de trabajar en equipo.

Este módulo profesional de formación es eminentemente práctico. Aunque el alumno debe conocer aspectos teóricos para complementar la formación. Todo ello se desarrollara dentro de las actividades en el aula de cocina y teórica, de forma que sea capaz de analizar, comprender y adquirir los conceptos.

Primeramente se realizarán unas clases expositivas en las que el alumno aprenderá los contenidos a tratar, ayudando a que los alumnos capten la estructura de las ideas y a establecer conexiones entre

IES LOBETANO

ALBARRACÍN

los diferentes conceptos, relacionándolos con sus conocimientos previos (haciendo si el profesor estima oportuno, intervenir constantemente al alumno mediante preguntas para detectar el interés de los alumnos, si el nivel inicial es correcto, etc.), para que posteriormente las ponga en práctica en el aula-taller (activa).

Posteriormente, se desarrollarán unas clases prácticas en un espacio destinado y preparado a tal efecto, de manera que el alumno aprenda a desarrollar su profesión en condiciones similares a las que tendrá en su futuro puesto de trabajo en el mundo laboral.

En éste espacio primeramente el profesor explicará la clase correspondiente con una demostración (parte expositiva) para que posteriormente sea el alumno quien proceda a realizar lo mismo bajo la supervisión y tutela del profesor, resolviendo las dudas que los alumnos pudieran tener a lo largo de los procesos que realicen. Una vez realizados y terminados los diferentes procesos serán comprobados con el objeto de identificar posibles errores para poder subsanarlos. Será necesario que el alumno relacione significativamente el contenido del nuevo aprendizaje con los que ya posee, es decir, que se establezca algún tipo de vínculo o enlace entre lo que pretende aprender y lo que se ha aprendido previamente.

Si fuera necesario, para los alumnos que tuvieran problemas de aprendizaje se les realizarían actividades de refuerzo individuales para aclarar aquellos conceptos con dificultad de comprensión o aplicación para los alumnos, realizado las adaptaciones oportunas si procediese. El profesor propondrá actividades de aplicación real, similares a las actividades resueltas en cada unidad de trabajo, que deberán ser resueltas por los alumnos.

Para poder realizar mejor las distintas actividades de enseñanza-aprendizaje la clase se dividirá en pequeños grupos de 2 personas, según el tipo de actividad, poniendo al alumno en una posición de éxito, posibilitando planificar la actividad con otros compañeros.

Al terminar cada unidad, se realizarán pruebas teórico-prácticas donde se comprobará lo aprendido por el alumnado.

La metodología didáctica será adaptada a las necesidades del colectivo de clase, así como a las necesidades individuales, intentando promover la participación del alumnado en los procesos de enseñanza-aprendizaje, de forma que mediante esta metodología activa se desarrolle la capacidad del alumno de autonomía y responsabilidad personal.

Los temas transversales son contenidos con los que se pretende preparar a los alumnos para vivir en sociedad de una forma crítica y responsable, siendo la clave para lograr una formación integral de estos alumnos, y estarán presentes por tanto de una forma directa o indirecta en el desarrollo del módulo.

La metodología didáctica estará orientada a promover en el grupo de alumnos:

Su participación en los procesos de enseñanza y aprendizaje, de forma que mediante la metodología activa se desarrolle su capacidad de autonomía y responsabilidad personales, de creciente importancia en el mundo profesional.

- Se evitará la presencia de soluciones únicas y exclusivas a los diversos problemas o situaciones planteadas. Se fomentará el que los alumnos y las alumnas participen en la propuesta de las actividades que se programen.

- Al ser el alumnado quien construye su propio aprendizaje, el profesor actuará como guía y mediador para facilitar la construcción de capacidades nuevas sobre la base de las ya adquiridas.

Una misión muy importante del docente es contribuir a que el alumnado descubra su capacidad potencial en relación con las ocupaciones implicadas en el perfil profesional correspondiente, reforzando y motivando la adquisición de nuevos hábitos de trabajo. La metodología didáctica empleada facilitará también:

- La adquisición de una visión global y coordinada de los procesos productivos.
- El desarrollo de la capacidad para aprender por sí mismos.
- El desarrollo de la capacidad para trabajar en equipo.

Los tipos de capacidades terminales que se desarrollan en las diferentes unidades de trabajo de este módulo son: conocimiento, comprensión, análisis y aplicación.

IES LOBETANO

ALBARRACÍN

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DEL MÓDULO

Contenidos procedimentales (60%). La evaluación se realizará sobre las clases de aplicación directa, en la cocina. Los criterios de evaluación como el correcto cumplimiento de las instrucciones y procedimientos sobre el trabajo realizado en el aula taller. Los instrumentos de evaluación se basan en la observación directa y toma de notas semanales respecto a dichos criterios además de pruebas prácticas puntuales comunicadas al alumno con antelación suficiente.

Todo ello conforme al siguiente criterio de calificación:

- Insuficiente: 0, 1, 2, 3, 4.
- Suficiente: 5.
- Bien: 6.
- Notable: 7, 8.
- Sobresaliente: 9, 10.

Ejercicios, fichas y trabajos encomendados por el profesor, dentro de estos aspectos prácticos, el alumno deberá presentar, a demanda del profesor, un resumen escrito de los aspectos teóricos tratados en clase, la no presentación en la forma y fechas indicadas, supondrá una nota negativa (0) que sólo podrá superarla en evaluación extraordinaria.

Contenidos conceptuales (25%). La evaluación se llevará a cabo sobre los contenidos teóricos de todas y cada una de la U.D. Los criterios evaluadores se refieren a la adquisición y consolidación de dichos contenidos por parte del alumno. Los instrumentos de evaluación se basan en pruebas escritas y/u orales de carácter individual, trabajos encomendados a los alumnos, así como en el seguimiento del cuaderno. Mínimo una prueba escrita por cada evaluación. Todo ello conforme al siguiente criterio de calificación:

- Insuficiente: 0, 1, 2, 3, 4.
- Suficiente: 5.
- Bien: 6.
- Notable: 7, 8.
- Sobresaliente: 9, 10.

Contenidos actitudinales (15%). La evaluación se realizará sobre un conjunto de criterios evaluadores tales como la puntualidad, uniformidad, orden, limpieza, aseo personal, uso correcto del material utilizado y de las instalaciones, etc.), la actitud mostrada por el alumno hacia la asignatura, hacia sus compañeros, hacia el profesor y, en general, el grado de responsabilidad adquirido. Los instrumentos de evaluación se basan en la observación directa y toma de notas periódicas respecto a estas cuestiones. Todo ello conforme al siguiente criterio de calificación:

- Insuficiente: 0, 1, 2, 3, 4.
- Suficiente: 5.
- Bien: 6.
- Notable: 7, 8.
- Sobresaliente: 9, 10.

En las pruebas escritas se citará expresamente el baremo corrector aplicado para que el alumno sea conocedor de los criterios de puntuación utilizados por el profesor que evalúe dichas pruebas. En cuanto a los trabajos encomendados no presentados o presentados fuera de plazo supondrán un “0” en el apartado de actitud.

La calificación numérica del módulo se obtendrá tras ponderar las notas de los procedimientos, conceptos y actitudes al 60%, 25% y 15% respectivamente, siempre y cuando el alumno obtenga una calificación mínima de 5 puntos en todos y cada uno de los apartados citados. En caso contrario, el módulo queda suspenso.

IES LOBETANO

ALBARRACÍN

La calificación final del módulo, en virtud del proceso de evaluación continua y sumativa, será la obtenida en la 3ª y última evaluación excepto para los alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua que serán evaluados por un procedimiento especial al que se refiere el siguiente párrafo.

Pérdida del derecho a la evaluación continua: aquellos alumnos que sobrepasen el 15% de faltas de asistencia, en relación a las horas totales del módulo (justificadas o no) podrán perder el derecho a la evaluación continua. En este supuesto, tendrán que examinarse de todos los contenidos impartidos del módulo realizando una única prueba, teórico-práctica, en la convocatoria de Junio, lo que no exime al alumno de la presentación de todos los trabajos realizados durante el curso.

6. PROCEDIMIENTOS Y INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los procedimientos de evaluación del aprendizaje se basan en el proceso de la *evaluación continua y sumativa*, en virtud de la cual se arrastran todos los contenidos vistos a cada momento del curso, para lo cual la asistencia a clase es imprescindible.

Los alumnos que acumulen un 15% o más faltas de asistencia a clase, justificadas o no, podrán perder el derecho a la evaluación continua. No obstante, estos alumnos tendrán reconocido el derecho de asistencia a clase y a ser evaluados en un examen de todos los contenidos del módulo en una única prueba teórica y/o práctica, en la evaluación final de Junio en la que deberán presentar todos los trabajos realizados durante el curso.

Por otra parte, la no asistencia al Centro durante 10 días lectivos consecutivos sin comunicación alguna por parte del alumno causará su baja en el Centro, salvo causas de fuerza mayor debidamente justificadas.

Los instrumentos de evaluación se concretan en la observación directa y la toma de notas periódicas, pruebas teórico-prácticas escritas y orales, de carácter individual y/o grupal, en el seguimiento de los cuadernos de los alumnos, la realización de trabajos encomendados, etc., dependiendo de la naturaleza de los contenidos a evaluar, a los que se refiere el apartado 5 de esta programación.

Instrumentos de evaluación

Para evaluar al alumno durante el curso académico disponemos de los siguientes instrumentos:

- Pruebas teóricas y/o prácticas, escritas u orales, confeccionadas por el profesor.
- Ejercicios propuestos en clase. Fichas, recetas, trabajos.
- Ficha individual de seguimiento del alumno, o cuaderno de clase tomando notas diarias basadas en la observación del desarrollo de las actividades de enseñanza-aprendizaje.
- La actitud diaria del alumno, de acuerdo a los contenidos conceptuales y procedimentales expresados en cada unidad de trabajo.
- Cuaderno de clase.
- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria.

Criterios de calificación

Los criterios de evaluación son el conjunto de previsiones que indican para cada capacidad terminal el grado de concreción aceptable de la misma, y permiten comprobar su nivel de adquisición.

Estos delimitan el alcance de las capacidades terminales y de los contenidos, siendo capacidades simples, directamente evaluables, que se corresponden con los conocimientos, las habilidades, las destrezas o las actitudes. Son guía y soporte para definir las actividades propias de los procesos de enseñanza-aprendizaje en general, y de los procesos de evaluación en particular.

Además de todas las actividades de evaluación marcadas en cada una de las unidades de trabajo, la evaluación de los alumnos será continua y prácticamente diaria. Se verá complementada con exámenes teóricos y la presentación de cuaderno de prácticas y/o fichas de recetas y fichas de trabajo. Los exámenes se realizarán sobre todos los conocimientos que los alumnos hayan

IES LOBETANO

ALBARRACÍN

adquirido tanto en las clases de teoría como en el aprendizaje práctico que se desarrollará día a día en el servicio.

Para obtener la calificación del alumno se hará la media aritmética de las diferentes notas disponibles de la parte teórica (conocimientos teóricos), de la parte práctica (destreza en la ejecución de las tareas y demás apartados relacionados con la parte práctica), y de la mostrada durante el desarrollo de las clases. También se tendrá en cuenta la actitud del alumno en cuanto a puntualidad, compañerismo, correcta uniformidad,...

En general, los criterios de calificación, serán:

- **Conceptuales (exámenes, trabajos, fichas, recetas y ejercicios) 25%**
- **Procedimentales (parte práctica a realizar en el aula taller) 60%**
- **Actitudinales (uniformidad, puntualidad, actitud en clase...) 15%**

Para poder superar la asignatura deberá promediar y obtener un mínimo de 5 puntos sobre 10, de la nota de cada uno de los apartados. De no ser así, no se superarán las distintas evaluaciones debiendo recuperar la evaluación pendiente en su totalidad.

Para poder aplicar éstos porcentajes el alumno **no podrá faltar más del 15% de las clases** justificadas o no, salvo que sea por motivos de trabajo, debiendo presentar un contrato de trabajo que acredite que le imposibilita la asistencia a clase. Caso de que las superase se presentará a una prueba final del módulo completo, perdiendo el derecho a la evaluación continua.

Como las notas tienen que ser numéricas sin decimales, se redondeará por exceso o por defecto en función del interés y actitud mostrado por el alumno a lo largo de la evaluación.

Otras consideraciones:

La toma de decisiones en relación a los retrasos, faltas de asistencia y todo aquello relacionado con la convivencia en el Centro, deberá atenerse a lo dispuesto en el Reglamento Interior de Centro.

No entregar el cuaderno o los trabajos al término de cada evaluación supone un "0" en el apartado de los contenidos actitudinales.

Los criterios de evaluación son el conjunto de previsiones que indican para cada capacidad terminal el grado de concreción aceptable de la misma, y permiten comprobar su nivel de adquisición. Estos delimitan el alcance de las capacidades terminales y de los contenidos, siendo capacidades simples, directamente evaluables, que se corresponden con los conocimientos, las habilidades, las destrezas o las actitudes. Son guía y soporte para definir las actividades propias de los procesos de enseñanza-aprendizaje en general, y de los procesos de evaluación en particular.

Además de todas las actividades de evaluación marcadas en cada una de las unidades de trabajo, la evaluación de los alumnos será continua y prácticamente diaria. Se verá complementada con exámenes teóricos y la presentación de cuaderno de prácticas y/o fichas de trabajo y recetas. Los exámenes se realizarán sobre todos los conocimientos que los alumnos hayan adquirido tanto en las clases de teoría como en el aprendizaje práctico que se desarrollará en el aula de cocina.

Para obtener la calificación del alumno se hará la media aritmética de las diferentes notas disponibles de la parte teórica (conocimientos teóricos), de la parte práctica (destreza en la ejecución de las tareas y demás apartados relacionados con la parte práctica), y de la mostrada durante el desarrollo de las clases. También se tendrá en cuenta la actitud del alumno en cuanto a puntualidad, compañerismo, correcta uniformidad,...

En general, los criterios de calificación, serán:

- **Contenidos (exámenes, trabajos y ejercicios) 25%**
- **Procedimientos (parte práctica a realizar en el aula taller) 60%**
- **Actitud (uniformidad, puntualidad, actitud en clase...) 15%**

Para poder superar la asignatura deberá obtener un mínimo del 50% de la nota de cada apartado en cada uno de ellos, de no ser así no se superarán las distintas evaluaciones debiendo recuperar la evaluación donde la nota sea inferior a 5. Para poder aplicar éstos porcentajes el alumno no podrá faltar más del 15% de las clases justificadas o no, salvo que sea por motivos de trabajo, debiendo presentar un contrato de trabajo que acredite que le imposibilita la asistencia a clase. Caso de que las superase se presentará a una prueba final del módulo completo, perdiendo el derecho a la evaluación continua.

Para aprobar la 1ª y 2ª evaluación será necesario obtener al menos 5 puntos. La nota final será la calificación obtenida en la última evaluación.

IES LOBETANO

ALBARRACÍN

Como las notas tienen que ser numéricas sin decimales, se redondeará por exceso o por defecto en función del interés y actitud mostrado por el alumno a lo largo de la evaluación.

Se valorará positivamente la actitud de estos alumnos en aquellas actividades extraescolares que se programen, tales como visita de establecimientos , mercados, feria, certámenes de cocina, sala , coctelería, etc,

7. RESULTADOS DE APRENDIZAJE MÍNIMOS PARA OBTENER LA EVALUACION POSITIVA EN EL MODULO

El alumno deberá superar los requisitos o indicadores exigidos en cada una de las unidades de trabajo que se detallan a continuación.

2 puntos de la nota final serán por el trabajo en clase y aptitud. Ósea un 20 % de la nota será la aptitud, trabajo y esfuerzo.

UNIDADES DE TRABAJO

U.T. 1 Técnicas culinarias

Criterios de evaluación:

- Identificar los sistemas de transmisión de calor
- Conocer y descubrir los métodos de cocinado
- Asociar los métodos de cocinado a las distintas preparaciones
- Aplicar el sistema de cocinado que mejor se adapte a cada producto

U.T. 2 Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones

Criterios de evaluación

- Conocer las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones
- Identificar sus características, procesos de elaboración y aplicaciones
- Conocer la clasificación de los fondos y las salsas
- Asociar las diferentes elaboraciones de múltiples aplicaciones con sus resultados finales

U.T. 3 Elaboraciones culinarias sencillas

Criterios de evaluación

- Conocer los métodos de cocinado más habituales de los diferentes productos culinarios
- Preparar elaboraciones sencillas de los distintos tipos de productos

U.T. 4 Postres básicos

Criterios de evaluación

- Preparar postres conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.
- Conocer las técnicas y las fases para la elaboración de los distintos postres, así como las posibles variaciones en estos.
- Identificar la clasificación de los postres básicos en función de sus ingredientes y su preparación.

IES LOBETANO

ALBARRACÍN

U.T. 5 Guarniciones y elementos de decoración

Criterios de evaluación

- Identificar y preparar guarniciones sencillas
- Diseñar guarniciones basándose en los conocimientos adquiridos
- Conocer los distintos cortes aplicados a las hortalizas que sirven de guarnición
- Establecer una clasificación de las distintas guarniciones

U.T. 6 Acabados y presentación de platos

Criterios de evaluación

- Conocer las normas básicas de emplatado
- Conocer las tendencias actuales de presentación de elaboraciones y las técnicas de emplatado
- Presentar de forma atractiva y accesible para el comensal las elaboraciones culinarias

U.T. 7 El servicio en la cocina

Criterios de evaluación

- Conocer las operaciones previas a la realización de un servicio de comidas
- Interpretar y conocer la documentación de coordinación con la sala
- Desarrollar correctamente un servicio de comidas en coordinación con la sala y atendiendo las instrucciones indicadas en las comandas
- Conocer las operaciones de finalización del servicio en cocina.

8. MATERIALES Y RECURSOS DIDACTICOS QUE SE VAYAN A UTILIZAR

La clase cuenta con el aula-taller de cocina del (C.R.I.E.T).

Los materiales y recursos son suficientes para poder desarrollar las competencias del módulo.

La clase se dividirá en grupos de 2 alumnos. La metodología didáctica estará orientada a promover el trabajo en equipo. Cada mes se conformaran grupos nuevos para fortalecer y dinamizar el grupo. Por la planificación del departamento y distribución de espacios, los alumnos colaboraran en la elaboración del menú que será ofrecido en un servicio de restaurante (comedor C.R.I.E.T), así como aquellas necesidades que tenga el servicio de ese día. Se buscara vincular las unidades didácticas con los trabajos en el aula de cocina.

Los temas transversales son contenidos con los que se pretende preparar a los alumnos para vivir en sociedad de una forma crítica y responsable, siendo la clave para lograr una formación integral de estos alumnos, y estarán presentes por tanto de una forma directa o indirecta en el desarrollo del módulo. Para ello el profesor complementara con fichas y apuntes aquellos aspectos que considere necesarios y oportunos que los alumnos conozcan.

9. MECANISMOS DE SEGUIMIENTO Y VALORACIÓN QUE PERMITAN POTENCIAR LOS RESULTADOS

Al ser una materia teórica y práctica permite ir comprobando semanalmente, aquellos alumnos que tienen dificultad a la hora de comprender los contenidos del módulo de los que se encuentran sobrados en la comprensión de los mismos, y puesto que trabajan por parejas o equipos, se crearán éstos valorando alumnos más aventajados con aquellos que muestran dificultades para fomentar el aprendizaje cooperativo.

IES LOBETANO

ALBARRACÍN

10. ACTIVIDADES DE RECUPERACION PARA LOS ALUMNOS PENDIENTES

Se establece una prueba de recuperación por evaluación sobre la materia impartida de forma teórica. No se establecen actividades de recuperación para la parte práctica

Al ser un módulo eminentemente procedimental, la recuperación de los contenidos procedimentales y actitudinales no es posible hacerla en un solo examen, por lo que se entenderá recuperado en el momento que supere otros contenidos (Unidades de Trabajo) de mayor complejidad y desarrollo.

11. PLAN DE CONTINGENCIA

Como dispone el art. 20 de la Orden de 29 de mayo de 2008, por la que se establece la estructura básica de los currículos de los ciclos formativos de F.P. y su aplicación en la Comunidad Autónoma de Aragón, se tendrá previsto un plan de contingencia.

Se contará con un dossier de actividades de desarrollo y de ampliación de los contenidos de las diferentes unidades didácticas, que permitirán solventar cualquier incidencia a lo largo del curso.

El presente plan de contingencia se establece entendiendo que las ausencias de profesorado hasta que se cubran del modo legalmente previsto, deben afectar a los alumnos en la menor medida posible.

En las previsiones que se señalan a continuación se diferencia si la ausencia es cubierta por profesorado del Departamento de Hostelería o por el contrario si la misma se cubre por el profesorado de guardia adscrito a otro Departamento.

Las licencias y permisos del personal docente no universitario de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón se regirán conforme a lo previsto por la Orden de 10 de julio de 2006 del Departamento de Economía, Hacienda y Empleo.

Plan de contingencia previsto en el supuesto de que el profesor que imparte el módulo se encuentre en alguno de los supuestos regulados en la normativa citada según el cual se conozca previamente la falta de asistencia del profesor:

El profesor que conoce previamente su ausencia, deberá dejar trabajo para los alumnos de su grupo consistente en la realización de ejercicios, actividades, esquemas, resúmenes o supuestos prácticos. El trabajo a realizar por los alumnos será entregado con las copias correspondientes al profesorado de guardia. El profesor de guardia, al finalizar su cometido lo dejará en el casillero del profesor que imparte el módulo.

En el caso de que la guardia fuera cubierta por un profesor del departamento, éste continuaría con la explicación de la materia correspondiente, poniendo en conocimiento del profesor ausente al regreso de éste el trabajo realizado con los alumnos.

Plan de contingencia previsto en el supuesto de ausencia debido a la realización de cursos de formación en período lectivo:

En virtud de lo previsto en las normas internas del Instituto citadas con anterioridad, la solicitud para asistir a tales cursos, se informará favorablemente si se cubre completamente el horario con profesores del Departamento, valorándose en la concesión del oportuno permiso que no se interrumpa el desarrollo del curso escolar.

En este supuesto las clases se impartirán por profesorado del Departamento de Hostelería y Turismo, lo que implica que el profesor que cubre al titular continuaría con el desarrollo normal del módulo. En todo caso, para facilitar las actividades normalizadas, el profesor ausente deberá facilitar al sustituto las pautas adecuadas.

Plan de contingencia previsto en el supuesto de salidas de uno o más días con alumnos o de asistir a viajes de estudios:

Se prevé en las normas internas del instituto que el profesor que queda libre cada hora al estar un grupo ausente se hará cargo de la guardia causada por el profesor que realiza la salida, realizando el resto de las sustituciones el profesorado de guardia.

Un dossier de actividades se encontrará en el casillero del profesor o junto al cuaderno de guardias, o bien en el espacio que el centro destine para ello. Se dejarán actividades preparadas para trabajar con los alumnos, agrupando las mismas de la siguiente manera:

- Actividad con una duración de 1 periodos.
- Actividad con una duración de 3,4 o 5 periodos.

Las clases prácticas a desarrollar en este módulo, por norma general, se realizan en las aulas taller. Estos espacios suelen estar ocupados por dos profesores de la misma especialidad, lo que ha hecho que la ausencia de uno se haya cubierto por el otro, en momentos puntuales.

IES LOBETANO

ALBARRACÍN

No obstante, se dejarán actividades preparadas para trabajar los alumnos. Dichas actividades principalmente versarán sobre:

- ✓ Lectura de un artículo sobre alimentos y bebidas a servir en el restaurante y preparar a continuación un trabajo de lo leído que ocupe un folio por las dos caras
- ✓ Lectura y realización de ejercicios sacados de un libro de texto.
- ✓ Buscar en Internet o en biblioteca información sobre temas propuestos por el profesor. El alumno tendrá que presentar un trabajo sobre la actividad que le ocupe, al menos, dos folios por las dos caras y que deberá contemplar los siguientes apartados.
- ✓ Visionado de un DVD o Video y posterior desarrollo de contenidos sobre lo visionado

Todas estas actividades deberán contemplar los siguientes apartados y la entrega y presentación de los mismos en el formato indicado por el profesor:

- Nombre del autor y otras referencias del texto (editorial, nombre de la revista, etc).
- Subrayado de lo leído.
- Resumen de lo leído.
- Esquemas de lo leído.
- Valoración personal de lo leído por parte del alumno.
- Posibilidad de realizar diversos ejercicios de lo leído.

12. PLAN DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES PARA LOS ALUMNOS QUE LAS PRECISAN

En el proceso de enseñanza-aprendizaje facilitaremos la adaptación de todo tipo de alumnado y encaminaremos nuestra actuación a lograr que todos los alumnos puedan alcanzar los resultados de aprendizaje y capacidades y unidades de competencia relativos a este módulo. Para ello:

- Dispondremos ejercicios con diferentes grados de dificultad, adaptados a las necesidades individuales del alumnado.
- Realizaremos ejercicios en pequeños grupos para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos.
- Adecuaremos los tiempos en la realización de actividades.
- Las actividades deberán tener una graduación en intervalos de dificultad menor que las actividades desarrolladas en el aula cuando se observen dificultades cognitivas en el aprendizaje. Cuando haya existido una falta de trabajo por parte del alumno se podrán proponer actividades similares a las ya realizadas.
- Estableceremos ejercicios de refuerzo para aquellos alumnos que en una evaluación no hayan obtenido resultado positivo o no hayan alcanzado los objetivos mínimos programados.
- Ejercicios de ampliación, destinados al alumnado con mayor nivel de conocimientos o con una mayor destreza en la realización de determinadas actividades.

En todo momento se fomentará entre los alumnos una actitud de respeto hacia las diferencias que presenten unos respecto a otros.

Asimismo se adoptarán cuantas medidas sean necesarias para facilitar al máximo el correcto seguimiento de las clases y realización de las actividades de aula por cualquier alumno que pudiera presentar limitaciones o cualquier grado de discapacidad sensorial, física o motora.