



CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN I.E.S. GRAN CAPITÁN



Córdoba

PROGRAMACIÓN 2º COCINA Y GASTRONOMÍA

DEPARTAMENTO: HOSTELERIA Y TURISMO

MODULO: HORA DE LIBRE CONFIGURACIÓN

CURSO 2019-20



ÍNDICE

Introducción.....3

1. Modelo curricular de la Formación Profesional.....3
 - 1.1 Enseñanzas mínimas o comunes
 - 1.2 El currículo
 - 1.3 Programaciones didácticas
 - 1.4 Unidades didácticas
2. Fuentes del Currículo.....8
 - 2.1 Fuente Sociológica
 - 2.2 Fuente Psicológica
 - 2.3 Fuente Pedagógica
 - 2.4 Fuente Epistemológica
 - 2.5 Fuente del Sistema Productivo
3. Objetivos Generales....9
4. Contenidos...9
5. Metodología...12
 - 5.1 Actividades de enseñanza aprendizaje
 - 5.2 Principios metodológicos generales
 - 5.3 Metodología Didáctica constructivista del módulo
 - 5.4 Actividades del metodológicas
 - 5.5 Aspectos organizativos
6. Contenidos transversales
7. Medidas de atención a la diversidad
8. Evaluación.....19
 - 6.1 Evaluación del proceso de aprendizaje
 - 6.2 Criterios de Evaluación
 - 6.3 Práctica del Docente
 - 6.4 Plan de recuperación
 - 6.5 Examen de Evaluación Extraordinaria
7. Temas transversales.....25
8. Actividades extraescolares y complementarias.....28
9. Bibliografía de aula.....32



1. INTRODUCCIÓN.

Esta Programación Didáctica se realiza en el marco de la autonomía pedagógica que tenemos los profesores que da coherencia, continuidad y establece criterios compartidos de la actividad docente y se basa en el currículo prescriptivo que corresponde al Real Decreto 1396/2007 de 28 de octubre por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas y la Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

El Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de educación secundaria nos define en su artículo 29, apartado 2, los apartados mínimos que se desarrollaran en la programación didáctica que son:

2.Las programaciones didácticas de las enseñanzas encomendadas a los institutos de educación secundaria incluirán, al menos, los siguientes aspectos:

- a) Los objetivos, los contenidos y su distribución temporal y los criterios de evaluación, posibilitando la adaptación de la secuenciación de contenidos a las características del centro y su entorno.
- b) En el caso de la educación secundaria obligatoria, referencia explícita acerca de la contribución de la materia a la adquisición de las competencias básicas.
- c) En el caso de la formación profesional inicial, deberán incluir las competencias profesionales, personales y sociales que hayan de adquirirse.
- d) La forma en que se incorporan los contenidos de carácter transversal al currículo.
- e) La metodología que se va a aplicar.
- f) Los procedimientos de evaluación del alumnado y los criterios de calificación, en consonancia con las orientaciones metodológicas establecidas.
- g) Las medidas de atención a la diversidad.
- h) Los materiales y recursos didácticos que se vayan a utilizar, incluidos los libros para uso del alumnado.
- i) Las actividades complementarias y extraescolares relacionadas con el currículo que se proponen realizar por los departamentos de coordinación didáctica.

Tal como queda regulado en la Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía las horas de libre configuración se podrán organizar de la forma siguiente:

- a) Las horas de libre configuración dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título, serán impartidas por profesorado con atribución docente en algunos de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia de segundo curso, quedando adscritas al módulo profesional que se decida a efectos de matriculación y evaluación



2. CONTEXTUALIZACIÓN

La programación debe de tener en cuenta este parámetro como así se enuncia en el artículo 5 de la Orden de 9 de Octubre de 2010 por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en su apartado 2 donde se establece que *“el equipo educativo responsable del desarrollo del ciclo formativo del Título de Técnico en Cocina y Gastronomía, elaborará de forma coordinada las programaciones didácticas para los módulos profesionales, teniendo en cuenta la adecuación de los diversos elementos curriculares a las características del entorno social y cultural del centro docente, así como a las del alumnado para alcanzar la adquisición de la competencia general y de las competencias profesionales, personales y sociales del título.”*, para tal fin se tendrá en cuenta desde tres puntos de vista:

2.1 El entorno sociocultural y económico.

El Centro está situado en un barrio periférico de la ciudad de Córdoba, ciudad eminentemente turística y con un gran desarrollo del tejido empresarial basado en el sector servicios, con una gran variedad de oferta gastronómica que va desde la tradicional taberna cordobesa hasta cocina de vanguardia como los restaurantes “El Choco” con una estrella Michelin o “Noor” recientemente abierto y dirigido el chef Paco Morales. Destacar así mismo el gran desarrollo turístico en el resto de la provincia de donde proviene el 50% del alumnado que cursa sus enseñanzas en los ciclos de la familia profesional de Hostelería y Turismo.

2.2 El Centro.

La oferta educativa del Centro al que hace referencia la presente programación es la siguiente:

- **Enseñanza Secundaria Obligatoria.**
- **Bachillerato** todas las modalidades.
- **Formación Profesional Básica:**
 - FPB en lavandería.
 - FPB en cocina y restauración.
- **Formación Profesional:**
 - Familia Profesional de Informática y Comunicaciones:
 - CFGS en Administración de Sistemas Informáticos en Red.
 - CFGS en Desarrollo de Aplicaciones Web.
 - Familia Profesional de Hostelería y Turismo:
 - CFGS en Dirección de Cocina. (turno de tarde).
 - CFGS en Dirección de Servicios de Restauración. (turno de tarde).
 - CFGS en Agencia de Viajes y Gestión de Eventos. (turno de tarde).



Córdoba

- CFGS en Gestión de Alojamientos Turísticos. (turno de tarde).
- CFGM en Cocina y Gastronomía. (turno de mañana y tarde).
- CFGM en Servicios en Restauración. (turno de mañana).

Respecto a los espacios y recursos del Centro son los propios y necesarios para la impartición de las distintas enseñanzas.

2.3 El alumnado.

Los grupos son heterogéneos con alumnos procedentes de la ciudad de Córdoba en un 50% aproximadamente y el resto procedentes de toda la provincia. Existe una gran diversidad de edad, intereses y motivaciones que es un reflejo de la variedad de competencias curriculares.

Destacar que el grueso del alumnado cursan estos ciclos motivados por el alto grado de inserción laboral propiciado por las características de la provincia.

3. OBJETIVOS GENERALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados con el módulo profesional de Productos Culinarios:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.



4. CONTENIDOS

(Las Unidades Didácticas van a ser desarrollada en el aula teórica).

Teniendo en cuenta que el departamento de hostelería y turismo acordó destinar las horas de libre configuración de 2º curso de cocina y gastronomía para el curso 2019-2020 a repaso, refuerzo y ampliación de contenidos para la adquisición de competencias en los módulos Preelaboración y conservación de alimentos, Técnicas culinarias y Procesos básicos de pastelería y repostería, se plantea la siguiente relación de unidades didácticas:

Relación de unidades correspondientes a los módulos Preelaboración y conservación de alimentos, Técnicas culinarias y Procesos básicos de pastelería y repostería (70 horas):

Unidad 1: Preelaboración y conservación de legumbres, arroces y pastas (5 horas).

Unidad 2: Introducción a los procesos de cocción de los alimentos. Técnicas básicas de cocinado: Concentración, Expansión y Mixta. (3 horas).

Unidad 3: Huevos, grasas y aceites (4 horas).

Unidad 4: Salsas, mantequillas y aceites. (4 horas).

Unidad 5: Carnes de grandes piezas (6 horas).

Unidad 6: Guarniciones y elementos de decoración (4 horas).

Unidad 7: Conservación y regeneración de los productos (2 horas).

Unidad 8: Documentación relacionada con la producción en cocina (recetas, fichas técnicas, escandallos de elaboraciones, escandallo de un producto, relevé, hoja de pedido, etc...) (11 horas)

Unidad 9: Masas esponjadas por huevo y por levadura (6 horas).

Unidad 10: Masas firmes y estiradas (5 horas)

Unidad 11: Masas pastosas y semilíquidas (4 horas)

Unidad 12: Masas muertas y masas tradicionales fritas (5 horas)

Unidad 13: Postres tradicionales andaluces (4 horas)

Del mismo modo, las horas de libre configuración quedarán adscritas al módulo Productos culinarios, computando un 20% en la nota final del mencionado módulo.



5. METODOLOGÍA.

Por metodología entendemos el conjunto de decisiones acerca de cómo llevar a cabo el proceso de enseñanza – aprendizaje, el cómo enseñar.

La Formación Profesional requiere una metodología didáctica que se adapte a los fines de adquisición de capacidades y competencias, a las características de los alumnos y a la naturaleza del Ciclo Formativo que se aprende, para que el alumno pueda construir su propio aprendizaje.

Se emplearán diferentes métodos que ayuden y contribuyan al aprendizaje, de acuerdo con los principios del nuevo sistema educativo. Se fomentará una metodología creativa, teniendo en cuenta los planteamientos de los alumnos; una metodología activa y participativa en donde el alumno sea el eje de su propio proceso de enseñanza-aprendizaje. Primará una metodología activa, basada en los procesos de creatividad y análisis. A partir de ellos se motiva la asimilación conceptual, y por ende la actitudinal.

La orientación por la que se ha optado para esta materia, requiere la utilización de recursos educativos basado en la relación entre la escuela y el entorno socioeconómico que permitan la integración de la actividad económica y profesional en la práctica educativa, mediante la investigación de aquella con finalidades comprensivas, orientadoras y procedimentales.

La aproximación a los contenidos de la materia es deseable que se realice partiendo de hechos concretos, observaciones, experiencias y vivencias personales sobre realidades próximas. Este enfoque facilita en primer lugar la motivación e interés por los contenidos y actividades propuestas. Además, el análisis concreto de una realidad y su aprendizaje significativo posibilitarán la abstracción de conceptos y las generalizaciones a las que se pretende llegar, superando las actitudes de distanciamiento que el alumno pudiera presentar previamente.

En consecuencia, el tratamiento de los contenidos de la materia requiere una adaptación a la realidad local y autonómica en que se desarrolla.

En relación con la metodología de aprendizaje y la organización de actividades conviene resaltar su carácter activo y participativo. Su concreción puede presentar una amplia variedad de simulaciones y situaciones que potencien y desarrollen el trabajo en equipo y la elaboración y puesta en práctica de los proyectos realizados por los propios alumnos.

El alumno debe desarrollar y utilizar sus propios recursos y, a la vez, aprender a trabajar en equipo y adaptarse el mismo. Una parte importante de las actividades se realizarán en equipo, organizando grupos de varias personas que se distribuirán responsabilidades y tareas e irán desarrollando los trabajos según las pautas proporcionadas por el profesor.

La relación con los agentes exteriores a la comunidad educativa (empresas, profesionales, instituciones, entidades, etc.) persigue, familiarizar al alumno con éstos en tanto que representantes de la vida activa. Por tanto, su inclusión en el proceso de aprendizaje conlleva, además de las finalidades propias de la materia, el desarrollo de actitudes y comportamientos más maduros de los alumnos en sus relaciones interpersonales y con las empresas.

El fomento de actitudes libre de prejuicios y el esfuerzo de la igualdad de oportunidades debe hacerse desde la propia dinámica del grupo clase, corrigiendo las actitudes de discriminación que puedan presentarse y estimulando los valores de cooperación e igualdad desde la propia práctica educativa. Ello implica:



Córdoba

-La actuación del profesor como motivador e inductor de los alumnos/as. En esta situación el papel del profesor es doble: como motivador de actividades, siempre que sea de tipo coordinador y no impositivo; y como docente, que informa y guía en la búsqueda de conocimientos.

-Una actitud del profesor que no produzca modelos discriminatorios y estereotipados, tanto en el lenguaje como en las orientaciones y pautas de actuación que proporcione.

-Una metodología de trabajo favorecedora de la participación igualitaria de todos los alumnos en los equipos de trabajo.

El entorno socioeconómico es un recurso externo al centro educativo, accesible y motivador para los alumnos. Las posibilidades que ofrece son distintas según las características y la estructura económica de cada zona y, por tanto, la materia debe organizarse respondiendo a ellas. El objetivo prioritario es la aproximación a la realidad local, pero cabe la posibilidad de ampliarla a ámbitos más generales en aquellos casos que se considere oportuno.

Los métodos a utilizar en el proceso de enseñanza-aprendizaje, estarán en función de la importancia del contenido o motivación de los alumnos, entre otros se proponen los siguientes:

Expositivo.

Dialogal.

Activo.

Participativo.

Descubrimiento guiado.

Trabajo por tareas.

Trabajos en grupo.

5.1 Actividades de Enseñanza y Aprendizaje.

Actividades de enseñanza-aprendizaje.

Se utilizarán para alcanzar los objetivos y contenidos. Han de presentarse en un formato didáctico, estimulante. Son herramientas activas y ordenadas para llevar a cabo la enseñanza, siempre de forma estructurada y secuenciada. Constarán de varias actividades para aclarar el concepto. Se abordan también las actividades complementarias y extraescolares (Orden de 14 julio de 1998) que se van a llevar a cabo; haciendo referencia, por último, a las actividades en Internet y a las Efemérides.

Actividades de inicio: Pretenden conocer los conocimientos previos del alumnado y favorecer un ambiente propio para el proceso de enseñanza de la unidad didáctica, pues sitúan al alumnado en el contenido de ésta. Estas actividades son, por ejemplo, lluvias de ideas, lectura y debate de noticias de prensa y de documentos que se utilizarán en la unidad, realización del esquema de la unidad, etc.



Córdoba

Actividades de desarrollo: Son las actividades para la construcción de los nuevos conocimientos; para la ampliación y reconstrucción del marco conceptual del alumnado. Aquí se incluyen todas las actividades de cálculo de magnitudes, de análisis crítico, de identificación y clasificación de elementos, de elaboración de diferentes documentos internos, de representaciones gráficas, etc.

Actividades de cierre: Su finalidad es concienciar al alumnado en sus progresos y en cómo éstos se han producido, además de permitir que el docente detecte faltas de aprendizaje. Por ello se sintetizan los contenidos y se realizan esquemas con las ideas esenciales de la unidad didáctica. Es en este punto cuando se deben resolver también las últimas dudas que puedan surgir al alumnado.

Actividades de profundización y refuerzo: Son las actividades que pretenden corregir las faltas de aprendizaje detectadas en las actividades de cierre o en cualquier otro momento. Deben provocar aprendizajes con estrategias y métodos diferentes a los ya utilizados.

Actividades de ampliación: Se plantean al alumnado de forma opcional, dándole la posibilidad de ampliar sus conocimientos. Varían en función de la unidad didáctica, utilizando actividades como las de desarrollo y cierre pero más complejas y actividades en Internet.

Al empezar el curso, alumnado y docente intercambiarán las direcciones de **correo electrónico**, con el fin de estar en contacto para la resolución de dudas.

Condiciones educativas.

1º La temporización. Por medio de la misma, se ajusta la actividad de enseñanza - aprendizaje al tiempo disponible teniendo en cuenta que sólo es indicativa y con características de flexibilidad.

2º Los agrupamientos. Se podrán dividir en grupos que va a favorecer la comunicación e interacción social de los alumnos. Estarán en función de los objetivos y contenidos de la actividad a desarrollar. Se formarán grupos flexibles. Utilizaremos con carácter general, el pequeño grupo (2-5) para actividades de desarrollo, el grupo clase para actividades de síntesis-resumen y trabajo individual para las actividades dirigidas a la diversidad (de ampliación y recuperación).

3º Los espacios. Tiene que ser un espacio abierto, flexible, que favorezca la comunicación y el movimiento de los alumnos y su profesor/a. En este caso se dispone de: * Aula polivalente.

Al margen de estos espacios se pueden usar otros del centro como el aula de audiovisuales o anexos al centro.

Para conseguir los objetivos de esta Programación, se va a desarrollar una serie de estrategias motivadoras entre las que destacan las siguientes:

- Búsqueda de aplicaciones prácticas que acerquen la realidad al aula.
- Se relacionarán contenidos del módulo con temas de candente actualidad, utilizando para ello vídeo y/o prensa.



Córdoba

- Aprovechar los comentarios de los alumnos y sus experiencias.
- Fomentar el aprendizaje deductivo y significativo.
- Lectura y análisis de noticias de actualidad con preguntas pertinentes para facilitar su comprensión.

5.2. Principios Metodológicos Generales.

El modelo de programación es un modelo basado en las teorías psicológicas cognitivas y contextuales (teoría constructivista o concepción constructivista del aprendizaje), centrado fundamentalmente en el proceso de enseñanza – aprendizaje.

Es un modelo abierto que trata de ser una guía del proceso de enseñanza – aprendizaje.

5.3. Metodología Didáctica Constructivista del Módulo.

El nuevo modelo de la Formación Profesional requiere de una metodología didáctica constructivista que se adapte a los fines de adquisición de capacidades y competencias, a las características del alumn@ y a la naturaleza del Ciclo Formativo para que el alumnado pueda construir su propio aprendizaje y lo ponga en práctica en su vida profesional. El método constructivista del aprendizaje relaciona los nuevos conocimientos con los conocimientos previos. Integra los principios psicopedagógicos y los principios didácticos y nos conduce al diseño de la actividad de enseñanza–aprendizaje. El profesor debe actuar como mediador y organizador de todo el proceso de enseñanza – aprendizaje.

La adopción de una metodología constructivista tiene por objeto facilitar el aprendizaje del alumn@ para alcanzar las capacidades previstas. En este proceso cobran gran importancia una serie de principios psicopedagógicos entre los que podemos destacar:

- El profesor de Formación Profesional ha de partir de los conocimientos y destrezas previas de los alumn@. Estos conocimientos previos deben constituir el punto de partida para la acción educativa en los centros de Formación Profesional.
- El profesor de Formación Profesional debe atender a la diversidad de alumn@. Es necesario atender a los alumn@ con necesidades educativas específicas.
- - El profesor de Formación Profesional debe organizar los contenidos de los módulos para que los alumn@s comprendan y aprendan significativamente. Es necesaria una adecuada integración entre la teoría y la práctica en el desarrollo del currículum.



Córdoba

5.4. Actividades Metodológicas.

Son las herramientas para desarrollar los contenidos y alcanzar los objetivos. Por tanto, han de ser coherentes y estar ligadas a los objetivos y contenidos.

1. Actividades diagnósticas.

Son las que realizamos para conocer los conocimientos previos, con el objeto de detectar los aciertos o errores que sobre los contenidos a desarrollar tienen los alumn@. A través de ellas podremos adecuar el desarrollo de la unidad didáctica a la situación de partida del grupo.

Las **actividades diagnósticas** que se realizarán son:

- Tormentas de ideas.
- Cuestionario inicial.

2. Actividades motivadoras.

El objeto de estas actividades es despertar en el alumn@ interés por la materia y/o por la situación de aprendizaje, lo que producirá aprendizajes más efectivos y significativos. Para despertar en el alumn@ una mayor motivación, hay que tener en cuenta:

- Las actividades deben estar directamente conectadas con los intereses personales.
- Se debe partir de la experiencia real de los alumn@. Experiencia personal y social.
- Los alumn@ deben percibir y ser conscientes del sentido práctico de las actividades.

Se realizarán las siguientes **actividades motivadoras**:

- Revisión de conocimientos previos.
- Se expondrán los objetivos que pretendemos alcanzar.
- Debates.
- Búsqueda de información en Internet.

3. Actividades para el tratamiento de la diversidad.

Con este tipo de actividades trataremos de atender a la diversidad de alumn@ atendiendo a sus capacidades.

4. Actividades de refuerzo

Para aquellos alumn@s cuyo nivel no sea suficiente o no cubran los objetivos planteados en la unidad, plantearemos una serie de actividades de menor grado de dificultad para que vayan consiguiendo dichos objetivos poco a poco y alcancen el nivel de aprendizaje del resto de los alumn@s, (ejemplo una dinámica de grupos para reforzar los conocimientos).



5.5. Aspectos Organizativos.

A. Organización del espacio.

El trabajo principal se llevará a cabo en el aula teórica donde además disponemos de soporte informático para que los alumnos puedan desarrollar conocimientos a través de actividades individuales o grupales.

B. Agrupamientos.

Para la enseñanza expositiva el agrupamiento será en gran grupo, mientras que para la realización procedimental será en grupos de trabajo establecidos en función del número de alumn@ que tengamos.

C. Materiales y recursos.

Se utilizarán aquellos materiales y recursos que realmente tengamos disponibles en el centro como ordenadores y proyector.

6. Contenidos transversales

Se hace imprescindible la integración en las diferentes etapas y niveles de una serie de saberes actualmente demandados por la sociedad y que deben ser incorporados al sistema educativo. Son los llamados contenidos o elementos transversales, que deberán estar presentes en los diferentes módulos a lo largo del ciclo formativo.

Atendiendo a los contenidos de las diferentes unidades didácticas, se considera conveniente trabajar los siguientes contenidos transversales que serán de gran ayuda para la educación en valores profesionales vinculados al puesto de trabajo y para la adquisición de las competencias personales y sociales asociadas al título, que se abordarán mediante diversas actividades, como charlas, debates, lectura de textos, etc.

- **Educación emocional:** conciencia emocional, regulación emocional, autonomía emocional, competencias sociales y competencias para la vida y el bienestar.
- **Educación medioambiental:** importancia de conocer y cuidar el entorno en que vivimos, conocer las medidas que se pueden tomar en los establecimientos de restauración, reciclaje y reutilización de materiales, tomar plena conciencia del significado de la palabra “Naturaleza” y la necesidad de su respeto y conservación e impacto ambiental de nuestro desempeño profesional.



Córdoba

- **Educación para la salud:** adquirir hábitos de vida saludable, apreciar la importancia de la buena alimentación y ejercicio físico para el bienestar, importancia de la adopción de medidas de higiene y de prevención de riesgos, etc.
- **Formación en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación:** importancia de las tecnologías de la información y de la comunicación (TIC), uso de internet y las TIC de manera crítica y nuevas tecnologías en el ámbito profesional.
- **Animación y fomento de la lectura:** la lectura como fuente de información y formación, usos y necesidades de la lectura en el trabajo.
- **Coeducación:** desarrollar todas las potencialidades individuales y una real igualdad de oportunidades educativas de alumnos y alumnas, atender a todos los clientes por igual, igualdad e integración laboral, establecer medidas de acción positivas tendentes a compensar desigualdades de género.

Todos estos contenidos son esenciales para el desarrollo integral del alumnado y para el desarrollo de la actividad profesional, que en un futuro tendrán que desarrollar en el sector productivo para el cual se está formando.

7. Medidas de atención a la diversidad y adaptaciones curriculares no significativas para el alumnado que presente necesidades educativas especiales

Atención a los alumnos extranjeros.

Caso de que existieran realizaría actividades de refuerzo en coordinación con el departamento de Orientación.

Atención a los alumnos superdotados intelectualmente.

No hay alumnos con estas características en mi grupo, caso de existir se realizarán actividades de ampliación.

Atención a los alumnos con necesidades de apoyo educativo.

Caso de que los hubiesen, serán los responsables del departamento de orientación junto con el profesorado implicado los que establezcan la adaptación que el alumno necesite.

Las adaptaciones de acceso al currículo que se llevarían a cabo para aquellos alumnos que así las requieran, son las siguientes:

- Adaptación de agrupamientos.
- Adaptación de tareas y actividades.



8. EVALUACIÓN.

Regulada por la Orden de 29-09-2010 sobre Evaluación en Ciclos Formativos de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

La evaluación del Proyecto Curricular de Ciclo Formativo puede llevarse a cabo desde dos vertientes distintas:

La valoración de la calidad de los resultados derivados de su aplicación, comprobando una vez hecho si los resultados son de calidad.

La adecuación de sus componentes a las necesidades derivadas del análisis de contexto, podremos ver si lo que se refleja se acerca a la realidad.

La evaluación se entiende como el proceso que permite conocer en qué medida se está desarrollando y consiguiendo lo que se pretendía antes de iniciar la programación y lo que se ha conseguido al final de la misma, con vistas a controlar y regular los procesos de enseñanza

– aprendizaje. La evaluación, por tanto, ha de ser continua, no atendiendo sólo al resultado final, sino a todo el proceso de enseñanza – aprendizaje.

He creído conveniente incluir la normativa más representativa sobre evaluación en la FP, y es la siguiente:

- A) Ley 2/ 2006, de 3 de mayo, de Educación (art.43).
- B) R.D. 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la FP en el sistema educativo (capítulo III, concretamente artículos 15 y 16).
- C) Orden de 29 de septiembre de 2010, sobre evaluación en los ciclos formativos de FPE en Andalucía.

Todos los criterios generales de evaluación se adaptarán al perfil del alumnado, con todas sus particularidades y dificultades.

En todo proceso de evaluación se iniciará con una evaluación inicial, en esta tendremos una referencia clara que tipos de alumnado, como ha accedido, también podremos saber el ambiente familiar que les rodea, punto muy importante.

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



Córdoba

Para la elaboración de la misma hay que seguir una serie de pautas que se encuentran reflejada a lo largo del art: 2 en su apartado 5 (a,b,c,d,e), en la orden que lo regula (ORDEN de 29 de Septiembre de 2010).

Los centros docentes harán públicos, al inicio del curso escolar, por lo medios que se determinen, los procedimientos de evaluación comunes a las enseñanzas de Formación Profesional Inicial y los resultados de aprendizaje, contenidos, metodología, y criterios de evaluación propios de cada uno de los módulos profesionales que componen cada ciclo formativo.

El alumnado tiene derecho a ser evaluado conforme a criterios de plena objetividad, así como a conocer los resultados de aprendizajes.

Al término del proceso de enseñanza –aprendizaje, obtendrá una calificación final para cada uno de los módulos profesionales que están matriculado.

En el artículo 4 de la presente orden, la participación de los padres en el proceso de enseñanza-aprendizaje, que en todo momento deberán estar informado siempre siendo el alumno/a menor edad, y se le entregaran al menos tres veces (por escrito) a lo largo del curso académico, sobre su aprovechamiento académico y sobre su evolución de su proceso de aprendizaje.

Para aquellos alumnos que pierdan la evaluación continua por superación de un determinado número de faltas o cualquier otra circunstancia, el profesorado de los módulos afectados determinará como va a desarrollar el proceso de evaluación, comunicándolos a los alumnos/as, directamente, mediante anuncio en el tablón, o como se crea conveniente.

En referencia al número de convocatorias viene relacionado en el artículo 5-6 de la presente orden.

En resumen diremos que durante el primer y segundo curso contarán con cuatro convocatorias excepto para la realización de Formación en Centro de Trabajo que contarán con dos. Existe una convocatoria extraordinaria que viene desarrollada artículo 6. Dentro de los criterios de evaluación estos vienen desarrollados en la normativa que regula los diferentes módulos (Reales Decretos, Decretos, Órdenes), en los cuales se determinan los criterios de evaluación.

Es conveniente decir que el departamento se reunirá para saber qué porcentaje impondrá a cada uno de los módulos, dependiendo si es eminentemente práctico o teórico, todo ello reflejado en cada una de las programaciones desarrollados en cada módulo.

8.1 Evaluación del Proceso de Aprendizaje.

Proceso de la evaluación.

Al iniciar el curso se realiza una Evaluación Inicial para valorar las necesidades del alumnado y adaptar la programación al grupo. Desde este momento se debe tener en cuenta que la evaluación debe ser individualizada y continua (pues el aprendizaje es un proceso continuo).



Córdoba

A lo largo del curso se realizarán las siguientes sesiones de evaluación:

- Evaluación inicial, aproximadamente el 16-17 de octubre
- 1ª evaluación, aproximadamente el 15 de diciembre;
- 2ª evaluación aproximadamente el 11 de marzo (previa FCT y después de haber realizado al menos 110 jornadas lectivas)
- Evaluación final, , aproximadamente 18-19 junio

Para dicha calificación se tendrá en cuenta la adquisición por parte del alumnado de los resultados de aprendizaje y objetivos didácticos, basándonos en los criterios de evaluación. Para los alumnos suspensos existe la convocatoria final en el mes de junio.

1. Cada alumno posee cuatro convocatorias para superar el módulo (.ORDEN DE 29 DE SEPTIEMBRE DEL 2010, sobre evaluación en los Ciclos Formativos de Formación Profesional Específica en la Comunidad Autónoma de Andalucía).

Así, si no lo superó en la convocatoria ordinaria tiene la posibilidad de ser evaluado en la final en junio, para lo cual se realiza una cuarta sesión de evaluación. Entre la convocatoria ordinaria y la final se imparten clases de recuperación a las que debe asistir obligatoriamente.

8.2 Criterios de calificación.

Los criterios de calificación serán el 60 % exámenes teóricos, 30 % Trabajos en clase y 10% actitud en clase.

Entre la convocatoria ordinaria y la final se imparten clases de recuperación a las que el alumnado debe asistir obligatoriamente.

- a) Evaluación continua: La evaluación de las enseñanzas de Formación Profesional será continua y tendrá en cuenta el progreso del alumno respecto a la formación adquirida en el módulo. La evaluación continua se pone de manifiesto en distintos momentos:
 - *Evaluación inicial y diagnóstica:* Se realizará al comienzo de un curso y consiste en la recogida de datos, tanto de carácter personal como académico en la situación de partida; y su finalidad es que la profesora inicie el proceso educativo con un conocimiento real de las características de todos los alumnos. Esto le permite diseñar estrategias didácticas y acomodar su práctica docente a la realidad del grupo y de sus singularidades individuales. También se realizará al inicio de cada unidad didáctica.
 - *Evaluación procesual y formativa:* Permite obtener información del desarrollo del proceso educativo de todos y cada uno de los alumnos a lo largo del curso, proporcionando datos que deben permitir reorientar, regular, modificar o reforzar el proceso educativo de cada alumno.



Córdoba

- *Evaluación final y sumativa:* Se aplica al final de un período de tiempo determinado como comprobación de los logros alcanzados en ese período. Se pretende determinar la valía final del mismo, el grado de aprovechamiento del alumno y el grado de consecución de los objetivos propuestos. Determina la consecución de los objetivos planteados al término del período y tiene una función sancionadora en la medida en que permite decidir el aprobado o no del módulo.

Se evalúa el grado de aprendizaje que alcance el alumnado con respecto a los resultados de aprendizaje y a los objetivos didácticos de cada unidad. Para cada resultado de aprendizaje del módulo profesional de Técnicas Culinarias, se han recogido los criterios de evaluación. Además de estos criterios de calificación asociados a cada resultado de aprendizaje, se deben tener en cuenta los asociados a los objetivos didácticos de cada unidad didáctica, que se desarrollaran en las mismas.

EXÁMENES TEÓRICOS, TRABAJOS Y APUNTES

Los exámenes sólo podrán aprobarse o suspenderse, alcanzando como nota mínima un cinco PARA OBTENER EL APROBADO.

Los exámenes y trabajos entregados sin nombre tendrán la calificación de 1 puntos

REQUISITOS PARA UNA EVALUACIÓN FINAL POSITIVA DEL MÓDULO:

- Haber entregado todos los trabajos de carácter obligatorio, realizado todos los exámenes y presentado los apuntes solicitados al final de cada trimestre según el formato establecido.

ALUMNADO CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA.

El alumn@ pierde el derecho a evaluación continua cuando la falta de asistencia supere el 25 % de las horas del módulo.

SEGÚN EL ROF DEL CENTRO, LA FALTA DE ASISTENCIA A LAS HORAS PREVIAS A LA REALIZACIÓN DE UNA PRUEBA ESCRITA, SE CONSIDERARÁ COMO UNA ACTITUD NEGATIVA A VALORAR EN LA EVALUACIÓN DE LA MATERIA A LA QUE NO HAYA ASISTIDO

Procedimientos e instrumentos de evaluación.

PRUEBAS ESCRITAS

PODRÁ CONSTAR PREGUNTAS DE DESARROLLO, PREGUNTAS CORTAS, TIPO TESTS CON UNA O VARIAS RESPUESTAS VERDADERAS (POR CADA DOS PREGUNTAS CONTESTADAS ERRONEAMENTE O SIN RESPONDER SE RESTARÁ UNA CORRECTA), RESPUESTAS VERDADERO O FALSO



Prueba escrita: Se realizará un examen por trimestre, dependiendo de los temas tratados durante el mismo, pudiendo modificarse y realizándose varios exámenes durante el mismo. .

Corresponderá a la nota del examen, así como las actividades realizadas de forma individual por el alumno.

Igualmente para determinar la calificación de cada uno de los alumnos se tendrán en cuenta los siguientes factores que inciden en los criterios de evaluación citados anteriormente:

Asistencia: Por tratarse de enseñanzas presenciales, la asistencia a clase es obligatoria para aprobar el módulo.

Pérdida del derecho a la evaluación continua:

La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requiere su asistencia regular a las clases y actividades programadas para los distintos módulos profesionales del Ciclo Formativo.

La nota está asociada al módulo de Productos Culinarios debiendo obtener un cinco en cada una de ellas para poder realizar los cálculos de la nota del módulo, esto es: un 20% HLC y un 80% en el módulo de Productos culinarios

8.3 Práctica del 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, bien con dinámica de grupo o bien a través de una comunicación fluida con ellos si, por ejemplo, el lenguaje.

8.4. Plan de Recuperación.

La presente Programación cuenta con un plan de recuperación para aquellos alumnos que tienen dificultad en la consecución de los resultados de aprendizaje del módulo. El plan se implementa a través del seguimiento de aquellos alumnos que no han superado alguna de las dos evaluaciones de que consta el curso.

El plan cuenta también con una convocatoria final a realizar en el mes de junio para aquellos alumnos que no superen el módulo en la convocatoria ordinaria de marzo.

*** Actividades de recuperación: Tras cada evaluación suspensa y después de evaluación ordinaria.

Durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje se aplicaran medidas de refuerzo para las dificultades que puedan surgir. Planteando nuevas actividades u orientando sobre el modo de corregir las deficiencias, de utilizar el material, de enfocar el trabajo, etc.

En definitiva, las sesiones de recuperación se realizarán de forma paralela y coordinada, prestando atención individual a las carencias observadas en el proceso de aprendizaje de cada alumno, para lo que el profesor encargará al alumno, o al grupo, en función del aspecto a recuperar los trabajos o actividades oportunos, así como pruebas escritas que se estimen oportunas a lo largo del periodo y/o períodos inmediatamente posterior / es a la calificación suspensa.



8.5. Examen de Evaluación final.

Antes de la evaluación final se realizará un examen final y único de contenido teórico, a este examen tendrán que presentarse: Los alumnos/as que quieran subir nota
Los alumnos/as que hayan perdido el derecho a evaluación continua.
Los alumnos/as que no hayan superado el curso de acuerdo con los criterios de la evaluación continua.

9. Temas Transversales.

La inclusión de estos temas transversales en el Currículo permite que ciertos aspectos que la sociedad actual considera básicos en la formación de las nuevas generaciones y profesionales, sean tratados desde distintos puntos de vista, es decir, desde la óptica de las distintas disciplinas curriculares.

Los temas transversales contemplan de manera relevante, actividades encaminadas a potenciar el desarrollo de algunos objetivos que han sido relegados, tradicionalmente, dentro del ámbito de la educación no formal. Atendiendo a aspectos tan significativos como: ***la salud, consumo, igualdad entre sexos, educación vial, educación moral y cívica, educación para la paz y cultura Andaluza.*** Así pues, el tratamiento de estos temas se desarrollará de la siguiente manera:

Educación para la paz y la convivencia.

Estos conceptos se aplicarán durante el desarrollo de todas las unidades didácticas poniendo para ello en práctica la cooperación, el trabajo en equipo y el compañerismo.

- Adquirir las normas de la sociedad democrática, buscando justicia y bienestar.
- Relacionarse con actitudes de tolerancia.
- Detectar y criticar los aspectos injustos de la realidad cotidiana y de las normas vigentes en la sociedad.
- Poner en práctica fórmulas de cortesía, el respeto por las normas sociales, rechazo a actitudes egoístas, etc.

Educación ambiental.

Se intentará aprovechar todos los recursos disponibles, reciclando y tratando los desechos. Desarrollo sostenible del turismo en una economía de mercado que es insaciable y no es consciente de que puede acabar con todos los recursos.

- Adquirir conciencia de la importancia de tener conocimientos y actitudes positivas ante el medio ambiente.
- Importancia del uso de los transportes públicos menos contaminantes en desplazamientos turísticos de largo y corto recorrido.



Educación al consumidor.

Al incluir este módulo unidades que tratan directamente con este tema, su tratamiento queda implícito en el desarrollo de los contenidos.

- Influencia de la publicidad en los hábitos de consumo.
- Tener conceptos claros sobre su propia condición de consumidor, con sus derechos y obligaciones.
- Medios de protección contra la publicidad engañosa de establecimientos turísticos.

Coeducación

Se aplicará en el desarrollo de las actividades que implican trabajo en equipo.

Rechazo a la discriminación por razón de raza, sexo, clase social, creencias, discapacidad, etc..

Apreciar las diferencias entre los sexos y la necesidad de que existan las mismas oportunidades sociales para ambos sexos

Educación para la salud y educación sexual

- Impulsar hábitos de higiene física y mental, desde la simulación de la deontología del restaurador:
- Evitar el consumo de tabaco y advertir de su peligro.
- Evitar el uso de drogas.
- Saber alimentarse bien.
- Importancia del ejercicio físico para el bienestar.
- Appreciar la importancia de llevar una vida sana.
- Conocer el estado de salud de nuestros clientes, para adaptar los servicios del establecimiento y asegurar la salud de todos los clientes.
- Conocer la importancia de la educación sexual, evitando comportamientos incorrectos en el lugar de trabajo y desarrollo de clases.

Educación para la paz y la cooperación internacional:

Desarrollar su sentido de la solidaridad en el trato a clientes con perfiles socioculturales diferentes.

Integrar a personas de otras culturas y nacionalidades para atender funciones de recepción.

Fomentar la convivencia entre pueblos y raza.

Educación vial.

- Evitar el consumo de alcohol en restauración, buscando uso de bebidas de baja graduación alcohólica.
- Desarrollar el sentido de la responsabilidad de los consumidores de bebidas alcohólicas ante posibles accidentes al conducir tras beber alcohol.



Cultura andaluza.

Desarrollar ofertas gastronómicas locales y regionales andaluzas seguras e higiénicas. La idoneidad del tratamiento de los temas transversales nos se realiza únicamente impregnando o elaborando unidades didácticas en torno a temas transversales. La justificación de su tratamiento puede estar determinada por el momento en el que se desarrolla dicha unidad didáctica, que puede coincidir con un día mundial o nacional.

Algunos de ellos son los siguientes:

Día Mundial del Turismo: 27 de septiembre.

Día internacional de Erradicación de la Pobreza: 17 de octubre. Violencia de género: 25 de noviembre.

Sida: 1 de diciembre.

Día Internacional de las Personas Discapacitadas: 3 de diciembre.

Derechos humanos: 10 de diciembre.

Día escolar de la no violencia y la paz: 30 de enero. Consumidor: 1 de marzo.

Mujer trabajadora: 8 de marzo.

Agua: 23 de marzo.

Salud: 7 de abril.

Libro: 23 de abril.

Sin tabaco: 31 de mayo.

Internet: 17 de mayo.

Medio ambiente: 5 de junio.

Con carácter general se incidirá en todos los contenidos transversales a lo largo de las diferentes unidades como herramienta en el campo de la restauración.

10. Actividades Complementarias y Extraescolares.

10.1 Actividades extraescolares.

Tal y como aparece recogido en el Documento de propuesta de Actividades, entregado en el Departamento de Actividades Complementarias y Extraescolares; DACE, procurando al menos 5 actividades por trimestre. Dependiendo del temario que se vaya impartiendo, haremos las visitas pertinentes que tengan relación con dicho tema, del tiempo que dispongamos. Desarrollaremos las siguientes:

- Vista a empresas hoteleras y de alimentación, así como Escuelas de Hostelería
- Participación en el Salón del Estudiante.
- Visita al centro interpretativo del atún. Paseo en barco para ver una levanta del atún y empresa conservera de la zona. Presenciar un ronqueo.
- Participación en ferias, certámenes y concursos regionales de Gastronomía.



Córdoba

- Visita a Restaurantes y hoteles en la comunidad, con diferentes ofertas gastronómicas.
- Visitas a conserveras de la zona.
- Participación de profesionales del sector en charlas y demostración con los alumnos en el centro
- Visita a la almazara “Mueloliva” en Priego de Córdoba
- Visita panadería artesana “La tradición” en Santa Cruz
- Visita al museo del anís, museo del jamón y belén de chocolate en Rute

10.2 Actividades Complementarias.

- Participación en las jornadas y actividades del Centro.
- Participación en la promoción de nuestro ciclo en el Centro y fuera de él.

11. Bibliografía de aula

Como bibliografía se podrán utilizar los libros de texto recomendados por el equipo educativo en el curso anterior para los citados módulos: Preelaboración y conservación de alimentos, Técnicas culinarias, Procesos básicos de pastelería y repostería.

- Preelaboración y conservación de alimentos. Autores: David Infantes y Gabriel Bartra. Editorial Altamar
- Técnicas culinarias. Autores: Josep Valle, Joan Carles Ferri y Natxo González. Editorial Altamar.
- Procesos básicos de pastelería y repostería: Autores: A. Roquet-Jalmar, L. Izquierdo, A. Lahera, A. Vilella. Editorial Altamar.
- Apuntes aportados por el profesor.