

RESUMEN PROGRAMACIÓN DE PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCTOS CULINARIOS

Objetivos de Enseñanza Aprendizaje

Para cada Unidad Didáctica se establecerán los Objetivos de Enseñanza Aprendizaje en los que se indicarán las capacidades que específicamente se pretenden desarrollar a través de los contenidos que se trabajan en la Unidad.

CONTENIDOS

Bloque de contenidos

- **Bloque 1.** Ejecución de técnicas elementales de cocción.
- **Bloque 2.** Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- **Bloque 3.** Preparación de elaboraciones culinarias sencillas.
- **Bloque 4.** Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos.
- **Bloque 5.** Realización de acabados y presentaciones sencillos.
- **Bloque 6.** Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina.

Secuenciación de unidades didácticas

Los contenidos anteriormente citados se han estructurado con un sistema lógico y una dificultad progresiva en las siguientes unidades didácticas:

- U.D.1. Técnicas culinarias.
- U.D.2. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- U.D.3. Elaboraciones culinarias sencillas.
- U.D.4. Postres básicos.
- U.D.5. Guarniciones y elementos de decoración.
- U.D.6. Acabados y presentaciones

Primer trimestre

Unidades Didácticas: 1 y 2.

Segundo trimestre

Unidades Didácticas: 3.

Tercer trimestre

Unidades Didácticas: 4, 5 y 6.

Distribución horaria semanal:

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		PBPC		
		PBPC	PBPC	PBPC
		PBPC		
		PBPC		

Contenidos transversales

Se procurará en todas las unidades de este módulo, se haga referencia de, al menos dos, de los temas transversales que se detallan a continuación:

- Educación para la salud
- Educación para la Paz
- Coeducación
- Educación medioambiental y desarrollo sostenible en hostelería.
- Educación para el consumo
- **Cultura andaluza**

1.1. Competencias clave

Las competencias clave son una combinación de conocimientos, capacidades y actitudes adecuados para una determinada situación, son fundamentales para todo individuo en una sociedad basada en el conocimiento. Estas competencias comportan un valor añadido en el mercado laboral, en el ámbito de la cohesión social y de la ciudadanía activa al aportar flexibilidad, adaptabilidad, satisfacción y motivación. Puesto que todos los ciudadanos deberían adquirirlas, la **Recomendación 2006/962/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de diciembre de 2006, sobre las competencias clave para el aprendizaje permanente**, propone a los Estados miembros una herramienta de referencia para asegurar que dichas competencias clave se integren plenamente en las estrategias e infraestructuras de los Estados miembros y, particularmente, en el marco del aprendizaje permanente. Estas competencias clave son:

1.1.1. Aprender por sí mismo

Definición: *Buscar, asimilar y aplicar nuevos conocimientos de forma autónoma.*

1.1.2. Comunicar de forma adecuada

Definición (Comunicación interpersonal): *Relacionarse positivamente con otras personas a través de la escucha empática y a través de la expresión clara y asertiva de lo que se piensa y/o se siente, por medios verbales y no verbales.*

1.1.3. Trabajar en equipo

Definición: *Integrarse y colaborar de forma activa en la consecución de objetivos comunes con otras personas, áreas y/u organizaciones. Incluye coordinar equipos.*

1.1.4. Prevenir y resolver conflictos

Definición: *Tratar y resolver las diferencias que surgen entre personas y/o grupos en cualquier tipo de organización.*

1.1.5. Resolver problemas

Definición: *Identificar, analizar y definir los elementos significativos que constituyen un problema para resolverlo con criterio y de forma efectiva.*

1.1.6. Espíritu emprendedor

Definición: *Realizar proyectos por iniciativa propia, comprometiendo determinados recursos con el fin de explotar una oportunidad, y asumiendo el riesgo que ello acarrea.*

1.1.7. Adaptarse al entorno

Definición: *Afrontar situaciones críticas del entorno cambiante (cambios tecnológicos, organizativos y económicos), manteniendo un estado de equilibrio físico y mental que permite a la persona seguir actuando con efectividad.*

1.1.8. Motivado por el aprendizaje permanente

Definición: *Sensibilizado a la necesidad de aprender a lo largo de toda la vida con una actitud positiva.*

1.1.9. Prevenir riesgos de trabajo

Definición: *Identificar, evaluar y controlar los peligros y riesgos asociados a un proceso productivo o servicio.*

1.1.10. Innovación

Definición: *Dar una respuesta que busque satisfacer determinadas necesidades, introduciendo elementos nuevos en los procesos y/o resultados.*

Por tanto, en consonancia con los puntos anteriores, se tratarán algunas de las citadas competencias en las Unidades Didácticas.

2. METODOLOGÍA

2.1. Principios metodológicos

Se utiliza la corriente constructivista.

Constructivismo:

Construcción del propio conocimiento, partiendo del grado de desarrollo del alumno.

Promover la adquisición de aprendizajes significativos.

Los conocimientos han de construirse con relación a conocimientos anteriores, de forma gradual y deben ser comprendidos para que se produzca un **aprendizaje significativo**.

El aprendizaje significativo se produce cuando para transmitir nuevos conocimientos se tienen en cuenta los conocimientos previos o ya existentes, incorporamos lo nuevo a lo que ya se sabe o bien desaprender lo que ya se sabe para aprender lo nuevo.

Promover la autonomía en el aprendizaje

Se tratará de lograr que los alumnos y alumnas **aprendan a aprender**, no dándoles toda la información, sino haciendo que la descubran por sí mismos.

Significa enseñarles a aprender por sí mismos, a descubrir procedimientos y otros contenidos de forma autónoma.

Se utilizará una metodología:

- **Activa** tanto por parte del profesor como del alumnado.
- **Participativa** por parte del alumnado.
- **Motivadora** por parte del profesor.
- **Socializadora**
- **Integradora**

Favorecer el desarrollo integral del alumnado:

- Intelectual.
- Profesional.
- Social
- Personal.

Adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales.

Actividades de enseñanza-aprendizaje

Las actividades constituyen uno de los mejores medios de aprendizaje con que cuenta el alumno. Realizando actividades los alumnos llegan a aprender realmente, asimilando las ideas, adquiriendo las habilidades específicas deseadas y formando actitudes e ideales de vida y de trabajo.

El desarrollo de las actividades de manera adecuada es un elemento esencial para la consecución de los objetivos y la asimilación de los contenidos.

Para el diseño de las actividades se han tenido en cuenta los siguientes criterios pedagógicos:

- De lo conocido a lo desconocido.
- De lo fácil a lo difícil.
- Han de ser motivadoras y variadas.
- Articuladas con los contenidos, objetivos y metodología.
- Que ayuden a la coeducación.
- Que los alumnos puedan proponer actividades.

- Que se utilicen recursos y métodos variados.
- Prever el tiempo.

TIPOS DE ACTIVIDADES SEGÚN EL MOMENTO

- **Inicio**

Persiguen generar interés y motivación por el tema, averiguar los conocimientos previos, diagnosticar.

- **Desarrollo**

Destinadas a desarrollar los conocimientos programados. Orientadas fundamentalmente a la construcción significativa del **conocimiento. El alumnado se pone en contacto con los contenidos.**

- **Consolidación**

Servirán para afianzar y aplicar los aprendizajes asimilados, para evitar el olvido.

- **Ampliación**

Para aquellos alumnos y alumnas que superen con facilidad las actividades propuestas. Permiten seguir construyendo conocimientos a los alumnos/as que han asimilado los contenidos de manera satisfactoria. Muy motivadoras y despiertan la creatividad.

- **Refuerzo**

Para aquellos alumnos y alumnas que presenten dificultades en el seguimiento del programa.

EVALUACIONES

1. **Evaluación inicial.** Reflejará la situación de partida de los alumnos-as/as con la finalidad de orientar la intervención pedagógica del modo más apropiado.

Sería necesario recabar información en los siguientes aspectos:

- ☐ Las estrategias y técnicas de trabajo intelectual y manual adquiridas en estudios anteriores o en el desempeño de actividades profesionales.
- ☐ El conocimiento por cada uno de los alumnos-as y de la experiencia laboral que en su caso haya adquirido.
- ☐ Las estrategias y técnicas de trabajo ya citadas y las motivaciones e intereses de los alumnos-as con respecto a la profesión elegida.

2. **Evaluación formativa.** Informará sobre el grado de cumplimiento de los objetivos previstos y la necesidad de efectuar correcciones.

Versará sobre los aspectos siguientes:

- ☐ Progreso individual.
- ☐ Dificultades halladas en el aprendizaje de los diferentes tipos de contenidos
- ☐ Técnicas del trabajo intelectual y manual utilizado por el alumno-a.
- ☐ Replanteamiento de las estrategias didácticas que se han elegido con respeto al desarrollo de los resultados de aprendizajes.
- ☐ Tipo y grado de los aprendizajes adquiridos mediante las actividades de enseñanza propuestas.

3. Evaluación sumativa. Su finalidad será la valoración de los resultados del aprendizaje al finalizar una determinada fase del proceso formativo, tomando como referencia los criterios de evaluación, los resultados de aprendizaje, los objetivos didácticos establecidos en este periodo.

Cumplirá las siguientes funciones:

- ☐ Constatar el logro de los tipos y grados de aprendizaje establecidos en los resultados de aprendizaje de los correspondientes contenidos.
- ☐ Comprobar si se han conseguido los objetivos generales previstos.
- ☐ Determinar si la formación adquirida responde al perfil profesional demandado por el sector productivo.

4. Evaluación final. La evaluación final del módulo será el resultado de aplicar la media aritmética de las tres evaluaciones siempre y cuando tenga las tres aprobadas. En caso contrario deberá recuperar la materia pendiente durante el periodo destinado a tal fin.

Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación

El grado de asimilación de los contenidos del módulo se basa en la consecución de los **Resultados de Aprendizaje** y de los **Criterios de Evaluación** asociados a cada Resultado a través de las actividades propuestas.

Para proceder a la evaluación positiva del alumnado, se exige la asistencia regular a clase y su participación en todas las actividades programadas, estando sujeta dicha evaluación a las prácticas habituales en el aula, siendo la asistencia por tanto un mecanismo más de evaluación cuyo peso podrá fijarse en la presente programación consensuada en el Departamento.

Los criterios de evaluación establecidos son los que figuran en las normativas y se detallan a continuación:

1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones. (1.66%)

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. **(0.28%)**
- b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción. **(0.28%)**
- c) Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros. **(0.28%)**
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
- e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica. **(0.28%)**
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos. **(0.28%)**
- g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos. **(0.28%)**
- h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior. **(0.28%)**
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, y de prevención de riesgos laborales. **(0.28%)**

2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. (1.66%)

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones. **(0.28%)**
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. **(0.28%)**
- c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos. **(0.28%)**
- d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. **(0.28%)**
- e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. **(0.28%)**
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental. **(0.28%)**

3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos. (1.66%)

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria. **(0.166%)**
- b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma. **(0.166%)**
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. **(0.166%)**
- d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos. **(0.166%)**

- e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. **(0.166%)**
- f) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso. **(0.166%)**
- g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar. **(0.166%)**
- h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. **(0.166%)**
- i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. **(0.166%)**
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral. **(0.166%)**

4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación. (1.66%)

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones. **(0.24%)**
- b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan. **(0.24%)**
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. **(0.24%)**
- d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos. **(0.24%)**
- f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. **(0.24%)**
- g) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. **(0.24%)**
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. **(0.24%)**

5. Realiza acabados y presentaciones sencillas relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones. (1.66%)

Criterios de evaluación:

- a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración. **(0.28%)**
- b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos. **(0.28%)**
- c) Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos. **(0.28%)**
- d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. **(0.28%)**

- e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. **(0.28%)**
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales. **(0.28%)**

6. Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente. (1.66%)

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características. **(0.20%)**
- b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos. **(0.20%)**
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio. **(0.20%)**
- d) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio. **(0.20%)**
- e) Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos. **(0.20%)**
- f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. **(0.20%)**
- g) Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas. **(0.20%)**
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral. **(0.20%)**

CONTENIDOS

Bloque de contenidos

2.2. Actividades de enseñanza-aprendizaje

Las actividades constituyen uno de los mejores medios de aprendizaje con que cuenta el alumno. Realizando actividades los alumnos llegan a aprender realmente, asimilando las ideas, adquiriendo las habilidades específicas deseadas y formando actitudes e ideales de vida y de trabajo.

El desarrollo de las actividades de manera adecuada es un elemento esencial para la consecución de los objetivos y la asimilación de los contenidos.

Para el diseño de las actividades se han tenido en cuenta los siguientes criterios pedagógicos:

- De lo conocido a lo desconocido.
- De lo fácil a lo difícil.
- Han de ser motivadoras y variadas.
- Articuladas con los contenidos, objetivos y metodología.
- Que ayuden a la coeducación.
- Que los alumnos puedan proponer actividades.
- Que se utilicen recursos y métodos variados.

- Prever el tiempo.

TIPOS DE ACTIVIDADES SEGÚN EL MOMENTO

- **Inicio**

Persiguen generar interés y motivación por el tema, averiguar los conocimientos previos, diagnosticar.

- **Desarrollo**

Destinadas a desarrollar los conocimientos programados. Orientadas fundamentalmente a la construcción significativa del **conocimiento. El alumnado se pone en contacto con los contenidos.**

- **Consolidación**

Servirán para afianzar y aplicar los aprendizajes asimilados, para evitar el olvido.

- **Ampliación**

Para aquellos alumnos y alumnas que superen con facilidad las actividades propuestas. Permiten seguir construyendo conocimientos a los alumnos/as que han asimilado los contenidos de manera satisfactoria. Muy motivadoras y despiertan la creatividad.


- **Refuerzo**


Para aquellos alumnos y alumnas que presenten dificultades en el seguimiento del programa.


EVALUACIONES

5. Evaluación inicial. Reflejará la situación de partida de los alumnos-as/as con la finalidad de orientar la intervención pedagógica del modo más apropiado.

Sería necesario recabar información en los siguientes aspectos:

 Las estrategias y técnicas de trabajo intelectual y manual adquiridas en estudios anteriores o en el desempeño de actividades profesionales.


 El conocimiento por cada uno de los alumnos-as y de la experiencia laboral que en su caso haya adquirido.


 Las estrategias y técnicas de trabajo ya citadas y las motivaciones e intereses de los alumnos-as con respecto a la profesión elegida.


6. Evaluación formativa. Informará sobre el grado de cumplimiento de los objetivos previstos y la necesidad de efectuar correcciones.

Versará sobre los aspectos siguientes:

 Progreso individual.

 Dificultades halladas en el aprendizaje de los diferentes tipos de contenidos


 Técnicas del trabajo intelectual y manual utilizado por el alumno-a.


 Replanteamiento de las estrategias didácticas que se han elegido con respeto al desarrollo de los resultados de aprendizajes.


 Tipo y grado de los aprendizajes adquiridos mediante las actividades de enseñanza propuestas.

7. Evaluación sumativa. Su finalidad será la valoración de los resultados del aprendizaje al finalizar una determinada fase del proceso formativo, tomando como referencia los criterios de evaluación, los resultados de aprendizaje, los objetivos didácticos establecidos en este periodo.

Cumplirá las siguientes funciones:

 Constatar el logro de los tipos y grados de aprendizaje establecidos en los resultados de aprendizaje de los correspondientes contenidos.

 Comprobar si se han conseguido los objetivos generales previstos.

 Determinar si la formación adquirida responde al perfil profesional demandado por el sector productivo.

8. Evaluación final. La evaluación final del módulo será el resultado de aplicar la media aritmética de las tres evaluaciones siempre y cuando tenga las tres aprobadas. En caso contrario deberá recuperar la materia pendiente durante el periodo destinado a tal fin.

Criterios de evaluación

El grado de asimilación de los contenidos del módulo se basa en la consecución de los **Resultados de Aprendizaje** y de los **Criterios de Evaluación** asociados a cada Resultado a través de las actividades propuestas.

Para proceder a la evaluación positiva del alumnado, se exige la asistencia regular a clase y su participación en todas las actividades programadas, estando sujeta dicha evaluación a las prácticas habituales en el aula, siendo la asistencia por tanto un mecanismo más de evaluación cuyo peso podrá fijarse en la presente programación consensuada en el Departamento.

Instrumentos de evaluación

Exámenes

Como mínimo se realizará un examen cada trimestre para obtener información del grado de asimilación de los contenidos. En el caso de realizar más de un examen durante el trimestre, será la media de todos los exámenes realizados.

Los exámenes se calificarán de 0 a 10. Los exámenes no realizados se considerarán exámenes suspendidos, cuya calificación será 0. En el caso de que el alumno justifique la no asistencia a un examen, se estudiará cada caso, pero prevaleciendo la premisa de que un examen no realizado es un examen suspendido, y actuando siempre de manera justa.

No se permitirán más de 10 faltas de acentuación, ni más de 10 faltas de ortografía. Si se supera este número de faltas se considerará que el examen es ininteligible.

El alumno deberá escribir su nombre y dos apellidos en el encabezado de la página.

No se aceptarán ni corregirán exámenes sin nombre o con seudónimos.

Los exámenes se presentarán con buena caligrafía, con márgenes y cuidando la presentación, la exposición y el desarrollo de los contenidos. Ante la imposibilidad de leer un examen por su mala caligrafía, éste se podría suspender, poniendo previamente en conocimiento del alumno/a, dándole la opción de repetirlo de nuevo delante del profesor traspasando el contenido a un nuevo papel, o bien podría leerlo en voz alta al profesor para su corrección.

Los exámenes podrán ser de diferentes tipos:

-Práctico individual, práctico en grupo, teóricos de respuesta corta, teóricos de respuesta larga o de desarrollo, tipo test, teórico-prácticos o mixtos.

De forma esporádica y sin previo aviso se podrían convocar exámenes sorpresa para comprobar el seguimiento del módulo. Estos exámenes, según el criterio del profesor, podrían o no tener valor para puntuar en la evaluación. Podrían no ser tenidos en cuenta para realizar la media en la evaluación, y utilizarlos con el objetivo de observar el rendimiento de cada alumno, quiénes de ellos llevan los contenidos al día, quienes no, etc.

Trabajos

Los trabajos se utilizarán como instrumento de investigación y de ampliación personal e intelectual, para aprender por sí mismos y para trabajar en equipo, para completar los conocimientos de la materia, y para relacionarse con otros compañeros.

Podrán ser individuales o en grupos. En el caso de los grupos, se evitarán grupos de más de cuatro miembros para que no se produzcan situaciones en las que los alumnos/as deleguen su responsabilidad en otros miembros del grupo, y conseguir así una mayor participación de todos.

Los trabajos deberán tener un nivel alto en sus contenidos y en su presentación, no se permitirán trabajos con excesivas faltas de ortografía, sin nombre o con seudónimos.

Los criterios de calificación de los trabajos serán los siguientes, puntuados de 0 a 10:

- Los contenidos coinciden con lo solicitado, tienen interés informativo y calidad científica.
- Los textos han sido obtenidos por el alumno a partir de fuentes diversas de información, procesados y reescritos en su propio lenguaje, implicando un conocimiento máximo de los contenidos del trabajo por parte del alumno. Este criterio es muy importante para evitar el corta y pega de internet...
- Presentación formal y profesional (tipos de letras, papel, fotos adjuntas, etc...) que se ajuste a lo que se solicita.

- Distinción y originalidad de la presentación, de los contenidos, y del enfoque, que exprese de alguna forma el toque personal de cada alumno.
- Número de participantes en la elaboración del trabajo. A mayor número de participantes, menor dificultad o mayor reparto del trabajo
- En caso de trabajos en grupo:
 - Reparto racional del trabajo.
 - Cumplimiento de las responsabilidades y funciones de cada miembro del grupo.
 - Asimilación de los contenidos del trabajo por parte de todos los miembros del grupo.
 - Aportación y aceptación de ideas.
 - Reuniones y puestas en común.

Los trabajos podrán ser expuestos oralmente para comprobar el grado de asimilación por parte de los alumnos.

Para evitar que los alumnos realicen cada uno solo la parte del trabajo que le corresponde desentendiéndose del resto y evitando el trabajo en equipo, se procurará obtener información de todos sus miembros de forma aleatoria.

Evaluación en el aula-taller

Se evaluará al alumnado mediante la realización de casos prácticos propuestos por el profesor en el aula- taller.

Las actividades se realizarán en clase, por lo que se considera necesaria la asistencia para poder evaluar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Cada semana se puntúa la actuación del

alumnado en el aula-taller. Ausencias en el

aula-taller

Si el alumno falta algún día o varios días por **causas injustificadas**, la nota será inferior a 5 dado que no ha estado presente para poder ser evaluado.

Si el alumno justifica su ausencia, la nota que obtendrá en esa semana estará basada en los días en que sí asista al aula-taller. Si faltara toda la semana de manera justificada, no obtendrá ninguna nota, ni positiva ni negativa.

En el caso en que un alumno falte justificadamente al 20% (26 horas) o más de las 128 horas del módulo, ya sea por enfermedad o por cualquier otro motivo claramente justificado, deberá presentarse a la recuperación del curso completo en el periodo de recuperación de junio. **Se considera que el alumno, a pesar de haber justificado correctamente sus faltas, no ha estado presente en la adquisición de gran parte de los resultados de aprendizaje del módulo.**

Criterios de Evaluación en el aula-taller

Los criterios de evaluación serán los correspondientes a los 7 resultados de aprendizaje del módulo, además de los siguientes criterios basados en una correcta actitud profesional (10%):

1. Asiste completamente uniformado a las actividades prácticas (uniforme y zapatos limpios, sin pulseras, anillos o cualquier otro complemento que no asegure una higiene y seguridad correctas)
2. Está aseado (uñas cortas, pelo limpio, barba recortada, buen olor corporal, buen aspecto general)
3. Tiene todas sus herramientas de trabajo (desinfectadas y ordenadas)
4. Utiliza reloj sencillo para controlar y gestionar su tiempo de trabajo.
5. Tiene todas las recetas correspondientes de cada práctica semanal.
6. Asistir puntualmente y mantener una actitud activa y positiva ante el trabajo.
7. Utiliza los términos culinarios apropiados.
8. Organiza el trabajo propio y las tareas colectivas.
9. Valora el trabajo en equipo.
10. Crear un clima idóneo para la comunicación con el grupo.
11. Puesta a punto de los útiles y materias primas para las distintas elaboraciones.
12. Vigila y cuida los equipos, la batería, útiles y herramientas.
13. Cuidado, durante la ejecución, del orden y la limpieza.
14. Realiza su trabajo de manera responsable y autónoma.
15. Aprovecha las materias primas.
16. Tiene iniciativa para tratar de resolver situaciones imprevistas que se puedan presentar durante el desarrollo del trabajo.
17. Aporta ideas y sugerencias.
18. Hace preguntas y despeja las dudas que pudiera tener.
19. Es crítico a la hora de valorar diversas vías de información de acuerdo con su profesión para poder conseguir así un aprendizaje y una formación adecuados.
20. Desbarasa el lugar de trabajo una vez terminado éste.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El proceso de **evaluación será continuo** (según recoge la Orden **de 29 de septiembre de 2010** sobre evaluación en los ciclos formativos de F.P. Inicial)

<u>El sistema de calificación</u> estará basado en:		
a) Elaboraciones prácticas diarias. Se evaluarán según los criterios de evaluación de los 7 resultados de aprendizaje correspondientes al módulo.	40%	PRÁCTICA
b) Pruebas prácticas de elaboraciones. Las mismas que en las diarias. Criterios de evaluación que correspondan a cada prueba.	20%	
c) Actitud profesional. Valorada según los criterios citados en el apartado 6.2.3	10%	

d) Pruebas escritas u orales. Trabajos individuales y/o en grupo. Exposición de trabajos. Actividades. Recetario. Todos con carácter obligatorio.	30%	TEÓRICA
TOTAL	100%	