

DEPARTAMENT DIDÀCTIC: INDUSTRIES ALIMENTÀRIES

MEMBRES DEL DEPARTAMENT:

VIRGINIA COSTA PINA
ÁUREA VILLANUEVA RUIZ
MARIA ALEMANY MARÍ

CRITERIS D'AVALUACIÓ/ QUALIFICACIÓ

L'avaluació es realitzarà prenent com a referència els objectius, expressats en resultats d'aprenentatge, i els criteris d'avaluació de cada un dels mòduls professionals, així com els objectius generals del cicle formatiu.

La qualificació de cadascuna de les 3 avaluacions s'obtindrà del resultat basat sobre tres criteris que puntuen de la següent manera:

Criteri conceptual: amb un 40% de la nota, relatiu a la mitja de les proves escrites realitzades relacionades amb els continguts teòrics del mòdul.

Criteri procedimental: amb un 40% de la nota, relatiu als resultats obtinguts en les classes pràctiques en el taller de cuina i, al resultat de les proves pràctiques (treballs de classe i exposicions de treballs, fitxes tècniques de les elaboracions, entre altres).

El **quadern de classe** conta un 10% adicional.

Criteri actitudinal: amb un 10% de la nota, relatiu a la actitud que presente l'alumne a l'aula o en el taller.

Modificació dels percentatges en cas d'impossibilitat de realitzar activitats:

En cas que, per qualsevol motiu, no siga possible dur a terme alguna d'aquestes activitats de manera representativa per a l'obtenció de la nota final (per exemple, impossibilitat de realitzar pràctiques, o no haver elaborat el quadern de pràctiques), els percentatges assignats a cada apartat podran ser modificats a criteri del professor del mòdul. Aquesta modificació es realitzarà de manera proporcional, adaptant els criteris d'avaluació a les circumstàncies específiques de la situació, sempre amb l'objectiu de garantir una avaluació justa i d'acord amb els resultats d'aprenentatge aconseguits.

Per a aprovar l'avaluació serà necessari una nota igual o superior a 5

L'alumne deu superar com a mínim el 40% de cada un dels criteris.

TEMPORALITZACIÓ

	OAIA	OAA	EPA	OBL	LM
1º AVALUACIÓ	1 i 2	1 i 2	1 i 2	1, 2 i 3	1, 2 i 3
2º AVALUACIÓ	3 i 4	3 i 4	3 i 4	4, 5, 6 i 7	4, 5 i 6
3º AVALUACIÓ	5, 6 i 7	5	5 i 6	8, 9 i 10	7, 8 i 9

TREBALL DE LA INCLUSIÓ DES DE LA MATÈRIA

La Formació Professional Bàsica s'organitza d'acord amb el principi d'**atenció a la diversitat** dels alumnes i les alumnes i el seu caràcter d'oferta obligatòria. Les mesures d'atenció a la diversitat estaran orientades a respondre a les necessitats educatives concretes dels alumnes i les alumnes i a la consecució dels resultats d'aprenentatge vinculats a les competències professionals del títol, i respondrà al dret a una **educació inclusiva** que els permeta aconseguir dits objectius i la titulació corresponent, segons el que estableix la normativa vigent en matèria de drets de les persones amb discapacitat i de la seua inclusió social.

Les **adaptacions curriculars** possibles només podran afectar la metodologia didàctica, a les activitats i a la prioritització i temporalització en la consecució dels objectius; així com als elements materials a utilitzar per l'alumnat (adaptacions no significatives).

Per a atendre la diversitat d'alumnes es crearan grups flexibles intentant col·locar algun alumne que tinga més dificultats en el aprenentatge amb altres més avantatjats i que els puguen ajudar en el seu procés d'ensenyança-aprenentatge.

A més es respectaran els distints ritmes d'aprenentatge, deixant més marge de temps per a aquells alumnes que no hagen acabat les seues tasques, i facilitant altres exercicis per als alumnes que vagen més avançats i puguen aprofundir els continguts de manera autònoma.

ACTIVITATS EXTRAESCOLARS

- Visita a 10 eixams en Montserrat.
- Visita a l'Almàssera de Torís.
- Visita a Platos tradicionales en Buñol.
- Visita a Panamar Bakery en Albuixech.
- Visita al Mercat Central de València.
- Visita a Danone Lactis en Aldaia.
- Visita a Coca-Cola en Quart de Poblet.
- Visita a Consum en Silla, Quart de Poblet o Riba-roja.
- Visita a Chocolates Comes en Sueca.
- Visita a Dulcesol en Gandia.
- Visita a Ice Cream Factory Comaker (ICFC) en Alzira.

FOMENT DE LA IGUALTAT DES DE LA MATÈRIA

La **prevenció de la violència de gènere** és un tema transversal que es tractarà en el departament d'indústries alimentàries de manera molt activa, tant en les classes teòriques com en les pràctiques. Sobre tot, en les classes pràctiques, degut a que s'exerciran tasques que, en una societat sexista, es consideren tasques que ha de realitzar una dona, com ara fregar o cuinar.

El professorat podrà observar a l'alumnat de manera directa, les seues actituds i reaccions en torn a este tema. I es duran a terme activitats per a corregir conductes

sexistes i fomentar la **igualtat entre homes i dones**. En concret es tractarà de la següent manera:

- Identificació i tractament de qualsevol situació de comportament sexista.
- Tractament de temes de violència de gènere i comportaments sexistes en classes de tutoria.
- Utilització d'un llenguatge no sexista en qualsevol situació.
- Formació de grups de treball heterogenis.
- Participació igualitària en totes les activitats que es produeixen en les classes pràctiques: cuinar, fregar, netejar, agranar...

SEGUIMENT DE L'ALUMNAT AMB LA MATÈRIA PENDENT

L'alumnat amb matèria pendent podrà recuperar-la mitjançant la superació de dues proves escrites i la valoració de les pràctiques que realitza en els mòduls que cursa en segon.