Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)
Tel.: 962249085
Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es
https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/

PRODUCTOS CULINARIOS CURS 2023-2024	GRUP: **2CFGM. CUINA I GASTRONOMÍA**

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
1. Procesos productivos y de servicio en cocina. 2. Las cocinas territoriales españolas. 3. La diversidad de las cocinas del mundo. 4. La cocina creativa o de autor.	5. Ciencia y tecnología en cocina. 6. Elaboración de platos para personas con necesidades alimentarias específicas. 7. Decoración y exposición de platós.	8. FCT (Formación en centros de trabajo).

2. COM S'AVALUARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS	La evaluación se realizará a lo largo de todo el propio proceso de enseñanza-aprendizaje, a través de la observación, el análisis y el seguimiento de las diferentes sesiones y actividades realizadas. En esta tarea de análisis y evaluación es necesario recabar información, al menos, de los siguientes aspectos: - Participación activa, esfuerzo y afán de superación. - Progreso de cada alumno/a y del grupo tanto en la teoría como en la práctica. - Aprendizajes adquiridos mediante las actividades de enseñanza propuestas en el aula o en el taller. - Consecución de las capacidades reflejadas en los objetivos. - Tareas, pruebas o trabajos grupales o individuales, ya sean escritas, orales o procedimentales. - Trabajo diario y semanal en el aula y en el taller. Las actividades evaluables que se realizan a lo largo de todo el proceso de aprendizaje se efectúan en tres fases: al inicio (evaluación inicial), durante (evaluación formativa) y al final (evaluación sumativa) de dicho proceso.
QUALIFICACIÓ FINAL	La valoración de los instrumentos para la calificación se llevará a cabo de forma global y personalizada. A continuación, se detalla. En cuanto a los contenidos de carácter CONCEPTUAL se le asignará un 30% de la calificación final del módulo. - Pruebas escritas donde se evalúen los conocimientos teóricos explicados y desarrollados en clase. - Trabajos de investigación sobre cualquier unidad didáctica. Solo será válido si es entregado en la fecha marcada por el profesor. - Elaboración de un recetario de fichas técnicas realizadas por el alumnado en formato digital correctamente distribuidos por categorías.

Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)
Tel.: 962249085
Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es
https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/

Respecto a los contenidos de carácter PROCEDIMENTAL se le asignará un 60% de la calificación final del módulo.

- Realización de pruebas prácticas donde se tendrán en cuenta las técnicas y procedimientos realizados en el aula taller. Así:
    - El uso adecuado de la maquinaria, utensilios y herramientas.
    - La identificación y determinación de distintas materias primas.
    - El aprovechamiento de materias primas.
    - La limpieza del lugar de trabajo.
    - El respeto a los compañeros/as y al profesorado.
    - La participación diaria en clase.
    - Aplicación del argot culinario.
    - La aplicación de las técnicas idóneas para cada preelaboración y elaboración de las distintas elaboraciones.
    - El trabajo en equipo.
    - El desarrollo de los servicios se evaluará semanalmente.
    - La prueba práctica.
    - La entrega de las órdenes de trabajo.
- El porcentaje de cada una de las pruebas realizadas respecto a la nota final en este apartado vendrán determinados por el profesor considerando dar más nota a aquellas pruebas que considere más importantes. Será obligatoria la asistencia a las prácticas. ***Si un alumno/a no supera el 85% de la asistencia a las clases, el módulo aparecerá suspendido en la evaluación***.

Por último, referente a los contenidos de carácter ACTITUDINAL, se le asignará un 10% de la calificación final del módulo. Así, se valorarán:

- Valoración de conductas y actitudes del alumnado.
- La puntualidad.
- La uniformidad: No se podrá acceder al aula taller sin la correcta y completa uniformidad.
- Los móviles. Estará prohibido el uso del móvil, excepto permiso expreso del profesorado.
- Material: No se podrá acceder al aula taller sin todo el material establecido por el departamento y el profesorado.
- Higiene personal: No se podrá acceder al aula sin el aseo personal pertinente que considere el departamento.
- Etc.

IMPORTANTE.

Para obtener la calificación de 5 APROBADO (mínimo establecido para la superación del Módulo Profesional), será necesario que el alumno/a obtenga al menos un 5 en cada una de las partes establecidas con anterioridad, para poder establecer la media aritmética en cada una de las partes.

Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)
Tel.: 962249085
Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es
https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/

RECUPERACIÓ	Se establecerán actividades de recuperación y refuerzo para los alumnos que por motivos de enfermedad u otros, siendo estos justificados*, superen el % de la carga horaria del módulo. Teniendo en cuenta el avance normalizado del proceso enseñanza-aprendizaje, la predisposición e interés mostrado por los alumnos, así como del tiempo disponible, podremos ampliar y reforzar dicho proceso con distintos contenidos relacionados con el módulo profesional a aquellos alumnos que lo requieran. **Será necesario realizar y tener corregidas y aptas las distintas pruebas, ejercicios, trabajos de consolidación y actividades entre otros, antes de la realización de las convocatorias ordinarias y extraordinarias. Los alumnos que no superen las pruebas teóricas y/o prácticas, recuperarán ambas partes a través de exámenes globales al final del trimestre**.
RECUPERACIÓ PENDENT (…si la tens suspesa!)	**No serán válidos aquellos justificantes firmados por la empresa, familiares u otros, y sí se admiten los justificantes médicos y oficiales o llamamientos legales*. En cuanto a la *prueba extraordinaria*, los alumnos/as que no hayan superado el proceso de evaluación y tengan pendiente el módulo profesional del curso actual, pueden recuperar dicho módulo mediante la realización de un examen teórico-práctico de carácter global en la convocatoria extraordinaria de junio-julio. A este alumnado se le entregará una ficha informativa previa con las indicaciones necesarias para que el alumno/a afronte la prueba con garantías de éxito.

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

- Equipamiento y herramienta adecuada para hacer uso del taller.
- Libro de consulta. Productos culinarios. Editorial Altamar.