

DEPARTAMENT
CURS 2023-2024
MÓDULO PEC

GRUP:
1º DIRECCIÓ CUINA

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
1 Organización de los procesos de elaboración culinària. 2 La cocci3n de los alimentos 3 Las t3cnicas de cocci3n 4 Elaboraciones b3sicas de m3ltiples aplicaciones: Los fondos	5 Elaboraciones b3sicas de m3ltiples aplicaciones: Salsas, farsas, mantequillas y aceites 6 Elaboraci3n de productos culinarios 7 Guarniciones	8 Decoraciones y acabados 9 Elaboraciones de cocina creativa y de autor 10 El servicio en cocina

2. COM S'AVALARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIAIS	<p>La evaluaci3n de los contenidos de cada unidad se realizar3 de la vertiente te3rica como pr3ctica, atendiendo al car3cter m3s conceptual o procedimental de la unidad y de cada una de las actividades.</p> <p>☑ Evaluaci3n de la teor3a (30%). Entre los Ejercicios planteados se seleccionaran aquellos de repaso que tienen la finalidad de reproducir los contenidos tratados en el texto para comprobar si se estos se han asimilado; por ejemplo actividades del tipo "Define el concepto de...", "Explica la diferencia entre...", "Completa la tabla siguiente indicando..."</p> <p>Con la misma intenci3n se podran utilizar actividades de tipo m3s interpretativo como "¿Crees que puedes...?", "Indica cinco ejemplos que ilustren...", "Construye un mapa conceptual...". A pesar de que aparezcan al final de la Unidad, la profesora o el profesor podran plantearlas en el momento que crean preciso a lo largo de su transcurso, ya sea para su realizaci3n dentro de la hora de clase o fuera de ella.</p> <p>☑ Evaluaci3n de la pr3ctica (50%). Dependiendo del tiempo y de los recursos disponibles, cada profesor o profesora seleccionara las actividades pr3cticas que considere m3s adecuadas. Con la realizaci3n de estos ejercicios y actividades se podra evaluar de manera pormenorizada el grado de correcci3n y aptitud en la ejecuci3n de los procedimientos.</p> <p>☑ Valoraci3n de las conductas y actitudes (20%). En cada una de las actividades evaluativas tambi3n se tendr3 en cuenta las capacidades asociadas a las conductas y actitudes que debe presentar el T3cnico Superior de Direcci3n de cocina. Todas ellas son de tratamiento transversal en la formaci3n y se deben incorporar a la evaluaci3n de cada una de las actividades evaluativas en la medida que lo requiera cada una de ellas.</p>
---	---

<p>QUALIFICACIÓ FINAL</p>	<p>La nota final del mòdul serà la mitjana ponderada de totes les unitats didàctiques.</p> <p>☑ Para la superació del mòdul formatiu en la convocatòria ordinària se consideren requisits imprescindibles:</p> <p>☑ La realització de les diferents proves o exàmens.</p> <p>☑ La presentació de tots els treballs sol·licitats amb el mínim de requisits exigits, inclosos els que corresponen a activitats que se proposen com obligatòries: sortides, charles i conferències, visites a institucions, etc.</p> <p>☑ La superació de totes les Unitats Didàctiques.</p>
<p>RECUPERACIÓ</p>	<p>Se establiran activitats de recuperació i reforç per als alumnes que per motius de malaltia u altres, sent aquests justificats*, superen el % de la càrrega horària del mòdul. Tenint en compte el progrés normalitzat del procés d'ensenyament-aprenentatge, la predisposició i interès mostrat pels alumnes, així com del temps disponible, podrem ampliar i reforçar dit procés amb diferents continguts relacionats amb el mòdul professional a aquells alumnes que ho requereixin.</p> <p>Serà necessari realitzar i tenir corregides i aptes les diferents proves, exercicis, treballs de consolidació i activitats entre altres, abans de la realització de les convocatòries ordinàries i extraordinàries. Els alumnes que no superen les proves teòriques y/o pràctiques, recuperaran ambdues parts a través d'exàmens globals al final del trimestre.</p> <p>En quant a la prueba extraordinaria, els alumnes/as que no hagen superat el procés d'avaluació i tinguin pendent el mòdul professional del curs actual, poden recuperar dit mòdul mitjançant la realització d'un examen teòric-pràctic de caràcter global en la convocatòria extraordinària de juny-juliol. A este alumnat se li entregarà una fitxa informativa prèvia amb les indicacions necessàries per a que l'alumne/a afronte la prova amb garanties d'èxit.</p>
<p>RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)</p>	

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

- Apuntes facilitats pel professor

- Maletín con el material indispensable
- Uniforme completo (chaquetilla, gorro, pantalón, delantal y zapatos de cocina)