

DEPARTAMENT
CURS 2023-2024
MÓDULO PPCC

GRUP:
1º DIRECCIÓ CUINA

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
1 Las zonas y el equipamiento de la cocina 2 Aprovisionamiento interno de materias primas en cocina. 3 Eficacia en preelaboración: supervisión y rendimientos.	4 Preelaboración de alimentos. Hortalizas, frutas y setas. 5 Preelaboración de alimentos. La carne. 6 Preelaboración de alimentos. Pescado y marisco. 7 Preelaboración de alimentos. Huevos, legumbres, arroz y pasta.	8 Sistemas y métodos de envasado y conservación de los alimentos. 9 La regeneración de alimentos.

2. COM S'AVALUARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIAIS	<p>La evaluación de los contenidos de cada unidad se realizará tanto desde la vertiente teórica como práctica, atendiendo al carácter más conceptual o procedimental de la unidad y de cada una de las actividades.</p> <p>□ Evaluación de la teoría (30%). Entre los Ejercicios planteados se seleccionarán 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 intención se podrán utilizar actividades de tipo más 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 podrán plantearlas en el momento que crean preciso a lo largo de su transcurso, ya sea para su realización dentro de la hora de clase o fuera de ella.</p> <p>□ Evaluación de la práctica (50%). Dependiendo del tiempo y de los recursos disponibles, cada profesor o profesora seleccionará las actividades prácticas que considere más adecuadas. Con la realización de estos ejercicios y actividades se podrá evaluar de manera pormenorizada el grado de corrección y aptitud en la ejecución de los procedimientos.</p> <p>□ Valoración de las conductas y actitudes (20%). En cada una de las actividades evaluativas también se tendrá en cuenta las capacidades asociadas a las conductas y actitudes que debe presentar el Técnico Superior de Dirección de cocina. Todas ellas son de tratamiento transversal en la formación y se deben incorporar a la evaluación 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> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Para la superación del módulo formativo en la convocatoria ordinaria se consideran requisitos imprescindibles: <input type="checkbox"/> La realización de las diferentes pruebas o exámenes. <input type="checkbox"/> La presentación de todos los trabajos solicitados con el mínimo de requisitos exigidos, incluidos los que correspondan a actividades que se propongan como obligatorias: salidas, charlas y conferencias, visitas a instituciones, etc. <input type="checkbox"/> La superación de todas las Unidades Didácticas.
<p>RECUPERACIÓ</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
<p>RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)</p>	

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

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