



<p>Proyecto interdisciplinario (Optativa Cocina) Curso 23-24</p>	<p>GRUP: 4º ESO (A,B,C,) COCINA</p>
---	---

2. QUÉ VEREMOS.

1ª EVALUACIÓN	2ª EVALUACIÓN	3ª EVALUACIÓN
<p>UD1: Organización en la cocina:</p> <p>UD2: Maquinaria, equipos y utensilios</p> <p>UD3: Terminología culinaria</p>	<p>UD4: Materias primas</p> <p>UD5: Elaboraciones elementales de cocina y pastelería:</p> <p>UD6: conservación de alimentos:</p>	<p>UD7: Seguridad, higiene y prevención</p> <p>UD8: Historia y cultura gastronómica</p>

2. COMO SE EVALUARÁ.

<p>QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS</p>	<p>La evaluación debe ser continua, integradora y formativa. Por lo tanto, se deberá realizar un seguimiento continuo e individualizado del alumnado a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje.</p> <p>Pruebas teóricas: 25%</p> <p>Trabajos individuales: 25 %</p> <p>Actividades evaluables: 50%</p>
<p>QUALIFICACIÓ FINAL</p>	<p>La calificación de este módulo profesional será numérica, entre uno y diez, sin decimales, siendo imprescindible obtener una calificación de al menos cinco puntos en cada una de las evaluaciones. Para realizar dicha calificación, como esta ha de venir expresada con una nota numérica, proponemos una media ponderada atendiendo a la siguiente baremación:</p> <p>La calificación de cada una de las evaluaciones se compondrá de:</p> <p>a) Contenidos conceptuales. Supondrán un 25% de la nota final, incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Exámenes escritos y orales. <p>b) Contenidos procedimentales. Supondrán un 25% de la nota final, incluyen: -</p> <ul style="list-style-type: none"> * Realización de trabajos escritos. - Realización de ejercicios y resolución de problemas. <p>c) Contenidos actitudinales: supondrán un 50% de la nota final,</p> <p>* El alumnado deberá obtener un 5 o más en cada uno de los apartados para aprobar el módulo.</p> <p>* El profesorado se reserva el derecho a realizar varios modelos de pruebas ordinarias.</p>





RECUPERACIÓ	<ul style="list-style-type: none">✓ Prueba conceptual de aquellos contenidos vistos durante el curso cuya nota no haya sido superior a 5..✓ La nota de una recuperación de un parcial no será más de un 5.
-------------	---

RECUPERACIÓN PENDIENTE (...si la tiene suspendida!)	<ul style="list-style-type: none">✓ Prueba conceptual de todos los contenidos del curso.
--	--

3. QUÉ MATERIAL NECESITAREMOS.

- Materiales diversos con temarios, ejercicios, etc.
- Plataformas Aules.
- Aula polivalente: dotada con pizarra, tablón de anuncios, mesas, sillas (de alumnos y profesor) y PC con conexión a internet, proyector.
- Biblioteca del centro.
- Videos seleccionados según los contenidos que servirán como material de apoyo.
- Presentaciones de cada UD creadas por el docente basadas en los apuntes creados y suministrados por el profesor

- Material necesario (a cargo del alumno): Delantal y gorro o bandana de cocina

