

<p><b>(Optativa Cocina)</b> <b>Curso 24-25</b></p>	<p><b>GRUPO:</b> <b>4º ESO (A, B, PDC)</b> <b>COCINA</b></p>
--	--

### 1. QUÉ VEREMOS.

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

### 2. COMO SE EVALUARÁ.

<p><b>CALIFICACIÓN EVALUACIONES PARCIALES</b></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.            Pruebas teóricas: 25%            Trabajos individuales: 25            % Actividades evaluables: 50%.</p>
<p><b>CALIFICACIÓN FINAL</b></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:            La calificación de cada una de las evaluaciones se compondrá de: a)            Contenidos conceptuales. Supondrán un 25% de la nota final, incluyen:            -Exámenes escritos y orales.            Contenidos procedimentales. Supondrán un 25% de la nota final, incluyen:            - Realización de trabajos escritos.            -Realización de ejercicios y resolución de problemas.            Contenidos actitudinales: supondrán un 50% de la nota final,            *El alumnado deberá obtener un 5 o más en cada uno de los apartados para aprobar el módulo.            *El profesorado se reserva el derecho a realizar varios modelos de pruebas ordinarias.</p>



RECUPERACIÓN	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 será valorada de 0- 10.
RECUPERACIÓN PENDIENTE (si la tiene suspendida )	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 v

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

<b>Projecte interdisciplinari (Optativa Cuina) Curs 24-25</b>	<b>GRUP: 4t ESO (A, B, PDC) CUINA</b>
---	---

## 2. QUÈ VEUREM.

1ª AVALUACIÓ	2ª AVALUACIÓ	3ª AVALUACIÓ
<b>UD1: Organització en la cuina:</b> <b>UD2: Maquinària, equips i utensilis</b> <b>UD3: Terminologia culinària</b>	<b>UD4: Matèries primeres</b> <b>UD5: Elaboracions elementals de cuina i pastisseria:</b> <b>UD6: conservació d'aliments:.</b>	<b>UD7: Seguretat, higiene i prevenció</b> <b>UD8: Història i cultura gastronòmica</b>

## 2. COM S'AVALARÀ.

<b>QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS</b>	<p>L'avaluació ha de ser contínua, integradora i formativa. Per tant, s'haurà de realitzar un seguiment continu i individualitzat de l'alumnat al llarg del procés d'ensenyament-aprenentatge.</p> <p>Proves teòriques: 25%</p> <p>Treballs individuals: 25%</p> <p>Activitats avaluables: 50%</p>
<b>QUALIFICACIÓ FINAL</b>	<p>La qualificació d'aquest mòdul professional serà numèrica, entre un i deu, sense decimals, sent imprescindible obtenir una qualificació d'almenys cinc punts en cadascuna de les avaluacions. Per a realitzar aquesta qualificació, com aquesta ha de vindre expressada amb una nota numèrica, proposem una mitjana ponderada atenent la següent baremació:</p> <p>La qualificació de cadascuna de les avaluacions es compondrà de:</p> <p>a) Continguts conceptuals. Suposaran un 25% de la nota final, inclouen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Exàmens escrits i orals.</li> </ul> <p>d) Continguts procedimentals. Suposaran un 25% de la nota final, inclouen: -</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Realització de treballs escrits.</li> <li>-Realització d'exercicis i resolució de problemes.</li> </ul> <p>e) Continguts actitudinals: suposaran un 50% de la nota final, L'alumnat haurà d'obtenir un 5 o més en cadascun dels apartats per a aprovar el mòdul.</p> <p>El professorat es reserva el dret a realitzar diversos models de proves ordinàries.</p>



RECUPERACIÓ	Prova conceptual d'aquells continguts vistos durant el curs la nota del qual no haja sigut superior a 5. La nota d'una recuperació d'un parcial no serà més d'un 5.
-------------	--

RECUPERACIÓ PENDENT (si el té suspesa)	Prova conceptual de tots els continguts del curs.
---	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>● Materials diversos amb temaris, exercicis, etc.</li> <li>● Plataformes Aules.</li> <li>● Aula polivalent: dotada amb pissarra, tauler d'anuncis, taules, cadires (d'alumnes i professor) i PC amb connexió a internet, projector.</li> <li>● Biblioteca del centre.</li> <li>● Vídeos seleccionats segons els continguts que serviran com a material de suport.</li> <li>● Presentacions de cada UD creades pel docent basades en els apunts creats i subministrats pel professor</li> </ul> <p>Material necessari (a càrrec de l'alumne): Davantal i capell o bandana de cuina.</p>
---

**3. QUIN MATERIAL NECESSITAREM.**