

PRODUCTOS CULINARIOS

CURSO 2024-2025

2CFGM. CUINA I GASTRONOMÍA

1. QUÉ VEREMOS.

1a EVALUACIÓN	2a EVALUACIÓN	3a EVALUACIÓN
<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 5. Ciencia y tecnología en cocina. 6. Elaboración de platos para personas con necesidades alimentarias específicas. 7. Decoración y exposición de platos. 	<ol style="list-style-type: none"> 8. FCT (Formación en centros de trabajo).

2. CÓMO SE EVALUARÁ.

<p>EVALUACIÓN EVALUACIONES PARCIALES</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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.</p>
<p>EVALUACIÓN FINAL</p>	<p>La valoración de los instrumentos para la calificación se llevará a cabo de forma global y personalizada. A continuación, se detalla.</p> <p>En cuanto a los contenidos de carácter teórico se le asignará un 30% de la calificación final del módulo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.



Respecto a los contenidos de carácter práctico 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:
 - o El uso adecuado de la maquinaria, utensilios y herramientas.
 - o La identificación y determinación de distintas materias primas.
 - o El aprovechamiento de materias primas.
 - o La limpieza del lugar de trabajo.
 - o El respeto a los compañeros/as y al profesorado.
 - o La participación diaria en clase.
 - o Aplicación del argot culinario.
 - o La aplicación de las técnicas idóneas para cada preelaboración y elaboración de las distintas elaboraciones.
 - o El trabajo en equipo.
 - o El desarrollo de los servicios se evaluará semanalmente.
 - o La prueba práctica.
 - o 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 las competencias clave, 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. Se utilizará el móvil como herramienta en clase, siempre bajo la supervisión del profesor.
- 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.





RECUPERACIÓN	<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.</p> <p>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>
RECUPERACIONES PENDIENTES (...si la tienes suspendida!)	<p><i>*No serán válidos aquellos justificantes firmados por la empresa, familiares u otros, y sí se admiten los justificantes médicos y oficiales o llamamientos legales.</i></p> <p>En cuanto a la <i>prueba extraordinaria</i>, 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>

3. QUÉ MATERIAL SE NECESITA.

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





PRODUCTES CULINARIS

CURS 2024-2025

2CFGM. CUINA I GASTRONOMIA

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
<ol style="list-style-type: none"> 1. Processos productius i de servici en cuina. 2. Les cuines territorials espanyoles. 3. La diversitat de les cuines del món. 4. La cuina creativa o d'autor. 	<ol style="list-style-type: none"> 5. Ciència i tecnologia en cuina. 6. Elaboració de plats per a persones amb necessitats alimentàries específiques. 7. Decoració i exposició de plats. 	<ol style="list-style-type: none"> 8. FCT (Formació en centres de treball).

2. COM S'AVALARÀ.

<p>QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS</p>	<p>L'avaluació es realitzarà al llarg de tot el procés d'ensenyament-aprenentatge, a través de l'observació, l'anàlisi i el seguiment de les diferents sessions i activitats realitzades. En esta tasca d'anàlisi i avaluació és necessari recaptar informació, almenys, dels següents aspectes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participació activa, esforç i afany de superació. - Progrés de cada alumne/a i del grup tant en la teoria com en la pràctica. - Aprenentatges adquirits mitjançant les activitats d'ensenyament proposades a l'aula o en el taller. - Consecució de les capacitats reflectides en els objectius. - Tasques, proves o treballs grupals o individuals, ja siguen escrites, orals o procedimentals. - Treball diari i setmanal a l'aula i en el taller. <p>Les activitats avaluable que es realitzen al llarg de tot el procés d'aprenentatge s'efectuen en tres fases: a l'inici (avaluació inicial), durant (avaluació formativa) i al final (avaluació sumativa) d'este procés.</p> <p>La valoració dels instruments per a la qualificació es durà a terme de manera global i personalitzada. A continuació, es detalla.</p>
<p>QUALIFICACIÓ FINAL</p>	<p>Quant als continguts de caràcter teòric se li assignarà un 30% de la qualificació final del mòdul.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proves escrites on s'avaluen els coneixements teòrics explicats i desenrotllats en classe. - Treballs de recerca sobre qualsevol unitat didàctica. Només serà vàlid si és entregat en la data marcada pel professor. - Elaboració d'un receptari de fitxes tècniques realitzades per l'alumnat en format digital correctament distribuïts per categories.





Respecte als continguts de caràcter pràctic se li assignarà un 60% de la qualificació final del mòdul.

- Realització de proves pràctiques on es tindran en compte les tècniques i procediments realitzats a l'aula taller. Així:
 - o L'ús adequat de la maquinària, utensilis i ferramentes.
 - o La identificació i determinació de diferents matèries primeres.
 - o L'aprofitament de matèries primeres.
 - o La neteja del lloc de treball.
 - o El respecte als companys/as i al professorat.
 - o La participació diària en classe.
 - o Aplicació de l'argot culinari.
 - o L'aplicació de les tècniques idònies per a cada preelaboració i elaboració de les diferents elaboracions.
 - o El treball en equip.
 - o El desenrotllament dels servicis s'avaluarà setmanalment.
 - o La prova pràctica.
 - o El lliurament de les ordes de treball.
- El percentatge de cadascuna de les proves realitzades respecte a la nota final en este apartat vindran determinats pel professor considerant donar més nota a aquelles proves que considere més importants. Serà obligatòria l'assistència a les pràctiques. ***Si un alumne/a no supera el 85% de l'assistència a les classes, el mòdul apareixerà suspès en l'avaluació.***

Finalment, referent a les competències clau, se li assignarà un 10% de la qualificació final del mòdul. Així, es valoraran:

- Valoració de conductes i actituds de l'alumnat.
- La puntualitat.
- La uniformitat: No es podrà accedir a l'aula taller sense la correcta i completa uniformitat.
- Els mòbils. Estarà prohibit l'ús del mòbil, excepte permís exprés del professorat. S'utilitzarà el mòbil com a ferramenta en classe, sempre sota la supervisió del professor.
- Material: No es podrà accedir a l'aula taller sense tot el material establert pel departament i el professorat.
- Higiene personal: No es podrà accedir a l'aula sense la neteja personal pertinent que considere el departament.
- Etc.

IMPORTANT.

Per a obtenir la qualificació de 5 APROVAT (mínim establert per a la superació del Mòdul Professional), serà necessari que l'alumne/a obtinga almenys un 5 en cadascuna de les parts establides amb anterioritat, per a poder establir la mitjana aritmètica en cadascuna de les parts.





RECUPERACIÓ	<p>S'establiran activitats de recuperació i reforç per als alumnes que per motius de malaltia o altres, sent estos justificats, superen el % de la càrrega horària del mòdul. Tenint en compte l'avanç normalitzat del procés ensenyament-aprenentatge, la predisposició i interès mostrat pels alumnes, així com del temps disponible, podrem ampliar i reforçar este procés amb diferents continguts relacionats amb el mòdul professional a aquells alumnes que el requerisquen.</p> <p>Serà necessari realitzar i tindre 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 i/o pràctiques, recuperaran totes dues parts a través d'exàmens globals al final del trimestre.</p>
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)	<p><i>*No seran vàlids aquells justificants firmats per l'empresa, familiars o altres, i sí que s'admeten els justificants mèdics i oficials o crides legals.</i></p> <p>Quant a la <i>prova extraordinària</i>, els alumnes/as que no hagen superat el procés d'avaluació i tinguen arracada el mòdul professional del curs actual, poden recuperar este mòdul mitjançant la realització d'un examen teoricopràctic de caràcter global en la convocatòria extraordinària de juny-juliol. A este alumnat se li entregarà una fitxa informativa prèvia amb les indicacions necessàries perquè l'alumne/a afronte la prova amb garanties d'èxit.</p>

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

- Equipament i ferramenta adequada per a fer ús del taller.
- Llibre de consulta. Productes culinaris. Editorial Altamar.

