

<h1>MÒDULO</h1> <h2>PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINÁRIA</h2> <h3>CURS 2024-2025</h3>	<h2>Curso</h2> <h3>1ºCFGS</h3>
--	--------------------------------

### 1. ¿QUÈ VEREMOS?

1a AVALUACIÓN	2a AVALUACIÓN	3a AVALUACIÓN
UD 1: Organización de los procesos de elaboración culinaria  UD 2: Las técnicas de cocción	UD 3: Elaboración y presentación de productos culinarios  UD 4: Realización de acabados y presentaciones de productos culinarios	UD 5: Supervisión y control del servicio en cocina  Formación en empresa (FE)

### 2. COM S'AVALUARÀ.

<p>QUALIFICACIÓN AVALUACIONES PARCIALES</p>	<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><input type="checkbox"/> <b>Evaluación de la teoría (30%).</b> 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...”. 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><input type="checkbox"/> <b>Evaluación de la práctica (50%).</b> 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><input type="checkbox"/> <b>Valoración de las conductas y actitudes (20%).</b> En cada una de las actividades evaluativas también se tendrá en cuenta las</p>
---	---



	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.
QUALIFICACIÓN FINAL	Nota final = 0'14 * QUD1 + 0'16 * QUD2 + 0'30 * QUD3+ 0'15 * QUD4 + 0'10* QUD5 + 0,15 FE
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. 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>
RECUPERACIÓN PENDIENTE (...si la tens suspesa!)	



### **3. QUE MATERIAL NECESSITAS.**

- Apuntes facilitados por el professor.
- Maletin con material indispensable.
- Uniforme completo

<p><b>MÒDUL</b> <b>PROCESSOS D'ELABORACIÓ CULINÀRIA</b> <b>CURS 2024-2025</b></p>	<p><b>Curs</b> <b>1ºCFGS</b></p>
---	--------------------------------------

### 1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
UD 1: Organització dels processos d'elaboració culinària  UD 2: Les tècniques de cocció	UD 3: Elaboració i presentació de productes culinàris  UD 4: Realització d'acabats i presentacions de productes culinàris	UD 5: Supervisió i control del servei en cuina  Formació en empresa (FE)

### 2. COM S'AVALARÀ.

<p>QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIAIS</p>	<p>L'avaluació dels continguts de cada unitat es realitzarà tant des del vessant teòric com pràctica, atès el caràcter més conceptual o procedimental de la unitat i de cadascuna de les activitats.</p> <p><input type="checkbox"/> <b>Avaluació de la teoria (30%).</b> Entre els Exercicis plantejats se seleccionaran aquells de repàs que tenen la finalitat de reproduir els continguts tractats en el text per a comprovar si s'aquests s'han assimilats; per exemple activitats del tipus "Defineix el concepte de...", "Explica la diferència entre...", "Completa la taula següent indicant...". Amb la mateixa intenció es podran utilitzar activitats de tipus més interpretatiu com "Creus que pots...?", "Indica cinc exemples que il·lustrin...", "Construeix un mapa conceptual...". A pesar que apareguin al final de la Unitat, la professora o el professor podran plantejar-les en el moment que creguin precis al llarg del seu transcurs, ja sigui per a la seva realització dins de l'hora de classe o fora d'ella.</p> <p><input type="checkbox"/> <b>Avaluació de la pràctica (50%).</b> Depenent del temps i dels recursos disponibles, cada professor o professora seleccionarà les activitats pràctiques que consideri més adequades. Amb la realització d'aquests exercicis i activitats es podrà avaluar de manera detallada el grau de correcció i aptitud en l'execució dels procediments.</p> <p><input type="checkbox"/> <b>Valoració de les conductes i actituds (20%).</b> En cadascuna de</p>
--	--

	<p>les activitats avaluatives també es tindrà en compte les capacitats associades a les conductes i actituds que ha de presentar el Tècnic Superior de Direcció de cuina. Totes elles són de tractament transversal en la formació i s'han d'incorporar a l'avaluació de cadascuna de les activitats avaluatives en la mesura que ho requereixi cadascuna d'elles.</p>
QUALIFICACIÓ FINAL	<p>Nota final = 0'14 * QUD1 + 0'16 * QUD2 + 0'30 * QUD3 + 0'15 * QUD4 + 0'10 * QUD5 + 0,15 FE</p>
RECUPERACIÓ	<p>S'establiran activitats de recuperació i reforç per als alumnes que per motius de malaltia o altres, sent aquests justificats*, superin 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, podem ampliar i reforçar aquest procés amb diferents continguts relacionats amb el mòdul professional a aquells alumnes que el 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 superin les proves teòriques i/o pràctiques, recuperaran totes dues parts a través d'exàmens globals al final del trimestre.</p> <p>Quant a la prova extraordinària, els alumnes/as que no hagin superat el procés d'avaluació i tinguin arracada el mòdul professional del curs actual, poden recuperar aquest mòdul mitjançant la realització d'un examen teoricopràctic de caràcter global en la convocatòria extraordinària de juny-juliol. A aquest alumnat se li lliurarà una fitxa informativa prèvia amb les indicacions necessàries perquè l'alumne/a afronti la prova amb garanties d'èxit.</p>
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)	

### **3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.**

- Apunts facilitats pel professor.
- Maletí amb material indispensable.
- Uniforme complet