

MÓDULO TÉCNICAS CULINARIAS

CURSO 2024-2025

**Curso
1º COCINA Y
GASTRONOMIA**

1. QUÉ VEREMOS.

1ª EVALUACIÓN	2ª EVALUACIÓN	3ª EVALUACIÓN
UD 2 Procesos de cocción de los alimentos. UD 5 Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: los fondos. UD 6 Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: salsas, farsas, mantequillas y aceites.	UD 1 Los servicios en cocina UD 3 Las técnicas de cocción UD 4 Técnicas y sistemas de conservación y regeneración de productos	UD7 Elaboraciones elementales en cocina

2. CÓMO SE EVALUARÁ.

<p>CALIFICACIÓN EVALUACIONES PARCIALES</p>	<p><u>En referencia a los contenidos teóricos:</u></p> <p>-Se realizarán pruebas escritas de los conceptos aprendidos, parcializándose las mismas a lo largo del trimestre, debiendo tener una nota igual o superior a 5 para no tener que realizar la recuperación de cada uno de ellos en la fecha que se establezca. En alguna unidad didáctica, los exámenes teóricos podrían ser sustituidos por trabajos escritos, según convenga al programa formativo.</p> <p><u>En referencia a los contenidos de carácter práctico:</u></p> <p>-La evaluación será continua. Se realizará una prueba práctica al final de cada trimestre en el taller. El alumno deberá superar al menos la última prueba por ser una evaluación continua.</p> <p><u>En lo respectivo al trabajo de equipo en taller y la participación activa en el aula (COMPETENCIAS CLAVE):</u></p> <p>-Se valorará el trabajo diario y la actitud en la realización del mismo, la motivación en los logros obtenidos y la adquisición de destrezas. -Se tendrá en cuenta el esfuerzo, el interés, la colaboración, el trabajo en grupo y la participación del alumno. -Se valorará la puntualidad, la limpieza, acudir a clases adecuadamente equipado.</p> <p><u>Otros aspectos a tener en cuenta:</u></p> <p>El 15% de los Resultados de Aprendizaje del Módulo serán impartidos en la empresa dentro de las horas asignadas a la formación en empresa, las cuales corresponden a un 25% del total de las horas del Ciclo formativo de grado medio.</p>
--	--

	<p>El Resultado de Aprendizaje, impartido en la formación en empresa, de esta programación de Técnicas Culinarias que corresponde a un 16% del total de los RA será:</p> <p>RA03 Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.</p>
CALIFICACIÓN FINAL	<p>-Los alumnos que suspendan el módulo en la primera convocatoria (evaluación ordinaria de junio), disponen de la segunda convocatoria (evaluación extraordinaria de Julio) para poder aprobar.</p> <p>-La nota de la evaluación final será la media ponderada de las tres evaluaciones (1ª evaluación 25%, 2ª evaluación 30% y 3ª evaluación 45%).</p>
RECUPERACIÓN	<p>-Una vez realizadas las pruebas de recuperación de las U.D. pendientes, solamente será válida para que haga media final las calificaciones igual o superior a 5. Si el alumno supera la recuperación positivamente, independientemente de la nota que tenga en el examen, la nota será 5.</p> <p>-Deberán haberse superado todos los trimestres para quedar exento de una prueba de recuperación final (junio) de los contenidos vistos durante el año.</p>
RECUPERACIÓN PENDENT (...si la tienes suspensa!)	NO PROCEDE.

3. QUÉ MATERIAL NECESITARÉIS.

-Aula: Libro de texto del módulo (Ed. Altamar) -Taller: Uniformidad y material de utillaje personal acordado por el equipo docente del departamento

<p><u>MÒDUL</u> <u>TÈCNIQUES CULINÀRIES</u></p> <p><u>CURS 2024-2025</u></p>	<p><u>Curs</u> <u>1r CUINA I</u> <u>GASTRONOMIA</u></p>
---	--

1. QUÈ VEUREM.

<u>1a AVALUACIÓ</u>	<u>2a AVALUACIÓ</u>	<u>3a AVALUACIÓ</u>
<p>UD2 Processos de cocció dels aliments.</p> <p>UD5 Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions: els fons.</p>	<p>UD1 Els servicis en cuina</p> <p>UD3 Les tècniques de cocció</p> <p>UD4 Tècniques i sistemes de</p>	<p>UD7 Elaboracions elementals en cuina</p>

UD6 Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions: salses, farses, mantegues i olis.	conservació i regeneració de productes	
---	--	--

2. COM S'AVALUARÀ.

<p>QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIAIS</p>	<p><u>En referència als continguts teòrics:</u> -Es realitzaran proves escrites dels conceptes apresos, parcialitzán-se les mateixes al llarg del trimestre, havent de tindre una nota igual o superior a 5 per a no haver de realitzar la recuperació de cadascun d'ells en la data que s'establisca. En alguna unitat didàctica, els exàmens teòrics podrien ser substituïts per treballs escrits, segons convinga al programa formatiu.</p> <p><u>En referència als continguts de caràcter pràctic:</u> -L'avaluació serà contínua. Es realitzarà una prova pràctica al final de cada trimestre en el taller. L'alumne haurà de superar almenys l'última prova per ser una avaluació contínua.</p> <p><u>En el respecte al treball d'equip en taller i la participació activa a l'aula (COMPETÈNCIES CLAU):</u> -Es valorarà el treball diari i l'actitud en la realització d'este, la motivació en els assoliments obtinguts i l'adquisició de destreses. -Es tindrà en compte l'esforç, l'interés, la col·laboració, el treball en grup i la participació de l'alumne. -Es valorarà la puntualitat, la neteja, acudir a classes adequadament equipat.</p> <p>El 15% dels Resultats d'Aprenentatge del Mòdul seran impartits en l'empresa dins de les hores assignades a la formació en empresa, les quals corresponen a un 25% del total de les hores del Cicle formatiu de grau mitjà.</p> <p>El Resultat d'Aprenentatge, impartit en la formació en empresa, d'esta programació de Tècniques Culinàries que correspon a un 16% del total dels *RA serà:</p> <p>RA03 Prepara elaboracions culinàries elementals identificant i aplicant els diferents procediments.</p>
<p>QUALIFICACIÓ FINAL</p>	<p>-Els alumnes que suspenguen el mòdul en la primera convocatòria (avaluació ordinària de juny), disposen de la segona convocatòria (avaluació extraordinària de juliol) per a poder aprovar.</p> <p>-La nota de l'avaluació final serà la mitjana ponderada de les tres avaluacions (*1ª evaluación 25%, 2a avaluació 30% i 3a avaluació 45%).</p>

<p>RECUPERACIÓ</p>	<p>-Es realitzaran proves escrites dels conceptes apresos, parcialitzán-se les mateixes al llarg del trimestre, havent de tindre una nota igual o superior a 5 per a no haver de realitzar la recuperació de cadascun d'ells en la data que s'establisca. En alguna unitat didàctica, els exàmens teòrics podrien ser substituïts per treballs escrits, segons convinga al programa formatiu.</p> <p>-Una vegada realitzades les proves de recuperació de les UD pendents, solament serà vàlida perquè faça mitja final les qualificacions igual o superior a 5. Si l'alumne supera la recuperació positivament, independentment de la nota que tinga en l'examen, la nota serà 5.</p> <p>-Hauran d'haver-se superat tots els trimestres per a quedar exempt d'una prova de recuperació final (juny) dels continguts vistos durant l'any.</p>
<p>RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)</p>	<p>.NO PROCEDIX.</p>

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

-Aula: Llibre de text del mòdul (Ed. *Altamar) -Taller: Uniformitat i material d'utilatge personal acordat per l'equip docent del departament