

Proyecto interdisciplinario

(Optativa cocina)

Curso 25-26

GRUPO:
4º ESO (A, B)

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 UD 5: Elaboraciones elementales de cocina y pastelería UD6: Conservación de alimentos	UD 5: Elaboraciones elementales de cocina y pastelería UD6: Conservación de alimentos	UD 5: Elaboraciones elementales de cocina y pastelería UD6: Conservación de alimentos

2. CÓMO SE EVALUARÁ.

CALIFICACIÓN EVALUACIONES PARCIALES	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%
CALIFICACIÓN FINAL	La calificación de esta asignatura será numérica, entre uno y diez, sin decimales, siendo imprescindible obtener una calificación de al menos cinco puntos en cada una de las evaluaciones parciales. Para realizar dicha calificación, como esta ha de venir expresada con una nota numérica, proponemos una media ponderada atendiendo a la siguiente baremación: a) Contenidos conceptuales. Supondrán un 25% de la nota final, incluyen: - Exámenes escritos y orales. b) Contenidos procedimentales. Supondrán un 25% de la nota final, incluyen: - Realización de trabajos escritos. - Realización de ejercicios y resolución de problemas. c) 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 la asignatura. *El profesorado se reserva el derecho a realizar varios modelos de pruebas ordinarias.
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 tienes suspendida!)	Prueba conceptual de todos los contenidos del curso.
---	--

3. QUÉ MATERIAL NECESITARÉIS.

<p>Materiales diversos con temarios, ejercicios, etc. Plataformas Aules.</p> <p>Aula polivalente: dotada con pizarra, tablón de anuncios, mesas, sillas (de alumnos y profesor) y PC con conexión a internet, proyector.</p> <p>Biblioteca del centro.</p> <p>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</p> <p>Material necesario (a cargo del alumno): Delantal y gorro o bandana de cocina.</p>
--

Projecte interdisciplinari

(Optativa cuinaa)

Curs 25-26

GRUP:
4t ESO (A, B)

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
UD1: Organització en la cuina UD2: Maquinària, equips i utensilis UD3: Terminologia culinària UD4: Matèries primeres UD 5: Elaboracions elementals de cuina i pastisseria UD6: Conservació d'aliments	UD 5: Elaboracions elementals de cuina i pastisseria UD6: Conservació d'aliments	UD 5: Elaboracions elementals de cuina i pastisseria UD6: Conservació d'aliments

2. COM S'AVALARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS	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. Proves teòriques: 25% Treballs individuals: 25% Activitats avaluables: 50%
QUALIFICACIÓ FINAL	La qualificació d'aquesta assignatura serà numèrica, entre un i deu, sense decimals, sent imprescindible obtenir una qualificació d'almenys cinc punts en cadascuna de les avaluacions parcials. Per a realitzar aquesta qualificació, com aquesta ha de venir expressada amb una nota numèrica, proposem una mitjana ponderada atenent la següent baremació: a) Continguts conceptuals. Suposaran un 25% de la nota final, inclouen: -Exàmens escrits i orals. b) Continguts procedimentals. Suposaran un 25% de la nota final, inclouen: - Realització de treballs escrits. -Realització d'exercicis i resolució de problemes. c) 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 l'assignatura. *El professorat es reserva el dret a realitzar diversos models de proves ordinàries.
RECUPERACIÓ	Prova conceptual d'aquells continguts vistos durant el curs la nota del qual no hagi estat superior a 5. La nota d'una recuperació d'un parcial serà valorada de 0- 10.
RECUPERACIÓ PENDENT	Prova conceptual de tots els continguts del curs.

(...si la tens suspesa!)

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

Materials diversos amb temaris, exercicis, etc. Plataformes Aules.
Aula polivalent: dotada amb pissarra, tauler d'anuncis, taules, cadires (d'alumnes i professor) i PC amb connexió a internet, projector.
Biblioteca del centre.
Vídeos seleccionats segons els continguts que serviran com a material de suport. Presentacions de cada UD creades pel docent basades en els apunts creats i
Material necessari (a càrrec de l'alumne): Davantal i capell o bandana de cuina.