

MODULO: TECNICAS CULINARIAS
CURSO: 1ºHOT 201
PROFESORA: URSULA OLIVERA FUMANAL

1- Criterios de evaluación y calificación del módulo
Criterios de calificación

El alumno deberá poder desarrollar cualquier técnica, procedimiento o elaboración de forma autónoma, (una o varias elaboraciones de las desarrolladas en el curso), en tiempo establecido a tal fin, con un consumo racional de materia prima y obteniendo un producto de calidad gastronómica que resulte apto para su servicio y consumo. Cumpliendo en todo momento con las normas de seguridad y prevención de accidentes laborales y de seguridad e higiene alimentaria.

Demostrará, con suficiencia, sus conocimientos teóricos y prácticos sobre cualquier materia impartida a lo largo del curso.

Mantendrá una actitud positiva.

- Evaluación de contenidos conceptuales: 30%

Observación diaria de los trabajos realizados teniendo en cuenta: pruebas escritas, pruebas orales y trabajos parciales de cada Unidad y otros parámetros tales como: Cuaderno de actividades, fichas de trabajo y pruebas orales o escritas.

-Evaluación de contenidos procedimentales: 55%

Observación diaria de las prácticas realizadas teniendo en cuenta: pruebas prácticas, y otros parámetros tales como: Habilidad, destreza, rapidez, desarrollo y conocimiento del procedimiento, iniciativa.

- Evaluación de contenidos actitudinales: 15%

Uniformidad, higiene personal, orden, limpieza, compañerismo, disciplina, puntualidad, conservación del utillaje, de las herramientas, del mobiliario y de la maquinaria.

Todos los apartados se valorarán de 1 a 10 puntos, siendo necesario, obtener un mínimo de 5 para superar satisfactoriamente la evaluación y el módulo.

Para realizar la media de los tres apartados y superar la evaluación debe tener una calificación mínima de cuatro puntos en cada apartado, en caso de no alcanzar esta nota mínima en cada apartado se dará la evaluación por suspendida. En el caso del apartado actitudinal, un alumno no podrá superar el módulo sino obtiene en este apartado una puntuación superior a 5 puntos sobre diez.

Para poder aplicar estos porcentajes, **el alumno no puede superar en faltas el 15% de la carga lectiva del módulo**, siendo éstas justificadas o no. Si supera ese porcentaje, el alumno perderá el derecho a evaluación continua y pasará a una prueba final que determinará el profesor sobre todos los contenidos del curso. (Orden 26 de octubre de 2009) (Resolución de 15 de marzo de 2010).

El número máximo de faltas permitidas durante este curso será de 39 horas lectivas

Recuperación:

Se va a llevar a cabo una evaluación continua, entendiendo que, constantemente se está evaluando a los alumnos. De esta forma, se van corrigiendo y rectificando progresivamente la falta de nivel y el posible error en el aprendizaje del alumno, sin necesidad de hacer recuperaciones puntuales.

Si algún alumno no alcanza el nivel exigido para superar el módulo, el profesor realizará las recuperaciones que estime oportunas. Los alumnos que lleguen a junio sin superar la tercera evaluación, tendrán derecho a una prueba final de recuperación que versará sobre los contenidos teóricos y prácticos tratados sobre todo el curso y cuya superación dará lugar como máximo a una puntuación de cinco puntos sobre diez en la nota final. A esta prueba se someterán también todos aquellos alumnos que hayan perdido el derecho a la evaluación continua por superar el número de faltas de asistencia permitidas.

2- Resultados de aprendizaje mínimos exigibles para obtener la evaluación positiva en el módulo.

- Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.
- Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
- Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.
- Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.
- Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.
- Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

3. Procedimientos e instrumentos de evaluación

En todas las U.D. hay contenidos que se aplican y se desarrollan a lo largo del curso, a través de las enseñanzas de carácter práctico, reflejadas en los menús de trabajo del aula de prácticas, por ello en cada evaluación la materia evaluable será la desarrollada, realmente, en cada periodo. El alumno podrá reflejar constancia de la materia impartida en su cuaderno de clase.

A nivel de evaluación sobre las U.D. desarrolladas teóricamente en el aula, la temporalización es la prevista a desarrollar en cada evaluación, si bien en cada evaluación la materia evaluable será la impartida realmente, en cada periodo.

Las U.D. se ajustarán en su desarrollo, impartición y temporalización a criterio del profesor, según las características de la clase, incidencias, ritmo de desarrollo de las actividades programadas... Las estrategias e instrumentos de evaluación pueden ser diversos en función de las características del grupo, teniendo presente que en cualquier caso resulta fundamental:

- La labor de observación sistemática que el profesor debe realizar del trabajo desarrollado por el alumno.
- El contraste entre los objetivos planteados y el grado de destrezas, conocimientos y habilidades adquiridas por los alumnos a lo largo del proceso.
- La participación del alumnado en el proceso a través de la evaluación individual, y/o en equipo y en grupo.
- La asistencia a clase, la participación activa, el trabajo desarrollado, la presentación del cuaderno de clase, de las fichas técnicas o de cuantos trabajos o ejercicios se hayan solicitado, serán también factores importantes para determinar la nota de evaluación.

Instrumentos:

- Fichas técnicas elaboradas por los alumnos.
- Exámenes escritos, ejercicios y trabajos de clase realizados por los alumnos.
- Cuaderno del profesor.

Conceptuales:

- Pruebas escritas: con preguntas concretas.
- Pruebas orales que se podrán realizar tanto en el aula sobre la teoría explicada o en el aula taller.
- Trabajos de investigación individuales.
- Ejercicios encomendados por el profesor.
- Fichas de las diferentes prácticas efectuadas en el aula-taller.

Procedimentales:

- Pruebas prácticas que se realizarán en aula-taller relacionadas con las actividades realizadas.
- Observación diaria de las prácticas realizadas en clase.

Actitudinales:

- Valoración a través de la observación de la profesora, quedando las anotaciones reflejadas en el cuaderno del profesor.
 - Faltas de asistencia (menos del 15 % en todo el módulo).
- Las pruebas se calificarán de 1 a 10 (se especificará la puntuación en cada pregunta).

Para hacer media será necesario obtener un mínimo de cuatro puntos en cada uno de los apartados.

Hay que obtener un 5 en el apartado actitudinal para poder mediar con el resto de apartados.

El no presentar las fichas de trabajo en la fecha acordada supone un cero en el apartado conceptual.

Los trabajos deberán ser entregados al profesor dentro del plazo de entrega. Si se entregan fuera de plazo, se aplicará el siguiente criterio: por cada día de retraso en la entrega se descontará un punto de la nota de evaluación de este trabajo.

Así mismo en la entrega de trabajos, fichas o realización de exámenes, las faltas de ortografía y la mala presentación podrán suponer la pérdida de hasta un punto en la nota de los mismos.

Queda terminantemente prohibido el uso de anillos, pendientes y demás joyas u ornamentos.

El alumno que no esté correctamente uniformado y no lleve consigo las herramientas de trabajo obligadas tendrá un punto negativo en el apartado actitudinal, impidiéndosele manipular alimentos ese día.

Para aprobar en junio es necesario haber obtenido una calificación positiva en todos los exámenes teóricos realizados a lo largo del curso.

Si un alumno es pillado copiando en un examen la nota de dicho ejercicio será de cero.

Cuando un alumno supere el 15% de faltas de asistencia perderá el derecho a evaluación continua pero no pierde el derecho a asistir a clase. En tal caso, o en cualquier otro que conlleve la pérdida del derecho de la evaluación continua, el alumno pasará a una prueba final en junio, coincidente con la 3ª evaluación en la que será evaluado mediante una prueba teórica y otra práctica, en las que las unidades didácticas y los contenidos evaluables serán todas y todos los que constituyen el módulo, independientemente de tener alguna evaluación aprobada, no aplicándose en este caso ningún tipo de media respecto a las evaluaciones anteriores.

En caso de obtener una calificación negativa en la 3ª evaluación (menor de 5 puntos sobre 10), se considerará el módulo suspenso. El alumno contará con la evaluación de septiembre; se realizará una prueba teórica y otra práctica, en las que los contenidos evaluables serán todos los que constituyen el módulo, además deberá entregar todos los trabajos y fichas realizados a lo largo del curso.

En caso de no obtener en esta convocatoria el aprobado, deberá volver a cursar dicho módulo en el siguiente curso escolar, para poder obtener una calificación positiva del mismo.

No se establecerán pruebas de recuperación por evaluación sobre la materia impartida de forma teórica y práctica.

4- Mecanismos de seguimiento y valoración que permitan potenciar los resultados positivos y subsanar las deficiencias que pudieran observarse.

La profesora responsable del módulo indicará, siguiendo la programación establecida, las actividades a desarrollar y la dinámica más adecuada, así como las modificaciones necesarias para adaptarse al grupo y circunstancias especiales.

Aplicará los criterios establecidos de evaluación y de calificación.

Controlará las asistencias a clase de cada alumno.

5- Actividades de Orientación y apoyo encaminadas a la superación de los módulos profesionales pendientes.

Cuando se observe alguna deficiencia, la profesora hablará con el alumno y se le indicará, verbalmente, las actividades, pautas o conductas a aplicar para corregir y mejorar los resultados.

Se confrontarán las situaciones apreciadas con el equipo docente, en la junta de evaluación o en caso de ser necesario en el momento que se considere oportuno y se comunicarán las indicaciones y pautas establecidas.

Al ser este módulo imprescindible para la matriculación en Productos Culinarios de segundo curso, no existe la posibilidad de que un alumno pase a segundo curso con este módulo pendiente.