

MODULO: PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA

CURSO: 2ºFPB

PROFESOR/A: URSULA OLIVERA FUMANAL

Resultados de aprendizaje mínimos exigibles para obtener la evaluación positiva en el módulo y criterios de evaluación:

1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.
Criterios de evaluación:
 - a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
 - b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
 - c) Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
 - d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
 - e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
 - f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
 - g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
 - h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
 - i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria, y de prevención de riesgos laborales.

2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
Criterios de evaluación:
 - a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
 - b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
 - c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
 - d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

- e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
 - f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.
3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.
 - b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
 - c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
 - d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
 - e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
 - f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
 - g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
 - h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
 - i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
 - j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral.
4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.
- Criterios de evaluación:
- a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.
 - b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
 - c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
 - d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
 - e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

- f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
 - g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
5. Realiza acabados y presentaciones sencillos relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.
- Criterios de evaluación:
- a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.
 - b) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.
 - c) Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
 - d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
 - e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
 - f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.
6. Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.
- Criterios de evaluación:
- a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
 - b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.
 - c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
 - d) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.
 - e) Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
 - f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
 - g) Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.
 - h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.

7-Criterios de calificación

- 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).

Recuperación:

Se va a llevar a cabo una evaluación continua, entendiéndose 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.

8-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 realizaran 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.

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 a derecho de la evaluación continua, el alumno pasará a una prueba final en Abril, coincidente con la evaluación final 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 evaluación final (menor de 5 puntos sobre 10), se considerará el módulo suspenso. El alumno contará con la evaluación de Junio; 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.