

PRODUCTOS CULINARIOS 2º HOT 201.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN.

1.—Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.
- e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2.—Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
- b) Se han identificado y valorado las nuevas herramientas y maquinaria y su relación con las características del producto final
- c) Se han identificado los nuevos productos, sus características y aplicaciones.
- d) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.
- e) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.
- f) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
- g) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.
- h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
- i) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.
- j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.

Núm. 123

Boletín Oficial de Aragón

12/08/2008

16132

k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3.—Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.
- b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.
- c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.
- d) Se han deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.
- e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.
- f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.

- h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
 - i) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.
 - j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
 - k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- 4.—Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.
- b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
- c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.
- d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.
- e) Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación/ preparación inadecuada.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

RESULTADOS DE APRENDIZAJE MÍNIMOS EXIGIBLES PARA OBTENER LA EVALUACIÓN POSITIVA EN EL MÓDULO.

- La organización de los procesos productivos y las fases de la producción y el servicio en cocina con diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Utilización de técnicas culinarias avanzadas con aplicación de las nuevas tecnologías.
- La preparación de elaboraciones culinarias territoriales e internacionales.
- La elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas
- La elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas.

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.

El objetivo de la evaluación es valorar las capacidades obtenidas por los alumnos durante el proceso enseñanza-aprendizaje, recogiendo la información necesaria para realizar las consideraciones precisas de orientación.

La evaluación permitirá comprobar si el alumno ha alcanzado los objetivos del módulo.

Contenidos procedimentales (55%). La evaluación se realizará sobre las clases prácticas de aplicación directa y /o sobre el desarrollo del servicio en relación a criterios de evaluación tales como la técnica y el método, habilidad y destreza, diligencia y organización, cuidado y respeto por compañeros, profesores y material, etc. Los instrumentos de evaluación se basan en la observación directa y toma de notas diarias respecto a dichos criterios, además de posibles pruebas* prácticas puntuales que no necesariamente tienen que ser comunicadas al alumno con antelación. Todo ello conforme al siguiente criterio de calificación:

Insuficiente: 0, 1, 2, 3, 4.

Suficiente: 5.

Bien: 6.

Notable: 7, 8.

Sobresaliente: 9, 10.

Contenidos conceptuales (15%). La evaluación se llevará a cabo sobre los contenidos teóricos de todas y cada una de la U.D. impartidas. Los criterios evaluadores se refieren a la adquisición y consolidación de dichos contenidos por parte del alumno, mientras que los instrumentos de evaluación se basan en pruebas* escritas y/u orales de carácter individual y/o grupal, trabajos* encomendados a los alumnos, así como en el seguimiento de fichas técnicas de las recetas regionales e internacionales entregadas semanalmente, que serán absolutamente obligatorias para aprobar la asignatura, teniendo en cuenta que estas deberán ser entregadas semanalmente, si no es así el alumno tendrá una nota de 1 que se promediara trimestralmente, teniendo en cuenta que si aprueban estas solo se entregarán los dos trimestres que permanezcan en el centro, el tercer trimestre los que realicen las FCT quedarán exentos de la presentación de las mismas, pero quien no apruebe la asignatura en esta convocatoria tendrá que presentar dichas fichas como se ha realizado en los trimestres anteriores .

En cuanto a los trabajos y fichas técnicas encomendadas no presentados o presentados fuera de plazo supondrán un "1".

Se realizara como mínimo una prueba* escrita por cada evaluación cuyo baremo corrector será conocido por los alumnos. Todo ello conforme al siguiente criterio de calificación:

Insuficiente: 0, 1, 2, 3, 4.

Suficiente: 5.

Bien: 6.

Notable: 7, 8.

Sobresaliente: 9, 10.

Contenidos actitudinales (30%). La evaluación se realizará sobre un conjunto de criterios evaluadores tales como el orden y la limpieza, en el más amplio sentido de estas dos palabras, además de la puntualidad, uniformidad y complementos, aseo personal, uso correcto del material utilizado y de las instalaciones, etc., la actitud mostrada por el alumno hacia la asignatura, hacia sus compañeros, hacia el profesor y, en general, el grado de responsabilidad adquirido. Los instrumentos de evaluación se basan en la observación directa y toma de notas respecto a estas cuestiones. Todo ello conforme al siguiente criterio de calificación:

Insuficiente: 0, 1, 2, 3, 4.

Suficiente: 5.

Bien: 6.

Notable: 7, 8.

Sobresaliente: 9, 10.

La calificación numérica del módulo se obtendrá tras ponderar las notas de los procedimientos, conceptos y actitudes al 55%, 30% y 15% respectivamente, siempre y cuando el alumno obtenga una calificación mínima de 4 puntos en cada apartado.

La calificación final del módulo, en virtud del proceso de evaluación continua y sumativa, será la obtenida en la 2ª evaluación excepto para los alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua que serán evaluados por un procedimiento especial al que se refiere el siguiente párrafo.

Pérdida del derecho a la evaluación continua: aquellos alumnos que sobrepasen el 15% de faltas de asistencia, en relación a las horas totales del módulo (justificadas o no) podrán perder el derecho a la evaluación continua.

En este supuesto, tendrán que examinarse de todos los contenidos impartidos del módulo realizando una única prueba, teórica y/o práctica, en la convocatoria de Junio, lo que no exime al alumno de la presentación de todos los trabajos realizados durante curso.

La evaluación permitirá comprobar si el alumno ha alcanzado los objetivos del módulo.

La evaluación se establece en función a los siguientes criterios:

Procedimientos: 55%

Conocimientos: 30%

Actitud 15%

Los procedimientos y los conocimientos se evaluarán del 0 al 10.

Será imprescindible obtener un 4 en los conocimientos para poder hacer media en la evaluación.

Se valorará teniendo en cuenta los siguientes criterios:

- Puntualidad
- Actitud demostrada hacia la asignatura, sus compañeros, el profesor.
- Grado de responsabilidad adquirida.

Se hará un especial seguimiento de las fichas técnicas y de los trabajos realizados.

El alumno que no entregue cuando se solicite dicho cuaderno, fichas o trabajos, será calificado en este apartado con un "0".