PROGRAMACIÓN DEL CICLO FORMATIVO COCINA Y GASTRONOMIA. IES ZAURIN, ATECA. CURSO 2011-2012. PROFESOR: LUIS MIGUEL ARROJO CASTRO.

MÓDULO: TÉCNICAS CULINARIAS

INDICE

1. Introducción
2. Competencias Profesionales, personales y sociales.
3. Objetivos generales del Ciclo
4. Concreción a las competencias a alcanzar.
5. Unidades didacticas.
6. Contenidos minimos del Módulo.
7. Capacidades terminales y criterios de evaluacion.
8. Metodología.
9. Criterios de calificación.
10. Actividades de recuperación
11. Medidas de atención a la diversidad.
12. Actividades extraescolares.
13. Recursos didacticos.
14. Plan de contingencia.

1.Introducción

JUSTIFICACIÓN:

Para llegar a realizar con éxito elaboraciones culinarias, los alumno/as deben conocer las bases tanto en lo que se refiere a la identificación y manipulación de todo tipo de alimentos como a las técnicas culinarias básicas de estos y su presentación y decoración.
Este módulo está englobado en el Primer Curso del Ciclo formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía que se imparte en el centro I.E.S. Zaurín de Ateca, La mayoría de los alumnos proceden de la E.S.O habiendo algunos realizado parte de otros Ciclos de Grado Medio, algunos del P.C.P.I. después de haber superado la prueba de acceso y otros del mundo laboral. La edad en su mayoría oscila entre los 16 y 30 años.
De lo cual deducimos que tenemos una gran diversidad de alumnos, algunos de ellos de niveles económicos medio-alto y otros de niveles más desfavorecidos, de diferentes niveles culturales, minorías étnicas e inmigrantes. Para conseguir las características de la familia profesional (organización en el trabajo, simpatía, atención al cliente, limpieza) será sin duda la mejor forma la simulación en la escuela de la situación real que han de vivir en la empresa.
Funcionar como un establecimiento hostelero, pero sin perder de vista el objeto formativo que sé persigue. El Centro cuenta con una cocina, un restaurante y con un aula bar cafetería.
En el Centro se imparten las enseñanzas Regladas de Enseñanza Secundaria Obligatoria, Bachillerato y Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, y Programa de Cualificación Profesional Inicial de Ayudante de Restaurante y Bar, y la Unidad de Intervención Educativa Especifica de Servicios todas ellas de la familia profesional de hostelería.

Basándonos en el proyecto curricular del centro y la propia ley, en la cual se establece el Real Decreto: R.D.1396/2007 BOE 23/11/07, orden de 24/07/08 del BOA nº 123 del 12/08/2008 por el que se establece el Titulo y las Enseñanzas Mínimas.
Este módulo hace referencia al Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía con una duración de 2000 horas cuya superación se obtendrá el titulo de " Técnico en Cocina y Gastronomía" perteneciendo a este módulo de "Técnicas Culinarias " 256 horas curso, repartidas en 8 horas semanales.

2. Competencias Profesionales, Personales y Sociales:

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:
a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento

y conservación, hasta el momento de su utilización.
c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración / terminación o conservación.
f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad
y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del
equipo de trabajo
k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización
de conocimientos en el ámbito de su trabajo
m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
o) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
p) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica
y responsable.

3. Objetivos Generales del Ciclo:

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:
a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.

b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
c) Conocer las materias primas propias de Aragón atendiendo a parámetros de calidad, así como su patrimonio gastronómico.
d) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo
y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
e) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
f) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias. .
g) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación
de las elaboraciones.
h) Analizar y reconocer la evolución de la gastronomía y su influencia en la cocina actual.
i) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
j) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
k) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaría y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados
a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
l) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
m) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
n) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
o) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
p) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.
q) Elaborar mensajes escritos y orales, interpretando y transmitiendo la información necesaria para realizar consultas técnicas en una lengua extranjera.

4. Concreción de las competencias a alcanzar

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), d), f).g), i), j), k), l), m), n), o) y p) del ciclo formativo y las competencias a),e),f), g),h), i), j), l),k) y q) del título.

5.Temporalización,unidades didácticas,contenidos.

1ªEVALUACION.

U. D. 1 Términos culinarios. (6 horas)

U. D.2 Las técnicas básicas de cocinado (10 horas)

U .D.3 Los caldos. (20 horas)

U. D.4Las cremas, sopas y consomés.(20 horas)

U .D.5Las salsas. (40 horas)

2ª EVALUACION.

U. D. 6 Las ensaladas. (20 horas)

U. D. 7 Las guarniciones. (20 horas)

U. D. 8 Los aperitivos y entrantes. (20 horas)

U. D. 9.El empleo culinario de las materias primas. (50 horas)

3ª EVALUACION.

U. D. 10.El menu y la carta. (20 horas)

U. D. 11.El servicio. (30 horas)

Contenidos:

U . D . 1. Los términos culinarios.

U. D .2. Las técnicas básicas del cocinado.

Contenidos.

Resultados de la cocción a partir de un liquido frío y de un liquido en ebullición.

Modificaciones físicas y organolépticas producidas por la cocción.

Términos culinarios asociados a la cocción con elementos húmedos.

Normas elementales sobre seguridad e higiene.

Técnicas de cocción con elementos grasos: asado al horno,a la parrilla,a la plancha,fritos, risolados.

Técnicas de cocción mixta,dependiendo del tipo de materia que vamos a utilizar,hortalizas, Carnes.

Procedimientos.

Realización de las técnicas de cocción por concentración/expansión,atendiendo a la especificidad de los alimentos que vamos a utilizar.

Breseado de carnes, salteado de hortalizas.

Aplicación de las técnicas por concentración.

Asado al horno, a la parrilla ,a la plancha.

Fritos a la gran fritura y con poca grasa.

Elección de los útiles apropiados para las distintas elaboraciones.

Actividades de enseñanza-aprendizaje.

Confección de los pedidos al economato y mercado.

Uso de hornos mixtos para asados de carnes ,para obtener mejores resultados y rendimientos.

Elaboración de un recetario sistemático ,recogiendo los resultados obtenidos mediante la aplicación de los sistemas de cocción.

Realización de ragús de carne, platos con hortalizas breseadas , breseados de carne.

Realización de cocciones con elementos grasos. Cocciones a la parrilla ,al horno y en sartén.

Elaboración de fondos sustanciosos, partiendo de las materias primas adecuadas a su fin.

U.D. 3. Los caldos.

Contenidos.

Los caldos básicos y su preparación.

Normas básicas de seguridad e higiene.

Caldos blancos, caldos oscuros, extractos y fumet de pescado.

Procedimientos.

Aplicación de las técnicas de cocción apropiadas para la obtención de fondos y fumets.

Actividades de enseñanza-aprendizaje.

Ubicación de las materias primas y los productos en las cámaras. Reordenación diaria.

Aplicación de las técnicas de conservación y regeneración. Vigilancia y pulcritud con las temperaturas de conservación.

Aplicación de dichos fondos a procedimientos de mojado y condimentación de preparaciones.

U.D. 4. Sopas, cremas y consomés.

Contenidos.

Sopas claras, sopas con guarnición, sopas ligadas, sopas y caldos preparados y precocinados.

Elaboración del consomé. Tipos y composición.

Tipos de cremas y purés, a partir de hortalizas y legumbres.

Procedimientos.

Utilización de las especias y las hierbas aromáticas .Aplicación de la técnica de la muñequilla para la aromatización de los caldos.

Elaboración de sopas y cremas según el caldo de partida. Sopas de hortalizas, minestrones. Sopas de pescados, bullabesa. Sopas a partir de un caldo de carne.

Elaboración de cremas, purés y sopas ligadas.

Actividades de enseñanza-aprendizaje.

Elaboración de un recetario con las distintas elaboraciones básicas.

Tratamiento correcto de regeneración y conservación de las cremas,sopas y consomés.

U.D. 5.Las salsas.

Conocimientos.

Las salsas básicas, composición y clasificación. Salsas derivadas, composición y clasificación.
Los elementos de ligazón.
Distintos sistemas de ligazón según el producto a espesar y el resultado deseado.
Salsas básicas, clasificación según el fondo de partida y la forma de ligarlas.
Técnicas de confección de mantecas compuestas.
Procedimientos.
Aplicación de las técnicas de emulsionado de salsas.
Realización de salsas básicas.
Selección de productos que componen las salsas básicas.
Actividades enseñanza-aprendizaje.
Realización de un recetario con las salsas básicas y sus correspondientes derivadas.

U .D . 6.Las ensaladas.

CONTENIDOS.
Introducción. Presentación de las ensaladas .Los aliños. Tipos de ensaladas, simples y compuestas.
Ensaladas de hortalizas y frutas.
Bufet de ensaladas.
Relación de materias primas que pueden formar parte de las ensaladas: hortalizas ,fruta huevos, pescados en conserva, salazones, escabeches ,ahumados ,mariscos ,carnes , charcuteria.
Cuidado de las temperaturas de servicio en las ensaladas.
Los aderezos en las ensaladas: clases, efectos que producen.
Procedimientos.
Aplicación de las técnicas higiénico-sanitarias en el lavado de componentes crudos de las ensaladas..
Aplicación de las técnicas de aderezado apropiadas a los ingredientes de las ensaladas.
Aplicación de las técnicas de cocción para las materias primas que lo precisen.
Aplicación de las técnicas de combinación de colores y presentación.
Actividades de enseñanza-aprendizaje.
Elaboración de ensaladas simples.
Elaboración de ensaladas compuestas ,aplicando los tratamientos adecuados a las materias primas que las integren y los razonamientos acordes.
La actividad principal que es elaborar ensaladas ,se complementa con otras como: limpiar ,lavar y cortar materias primas ;cocer diversas materias primas con características especiales ;decorar y presentar ;realizar diferentes salsas base de aderezo ,realizar un recetario ,recogiendo las distintas ensaladas con valor nutricional.

U. D. 7. Las guarniciones.

Contenidos.
Guarniciones simples y compuestas.
Guarniciones clasicas : dieppoise , Fointanebleau , Enrique IV , Duquesa, Cazadora, etc..

Guarniciones de patata: Anna, Loreto, Sufle, Chateau, etc….

Guarniciones con hortalizas.

Procedimientos.

Adecuar la correcta guarnición en cada plato así como su lugar dentro del mismo.

Vigilar la calidad, estacionalidad y conservación de las materias primas.

Actividades de enseñanza-aprendizaje.

Elaborar un recetario de guarniciones y su maridaje con las distintas elaboraciones culinarias.

Dar un lugar a las guarniciones elaboradas con alimentos de Aragon.

U. D.8. Los aperitivos y entrantes.

Conocimientos.

Los entremeses: clasificación, normas de presentación.

Cocinado y elaboración de materias primas para entremeses.

Técnicas de rellenos con gelatina.

Técnicas de fritura y cocción al horno.

Procedimientos.

Aplicación de las técnicas higiénico-sanitarias en la limpieza y lavado de los componentes crudos de los entremeses y en la elaboración de salsas.

Aplicación de las técnicas de cocción de las materias primas que lo necesiten.

Aplicación de las técnicas de combinación de colores y presentación de platos frios.

Aplicación de las técnicas de elaboración de espumas y farsas de relleno de hortalizasy huevos.

Aplicación de las técnicas de confección de masas y pastas para freír u hornear.

Actividades de enseñanza-aprendizaje.

Elaboración y presentación de entremeses fríos y calientes; ésta actividad es compleja en función de la variedad de materias primas que se van a utilizar ,por lo que deberán tomarse unos modelos de cada variedad y estimular la creatividad de los alumnos .Se dará comienzo por los simples y de menor complejidad en la ejecución, aumentando progresivamente hasta llegar a los de presentación y decoración más depurada.

U.D. 9.El empleo culinario de las materias primas.

Conocimientos.

Método de cocinado de los huevos .Ovoproductos .Aplicaciones auxiliares de los huevos dentro de la cocina.

Pescados, clasificación ,grado de frescor ,cualidades organolépticas.

Limpieza ,cortes y racionado del pescado. Metodos de cocinado del pescado.

Mariscos ;grado de frescor ,clasificación ,procedencia ,calidad ,presentación en el mercado, metodos de cocinado.

Los moluscos: gasterópodos y cefalópodos. Otros.

Elaboración de arroces elementales .Clasificación y procedencia de los arroces.

Elaboraciones elementales de las pastas italianas .Técnicas de amasado y pérdida de elasticidad de las masas.

Técnicas de elaboración de las pastas rellenas así como elaboración de salsas y guarniciones.
Elaboraciones básicas de hortalizas .Nuevas propuestas de las industrias alimentarias,en cuanto a productos hortofrutícolas de 3ª y 4ª gama
Valores nutritivos y pérdida de éstos ,según los tratamientos térmicos recibidos.
Elaboraciones básicas de carnes. Tratamiento culinario de cada parte del animal, atendiendo a criterios del mantenimiento de las cualidades organolépticas.
Elaboraciones elementales de caza mayor y menor.
Elaboraciones elementales de las aves.
Procedimientos.
Aplicación de los metodos de cocinado apropiados a los distintos tipos de hortalizas(hervido ,braseado, rehogado y frito).
Confección de elaboraciones complejas de hortalizas.
Confección de todos los platos con vacuno ,porcino y ovino con denominación propia.
Aplicación de las técnicas de amasado, elaboración, corte, cocción y sazonado de la pasta fresca.
Aplicación de las técnicas de cocción en los arroces.
Elaboración de al menos, un plato de huevos con cada metodo de cocinado.
Aplicación de las técnicas de adobo en los pescados .Técnicas de limpieza ,corte y racionado.
Aplicación de las técnicas de cocinado y conservación de los mariscos.
Actividades de enseñanza-aprendizaje.
Realización de cuadros sinópticos de los ganados vacuno , ovino y porcino con sus metodos de cocinado correspondientes .Así como confeccionar una tabla de temperaturas de las distintas elaboraciones.
Elaboración de, al menos, una hortaliza de cada especie en sus diferentes métodos de cocinado posibles: hervidas , breseadas ,rehogadas ,fritas.
Elaboración de los rellenos y salsas de acompañamiento de los platos de pasta.
Elaboración de los tipos fundamentales de arroces, negro, abanda, pilaf, paella,etc,…
Elaboración de, al menos, un plato de huevos con cada metodo de cocinado, valorando el punto de cocción/cuajado de los huevos y la terminación y presentación de los platos de huevos.
Elaboración de las principales elaboraciones culinarias con aves y caza.

U.D.10. El menú y la carta.

Contenidos.
El menú, la carta .Tipos de menú :base ,concertado ,banquete ,bufet ,cóctel ,
Brunch.
Normas para la confección de un menú .Configuración de un menú.
Disposiciones legales.
Presentación y decoraciones en los platos.
Escandallos.
Actividades de enseñanza-aprendizaje.

Confección de cada tipo de menú y su posterior puesta en práctica en el aula taller.
Escandallo de un plato.
Escandallo de una pieza de carne con diferentes partes de calidad y precios distintos con su correspondientes mermas.
Procedimientos.
Saber elaborar platos para los distintos tipos de menús.
Saber presentar correctamente los platos siguiendo las normas básicas de presentación.
Saber escandallar platos y géneros diversos para su posterior comercialización.

U .D . 11.El servicio.

Conocimientos.
Sistemas de trabajo: marcha adelante ,la cadena fría ,cadena caliente ,cadena mixta ,cadena de vacío, la cocina de ensamblaje. La comanda.
Desarrollo de un servicio .Puestos. Mise en place. Finalización del servicio.
Actividades de enseñanza-aprendizaje.
Desarrollos de servicios en el aula taller con la preelaboración correspondiente.Reparto de puestos.
Preparación de la mise en place.
Procedimientos.
Conocer y desarrollar perfectamente un servicio de restaurante.
Saber hacer una correcta previsión de menús.

6. Contenidos mínimos del Módulo

- Aplicar las diferentes técnicas de cocina de los productos y analizar la transformación de los alimentos.
- Elaborar las diferentes fichas de producción y recetas.
- Conocer las diferentes técnicas de cocción y la aplicación a diferentes materias primas.
- Conocer y saber rellenar los documentos relacionados con la producción culinaria.
- Conocer las diferentes fases del servicio y coordinarse durante este.
- Elaborar platos elementales y realizar su acabado, decoración y presentación final, teniendo en cuenta los tiempos y las calidades de los paltos.
- Conocer las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, fondos, salsas…etc.
- Elaborar las guarniciones clásicas y con productos de Aragón.

7. Capacidades terminales y criterios de evaluación

CAPACIDAD TERMINAL	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
1.—Ejecutar técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada con las técnicas de cocción. b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción. c) Se han identificado y relacionado las técnicas 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 realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CAPACIDAD TERMINAL	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
2 Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	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, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CAPACIDAD TERMINAL	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
3.—Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria. b) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas. c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos. 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 determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

CAPACIDAD TERMINAL	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
.4.—Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	a) Se han clasificado y desarrollado las diversas guarniciones y decoraciones, 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 determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CAPACIDAD TERMINAL	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
5.—Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.	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. c) Se han identificado, justificado 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 realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CAPACIDAD TERMINAL	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
6.—Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características. b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio. d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio. e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

8. Metodología didáctica.

La metodología a utilizar será activa y participativa, haciendo que el alumnado participe en todo momento en su proceso de aprendizaje.

De cara a regular la práctica docente aplicaré los siguientes principios metodológicos

Tendré en cuenta la situación personal y social de los alumn@s, su desarrollo personal, Madurez sus necesidades y sus expectativas, Proporcionando continuamente a los alumnos información sobre el momento del proceso de aprendizaje en que se encuentran, Impulsando la cooperación entre iguales, la coordinación de intereses, la toma de decisiones por consenso, la ayuda mutua y la superación de conflictos mediante el diálogo (aprendizaje entre iguales).

La metodología a usar en este grupo se dividirá en dos partes. Una primera, que abarcará la parte teórica del módulo (que será desarrollada en un aula); para ello, se destinará entre una y tres horas semanales. Por otro lado, la segunda parte abarcará la práctica en la que se

irán desarrollando las técnicas aprendidas en la parte teórica, todo ello girará en torno a la elaboración y servicio del menú.

La asistencia a las mismas será obligatoria para todos los alumnos, cuaderno de apuntes, resumen o redacción en las condiciones que el profesor estime oportunas.

Estas Unidades Didácticas podrán ampliarse con otras de interés como Deontología de la profesión Términos culinarios, que se irían dando paralelamente intentando conseguir una información más actualizada y amplia para dicho módulo, La realización de las prácticas en la cocina será de forma individual y en grupo, trabajando en las distintas zonas o partidas que forman la "cocina ".

Todos los alumnos realizaran las mismas y diferentes actividades, de forma alternativa y rotativa ya que las instalaciones son ajustadas, para el número de alumnos.

La organización de la materia se realizará de forma que los elementos técnicos se entremezclen con los elementos actitudinales tendiendo a la concreción.

La asignatura se divide en una parte práctica y otra teórica.

La parte teórica se desarrollara mediante clases magistrales en el aula en la que se utilizarán recursos tales como el libro y apuntes de clase (el alumno llevará por este motivo un cuaderno en el que se reflejará la parte teórica de la asignatura), y todos los medios audiovisuales disponibles que se puedan aplicar para completar la formación teórica del alumno. Además se tendrá en cuenta todo el material disponible en el aula-taller de cocina.

La parte práctica se desarrollará en el aula-taller de cocina del centro, utilizando maquinaria, equipos y utensilios además de las materias primas que ayudarán a aplicar de forma práctica lo aprendido en la parte teórica. También se exigirá a los alumnos que lleven un cuaderno de prácticas en el que se reflejarán las prácticas llevadas a cabo en clase.

Además debido a la apertura del restaurante del centro, los alumnos desarrollarán un trabajo práctico muy realista. Esto les ayudará a tener un contacto directo con el mundo laboral. En definitiva el trabajo antes, durante y después del servicio del restaurante será eminentemente prácticos.

9. Criterios de Calificación, Parámetros .

. La nota final total será la resultante de la media ponderada entre los siguientes parámetros:

- Conocimientos…….. 30%
- Destrezas .....…50%
- Actitudes.....…20%

La nota de cada evaluación se obtendrá de sumar los tres apartados teniendo que obtener un 4 como mínimo en cada apartado. Para superar los objetivos minimos se considerará la evaluación aprobada cuya nota mínima media sea de 5 sobre 10.

El nivel de conocimientos (asimilación de conceptos): 30% (de 0 a 3 puntos)

- Lo valoraremos a traves de pruebas escritas que se realizarán de forma periodica a lo largo de la evaluacion.Los examenes de evaluacion consistiran en cuestiones similares a las actividades de enseñanza-aprendizaje realizadas en clase.
- La comprension de los procedimientos mediante la realizacion de ejercicios practicos, tanto en clase como en el cuaderno.Se valorara la comprension y el analisis de textos y normas asi como su aplicacion a casos concretos.
- Las actitudes mediante la asistencia,puntualidad,y muy especialmente la participacion en clase,el interes hacia la asignatura,el desarrollo de buenos habitos,etc.
- Los alumnos dispondran de un cuaderno de la asignatura en el que se recogeran las actividades de clase,esquemas realizados,asi como la correccion de los diferentes examenes,la calidad y orden de los trabajos,claridad de conceptos,etc.La presentacion de dicho cuaderno con la totalidad de actividades realizadas sera obligatoria para superar las distintas evaluaciones.
- Controles escritos y periódicos, al menos dos por evaluación, cuaderno de prácticas.

Cada examen se podrá recuperar al final de la siguiente evaluación, y así sucesivamente hasta la 3ª evaluación, con la nota máxima de un 5. Al ser una evaluación continua, la nota de la 2ª evaluación es la media de la 1ª y la 2ª. La nota de la 3ª es la media de la 1ª, la 2ª y la 3ª.

.De no recuperar dicho examen la materia contenida en él quedaria pendiente para la Evaluación final.

Evaluación de procedimientos destrezas: 50% (de 0 a 5 puntos).

Se basa en una observación sistemática y la recogida de datos con la tabla .Se podrán realizar pruebas prácticas para comprobar determinadas destrezas ,habilidades y conocimientos. Marcando en dicha prueba los criterios de evaluación y calificación de la misma.

La ausencia de clases prácticas tanto en la totalidad de los periodos como parcialmente, supondrá que las calificaciones en esos periodos será de 0 en los distintos apartados o parte de ellos, al no completar las prácticas y no tener datos suficientes para evaluar.

Se hará una ficha diaria de taller de cocina donde se anotarán los siguientes puntos justificados de cada alumno:

Destrezas de ejecución. 1 punto.

Conocimiento de la receta y del proceso.1 punto.

Orden el la elaboración. 1 punto.

Rapidez de ejecución. 1 punto.

Correcto seguimiento en las reglas de manipulación de alimentos.1 punto.

Evaluación de contenidos de actitudes: 20% (de 0 a 2 puntos).

Se hará diariamente una ficha donde aparecerán los siguientes puntos justificados de cada alumno.

Vestuario, utillaje. Completo, incompleto, sucio, averiado . 0´5 puntos.

Atención, interés.0´5.puntos.

Colaboración, equipo .0´5.puntos.

Recoger y limpiar instalaciones y utensilios.0´5.puntos.

La nota final es la media de las notas obtenidas por las semanas del periodo. El alumno puede ser calificado con 0 puntos en todos los apartados en el caso de faltas de disciplina muy graves.

La falta a clase de modo reiterado puede provocar la imposibilidad de la aplicación correcta de los criterios generales de evaluación y la propia evaluación continua, por ello el profesor del módulo podrá, previa consulta con la Jefatura de Estudios y comunicación escrita al interesado, suspender el derecho a la evaluación continua a los alumnos cuyo porcentaje de ausencias supere el 15%. En tal caso, la evaluación final del alumno se realizará a través de un examen único de todo el contenido del programa al finalizar el curso en la convocatoria ordinaria de Junio.

10. Actividades de recuperación

Al ser una evaluación continua, las diferentes unidades de trabajo podrán ser recuperadas con una mejora en el trabajo diario, si ésta lleva a la adquisición de las destrezas y los conocimientos requeridos en los objetivos mínimos de la programación, o mediante la realización de una prueba en las fechas que el profesor proponga.

Se establece una prueba de recuperación por evaluación sobre los contenidos conceptuales. Aquellos alumnos que no obtengan en la 1ª y en la 2ª y en los exámenes de la 3ª evaluación un 4 deberán recuperarlas y obtener como mínimo un 4 para poder promediar. De tal forma que después de de la 1ª se podrá recuperar ésta, después de la 2ª se podrá recuperar la 1ª y la 2ª,antes de calificar la 3ª se podrá recuperar la 1ª,la 2ª y la 3ª.Teniendo que recuperar aquellos exámenes que se ha obtenido menos de un 4. En la recuperación la nota máxima será de 5.

Los contenidos procedimentales y actitudinales suspendidos se entenderán como recuperados en el momento que se recuperen los de la siguiente evaluación y así sucesivamente .En cuanto a éstos contenidos se calificará de acuerdo a las calificaciones recogidas durante todo el curso.

La no superación del módulo en junio, dará como resultado la convocatoria en septiembre ,donde habrá que superar un ejercicio de contenido teórico-práctico.

11. Medidas de atención a la diversidad

Al tratarse la Formación Profesional de una etapa no obligatoria y que capacita para el ejercicio de una profesión, se tomará como referencia a cada alumno evaluándolo al principio y al final del aprendizaje de forma personalizada, en forma de adaptación curricular, aplicando las actividades de enseñanza-aprendizaje adecuadas en cada caso para poder superar los contenidos mínimos necesarios para alcanzar la competencia de acción necesaria para ejercer la profesión.

12. Actividades extraescolares y complementarias

Las actividades propuestas por el equipo docente para este curso son:

- Visita a varios establecimientos que oferten distintos tipos de hostelería. (hoteles, restaurantes, empresas de catering, etc.)
- Salida a una feria relacionada con el sector. (Alimentaria, hostelco, etc.)
- Recorrido para visitar varias empresas que se dediquen a la elaboración de algún producto para la alimentación, un ejemplo podría ser la visita a una almazara de aceite, una granja-matadero de patos y una fábrica de quesos.
- Elaboración y servicio de menús degustación en la apertura de restaurante los jueves durante el curso.
- Organización y participación en las Jornadas Gastronómicas.

13. Recursos didácticos

Pizarra

Equipos informáticos para consulta de páginas Web de contenido relacionado con el módulo.

.

Libro de consulta , técnicas culinarias editorial Akal.

Materiales y herramientas propias de las aulas taller.

Espacios de taller "cocina ".

Apuntes y fotocopias de bibliografia diversa aportadas por el profesor.

Los alumnos deberan asistir con un cuaderno para tomar notas tanto en el aula de clases teóricas como en el aula taller de cocina.

14. Plan de contingencia

- Repaso de las diferentes técnicas de cocción para las diferentes materias primas.
- Visionado de un video relacionado con elaboraciones de géneros de cocina específicos (cerdo, cordero,...).
- Visionado de video relacionado con la elaboración de productos manufacturados de 4º y 5º Gama, cocina de autor, cocina especifica, especifica.
- Elaboración de fichas de cocina.
- Visionado de diferentes películas sobre cocina y gastronomía.
- Elaboración de un menú de cada tipo,banquete,degustación y su correspondiente fica de pedido.
- Escandallo de una pieza de ternera.
- Lectura de articulos de gastronomia y posterior debate..