



I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral".
Málaga

Departamento de Hostelería

**Programación Didáctica de Procesos
Básicos de Producción Culinaria**
1º Formación Profesional Básica Cocina y
Restauración
Curso 2017/18



I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral". Málaga

7

Departamento de Hostelería

**1º FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA COCINA Y
RESTAURACIÓN.**

Procesos Básicos de Producción Culinaria.

**1º de Formación Profesional Básica de Cocina
y Restauración.**





Índice

1.- INTRODUCCIÓN / JUSTIFICACIÓN.

2.- TUTORÍA.

2.1 Datos del grupo clase

2.2 Desarrollo de la Tutoría

3.- MÓDULO DE: Procesos básicos de producción culinaria.

Código: 1002_HOT

3.1.- OBJETIVOS/RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

3.2.- ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS.

3.2.1.- Contenido Organizador

3.2.2.- Estructura del Conocimiento

3.3.3.- Secuenciación de las Uds. Didácticas

3.3.5.- Desarrollo de las Uds. Didácticas

4.- METODOLOGÍA.

4.1.- Orientaciones metodológicas

4.2.- Estrategias Didácticas

4.3.- Actividades de enseñanza-aprendizaje

4.4.- El papel del profesor y los alumnos

4.5.- Desarrollo de temas transversales

4.6.- Las actividades complementarias y extraescolares

5.- EVALUACIÓN.

5.1.- Evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado

5.2.- Información a los alumnos y a las familias

5.3.- Evaluación de la Programación.





Programación didáctica de Técnicas Elementales de Preelaboración

1º de Formación Profesional Básica de Cocina y Restauración

Curso 2017/18

1.- INTRODUCCIÓN / JUSTIFICACIÓN.

La presente programación se realiza para el grupo de FPB de 1er Curso de Cocina y Restauración de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo del centro y se entiende como un instrumento para la planificación del proceso enseñanza-aprendizaje, abierto y dinámico, orientado al logro de los Resultados de Aprendizaje establecidos, es una opción, una decisión tomada a partir del marco legal vigente. Los textos jurídicos referentes en los Programas de FPB son: Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos y se fijan sus currículos básicos. Decreto 135/2016, de 26 de julio que en sus anexos II y III desarrolla el currículo para Andalucía. Además de la normativa, ésta programación se elabora teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: Una programación coherente debe partir de las orientaciones formuladas en las propuestas curriculares de las correspondientes Direcciones Generales de Formación Profesional con la finalidad de poder desarrollar las orientaciones y los planteamientos pedagógicos explicitados en dicha propuesta. En este sentido la elaboración de la programación debe partir de la propuesta curricular correspondiente y de las siguientes consideraciones:





1.- El ámbito pedagógico del Proyecto de Centro, como marco de referencia en el que se sitúan los planteamientos generales que fundamentan nuestra actuación docente.

2.- El análisis del contexto que ha servido de referencia para la elaboración del proyecto curricular, así como las necesidades específicas detectadas en los alumnos/as, los recursos del centro y en general el diagnóstico inicial que se haya realizado. La Resolución de 1 de septiembre de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente de la Consejería de Educación por la que se establece el perfil profesional de Ayudante de Cocina, referencia fundamental del modelo curricular adoptado para la Formación Profesional específica, y el currículo de los módulos específicos de la FP Básica de Cocina y Restauración que se desarrollan en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía, expresa dicho perfil a través de la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales, el entorno profesional y la relación de cualificaciones y, en su caso, de unidades de competencia de nivel uno del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el programa, sirviéndonos todo ello como referencia de la actividad educativa, y los desglosa en cada módulo, precisando el tipo y el grado de los aprendizajes que los alumnos deben adquirir al finalizar el programa, ésta función la cumplen los Resultados de Aprendizaje, que expresan cuáles son los objetivos que persigue la actividad docente y por tanto necesarios para adquirir la cualificación profesional. Desde esta perspectiva, los resultados de aprendizaje deben ser evaluables, lo que requiere establecer para cada uno de ellos, Criterios de Evaluación, obteniendo así indicadores para poder evaluar. La programación de los módulos profesionales es por tanto el penúltimo escalafón de un proceso de concreción curricular de intencionalidades educativas que, iniciándose en los Reales Decretos de “mínimos” concluye en la práctica diaria organizada a través de las correspondientes Unidades Didácticas.

2. – TUTORÍA.

Justificación Es obvia la importancia que adquiere la tutoría con el alumnado de FPB, es por ello objeto de planificación, a nivel centro a través del POAT (Plan de Orientación y Acción Tutorial), y a nivel aula a través del tutor mediante la programación anual de tutoría, (Objetivos, Contenidos, Aspectos metodológicos y Evaluación). Para la planificación y desarrollo de la tutoría lectiva en la FPB se tendrán en cuenta las orientaciones y consideraciones que nos ofrece la junta a través de la página web de la consejería de educación, ciencia y deporte sobre la tutoría en la FP Básica, Planificación y desarrollo de la tutoría lectiva, recursos y materiales. Características del grupo-clase. Se hace necesario conocer las características peculiares de este grupo para saber dónde nos encontramos,





de qué partimos y hasta dónde podemos llegar. Los medios utilizados para la recogida de la información son los siguientes: informes de orientación educativa, psicopedagógicos, de conocimientos y conductas, informes médicos, certificados de minusvalía, pruebas de evaluación inicial, cuestionarios y entrevistas con las familias y alumnado. Los informes que recogen de forma individualizada, datos Académicos, Familiares, y Médicos están protegidos, siendo accesibles al equipo educativo. El alumnado de FPB procede de la E.S.O., no habiendo alcanzado los objetivos de dicha etapa, comprendiendo edades desde los 15 a los 18 años. . El grupo-clase está formado por 1 alumna y 17 alumnos . Es un grupo muy dispar teniendo, 2 alumnos con NEE de diversa consideración y una alumno sordo que utiliza la lengua de signos para comunicarse el cual esta acompañada por interpretes en algunas clases. En general tienen muy bajos conocimientos en materias instrumentales lo cual dificulta el trabajo en el aula practica y se ha desarrollado una planificación junto con el resto de equipo educativo para reforzar estos aspectos .

2.1 El grupo presenta un comportamiento bueno teniendo en cuenta que son alumnos que tras las primeras semanas han aceptado bien las nuevas normas de comportamiento en el aula, todos afirman querer estudiar cocina, lo que facilitará en gran medida la labor de este curso. No se van a realizar adaptaciones curriculares significativas ya que todo el alumnado tiene o puede obtener durante el curso las herramientas necesarias para superar los contenidos mínimos

- Desarrollo de la Tutoría.

La tutoría de alumnas/os.

La tutoría lectiva de alumnos se realizará durante una hora lectiva semanal y se trabajarán los aspectos recogidos en el plan de acción tutorial del centro.

La tutoría de atención a madres y padres. Se realizará durante una hora semanal de horario regular. Se realizara una sesión general y las sesiones individuales necesarias a lo largo del curso.

También se van a utilizar nuevas tecnologías como el whatsapp , con el fin de mantener la comunicación lo mas fluida posible con los padres y de forma inmediata principalmente en temas de comportamiento.





3.- MÓDULO DE: PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA.

Código: 1002_HOT 3.1.

OBJETIVOS/RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

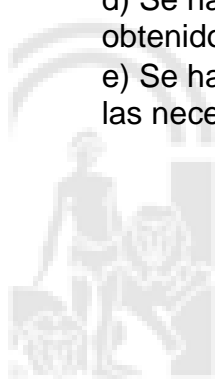
1.-EJECUTA TÉCNICAS ELEMENTALES DE COCCIÓN IDENTIFICANDO SUS CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- 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 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 las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

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 elaboraciones 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 medioambiental.

3.- PREPARA ELABORACIONES CULINARIAS SENCILLAS IDENTIFICANDO Y APLICANDO LOS DIFERENTES PROCEDIMIENTOS. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha interpretado 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 previo al desarrollo de las tareas.
- d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- f) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.

- g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- ✕Ⓞ Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

4.- ELABORA GUARNICIONES Y ELEMENTOS DE DECORACIÓN BÁSICOS RELACIONADOS 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 previo 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 determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.





5.- REALIZA ACABADOS Y PRESENTACIONES SENCILLOS RELACIONADO 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 realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

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 ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

3.2.- ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS.

3.2.1 Contenido Organizador.

A la vista del enunciado de los resultados de aprendizaje del módulo es evidente que los objetivos esperados del proceso de enseñanza - aprendizaje en los alumnos/as son una secuencia de saberes profesionales de carácter procedimental. Ese es por tanto el carácter fundamental, el núcleo organizador, de los contenidos del mismo. Su formulación se encuentra fielmente nominada en la **Unidad de competencia 256_1** del Catálogo Nacional





de Cualificaciones Profesionales: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas

3.2.2.- Secuenciación y temporalización de las Uds. Didácticas.

Módulo de Procesos Básicos de Producción Culinaria.

Duración 155 horas. 5h / semana. 31 semanas.

UD. 1.- Técnicas de cocción. (5h)

UD. 2.- Fondos de cocina. (8h.)

UD.3.- Salsas. (10h.)

UD. 4.- Masas de panadería y bollería. (20h.)

UD. 5.- Ensaladas. (8h.)

UD. 6.- Potajes, cocidos, purés, cremas y sopas. (18h.)

UD. 7.- Arroces, pastas. Verduras y huevos. (20h.)

UD. 8.- Carnes de vacuno, porcino, ovino, aves, conejo y caza. (16h.)

UD. 9.- Pescados y mariscos. (14h.)

UD. 10.- Postres. (14h.)

UD. 11.- Guarniciones, y decoración de platos. (14h.)

UD. 12.- Presentación de platos. (3h.)

UD. 13.- Intervención en los procesos de elaboración y/o servicio en Restaurante y comida diferida (7h.)

3.2.3.- Desarrollo de las Uds. Didácticas

3.2.5.- Desarrollo de las Uds. Didácticas.

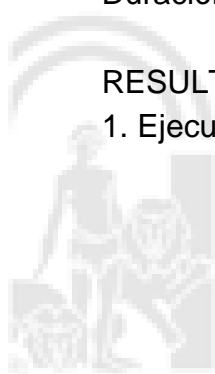
UNIDAD DIDÁCTICA Nº 1

TÍTULO: TÉCNICAS DE COCCIÓN

Duración 5horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:

1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.





CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
2. Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
3. Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
4. Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
5. Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
6. Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
7. Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
8. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Conocer y usar la terminología profesional asociada a las distintas técnicas de cocción.
2. Conocer y aplicar las distintas técnicas de cocción.

CONTENIDOS:

Conceptuales.-

- Técnicas de cocción.
- Terminología profesional.

Procedimentales.-

- Aplicación de las distintas técnicas de cocción.

Actitudinales.-

- Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección ambiental.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

Actividades:

Aplicación de las técnicas de cocción a las distintas materias primas, hervido rehogado, fritura, asado, pochado, gratinado...

Organización temporal:

Explicación y demostración de la técnica elegida, desarrollo por parte de los alumnos/as.

Organización didáctica y recursos: Las actividades serán individuales las primeras y grupales las posteriores, con tiempo cerrado y desarrolladas en el aula – taller de cocina

EVALUACIÓN:

Los criterios han sido descritos con anterioridad

Los instrumentos serán la observación y pruebas orales. Valorando su actitud ante lo profesional y lo social.





UNIDAD DIDÁCTICA Nº 2

TÍTULO: FONDOS DE COCINA.

Duración 8 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:

1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.
2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
2. 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.
3. Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
4. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
5. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
6. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Conocer los distintos tipos de fondos de cocina.
2. Desarrollar la elaboración de fondos de cocina, cumpliendo las fases establecidas.
3. Corregir posibles defectos para la obtención de resultados óptimos.
4. Conocer necesidades de conservación de los distintos tipos de fondos.
5. Conocer las futuras aplicaciones de los distintos tipos de fondos.

CONTENIDOS:

Conceptuales.-

- Fondos de cocina.

Procedimentales.-

- Elaboración de fondos de cocina.

Actitudinales.-

- Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección ambiental.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:





Actividades:

Elaboración de fondos propios de cocina: fondo blanco, fondo oscuro, consomé y fumet.

Organización temporal:

Explicación previa del profesor, realización de la actividad y presentación del resultado.
Análisis y comentarios de los resultados.

Organización didáctica y recursos:

Las actividades se realizarán en grupos enfrentados en el aula – taller de cocina y a tiempo cerrado. **EVALUACIÓN:** Los criterios han sido descritos con anterioridad. Los instrumentos para aplicar los criterios serán la observación y la realización de pruebas orales y escritas. Valorando su actitud ante lo profesional y lo social.

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 3

TÍTULO: SALSAS.

Duración: 10 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:

1. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
2. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. 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.
2. Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
3. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
4. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
5. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Conocer las salsas básicas y sus derivadas.
2. Realizar la confección de salsas básicas.
3. Confeccionar a partir de las salsas básicas las derivadas más usuales.
4. Aplicar las salsas a sus preparaciones más apropiadas.

CONTENIDOS:

Conceptuales.-

- Salsas básicas y derivadas.





- Relación de aplicación de las salsas con los distintos platos.

Procedimentales.-

- Elaboración de salsas básicas.
- Elaboración de salsas derivadas a partir de las anteriores.

Actitudinales.-

- Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección ambiental.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA – APRENDIZAJE:

Actividades:

Elaboración de salsas básicas, salsa española, velouté, bechamel, tomate, mahonesa, bearnesa, holandesa y vinagreta.

Organización temporal: Explicación previa, desarrollo de la actividad, análisis de resultados y refuerzo o ampliación según proceda.

Organización didáctica y recursos: Actividades desarrolladas en aula taller de cocina en grupos enfrentados en cuanto a resultados y con tiempo cerrado.

EVALUACIÓN: Los criterios han sido descritos con anterioridad. Los instrumentos son la observación y pruebas orales y escritas. Valorando su actitud ante lo profesional y social.

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 4

TÍTULO: MASAS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA.

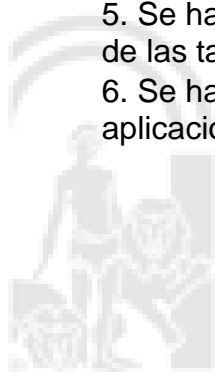
Duración: 20 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:

1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.
2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se ha interpretado la información necesaria.
2. Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
3. Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
4. Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las el
5. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previo al desarrollo de las tareas.
6. Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.





7. Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
8. Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
9. Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
10. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
11. Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
12. Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
13. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
14. Se han relacionado todas las operaciones teniendo en cuenta normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Conocer vocabulario profesional específico básico.
2. Interpretar de forma correcta las recetas de masas.
3. Conocer y elaborar las masas básicas en panadería y pastelería.
4. Distinguir los distintos procesos de elaboración y sus necesidades.
5. Realizar elaboraciones sencillas a partir de las diferentes masas.

CONTENIDOS: Conceptuales.-

- Masas de panadería y bollería, ingredientes.
- Distintos tipos de elaboraciones a base de masas.

Procedimentales.-

- Elaboración de distintos tipos de masas.
- Elaboración de productos a partir de las diferentes masas en tiempo y forma

Actitudinales.-

- Interés por la precisión en las cantidades de los ingredientes y sus tiempos de cocción.
- Cumplimiento escrupuloso de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

Actividades:

Realización de masas:

- esponjosas:
- cremosas: magdalenas, plum cake y bizcochos pesados.
- aireadas: bizcochos ligeros, tarta
- líquidas: creps y buñuelos
- estiradas: empanadas y pestiños.
- fermentadas: pan.





- escaldadas: pasta choux.

Organización temporal:

Explicación previa, desarrollo de la actividad, análisis de resultados y ampliación o refuerzo según proceda.

Organización didáctica y recursos:

Actividades desarrolladas en grupos en aula taller de cocina, enfrentados en cuanto a resultados y con tiempo cerrado de realización.

EVALUACIÓN: Los criterios se han descrito con anterioridad. Los instrumentos serán la observación y pruebas orales y/o escritas. Valoración de la actitud.

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 5

TÍTULO: ENSALADAS

Duración: 8 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:

1. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se ha interpretado la información necesaria.
2. Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
3. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previo al desarrollo de las tareas.
4. Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
5. Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
6. Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar
7. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación
8. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
9. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Elaborar distintos tipos de ensaladas.

CONTENIDOS:

Conceptuales.-

- Ensaladas, definición e ingredientes.
- Distintos tipos de ensaladas

Procedimentales.-





- Elaboración de ensaladas.

Actitudinales.-

- Cumplimiento escrupuloso de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA – APRENDIZAJE:

Actividades:

Realización de ensaladas:

- simples: de hojas, cogollos. de hortalizas crudas, tomate. de hortalizas cocidas, patatas ali – oli.
- compuestas: de Andalucía: malagueña, de judías verdes y de pimientos asados. de España: escalibada.
- internacional: menestra y waldorf.
- ensaladillas: ensaladilla rusa. Ensaladilla de sepia

Organización temporal:

Explicación previa, desarrollo de la actividad, análisis de resultados y actividades de refuerzo y/o ampliación si procede.

Organización didáctica y recursos:

Actividades desarrolladas en grupos enfrentados en cuanto a resultados, realizadas en aula taller de cocina, con las herramientas y útiles del cocinero/a y la materia prima necesaria y en tiempo cerrado.

EVALUACIÓN:

Los criterios han sido descritos con anterioridad

Los instrumentos de evaluación serán la observación y alguna prueba oral y/o escrita. La actitud ante lo profesional y social también será evaluable

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 6.

TÍTULO: PATAJES, COCIDOS, PURÉS, CREMAS Y SOPAS.

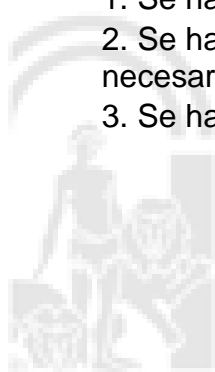
Duración: 18 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:

1. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se ha interpretado la información necesaria.
2. Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
3. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previo al desarrollo





de las tareas.

4. Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.

5. Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.

6. Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar

7. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

8. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

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

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Reconocer distintas elaboraciones formadas por potajes, cocidos, purés, cremas y sopas.
2. Elaborar, presentar, conservar/mantener y regenerar potajes, cocidos, purés, cremas y sopas elementales.

CONTENIDOS:

Conceptuales.-

- Potajes, cocidos, purés, cremas y sopas, definición y caracterización.

Procedimentales.-

-Elaboración de cocidos, purés, cremas y sopas.

Actitudinales.-

- Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección ambiental.
- Fomentar el conocimiento y respeto crítico hacia las cocinas tradicionales.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA – APRENDIZAJE:

Actividades:

Cremas:

- de hortalizas: parmentier y vichysoisse
- de legumbres: castellana y bretona
- de veloutés: coliflor y espárragos.
- de crema fría cruda, gazpacho andaluz, ajo blanco y porra.

Purés de patatas cocidas:

- parmentier y duquesa.

Potajes:

- ligados por legumbres secas: fabada. Garbanzos con cordero al curry
- ligados por un majado: potaje de vigilia, sepia con garbanzos
- ligados por un sofrito: lentejas lionesa, alubias con verduras





Cocidos:

- puchero y callos de cerdo y marineros

Sopas:

- gazpachuelo, sopa de picadillo, de cebolla, de ajo, de pescados y marisco, caldillo de pintarroja, sopa minestrone

–

Organización temporal:

Explicación previa de la actividad, desarrollo por parte de los alumnos, análisis de los resultados y actividades de refuerzo o ampliación según proceda.

Organización didáctica y recursos:

Actividades desarrolladas de forma grupal en aula – taller de cocina con la materia prima necesaria y en tiempo cerrado.

EVALUACIÓN: Los criterios se han descrito con anterioridad. Los instrumentos son la observación y pruebas orales y/o escritas. Valorando su actitud ante lo profesional y social

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 7

TÍTULO: ARROCES, PASTAS, VERDURAS Y HUEVOS.

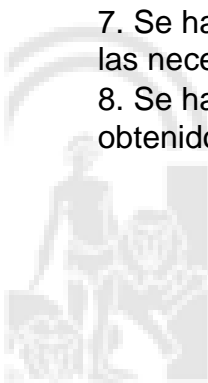
Duración: 20 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

1. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se ha interpretado la información necesaria.
2. Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
3. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previo al desarrollo de las tareas.
4. Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos
5. Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
6. Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
7. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
8. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.





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

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Conocer los fundamentos de la cocina del arroz y las pastas.
2. Preparar y presentar platos elementales de arroz y pastas.
3. Conservar y mantener en los recipientes y equipos asignados y a las temperaturas adecuadas.
4. Regenerar las elaboraciones antes conservadas.

CONTENIDOS:

Conceptuales.-

- Arroz, definición, caracterización y variedades.
- Arroz, fundamentos de su cocinado y diferentes técnicas de aplicación, hervido, pilaf, risottos, paellas, cazuelas, calderos y al horno. - Platos emblemáticos de arroz.
- Pastas, frescas y secas, definición, caracterización y variedades. - Pastas, fundamentos de su cocinado y diferentes técnicas de aplicación, hervido y gratinado.
- Verduras: tipos y variedades mas importantes, tecnicas de coccion según su uso, regeneracion y aprovechamiento.
- Huevos: clasificacion, composicion, tecnicas basicas de coccion

Procedimentales.-

- Elaboración y presentación de platos elementales a base de arroz y pastas aplicando las técnicas adecuadas.
- Envasado y conservado en frío o mantenerlos en calor. - Regeneración a temperatura de uso aplicando las medidas correctivas necesarias.

Actitudinales.-

- Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

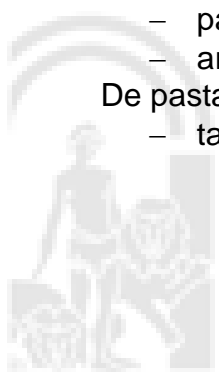
Actividades:

De arroz:

- arroz pilaf.
- sushi
- risotto de setas
- arroz caldoso de conejo y alcachofas.
- paella valenciana
- arroz del señorito o paella de ciego.

De pasta fresca:

- tallarines carbonara, boloñesa y pesto





- raviolis a la diablo, tortelini napolitana
- lasaña de soja a la boloñesa. Canelones de espinacas
- pizza 4 estaciones, margarita y cuatro quesos

De huevos:

- huevos fritos.
- Huevos rellenos
- huevos pochés
- tortilla francesa y española.

De verduras:

- berenjenas rellenas de carne picada.
- coliflor gratinada
- judías verdes con jamón
- tomates rellenos
- menestra de verduras
- patatas asadas
- pastel de patata
- lasaña de verduras (sin pasta)

EVALUACIÓN:

Los criterios han sido descritos con anterioridad. Los instrumentos son la observación y pruebas orales y escritas. Valorando su actitud ante lo profesional y lo social.

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 8

TÍTULO: CARNES DE VACUNO, PORCINO, OVINO, AVES, CONEJO Y CAZA.

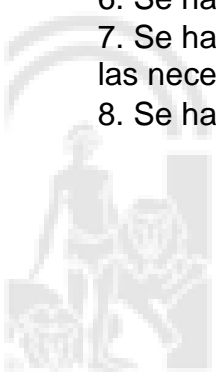
Duración: 16 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

1. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se ha interpretado la información necesaria.
2. Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
3. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previo al desarrollo de las tareas.
4. Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
5. Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
6. Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
7. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
8. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados





obtenidos.

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

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Conocer los distintos tipos de carne, y sus fundamentos culinarios.
2. Preparar elaboraciones culinarias sencillas a base de carne

CONTENIDOS:

Conceptuales.-

- Las carnes en la cocina, fundamentos, preparación y presentación de platos elementales de carne.
- - Conservación y mantenimiento en los recipientes y equipos asignados, control de temperaturas.

Procedimentales.-

- Elaboración de platos básicos a base de carne mediante las técnicas correspondientes: guisado, confitado, emparillado, a la plancha, al horno, salteado o fritura.

Actitudinales.-

- Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección ambiental.
- - Interés por la precisión en el control de consumo de géneros y medios energéticos, con sentido de rentabilidad económica.
- - Verificación de los estándares de calidad.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

Actividades:

Vacuno:

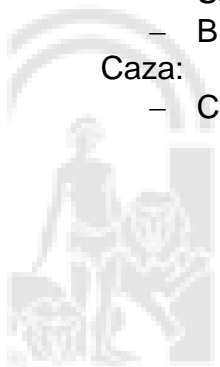
- Canelon carrillera
- Blanqueta de ternera,
- Saltimboca
- Goulash
- Entrecote con salsa de pimienta
- Hamburguesa de rabo de toro

Porcino:

- Asado a la parrilla: Brochetas a la diablo
- Asado al horno: lomo a la mostaza.
- Fritos: Lomo en manteca, flamenquines, escalope cordon bleu
- Salteados: wok de cerdo
- Breseado: carbonada paulaner

Caza:

- Codornices rellenas





- Pierna de Ciervo al vino de malaga

Ovino:

- cous cous t'fhalla
- pierna asada a la castellana

Aves:

Pollo:

- relleno
- al curry amarillo y rojo
- pollo al ajillo
- croquetas
- boloñesa de pollo
- Brochetas rellenas

Pato:

- Magret con setas
- Confit al oporto

Conejo:

- Arroz con conejo
- En escabeche
- A la riojana

EVALUACIÓN:

Los criterios han sido descritos con anterioridad. Los instrumentos empleados en la evaluación serán la observación y pruebas orales y/o escritas. Valorando su actitud ante lo profesional y lo social.

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 9

TÍTULO: PESCADOS Y MARISCOS.

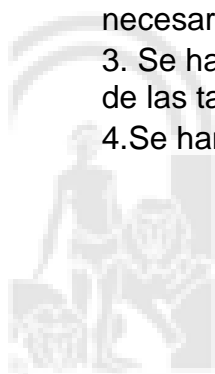
Duración 14 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:

1. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se ha interpretado la información necesaria.
2. Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
3. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previo al desarrollo de las tareas.
4. Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales





siguiendo los procedimientos establecidos

. Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.

Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.

7. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

8. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

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

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Conocer los pescados más usuales de la zona y sus fundamentos culinarios.

2. Preparar y presentar platos elementales de pescado.

CONTENIDOS:

Conceptuales.-

-Los pescados, definición y características organolépticas, clasificación, despiece.

- Fundamentos de la cocina del pescado, técnicas de cocción.

Procedimentales.-

- Elaboración de platos básicos a base de pescado mediante las técnicas correspondientes: cocer al vapor y al caldo corto, guisar en salsa, emparrillar, asar a la plancha, al horno, saltear y freír

Actitudinales.-

- Interés por la precisión en el control de consumo de géneros y medios energéticos, con sentido de rentabilidad económica.
- Atención extrema en el control del estado sanitario del pescado.
- Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

Actividades:

Mariscos:

Crustáceos:

- Gambas al pilpil
- almejas en salsa verde
- mejillones tigre.

Cefalópodos:

- Chipirones en su tinta
- pulpo a la gallega
- calamares rellenos
- Sepia con patatas





Pescados:

- Boquerones en vinagre
- fritura malagueña
- bacalao a la bilbaína y al pil pil
- caballa asada
- sardinas en escabeche
- rosada en adobo
- dorada a la sal
- lubina con salsa de naranja
- caldo de pintarroja
- merluza en salsa verde o a la vasca

Organización temporal:

Explicación previa de las actividades, desarrollo por parte de los alumnos, análisis de resultados y actividades de refuerzo o ampliación según proceda.

Organización didáctica y recursos:

Las actividades se desarrollarán grupos enfrentados en cuanto a resultados, con tiempo cerrado y utilizando los recursos propios del aula – taller de cocina y las materias primas correspondientes.

EVALUACIÓN:

Los criterios han sido descritos con anterioridad. Los instrumentos utilizados serán la observación y pruebas orales y/o escritas. Valorando su actitud ante lo profesional y lo social.

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 10

TÍTULO: POSTRES.

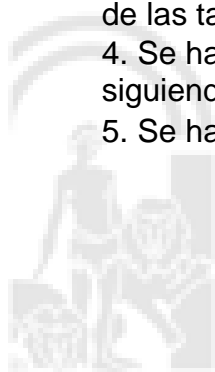
Duración: 14 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA

1. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se ha interpretado la información necesaria.
2. Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
3. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previo al desarrollo de las tareas.
4. Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
5. Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.





6. Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
7. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior
8. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
9. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Conocer los postres más usuales.
2. Conocer las elaboraciones de pastelería básicas para la elaboración de postres.
3. Elaborar postres básicos.

Conceptuales.-

- Los postres, definición. Distintos tipos de postres, a base de leche, de sartén y a base de frutas.
- Preparaciones de pastelería para la elaboración de postres: cremas y rellenos, bollería, bizcochos, tartas, pasta choux, hojaldre y caramelo.

Procedimentales.-

- Elaboración de postres y preparaciones de pastelería.

Actitudinales.

- Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección ambiental.

Interés por la precisión y exactitud en las cantidades, temperaturas y tiempos

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE:

Actividades:

base de leche:

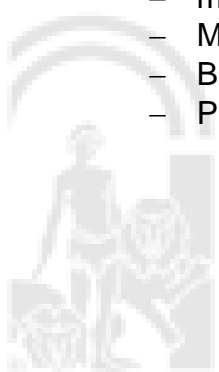
- arroz con leche
- crema catalana
- natillas
- flanes
- crema frita

de sartén:

- crepes
- buñuelos
- torrijas

Con base de frutas:

- Peras al vino
- manzana asada
- Macedonia
- Brochetas con salsa de Chocolate
- Platano asado





- Piña macerada

EVALUACIÓN:

Los criterios han sido descritos con anterioridad. Los instrumentos serán la observación y pruebas orales y/o escritas. Valorando su actitud ante lo profesional y lo social.

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 11

TÍTULO: GUARNICIONES, Y DECORACIÓN DE PLATOS.

Duración: 14 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:

1. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con tipo de elaboración y forma de presentación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.
2. Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
3. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previo al desarrollo de las tareas.
4. Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
5. Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
6. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
7. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS :

1. Elaborar distintos tipos de guarniciones básicas para carnes y pescados.
2. Elaborar elementos de decoración básicos para la presentación de platos.

CONTENIDOS:

Conceptuales.-

- Guarniciones, definición, clasificación y aplicaciones.
- Relación de idoneidad de las guarniciones con los platos, según equilibrio nutricional y estética de presentación, colores y tamaños.

Procedimentales.-

- Elaboración de guarniciones simples y compuestas elementales, y elementos de decoración para la presentación de platos.





Actitudinales.-

- Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de la normativa higiénico- sanitario, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- - Interés por el equilibrio nutricional y la presentación de los platos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

Actividades:

Guarniciones:

- de patatas, fritas, hervidas, a lo pobre.
- de puré, parmentier y duquesa.
- de arroz, pilaw y natural.
- de pastas italianas, ñoquis y espaguetis.

de hortalizas cocidas y crudas:

- ensaladas
- memestra
- panache
- verduras torneadas
- champiñón cuartier
- cebollitas glaseadas
- pastel de patata

Decoración:

La decoración de platos necesita ser prevista y organizada, las formas, los volúmenes y los colores de los alimentos serán nuestros elementos de decoración. La elaboración de flores a partir de hortalizas crudas, de mariposas o cisnes nos ayudarán a decorar de forma vistosa nuestros platos.

EVALUACIÓN:

Los criterios han sido descritos con anterioridad. Los instrumentos serán la observación y la realización de pruebas orales y/o escritas. La actitud ante lo social y lo profesional será igualmente evaluable.

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 12

TÍTULO: PRESENTACIÓN DE PLATOS

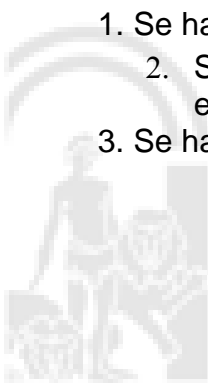
Duración: 6 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:

1. Realiza acabados y presentaciones sencillos relacionado su importancia en el resultado final de las elaboraciones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.
2. Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos
3. Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para





los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.

4. Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

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

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Acabar los platos de forma correcta y presentable,.
2. Presentar los platos de forma vistosa, atractiva y elegante, donde proceda, realizando un transporte correcto.

CONTENIDOS:

Conceptuales.

- Decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura simetría...

Procedimentales.

- Ejecución de los procesos básicos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados

Actitudinales.

- Buena predisposición al trabajo final. Cumplimiento escrupuloso de la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA – APRENDIZAJE:

Actividades:

Éstas dependerán de las elaboraciones y serán las propias del acabado y la finalización de los platos, jugando con los colores y utilizando dos formas compositivas, la armonía y el contraste, también podemos incluir el transporte del plato a la mesa o buffet y la presentación del mismo al cliente.

Los criterios han sido descritos con anterioridad. Los instrumentos se basarán en la observación. La actitud ante lo profesional y social.

UNIDAD DIDÁCTICA Nº 13

TÍTULO: PARTICIPACIÓN EN PROCESOS DE ELABORACIÓN, EN RESTAURANTE Y COMIDA DIFERIDA.

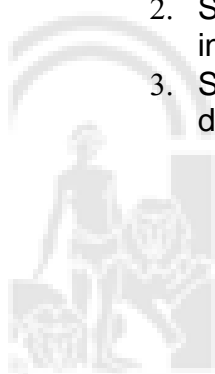
Duración 7 horas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE REFERENCIA:

1. Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y la satisfacción del cliente.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
2. Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.
3. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.





4. Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.
5. Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
6. Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.
7. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS:

1. Colaborar con la prestación de un servicio propio de restaurante.
2. Garantizar el buen fin de las tareas encomendadas

CONTENIDOS:

Conceptuales.

- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variantes organizativas. Documentación relacionada con los servicios.

Procedimentales

- Tareas previas a los servicios de cocina.
- Mise en place. Coordinación relacionada con los servicios.
- Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.

Actitudinales.

- Buena predisposición al trabajo en servicios reales.
- Cumplimiento escrupuloso y en todo momento de la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. Interés por la participación en este tipo de actividades.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA – APRENDIZAJE:

Actividades:

El alumnado participará en la prestación de servicios reales propios de un restaurante y/o de comida para llevar, siempre y cuando se den las condiciones mínimas de preparación del alumnado y con servicios acotados.

EVALUACIÓN: Los criterios han sido descritos con anterioridad. Los instrumentos serán la observación de la capacidad resolutoria en momentos de servicio real. La actitud ante lo profesional y lo social serán igualmente evaluables

EVALUACIÓN:

Los criterios de evaluación han sido descritos con anterioridad.

Los instrumentos serán la observación y prueba oral.

Valorando su actitud ante lo profesional y lo social.

4.-METODOLOGÍA.





Se entiende la *Metodología Didáctica* como el conjunto de decisiones necesarias para orientar el desarrollo en el aula de los procesos de enseñanza y aprendizaje, por tanto nos referimos a los métodos de enseñanza en combinación con los recursos didácticos disponibles. En el diseño de esta programación las opciones metodológicas elegidas pretenden orientar el trabajo escolar al logro de los *Resultados de Aprendizaje* que deben alcanzar los alumnos/as para superar los módulos específicos y, por tanto, a facilitar el aprendizaje significativo de los diferentes contenidos (CPA), explicitados en cada Unidad Didáctica. Los diversos procedimientos que se pueden llevar a cabo en el taller de cocina ayudan al alumno a adoptar procesos metodológicos que implican exactitud, precisión y orden y que justifican sobremanera la teoría del *ensayo-error*.

4.1.- ORIENTACIONES METODOLÓGICAS.

Para planificar el proceso de adquisición de aprendizajes significativos, Antúnez y otros (1992), proponen las siguientes orientaciones metodológicas como básicas para una correcta programación:

- 1.- Partir de los conocimientos previos de los alumnos/as.
- 2.- Favorecer la motivación por el aprendizaje.
- 3.- Darle sentido a la Tarea. (Qué se hace y por qué se hace).
- 4.- Flexibilidad. Planteamientos pedagógicos flexibles.
- 5.- Evaluar y corregir lo programado, (fedd-back).

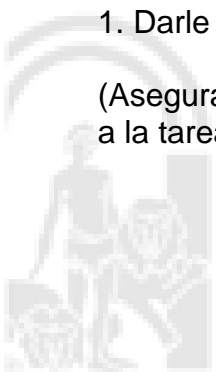
1.- Partir de los conocimientos previos de los alumnos/as.
Partir de los conocimientos previos y de los intereses personales-vocacionales de los alumnos/as, prestando especial atención a sus peculiaridades individuales para lo que se tendrá en cuenta la diversidad del alumnado con objeto de considerar y asumir los diferentes ritmos de aprendizaje, características personales, distintos intereses, expectativas, preferencias y motivaciones.

Desarrollar del proceso de enseñanza-aprendizaje según los criterios de la metodología constructivista y participativa y del aprendizaje significativo, evidenciando su funcionalidad práctica en la vida profesional y personal de los alumnos enfocando el aprendizaje a través de la experiencia, en la actualidad existe consenso en torno a una concepción constructivista del aprendizaje escolar.

2.- Favorecer la motivación por el aprendizaje. Situar el aprendizaje a partir de los errores, los objetivos y los obstáculos desafiantes, pero viables, en el centro de la dinámica de trabajo, como elementos clave para su motivación e implicación en el aprendizaje. Diversificar y alternar el uso de los métodos de enseñanza, de los medios y recursos empleados, y procurar cambios de ritmo y de actividad para crear dinámicas estimulantes de trabajo.

1. Darle sentido a la tarea. (Qué se hace y Por qué).

(Asegurarse de que el alumno/a sabe lo que hace y porqué lo hace es encontrarle sentido a la tarea). Las actividades de trabajo en el aula han de ser coherentes con los objetivos





previstos y que trabajen los contenidos, y se organizaran desde la participación de todo el conjunto del grupo-clase, con actividades de introducción – motivación, que trabajarán aspectos de motivación que pueden ser muy variables pero que partirán desde el respeto por todos y cada uno de los componentes del grupo y sus aportaciones, y a través de experiencias de éxito de los alumnos/as y con organización previa, desde donde saber lo que se hace y porqué se hace.

2.- Flexibilidad. (Adoptar planteamientos pedagógicos flexibles). Eligiendo las estrategias didácticas más adecuadas en cada caso, que contribuyan a la participación en las actividades de enseñanza y aprendizaje de todos los alumnos/as sin exclusiones por distintos motivos. Debemos tener en cuenta los diversos condicionantes que determinan la concreción en un aula singular, de las actividades de enseñanza y aprendizaje (características de los alumnos, de la familia, de los recursos didácticos disponibles, etc.)

3.- Evaluar y corregir lo programado.- Realizar una evaluación formativa del proceso, y en función de los resultados, modificar la ayuda pedagógica. (Intervención del profesor, aspectos organizativos, duración temporal, etc.) Al analizar la metodología didáctica existen dos dimensiones de la misma que conviene clarificar, nos referimos a las estrategias didácticas y a los distintos tipos de actividades.

4.2.- ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS.

Existe gran diversidad de estrategias didácticas, entre ellas optamos por: Organización del grupo-clase en partes o partidas. Clase motivadora de investigación con búsqueda de información. Exploración bibliográfica. Debate en grupo y puesta en común. Clase expositiva – dinámica. Experiencias de aula. Simulaciones de trabajo real. Diseño y realización de trabajos prácticos. Resolución de problemas. Trabajos de campo. Visitas. Elaboración de informes en grupo.

4.3.- ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE.

A través de las actividades desarrollaremos las diferentes propuestas de estrategias didácticas. El tipo de actividades desarrolladas y su secuencia a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje se organiza en: Actividades de iniciación o introducción, orientadas a explicitar las concepciones del alumnado con evaluación inicial si procede, y actividades de motivación muy variables que se fundamentarán en el respeto por las propuestas del alumnado y las experiencias de éxito y también las actividades de organización previa. Actividades propias de desarrollo de la unidad, orientadas a la construcción del aprendizaje significativo de los contenidos que estructuran el tema. Actividades de acabado o cierre, que trabajarán la síntesis, consolidación y evaluación. Actividades individualizadas de refuerzo y recuperación por un lado y de ampliación y profundización por otro. Las actividades de enseñanza aprendizaje propuestas en cada uno de los tres módulos profesionales están interrelacionadas entre sí, de manera que unas complementan a las





otras formando parte de un mismo proceso. Dicha interrelación hace que no puedan ser tratadas o realizadas de forma independiente o aislada. Por todo ello y tomando como referencia las salidas profesionales a las que se refiere el currículo desarrollaremos el curso en dos secuencias principales, la primera debido a la oferta laboral que se detecta en la zona será la realización de elaboraciones de bar, prestando especial interés al modelo de negocio de la zona. La segunda parte se desarrollara tomando como referencia el concepto menú del día, estructurando los contenidos en ambas partes para asegurar que el alumnado alcance las competencias para su inserción en la vida laboral

4.4.- EL PAPEL DEL PROFESOR Y LOS ALUMNOS

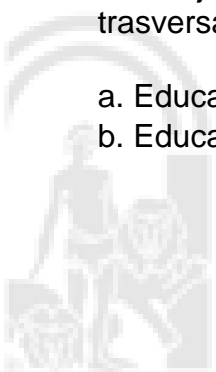
La más importante implicación del modelo constructivista en el diseño curricular sería "concebir el currículo, no como un conjunto de conocimientos y habilidades, sino como un programa de actividades a través de las cuales dichos conocimientos y habilidades pueden ser contruidos y adquiridos". (Dríver y Óldham -1986-). Esto supone entender el proceso formativo como una investigación dirigida, en el que el profesor juega el papel de "director de investigaciones" y los alumnos el de "investigadores novatos" que trabajan en un campo bien conocido por el experto que los dirige. Este enfoque se basa fundamentalmente en el trabajo en pequeños grupos, favorecedor de la participación y de la creatividad, necesarias para abordar las tareas problemáticas que posibiliten la construcción del conocimiento, haciendo que el alumno sea sujeto constructor de su propio aprendizaje.

4.5.- DESARROLLO DE LOS TEMAS TRANSVERSALES

En una programación basada en la consideración de los contenidos actitudinales como elemento sustancial de la misma el desarrollo de los temas transversales no debe ser un apartado curricular diferenciado sino un principio metodológico presente en toda su extensión. El trabajo interdisciplinar se puede desarrollar en cada rincón y en cada momento de la actividad culinaria. Cada acción, instrumento o alimento da pie a innumerables actividades que nos harán "viajar" a través de la historia, el mundo, la física, la naturaleza, la cultura y las religiones, las lenguas y las matemáticas. Un profesional de la cocina debe ser también una persona socialmente madura que participa en la construcción de su comunidad, un ciudadano protagonista en el discurso de la paz y la no violencia, la tolerancia, el respeto a la diversidad, la sensibilidad medioambiental, la vida saludable, el consumo inteligente; un andaluz formado en su cultura, en la ética y en el civismo imprescindibles para la convivencia democrática llena de sentido humano. Aunque el modelo de tratamiento que daremos a los contenidos transversales será su integración en el módulo, seremos también sensibles a un conjunto de conmemoraciones (día del árbol, día de la mujer, día de la paz, día del medio ambiente...) que nos permitirán reforzarla atención y favorecer la sensibilización de toda la comunidad educativa hacia los mencionados contenidos.

En conjunto y por separado podemos decir que se trataran los siguientes temas trasversales:

- a. Educación para el consumo (Que muestre interés por un consumo responsable)
- b. Educación para la salud (Que tenga en cuenta la alimentación como factor de salud)





- c. Educación medio ambiental (Que muestre interés y respeto por el medio ambiente)
- d. Educación en valores (Que tenga presente los valores humanos y la convivencia)
- e. Educación para la igualdad (Que respete a las personas desde la igualdad)
- f. Educación para la solidaridad (Que sea solidario y compañero)
- g. Educación para la cooperación (Que aprenda a cooperar con los demás)
- h. Educación para la integración social (Que aprenda a integrarse y convivir)
- i. Educación para la interculturalidad (Estar abierto a otras costumbres y formas de vivir)

4.6.-LAS ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

La programación de las actividades complementarias y extraescolares debe contribuir al logro de las capacidades terminales de los módulos, a las finalidades y objetivos generales de los ciclos formativos y a la finalidad educativa de la Formación Profesional, o perseguir objetivos transversales de convivencia, civismo, socialización o integración de alumnos con necesidades educativas especiales, en ningún caso resultar acciones arbitrarias, fruto de la improvisación, o inconexas con el diseño curricular. Su concreción dependerá de circunstancias imprevisibles de tipo financiero y organizativo, de las dinámicas sociales, culturales y profesionales, del entorno de los centros, etc., no obstante se apuntan algunas consideradas, en términos generales, como apropiadas para poder realizar en este curso. Se tienen en cuenta en el diseño de las actividades el trabajar todos los objetivos de forma integral, que sean motivadoras, de conocimiento del entorno, de convivencia, con aspectos lúdicos y de objetivos propios de los módulos específicos. Proponemos una serie de actividades numeradas, y organizadas según objetivos.

Objetivos de los Módulos Específicos: Conocer establecimientos y empresas del sector de la hostelería.

- 1.- Visita al Mercado Central de Málaga y su casco antiguo. Actividad Complementaria. Fecha: 1º Trimestre, diciembre. Alumnado: 1º de FP Básica de Cocina y Restauración.
- 2.- Visita hotel NH o Silken Puerta Málaga. (Empresas colaboradoras FCT) Actividad Complementaria. Fecha: 2º Trimestre, febrero. Alumnado: 1º de FP Básica de Cocina y Restauración.

Ofertar y gestionar productos elaborados de cocina.

- 3.- Repostería del *Día de Todos los Santos*. Actividad Complementaria. Fecha: 31 de octubre de 2014. Alumnado: 1º de FP Básica. C y R.
- 4.- Celebración del *Día de la Constitución*. Actividad Complementaria. Fecha: 5 de diciembre de 2014 Alumnado: 1º de FP Básica. C y R.
- 5.- Platos de *Navidad*. Actividad Complementaria Fecha: 19 de diciembre de 2014. Alumnado: 1º de FP Básica. Grupos A y B.
- 6.- *San Valentín*, día de los enamorados. Repostería. Actividad Complementaria. Alumnado: 1º de FP Básica. .
- 7.- Dulces de *Semana Santa*. Actividad Complementaria. Alumnado: 1º de FP Básica. C y R. .
- 8.- Servicios integrales de restauración para madres, padres, profesores/as y simpatizantes del alumnado de FPB. 8.- *Almuerzo*. . Alumnado: 1º de FP Básica. C y R.





- 9.- Almuerzo Actividad Extraescolar Alumnado: 1º de FP Básica. C y R.
10.- Almuerzo Actividad Extraescolar Alumnado: 1º de FP Básica. C y R.

Objetivos transversales y de tutoría:

- 17.- Participar en actividades programadas por el Departamento de *Orientación*. Fecha: todo el curso. Alumnado: 1º de FP Básica. C y R. .
18.- Participar en actividades programadas por el Departamento de *Educación Física* Fecha: todo el curso. Alumnado: 1º de FP Básica. C y R.

5.- EVALUACIÓN.

5.2.- INFORMACIÓN A LOS ALUMNOS Y LAS FAMILIAS.

Al alumnado de forma habitual cada vez que éste lo requiera o se produzca motivo para ello, y a las familias trimestralmente y mediante información puntual si es necesario y dentro del marco de la acción tutorial.

5.3.- EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN. Ésta se llevará a cabo mediante un continuo proceso de Feed-back. Corrigiendo y mejorando todos aquellos aspectos que a juicio del equipo educativo implicado no den los resultados esperados y por los cauces establecidos por normativa legal.

5.4.- EVALUACIÓN PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

. Aprendizaje.

En este apartado de evaluación nos vamos a referir a la evaluación que hacemos desde fuera de lo que estamos haciendo a diario en el aula. Ha quedado determinado cuales son los aspectos para evaluar las actividades de aula, y el trabajo diario, el día a día y el resultado final, sobre esto hablamos cuando decimos que este proceso de enseñanza-aprendizaje debe ser dinámico y abierto, y evaluable a través de los resultados obtenidos, de la opinión de los alumnos/as y de sus familias.

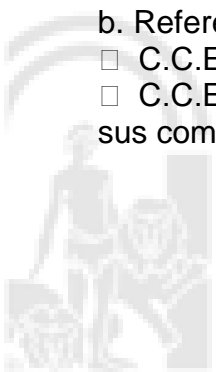
Los factores que determinan la nota final, así como los porcentajes de la misma que se asignan a cada uno de ellos serán:

a. Referentes a la actitud respecto al trabajo y estudio 6/20 Cada punto es un 1/6

- C.C.E.1. Asiste puntualmente a clase.
- C.C.E.2. Mantiene una actitud y comportamiento adecuado en clase.
- C.C.E.3. Trae a clase el material necesario para la realización de las actividades de enseñanza y aprendizaje.
- C.C.E.4 Participa activa y positivamente en las tareas y actividades que se desarrollan en clase y en las actividades complementarias y extraescolares.
- C.C.E.5. Muestra interés por el estudio y realiza las tareas cumpliendo los plazos
- C.C.E.6. Utiliza las técnicas de trabajo intelectual básicas propias de cada módulo.

b. Referentes a la convivencia y autonomía personal 6/20 Cada punto es un 0,66/6

- C.C.E.7. Cumple las normas de convivencia del centro.
- C.C.E.8. Trata con corrección al profesorado, personal de administración y servicios, y a sus compañeros/as.





- C.C.E.9. Se comporta adecuadamente según los lugares y momentos.
- C.C.E.10. Escucha de manera interesada y tiene una actitud dialogante pidiendo el turno de palabra para intervenir.
- C.C.E.11. Se relaciona y convive de manera participativa en una sociedad democrática, plural y cambiante aceptando que puede haber diferentes puntos de vista sobre cualquier tema.
- C.C.E.12. Es autónomo en la toma de decisiones y es capaz de dar razón de los motivos del propio comportamiento, asumiendo el riesgo que comporta toda decisión.
- C.C.E.13. Trabaja en equipo sumando el esfuerzo individual para la búsqueda del mejor resultado posible.
- C.C.E.14. Toma conciencia de la responsabilidad sobre los actos propios.
- C.C.E.15. Cuida el material y recursos del Instituto y de sus compañeros/as.

χ. Referente a la expresión y comprensión oral y escrita 4/20 Cada punto es un $\frac{1}{4}$

- C.C.E.16. Escribe con un uso correcto de la ortografía y de la gramática textos con finalidades comunicativas diversas.
- C.C.E.17. Emplea un vocabulario correcto y adecuado a la situación comunicativa.
- C.C.E.18. Se expresa oralmente y por escrito de forma ordenada y clara.
- C.C.E.19. Comprende lo que lee y escucha distinguiendo lo esencial de lo secundario.

d. Referente al tratamiento de la información y uso de las TIC 4/20 Cada punto es un $1,33/4$

- C.C.E.20. Maneja distintas fuentes de información y sabe seleccionarla de forma crítica, discriminando lo relevante de lo irrelevante.
- C.C.E.21. Utiliza adecuadamente Internet para la búsqueda de información y para la comunicación, envío y recepción de información.
- C.C.E.22. Presenta la información de manera inteligible y ordenada.

El 20% de la nota serán los criterios comunes anteriormente descritos.

- A) Referentes a la actitud respecto al trabajo y estudio. 6 de 20 Cada punto es un 1 sobre 6
- B) Referentes a la convivencia y autonomía personal. 6 de 20 Cada punto es un 0,666 sobre 9
- C) Referente a la expresión y comprensión oral y escrita. 4 de 20 Cada punto es un 1 sobre 4
- D) Referente al tratamiento de la información y uso de las TIC. 4 de 20 Cada punto es un 1,33 sobre 4

En términos de tantos por ciento consideramos el 20% del 100% y nos queda que el apartado a y b son un 30% respectivamente y el c y d un 20% respectivamente.

El 80 % de la nota serán los criterios propios de la materia.

Que podemos dividir en:

- A) Resultado olfato-gustativo de las elaboraciones realizadas. 15 sobre 80
- B) Secuenciación de los procesos. 15 sobre 80
- C) Higiene permanente del lugar de trabajo. 10 sobre 80.
- D) Trabajo sobre los libros leídos, programas de interés o artículos. 5 sobre 80





- E) Pruebas prácticas. 30 Sobre 80
- G) Cuaderno de recetas y técnicas. 5 sobre 80

En términos de tantos por ciento consideramos el 80% el 100% y nos queda que el apartado a y b son un 18,75% respectivamente, el c y e un 12,5% respectivamente, d y g son un 6,26% respectivamente y el apartado f es un 25%

Será además condición indispensable para la superación de cada evaluación:

- Tener previamente superada la anterior ya que los contenidos de cada evaluación se basan y/o se relacionan con los de cada una de las anteriores.
- La entrega de todas las tareas y trabajos realizados.
- Las pruebas teóricas-prácticas se realizan en clase con las preguntas que individualmente se le realizan a cada alumno/a.

