PROYECTO CURRICULAR DEL CENTRO

CICLO GRADO MEDIO COCINA

IES ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

ALCALÁ DE HENARES

Camino de la Esgaravita s/n
28805 Alcalá de Henares (Madrid)
Tel. 918 802 313 Fax 918 802 972
Código Centro: 28058615

29 de mayo de 2007

FONDO SOCIAL EUROPEO
UNIÓN EUROPEA

ÍNDICE

		Pág
1.	Competencia general, capacidades profesionales, objetivos generales, unidades de competencia y criterios de evaluación del ciclo formativo adecuando éstos últimos al centro y a las empresas del entorno.	3
2.	Metodología (agrupamiento de los alumnos según las posibilidades del centro para desarrollar adecuadamente la competencia profesional y la manera de realizar la simulación con el entorno productivo). Propuesta de temporalización de contenidos por módulo.	7
3.	Evaluación.	14

1. Competencia general, capacidades profesionales, objetivos generales, unidades de competencia y criterios de evaluación del ciclo formativo adecuando éstos últimos al centro y a las empresas del entorno.

CICLO MEDIO DE COCINA

COMPETENCIA GENERAL	CAPACIDAD PROFESIONAL	OBJETIVOS GENERALES
Ejecutar todas las operaciones de manipulación, preparación, conservación y presentación de toda clase de alimentos, confeccionar ofertas gastronómicas y apoyar las actividades de servicio, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecido y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene.	• Elaborar todo tipo de comidas y bebidas no alcohólicas en cualquier tipo de establecimientos, áreas o departamentos de restauración, adaptándose a las más diversas circunstancias. • Elaborar platos a partir de la investigación propia, desarrollando la iniciativa y creatividad personal y la capacidad de improvisación. • Montar servicios de “buffet”, “self-service” o análogos. • Ejecutar el servicio con elegancia y precisión cuando se elabore el plato o la bebida a la vista del cliente, o se colabore en las actividades de servicio. • Planificar y elaborar ofertas gastronómicas, en colaboración con el personal de comedor, de manera que se puedan satisfacer las expectativas de la clientela y los objetivos económicos del establecimiento, área o departamento. • Realizar el aprovisionamiento y el control de consumos de alimentos y bebidas con precisión, orden, sentido de la rentabilidad económica y honradez. • Mantener, adecuar y utilizar instalaciones, equipos, géneros y preparaciones culinarias en condiciones de máxima seguridad e higiene, desplegando un alto sentido de la responsabilidad. • En general, el técnico de cocina debe realizar todas sus funciones con la máxima atención, pulcritud y destreza, desarrollando plenamente su sentido artístico. Asimismo, en todo momento deberá respetar las normas de seguridad e higiénico-sanitarias vigentes para el sector. • Administrar y gestionar una pequeña empresa de restauración y comercializar los productos, cumpliendo las obligaciones legales que le afectan. • Poseer una visión de conjunto y coordinada de las fases del proceso en el que está involucrado. • Adaptarse a diversos puestos de trabajo dentro de los procesos culinarios y a nuevas situaciones laborales, generadas como consecuencia de los cambios producidos en las técnicas relacionadas con su profesión. • Mantener relaciones fluidas con los miembros del grupo funcional en el que está integrado, colaborando en la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de los demás, participando activamente en la organización y desarrollo de tareas colectivas y cooperando en la superación de las dificultades que se presenten con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros y subordinados. • Ejecutar un conjunto de acciones de contenido politécnico y polifuncional de forma autónoma en el marco de las técnicas propias de su profesión y bajo métodos establecidos.	• Interpretar y conjugar las distintas variables que influyen en la confección de ofertas gastronómicas para conseguir los atributos de calidad, equilibrio dietético, composición variada y objetivos económicos establecidos. • Analizar y poner a punto los procesos de producción y, en su caso, de servicio de restauración, interpretando la terminología, simbología, información técnica, procedimientos y métodos, relacionados con las diversas fases y procesos básicos, para conseguir el nivel de calidad y rendimiento necesarios. • Analizar y ejecutar las operaciones necesarias para la realización de elaboraciones culinarias y de pastelería y panadería, así como de su acabado y decoración, identificando, utilizando correctamente y manteniendo en primer nivel los equipos, maquinaria y utensilios de cocina, pastelería y repostería. • Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para un correcto aprovisionamiento y conservación de géneros y elaboraciones culinarios. • Identificar, interpretar las propiedades nutritivas y comerciales, asociar las características con las posibilidades de elaboración y calcular las cantidades necesarias, según el tipo de elaboración o producto, de las materias primas básicas. • Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para el montaje de servicios tipo “buffet”, “self-service” o análogos. • Aplicar en todo momento las normas de seguridad e higiene, e identificar y prevenir los riesgos de toxiinfecciones alimentarias. • Utilizar la informática de usuario aplicada a su actividad profesional, como medio de información, comunicación y gestión de los departamentos de cocina y de economato-bodega. • Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona las actividades profesionales del subsector de hostelería, identificando los derechos y las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, y adquiriendo la capacidad de seguir los procedimientos establecidos y de actuar con eficacia en las anomalías que puedan presentarse en los mismos. • Establecer una eficaz comunicación verbal, escrita y gestual para transmitir y recibir una correcta información y resolver situaciones conflictivas, tanto en el ámbito de las relaciones en el entorno de trabajo como en las relaciones que, en su caso, pueda desarrollar con potenciales

		clientes. • Utilizar y buscar cauces de información y formación relacionados con el ejercicio de la profesión que le posibiliten el conocimiento y la inserción en el sector de hostelería y turismo, y la evolución y adaptación de sus capacidades profesionales a los cambios tecnológicos y organizativos que producirán a lo largo de toda la vida activa.

CICLO MEDIO DE COCINA

COMPETENCIA GENERAL	RESPONSABILIDAD Y AUTONOMÍA	UNIDADES DE COMPETENCIA	MÓDULOS PROFESIONALES
Ejecutar todas las operaciones de manipulación, preparación, conservación y presentación de toda clase de alimentos, confeccionar ofertas gastronómicas y apoyar las actividades de servicio, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecido y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene.	El técnico en cocina actuará, grandes, normalmente bajo la dependencia de un mando inmediato en los establecimientos medianos y superior (jefe de partida, jefe de cocina, director de restaurante, director de alimentos y bebidas, etc.), pero en muchos establecimientos pequeños será el cocinero más cualificado e incluso el propietario, por lo que este técnico deberá tener también capacidades para el autoempleo y la iniciativa empresarial.	1. Confeccionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos. 2. Manipular en crudo y conservar toda clase de alimentos. 3. Preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales. 4. Preparar y presentar productos de pastelería y repostería. 5. Montar servicios tipo buffet, selfservice o análogos, preparar alimentos y bebidas a la vista del cliente y apoyar las actividades de servicio. 6. Preparar y presentar diferentes tipos de platos de la cocina regional, nacional, internacional y creativa. 7. Realizar la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller.	• Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento. • Preelaboración y conservación de alimentos. • Técnicas culinarias. • Repostería. • Técnicas básicas de servicio y de preparación de alimentos y bebidas a la vista del cliente. • Elaboraciones y productos culinarios. • Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa. • Lengua extranjera: inglés. • Formación y orientación laboral. • Formación en centros de trabajo.

Unidad de Competencia nº 1

Confeccionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

Realizaciones

1) Confeccionar las ofertas gastronómicas en términos de menús, carta o análogos, de modo que resulten atractivas, equilibradas o adecuadas para los clientes.

2) Determinar el grado de calidad de las materias primas, de modo que el producto ofrecido tenga el nivel de calidad que espera el cliente y cumpla con los objetivos económicos del establecimiento.

3) Solicitar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de la producción.

4) Efectuar la recepción de los artículos solicitados, comprobando que cumplen con la petición de compra y el estándar de calidad.

5) Almacenar las mercancías recibidas, de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización.

6) Controlar consumos, según las normas establecidas, de modo que se puedan determinar los costes de las bebidas y alimentos empleados

Unidad de Competencia nº 2.

Manipular en crudo y conservar toda clase de alimentos

Realizaciones.

1) Preparar y almacenar en crudo vegetales, de modo que resulten aptos para su utilización en la elaboración de distintos tipos de platos o posterior comercialización.

2) Preparar y almacenar en crudo pescados, mariscos, aves y caza, de modo que resulten aptos para su utilización en la elaboración de distintos tipos de platos o posterior comercialización.

3) Despiezar canales, preparando y almacenando en crudo sus piezas, de modo que resulten aptas para su utilización en la elaboración de distintos tipos de platos o posterior comercialización.

4) Conservar y/o envasar géneros y elaboraciones culinarios que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial.

Unidad de competencia nº 3

Preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales

Realizaciones.

1) Confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización en la elaboración o acompañamiento de platos.

2) Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y las técnicas básicas de elaboración, preparaciones culinarias elementales.

Unidad de competencia nº 4

Preparar y presentar productos de pastelería y repostería

Realizaciones.

1) Confeccionar masas y pastas de acuerdo con las técnicas básicas de elaboración, de modo que resulten aptas para la preparación posterior de determinados platos y productos de pastelería en general.

2) Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y/o las técnicas básicas de elaboración, productos elementales de pastelería tales como panes, bollos, tartas, pasteles, pastas y pastelería salada.

3) Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y/o las técnicas básicas de elaboración, todo tipo de helados y postres de cocina.

Unidad de Competencia nº 5.

Montar servicios tipo “buffet”, “self-service” o análogos, preparar alimentos y bebidas a la vista del cliente y apoyar las actividades de servicio.

Realizaciones.

1) Montar y poner a punto los equipos, mobiliario y menaje necesarios para los servicios tipo “buffet”, “self-service” o análogos de acuerdo con las normas definidas.

2) Colaborar en el servicio a mesa, y, en determinadas fórmulas de restauración, realizar el servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con las normas previamente definidas.

3) Preparar y presentar platos a la vista del cliente, de acuerdo con la definición del producto y/o las normas básicas de su elaboración.

4) Manipular (pelar, desespinar, trinchar y emplatar) toda clase de viandas ante el cliente, de acuerdo con la definición del producto y/o las normas básicas de su manipulación.

5) Preparar y, en su caso, presentar café, chocolate, granizados, batidos, zumos, infusiones y otras bebidas no alcohólicas que resulten aptas para su servicio al cliente o para la preparación posterior de distintas elaboraciones culinarias.

Unidad de Competencia nº 6.

Preparar y presentar diferentes tipos de platos de la cocina regional, nacional, internacional y creativa.

Realizaciones.

1) Preparar y presentar los platos más significativos de la cocina regional, nacional e internacional, de acuerdo con la definición del producto, las técnicas básicas de preparación y un elevado estándar de calidad.

2) Preparar y presentar diferentes tipos de platos de creación propia, que resulten atractivos para los clientes y se ajusten a los objetivos económicos del establecimiento.

Unidad de Competencia nº 7.

Realizar la administración, gestión y comercialización en una pequeña empresa o taller.

Realizaciones.

1) Evaluar la posibilidad de implantación de una pequeña empresa o taller en función de su actividad, volumen de negocio y objetivos.

2) Determinar las formas de contratación más idóneas en función del tamaño, actividad y objetivos de una pequeña empresa.

3) Elaborar, gestionar y organizar la documentación necesaria para la constitución de una pequeña empresa y la generada por el desarrollo de su actividad económica.

4) Promover la venta de productos o servicios mediante los medios o relaciones adecuadas, en función de la actividad comercial requerida.

5) Negociar con proveedores, clientes, buscando las condiciones más ventajosas en las operaciones comerciales.

6) Crear, desarrollar y mantener buenas relaciones con clientes reales o potenciales

7) Identificar, en tiempo y forma, las acciones derivadas de las obligaciones legales de una empresa.

2. Metodología (agrupamiento de los alumnos según las posibilidades del centro para desarrollar adecuadamente la competencia profesional y la manera de realizar la simulación con el entorno productivo). Propuesta de temporalización de contenidos por módulo.

Para desarrollar nuestro propio método de trabajo se propone un sistema de interacción entre los distintos ciclos que lo componen, de forma que los contenidos de los distintos módulos se desarrollen en un entorno **eminentemente práctico.**

Para llevar a cabo el siguiente Plan de Funcionamiento debemos tener en cuenta que lo más importante es formar parte de un proyecto común sobre el que se trabajará día a día para su adaptación al mundo real. El procedimiento para poder desarrollar este planteamiento, depende de toda la Comunidad educativa y del compromiso de todos sus componentes.
Es importante concienciar a los alumnos desde el comienzo de curso en el compromiso que supone integrarse en esta forma de trabajar propia de nuestro proyecto educativo para que se cumplan de un modo óptimo los objetivos programados.

Estructura básica de funcionamiento:

- Se basa en una utilización coordinada de todos los espacios disponibles para las actividades prácticas del departamento.
- División de los distintos grupos entre los diferentes espacios de cocina y sala. El objetivo a conseguir es el de participación, relación y mantenimiento de una oferta homogénea a lo largo del curso.
- Intentar reducir la diversidad de actividades distintas por parte de los profesores permitiendo una mejor preparación de las prácticas y un seguimiento menos disperso.

Además se ha de tener en cuenta lo siguiente:

- Administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa: Se tratará de emplear simulaciones empresariales, que permitan el desarrollo de un negocio virtual por parte de los alumnos. Procurar no impartir, al igual que FOL y RET, más de una hora cada día.
- Existirán reuniones intradepartamentales y entre departamentos para la elaboración de las programaciones. Sobre todo entre los módulos de: AGC-PCA-TC; PCA-TC-EPC-R; TC-R-OG. Para este hecho, podrán usarse las horas de preparación de prácticas que jefatura de estudios pueda poner a disposición.
- Técnicas básicas de servicio y de preparación de alimentos y bebidas a la vista del cliente:
  a. parte procedimental: toma de contacto con el entorno de la sala, el conocimiento de la maquinaria y el mobiliario que el alumno va a utilizar, materiales tanto de uso exclusivo del cliente como el utilizado por el alumno para el desempeño de sus funciones: desespinados, trinchado s de piezas, apoyo al servicio de sala, servicio en buffet o ayuda al cliente en Self-service, etc.
  b. Conocimientos necesarios en cuanto a higiene, tanto personal como de los útiles que tendrá cuando estas elaboraciones y manipulación de alimentos se van a desarrollar a la vista del cliente.
  c. Posibles servicios tipo buffet o Self-service, que por otra parte parecen ser el sentido de este módulo en el ciclo de cocina, por lo cual debería de ser una practica habitual de este módulo. Preparar alimentos a la vista del cliente, que necesariamente deben ser diferentes en cuanto al modo de proceder a las elaboradas en cocina.
  d. Comunicación verbal y no verbal, realizando roll-plays con diferentes ejemplos de técnicas de venta, posibles reclamaciones o situaciones conflictivas y su tratamiento; de igual manera enseñar al alumno la influencia que tienen en el cliente de Hostelería las diferentes posturas que pueden adoptar los profesionales de servicio. Empatizar.
  e. Maridaje de los diferentes tipos y D.O de Origen de los vinos con los distintos manjares.
  f. Necesidad de liberar unaq hora de la carga para el desarrollo de los contenidos conceptuales del módulo.

g. Debería encargarse del sistema de reservas de sus servicios, informando de las distintas ofertas, horarios o cualquier tipo de información que el cliente requiera.

- Ante las características de este centro y de sus instalaciones los módulos de Preelaboraciones y Conservación de los Alimentos (PCA) y Técnicas Culnarias (TC), desdoblan las horas que permitidas y por otro lado, Elaboraciones y Productos culinarios (EPC) y Repostería (R), las suyas.
- El objetivo que se pretende es que exista un cauce para aproximar la actividad de los talleres a la realidad laboral y adaptarse mejor al entorno, independiente de que cada profesor desarrolle las actividades de enseñanza/aprendizaje que considere necesarias para que los alumnos adquieran los contenidos del correspondiente módulo. Así, se proponen tiempos y espacios para que se practiquen esas realizaciones que, en forma de competencias profesionales, requieren de nuestros alumnos las empresas del entorno.

Sistema de coordinación de los contenidos soporte y organizadores

Conviene indicar que esta coordinación dependerá de la organización general del centro, de los objetivos que pretenda alcanzar y de su funcionamiento.

Para alcanzar estos objetivos, seria conveniente dedicar dos días a preelaboraciones y dos días para la realización de servicios de restaurante.

Organización de los grupos

Para la realización de estos objetivos vemos conveniente, que coincidan en todo momento los grupos mencionados anteriormente. Dado que en el tercer trimestre los alumnos de 2º de cocina pasan a realizar el módulo de F.C.T, se han planificado dos periodos de actividades.

Se cree conveniente que alumnos de 1º Curso de cocina roten de forma periódica y continuada por el módulo de Repostería para aplicar algunas técnicas y elaboraciones básicas de sus correspondientes módulos aplicados a la Repostería.

Periodo I

- Actividades de 1ºCocina.
  El grupo de 1º de cocina se dividirá en la cocina en dos subgrupos P.C.A y T.C, siguiendo un cuadrante de rotación cada cierto tiempo. Los dos subgrupos se dedicaran a actividades distintas pero en perfecta coordinación tanto con los miembros de su curo, como los compañeros de otros cursos (2º de cocina, C.G.M, Etc.)

□ Subgrupo de P.C.A

El objetivo es que se adquiera la destreza suficiente en las técnicas relacionadas con la preelaboración para satisfacer una de las principales demandas de las empresas del entorno.

Se dedicará a dar respuesta a la unidad de compendia asociada al módulo “Manipular en crudo y conservar toda clase de alimentos” y asimilará las dos actividades de este módulo, como son: conservación de las materias primas y preelaboración de éstas.

En cuanto a la organización general, este grupo tendrá tres importantes contenidos, además de sus respectivas UU.TT:

1. Preelaboraciones:
   1.1 Fondos básicos y complementarios(Mise place de los servicios)

1.2 Preelaboraciones y elaboraciones de múltiple aplicación.
1.3 Platos fríos
2. Recepción de géneros: perecederos y no perecederos.
3. Antecámara y cámaras de conservación: análisis de peligros y puntos de control críticos (A.P.P.C.C)

□ Subgrupo T.C

El objetivo a conseguir es que, con la realización de estás prácticas, este grupo adquiera destreza suficiente en las técnicas culinarias básicas. Se dedicará a dar respuesta a la unidad de competencia al módulo ”Preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales” y asimilará las dos actividades significativas: confeccionar elaboraciones de múltiples aplicaciones y presentar preparaciones culinarias elementales.

En cuanto a la organización general, este grupo tendrá un cometido esencial, además de sus respectivas UU.TT:

1. Preparación de elaboraciones de múltiples aplicaciones:
   1.1. Salsas básicas
   1.2. Guarniciones simples
   1.3. Otras elaboraciones sencillas

- Actividades de 2ºCocina.

El grupo de 2º de cocina podrá dividirse en la cocina de dos formas:

- en dos subgrupos E.P.C y R, siguiendo un cuadrante de rotación cada cierto tiempo. Los dos subgrupos se dedicarían a actividades distintas pero en perfecta coordinación tanto con los miembros de su curso, como los compañeros de otros cursos (1º de cocina, garantía social cocina, etc.).
- No dividirlos en dos subgrupos. Las horas de apoyo sean en el mismo módulo, es decir que los profesores imparten contenidos del mismo módulo.

□ El subgrupo E.P.C

El objetivo a conseguir será el de adquirir conocimientos suficientes de cocina regional, internacional, de mercado, de autor, etc. Se dedicara a dar respuesta a la unidad de competencia asociada al módulo “Preparar y presentar diferentes tipos de platos de cocina regional, nacional e internacional y creativa” y asimilará la actividad significativa de este módulo: Preparar y presentar los platos más significativos, tanto de su entorno como de la cocina nacional e internacional, así como de creación propia

En cuanto a la organización general, este grupo tendrá dos cometidos esenciales, además de sus respectivas UU.TT:

1. Despiece de reses, pescados ó aves, etc,
2. Técnicas culinarias avanzadas.

□ Subgrupo R

El objetivo a conseguir será, adquirir conocimientos suficientes de repostería, panadería y pastelería. Se dedicara a dar respuesta a la unidad de competencia asociada al módulo “Preparar y presentar productos de pastelería y repostería” y asimilará la actividad significativa de este módulo: preparar, confeccionar y presentar masas, productos elementales de pastelería (panes, bollos, tartas, pastas, pasteles y pastelería salada), helados y postres.

En cuanto a la organización general, este grupo tendrá un cometido esencial, además de sus respectivas UU.TT:

1. Preparar masas básicas.

Periodo II

Se realizará el mismo tipo de actividades que para el periodo I pero con algunos cambios:

El segundo período viene marcado por la falta de la gran parte de los alumnos de 2º porque tendrán que desarrollar, aquellos que cumplan con los requisitos, el módulo de F.C.T. La falta de estos alumnos implicará modificaciones.

Los alumnos de 2º que estén repitiendo el módulo de E.P.C. y/o R, tendrán que seguir en el centro realizando las mismas actividades que en el preriodo I para recuperar las capacidades que posiblemente no tengan asumidas y adquirir la destreza mínima. Estas actividades tienen carácter recuperatorio por lo que tendrá que estar ideado para que los alumnos suplan las carencias existentes.

Los alumnos de 1º de Cocina cuyas aptitudes y actitudes así lo evidencien, siguiendo los criterios pedagógicos de los profesores correspondientes, se unirán a los compañeros de 2º en evaluación extraordinaria para colaborar en el *Servicio*, y si se cree oportuno también en las otras tareas encomendadas a las alumnos de 2º, para que ambos perfiles ejecuten actividades acordes a sus posibilidades y a las capacidades exigidas.

Los alumnos de 1º que no realicen estas adaptaciones seguirán con el desarrollo de sus UU.TT. para completar las capacidades terminales durante este segundo período.

Esto supone una modificación en la oferta gastronómica, que podría ser: menú-carta relativamente sencillo, con progresión en la dificultad a lo largo del trimestre, buffet, ambigú o cualquier otro formato que se cree oportuno.

A continuación se ofrece una Temporalización recomendada de los contenidos por módulo, dentro del contexto de la Temporalización hasta aquí expuesta

TEMPORALIZACIÓN RECOMENDADA DE CONTENIDOS - CICLO MEDIO DE COCINA 1º

PCA - TC	RET	FOL	AGC	ING	TUT
TRIMESTRE 1º Higiene y manipulación. Hortalizas. Legumbres. Arroz. Salsas básicas. Funciones básicas sobre economato y bodega	**TRIMESTRE 1º** Identificación profesional y visión general. Comunicación y motivación.	**TRIMESTRE 1º** Salud laboral.	**TRIMESTRE 1º** Crear una empresa.	**TRIMESTRE 1º** Lengua oral y escrita Aspectos socioculturales (*Adecuar la temporalización de los contenidos a la temporalización del resto de los módulos, especialmente del Módulo PCA-TC)	**TRIMESTRE 1º** Plan de acción tutorial
TRIMESTRE 2º Huevos. Quesos. Aves. Carnes. Pescados. Salsas complejas	**TRIMESTRE 2º** Negociación. Solución de problemas. Toma de decisiones	**TRIMESTRE 2º** Legislación laboral	**TRIMESTRE 2º** Formas jurídicas. Trámites administrativos	**TRIMESTRE 2º** Lengua oral y escrita Aspectos socioculturales (*Adecuar la temporalización de los contenidos a la temporalización del resto de los módulos, especialmente del Módulo PCA-TC)	**TRIMESTRE 2º** Plan de acción tutorial
TRIMESTRE 3º Decoración y presentación	**TRIMESTRE 3º** Estilo de mando. Conducción de equipos	**TRIMESTRE 3º** Orientación e inserción socio-laboral	**TRIMESTRE 3º** Tramites administrativos. Obligaciones del empresario	**TRIMESTRE 3º** Lengua oral y escrita Aspectos socioculturales (*Adecuar la temporalización de los contenidos a la temporalización del resto de los módulos, especialmente del Módulo PCA-TC)	**TRIMESTRE 3º** Plan de acción tutorial

TEMPORALIZACIÓN RECOMENDADA DE CONTENIDOS - CICLO MEDIO DE COCINA 2º

EPC	R	TBS	OG	TUT
TRIMESTRE 1º Cocina regional. Cocina de mercado. Técnicas de regeneración Preelaboracion: hortalizas, carnes, pescados, mariscos. Técnicas conservación. Cocción. Elaboraciones Básicas. Salsas. Cremas. Postres. Costes.	**TRIMESTRE 1º** Pastelería y repostería Elaboración de postres Elaboración de masas y pastas Elaboración de cremas y rellenos	**TRIMESTRE 1º** Atención al cliente Seguridad e higiene Materiales y herramientas Vocabulario Preservicio Servicio Postservicio	**TRIMESTRE 1º** Aspectos económicos de la Restauración. Tipos de establecimiento Estructuras funcionales Roles profesionales Ofertas gastronómicas	**TRIMESTRE 1º** Plan de acción tutorial
TRIMESTRE 2º Cocina de mercado. Cocina internacional Técnicas de regeneración. Preelaboracion: hortalizas, carnes, pescados, mariscos. Técnicas conservación. Cocción. Elaboraciones Básicas. Salsas. Cremas. Postres. Costes.	**TRIMESTRE 2º** Elaboración de pastelería Elaboración de helados Pan Presentación y decoración	**TRIMESTRE 2º** Bebidas Vinos	**TRIMESTRE 2º** Economato Bodega Costes	**TRIMESTRE 2º** Plan de acción tutorial
TRIMESTRE 3º Planificación de recuperación	**TRIMESTRE 3º** Planificación de recuperación	**TRIMESTRE 3º** Planificación de recuperación	**TRIMESTRE 3º** Planificación de recuperación	**TRIMESTRE 3º** Planificación de recuperación

CONTENIDOS INTERDISCIPLINARES COMUNES A TODOS LOS MÓDULOS.

Con el objetivo de mejorar las técnicas instrumentales de trabajo y de estudio de los alumnos, junto con la promoción de ciertos contenidos y destrezas profesionales de carácter interdisciplinar; conscientes de que los esfuerzos aislados de los tutores en este terreno son sin lugar a duda estériles, se propone desde este Proyecto Curricular de Ciclo el trabajo coordinado y en grupo por parte de todos los profesores incluyendo los siguientes contenidos dentro de su programación en la medida de lo posible.

Prácticas profesionales:

⇒ Adecuada manipulación de alimentos y normas de higiene.
⇒ Utilización honrada, rentable y profesional de las instalaciones, equipos, géneros, y elaboraciones.
⇒ Normas de saber estar, vestir y protocolo.
⇒ Cooperación y trabajo en equipo.

Técnicas instrumentales de trabajo:

⇒ Comprensión lectora.
⇒ Utilización del vocabulario con propiedad.
⇒ Utilizar la sintaxis con propiedad.
⇒ Corrección ortográfica.
⇒ Puntuación apropiada.
⇒ Presentación correcta de ejercicios y trabajos.
⇒ Utilización de medios informáticos.

Técnicas activas de estudio:

⇒ Subrayado.
⇒ Resúmenes.
⇒ Esquemas.

3. Evaluación.

La evaluación se llevará a cabo partiendo de los criterios de evaluación fijados anteriormente para cada capacidad profesional de cada uno de los ciclos, los cuales nos indicarán qué estamos evaluando en cada uno de ellos.

La evaluación ha de realizarse a través de un seguimiento individualizado, de manera formativa, educativa y orientativa. Será en todo momento integradora, partiendo de la competencia profesional y considerando todas y cada una de las capacidades profesionales fijadas en los títulos de cada ciclo. Se realizará de forma objetiva y rigurosa, empleando toda variedad de instrumentos al alcance del profesorado.

Siendo la evaluación del alumno continua, éste se verá evaluado en todo momento, de una forma compartida por todo el profesorado a través de las sesiones de evaluación trimestral, final y extraordinaria. El proceso de enseñanza y aprendizaje y las programaciones de cada módulo y ciclo también se verán evaluadas de una forma continua.

Evaluamos el grado de consecución, por parte del alumno, de la competencia profesional de cada ciclo, expresada en términos de capacidades profesionales generales de ciclo y concretada en unas capacidades terminales correspondientes a cada módulo. La evaluación de los aprendizajes de los alumnos se realizará tomando como referencia los criterios de evaluación establecidos para cada una de las capacidades terminales que componen los módulos de los ciclos formativos. Los criterios de evaluación establecen el nivel aceptable de consecución de la capacidad correspondiente y, en consecuencia, los resultados mínimos que deben ser alcanzados en el proceso de enseñanza y aprendizaje. Los criterios de evaluación aplicados por los profesores tienen también en cuenta la madurez que alcanza el alumno en relación con las finalidades generales de la formación profesional específica y su madurez en relación con los derechos y deberes que como alumno de este centro ha adquirido.

La evaluación del aprendizaje del alumno en los ciclos formativos será continua realizándose a lo largo de todo el proceso de aprendizaje, lo que nos recuerda que la asistencia del alumno a las actividades lectivas programadas es obligatoria. Se llevará a cabo partiendo, en primer lugar, de los criterios de evaluación fijados para cada capacidad profesional de cada uno de los ciclos y, en segundo lugar, se realizará por módulos profesionales según los criterios de evaluación establecidos para cada capacidad terminal de éstos. Queda a criterio de cada profesor la realización de cuantas pruebas teóricas y prácticas considere necesarias para el control del proceso de aprendizaje, plasmando estas decisiones en sus programaciones de módulo y didácticas correspondientes. La evaluación de las enseñanzas de FPE será continua y tendrá en cuenta el progreso de los alumnos respecto a la formación adquirida en los distintos módulos que componen el ciclo formativo correspondiente. La evaluación será realizada por el conjunto de profesores del respectivo grupo de alumnos, coordinados por el profesor tutor del mismo.

La expresión de cada evaluación trimestral y final de cada módulo profesional se realizará en término de calificaciones, formulándose en cifras del 1 al 10 sin decimales. En el caso de la evaluación final del módulo de FCT se formulará en términos de apto o no apto. La evaluación final del ciclo formativo se formulará en cifras del 1 al 10 y con una sola cifra decimal. Se considerarán positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco puntos y negativas las restantes.

Se realizará una sesión de evaluación trimestral con el objeto de contrastar las informaciones proporcionadas por los profesores de los distintos módulos profesionales y valorar de manera colectiva el progreso de los alumnos en la obtención de los objetivos, y en los cursos que promocionen a FCT, se realizará, además de las trimestrales, una evaluación final antes de iniciar la FCT de todos los módulos profesionales realizados en el centro educativo. Al finalizar la FCT se realizará una evaluación final de ciclo formativo completo. A partir de los datos recogidos en las sesiones de evaluación, el tutor elaborará un informe-síntesis que será transmitido a los alumnos o sus representantes legales a través del correspondiente boletín informativo.