



**PROYECTO CURRICULAR DEL CENTRO**  
**CICLO GRADO SUPERIOR**  
**RESTAURACIÓN**

**IES ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO**

**ALCALÁ DE HENARES**

## 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.	11

# 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.

COMPETENCIA GENERAL	CAPACIDAD PROFESIONAL	OBJETIVOS GENERALES
<p>Administrar establecimientos, áreas o departamentos de restauración, diseñando y comercializando su oferta gastronómica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpretar los planes generales de la empresa o establecimiento y concretarlos en objetivos y planes para el área de alimentos y bebidas.</li> <li>• Aplicar las técnicas propias de su trabajo y optimizar la producción o prestación del servicio con criterios de eficacia, economía y productividad, consiguiendo la satisfacción del cliente.</li> <li>• Interpretar la información recogida y definir actuaciones según la planificación y las normas establecidas y dar instrucciones sobre la organización y prestación de los servicios en caso de variaciones en la oferta de alimentos y bebidas prevista.</li> <li>• Comunicarse al menos en dos lenguas extranjeras con clientes y personal de canales de distribución.</li> <li>• Aplicar las técnicas de marketing necesarias para el desarrollo de acciones comerciales propias de un servicio de alimentos y bebidas y reflejar la imagen de la empresa, tanto en los resultados de su trabajo como en las relaciones que mantenga con el exterior.</li> <li>• Organizar y dirigir el trabajo de otros técnicos de nivel inferior.</li> <li>• Poseer una visión global e integrada de la prestación del servicio en los diferentes tipos de establecimientos en los que puede desarrollar su trabajo, comprendiendo la función de las instalaciones y las dimensiones técnicas, organizativas, económicas y humanas de su trabajo en el proceso.</li> <li>• Adaptarse a nuevas situaciones laborales generadas como consecuencia de los cambios producidos en las técnicas, organización laboral y aspectos económicos relacionados con el servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>• Mantener relaciones fluidas con los miembros del grupo funcional que coordina, responsabilizándose de la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de los demás, organizando y dirigiendo tareas colectivas y cooperando en la superación de las dificultades que se presenten.</li> <li>• Mantener comunicaciones efectivas en el desarrollo de su trabajo con otras áreas o departamentos del establecimiento, interpretando órdenes e información, generando instrucciones claras e informando y solicitando ayuda a quien proceda cuando se produzcan contingencias.</li> <li>• Actuar en condiciones de posible emergencia transmitiendo con celeridad y serenidad las señales de alarma, dirigiendo las actuaciones de los miembros de su equipo y coordinando, en su caso, el plan de adecuación de los clientes del establecimiento y la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizar y desarrollar los procesos de producción y servicio de alimentos y bebidas, identificando, describiendo y aplicando: las principales operaciones, los equipos, materias primas, los procedimientos de trabajo y las rentabilidad de los procesos.</li> <li>• Valorar las distintas fórmulas y tipologías de servicios de restauración, estimando la función de los recursos humanos y materiales dentro de la organización.</li> <li>• Analizar los distintos tipos de establecimientos y modalidades de producción de elaboraciones de pastelería y panadería, valorando la función de los recursos humanos y materiales dentro de la organización.</li> <li>• Comprender y utilizar correctamente la terminología, instrumentos, información técnica, procedimientos y métodos necesarios para organizar, supervisar y, en su caso, participar en los procesos de aprovisionamiento, preelaboración, realización y conservación de elaboraciones culinarias y bebidas, evaluando los resultados intermedios y finales.</li> <li>• Comprender y utilizar correctamente la terminología, instrumentos, información técnica, procedimientos y métodos necesarios para organizar, supervisar y, en su caso, participar en los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, evaluando los resultados intermedios y finales.</li> <li>• Analizar las funciones de planificación, organización y gestión y control integral de la calidad, y definir y aplicar los procedimientos de gestión y control en todos los procesos.</li> <li>• Comprender y aplicar los mecanismos que determinan la creación y desarrollo de determinados conceptos o fórmulas de restauración, interpretando las variables que influyen en la confección de ofertas gastronómicas concretas para dar respuesta satisfactoria a las expectativas de una potencial demanda y a los objetivos económicos de la empresa.</li> <li>• Valorar diferentes estrategias de comercialización para las ofertas gastronómicas y de productos de pastelería y panadería definidas, estimando las acciones de comunicación que mejor se adaptan a situaciones de mercado concretas.</li> <li>• Actuar, utilizando con autonomía los conocimientos técnicos y el saber hacer, proponiendo mejoras en los procedimientos establecidos y soluciones a las contingencias del trabajo.</li> <li>• Sensibilizar a los demás respecto de los efectos negativos que sobre la salud personal y colectiva y sobre el confort de los clientes pueden producirse por el incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias o de las normas de seguridad, estimando y proponiendo medidas o protecciones para prevenir riesgos o mejorar las condiciones de seguridad.</li> <li>• Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona las actividades profesionales del sector de hostelería y turismo y de los subsectores de industrias de panadería y de pastelería artesanal, identificando los derechos y las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.</li> <li>• Dominar estrategias de comunicación para transmitir y recibir información correctamente y resolver situaciones conflictivas, tanto en el ámbito de las relaciones en el entorno de trabajo como en las relaciones con los clientes, pudiendo utilizar, al menos, dos lenguas extranjeras.</li> <li>• Analizar, adaptar y, en su caso, generar documentación técnica imprescindible en la</li> </ul>

	<p>aplicación de los medios de seguridad establecidos para prevenir o corregir riesgos a personas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolver problemas y tomar decisiones individuales sobre sus actuaciones o las de otros, identificando y siguiendo las normas establecidas procedentes, dentro del ámbito de su competencia, y consultando dichas decisiones cuando sus repercusiones económicas y de servicio o de coordinación con otras áreas sean importantes.</li> </ul>	<p>formación y adiestramiento de personal colaborador dependiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar y valorar críticamente las diversas fuentes de información relacionadas con el ejercicio de la profesión que posibiliten el conocimiento y la inserción en la realidad laboral, la capacidad de autoaprendizaje y la evolución y adaptación de sus capacidades profesionales a los cambios tecnológicos y organizativos que se produzcan.</li> <li>• Desarrollar la iniciativa, el sentido de la responsabilidad, la identidad y la madurez profesional que permitan aportar mejoras al trabajo, la valoración del trabajo riguroso y bien hecho y la motivación hacia el perfeccionamiento profesional..</li> </ul>
--	---	--

COMPETENCIA GENERAL	RESPONSABILIDAD Y AUTONOMÍA	UNIDADES DE COMPETENCIA	MÓDULOS PROFESIONALES
<p>Administrar establecimientos, áreas o departamentos de restauración, diseñando y comercializando su oferta gastronómica.</p>	<p>Su ámbito de responsabilidad puede ir desde ejercer la administración de una sección o departamento hasta la de toda un área de alimentos y bebidas en establecimientos dedicados a una oferta más amplia o incluso a la administración de un establecimiento específico de restauración.</p> <p>En ocasiones, este técnico superior podrá ser propietario de su establecimiento, por lo que deberá tener también capacidad para el autoempleo y la iniciativa empresarial.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de elaboraciones culinarias, prestando asistencia técnica y operativa.</li> <li>2. Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de productos de pastelería, repostería y panadería, prestando asistencia técnica y operativa.</li> <li>3. Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento de bebidas y realización del servicio de alimentos y bebidas, prestando asistencia técnica y operativa y dando asesoramiento y atención especiales a los clientes.</li> <li>4. Planificar establecimientos, áreas o departamentos de producción y/o servicio de alimentos y bebidas y realizar el control de su explotación.</li> <li>5. Diseñar y comercializar ofertas gastronómicas en distintos tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procesos de cocina.</li> <li>• Procesos de pastelería y panadería.</li> <li>• Procesos de servicio.</li> <li>• Administración de establecimientos de restauración.</li> <li>• "Marketing" en restauración.</li> <li>• Lengua extranjera: inglés.</li> <li>• Lengua extranjera: francés.</li> <li>• Relaciones en el entorno de trabajo.</li> <li>• Formación en centros de trabajo.</li> <li>• Formación y orientación laboral.</li> </ul>

### Unidad de Competencia nº 1

Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de elaboraciones culinarias, prestando asistencia técnica y operativa.

#### Realizaciones

- 1) Definir y supervisar los procesos técnicos de aprovisionamiento y almacenamiento de géneros crudos, semielaborados y de elaboraciones culinarias terminadas, efectuando la información técnica o dando las instrucciones necesarias para asegurar la calidad de los suministros.
- 2) Definir y/o establecer los procesos de cocina, conservación y/o envasado, efectuando la información técnica, y/o dando las instrucciones necesarias para asegurar la factibilidad de la producción, conseguir los niveles de calidad necesarios y optimizar el proceso.

- 3) Supervisar los procesos de realización y conservación de elaboraciones culinarias, así como los resultados intermedios y finales derivados de los mismos, de modo que se eviten y corrijan posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas básicas de preparación y el estándar de calidad establecido.
- 4) Prestar asistencia técnica y operativa en cada una de las áreas de producción y conservación de elaboraciones culinarias para facilitar el trabajo del personal dependiente y agilizar el proceso.
- 5) Dirigir y coordinar al personal dependiente, promoviendo su motivación, participación y aceptación de los objetivos, el desarrollo de su profesionalidad y la mayor capacidad de respuesta a las necesidades de los clientes.

### Unidad de Competencia nº 2.

Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de productos de pastelería, repostería y panadería, prestando asistencia técnica y operativa.

#### Realizaciones.

- 1) Definir y supervisar los procesos técnicos de aprovisionamiento y almacenamiento de materias primas, semielaborados y de elaboraciones de pastelería, repostería y panadería terminadas, efectuando la información técnica o dando las instrucciones necesarias para asegurar la calidad de los suministros.
- 2) Definir y/o establecer los procesos de pastelería, repostería y panadería, conservación y/o envasado, efectuando la información técnica, y/o dando las instrucciones necesarias para asegurar la factibilidad de la producción, conseguir los niveles de calidad necesarios y optimizar el proceso.
- 3) Supervisar los procesos de realización y conservación de productos de pastelería, repostería y panadería, así como los resultados intermedios y finales derivados de los mismos, de modo que se eviten y corrijan posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas básicas de preparación y el estándar de calidad establecido.
- 4) Prestar asistencia técnica y operativa en cada una de las áreas de producción y conservación de productos de pastelería, repostería y panadería para facilitar el trabajo del personal dependiente y agilizar el proceso.
- 5) Dirigir y coordinar al personal dependiente, promoviendo su motivación, participación y aceptación de los objetivos, el desarrollo de su profesionalidad y la mayor capacidad de respuesta a las necesidades de los clientes.

### Unidad de competencia nº 3

Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento de bebidas y realización del servicio de alimentos y bebidas, prestando asistencia técnica y operativa, y dando asesoramiento y atención especiales a los clientes.

#### Realizaciones.

- 1) Definir o establecer y supervisar los procesos técnicos de aprovisionamiento y almacenamiento de bebidas, elaborando la información técnica o dando las instrucciones necesarias para asegurar la calidad de los suministros.
- 2) Definir y/o establecer los procesos de preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas, efectuando la información técnica, y/o dando las instrucciones necesarias para asegurar la atención al cliente, conseguir los niveles de calidad necesarios y optimizar el proceso.
- 3) Definir y/o establecer los procesos de preparación de bebidas, conservación y/o envasado, elaborando la información técnica, y/o dando las instrucciones necesarias para asegurar la factibilidad de la producción, conseguir los niveles de calidad necesarios y optimizar el proceso.
- 4) Supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas, de modo que se eviten y corrijan posibles desviaciones y se satisfagan las expectativas de la clientela.
- 5) Supervisar los procesos de preparación y conservación de bebidas de modo que se eviten y corrijan posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas básicas de elaboración el estándar de calidad establecido.
- 6) Prestar asistencia técnica y operativa en las actividades de preservicio, servicio y postservicio, así como en la preparación y conservación de bebidas, para facilitar el trabajo del personal dependiente y agilizar el proceso.
- 7) Prestar asesoramiento y atención especiales a los clientes para satisfacer sus expectativas y cumplir con los objetivos económicos del establecimiento.
- 8) Dirigir y coordinar al personal dependiente, promoviendo su motivación, participación y aceptación de los objetivos, el desarrollo de su profesionalidad y la mayor capacidad de respuesta a las necesidades de los clientes.

### Unidad de competencia nº 4

Planificar establecimientos, áreas o departamentos de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, y realizar el control de su explotación

#### Realizaciones.

- 1) Definir, a su nivel, objetivos y planes para el establecimiento, área o departamento de su responsabilidad que sean viables y se puedan integrar en la planificación general de la empresa.
- 2) Confeccionar los presupuestos del establecimiento, área o departamento de su responsabilidad en función de los objetivos y programas previstos.
- 3) Determinar la estructura y los sistemas de gestión de los establecimientos, áreas o departamentos de producción de alimentos.

- 4) Determinar la estructura y los sistemas de gestión de los establecimientos, áreas o departamentos de servicio de alimentos y bebidas.
- 5) Definir un sistema de control que permita evaluar el funcionamiento y la rentabilidad del establecimiento, área o departamento.
- 6) Aplicar el sistema de control económico del aprovisionamiento de forma que se satisfagan las exigencias de la producción y los objetivos económicos del establecimiento.
- 7) Fijar y controlar los precios de los productos/servicios de forma que se cumplan los objetivos económicos del establecimiento.
- 8) Aplicar el sistema de control de las ventas, comprobando que los ingresos se corresponden con los consumos realizados por los clientes.
- 9) Analizar la información derivada del control de la explotación para evaluar el funcionamiento y la rentabilidad del establecimiento.

### Unidad de Competencia nº 5.

Diseñar y comercializar ofertas gastronómicas en distintos tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración.

#### Realizaciones.

- 1) Diseñar la oferta de elaboración y/o servicio de alimentos y bebidas de modo que se adapte a las expectativas y oportunidades del mercado.
- 2) Definir los servicios de alimentos y bebidas de acuerdo con la oferta previamente conceptualizada.
- 3) Desarrollar una estrategia de comunicación que permita informar, promocionar y vender los servicios de alimentos y bebidas.
- 4) Adaptar la oferta gastronómica a las expectativas y oportunidades del mercado en función de la evaluación de las ventas realizadas y de la evolución de dicho mercado.

## **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 **eminente 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:

- **PC:** desarrollar los contenidos como maquinaria, materias primas, **DIETÉTICA-NUTRICIÓN, GESTIÓN DE ALMACÉN-ECONOMATO-BODEGA, ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN**, terminología, preelaboración, técnicas de cocina, elaboraciones, conservación y regeneración, **SEGURIDAD Y PREVENCIÓN, CONTROL DE CALIDAD E INFORMACIÓN GASTRONÓMICA**. En mayúscula se han remarcado aquellos contenidos que son diferenciadores respecto a CGM Cocina en los módulos prácticos de cocina y que debemos desarrollar de forma correcta para conseguir las capacidades terminales del ciclo. De llevarse a cabo de forma idónea estos contenidos, a parte de conseguir la unidad de competencia de cada módulo y por tanto la competencia general del ciclo, el centro se beneficiaría de un mayor control de los presupuestos dedicados a estas actividades y obtener una optimización de los recursos.
- Tener en cuenta las unidades de competencia de los módulos prácticos: organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de elaboraciones culinarias/productos de pastelería, repostería y panadería, prestando asistencia técnica y operativa, los de PC y PP respectivamente; organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento de bebidas y realización del servicio de alimentos y bebidas, prestando asistencia técnica y operativa, y dando asesoramiento y atención especiales a los clientes.
- Se cree conveniente que alumnos de PC roten de forma periódica y continuada por la zona de repostería, para aplicar algunas técnicas y elaboraciones básicas de su módulo y también obtener una base para el módulo de PP de 2º curso.
- El grupo de 2º de cocina podrá dividirse en la cocina de dos formas:
  - a. en dos subgrupos PC y PS, siguiendo un cuadrante de rotación cada cierto tiempo. Los dos subgrupos se dedicarían a sus contenidos pero en perfecta coordinación tanto con los miembros de su curso, como los compañeros de otros cursos (garantía social cocina y servicios, CGM Cocina y Rte y BAR, etc.).
  - b. No dividirlos en dos subgrupos. Las horas de apoyo sean en el mismo módulo, es decir que los profesores imparten contenidos del mismo módulo.
- MK y AD: incluidos en sus contenidos, estos módulos podrían realizar parte de las ofertas o cartas las cuales serían las que utilizaran otros ciclos.
- Debería encargarse del sistema de reservas de sus servicios, informando de las distintas ofertas, horarios o cualquier tipo de información que el cliente requiera.

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

**TEMPORALIZACIÓN RECOMENDADA DE LOS CONTENIDOS - CICLO SUPERIOR DE RESTAURACIÓN 1º**

AE	PC	PS	IN	FR	TUT
<b>TRIMESTRE 1º</b> Teoría de la empresa Estructura de la empresa Planificación	<b>TRIMESTRE 1º</b> Equipos Seguridad e higiene Dietética y nutrición Materias primas Almacenamiento Praelaboracion Tratamiento de materias primas	<b>TRIMESTRE 1º</b> Seguridad e higiene Mobiliario Preservicio Servicio Postservicio	<b>TRIMESTRE 1º</b> Aspectos básicos de la lengua Conversaciones telefónicas Textos básicos del sector Atención y servicio al cliente Traducción	<b>TRIMESTRE 1º</b> Saludos Fórmulas de cortesía Peticiones Presentaciones y disculpas Atención al cliente Informar Acuerdos Espacios	<b>TRIMESTRE 1º</b> Plan de acción tutorial
<b>TRIMESTRE 2º</b> Presupuestos Costes	<b>TRIMESTRE 2º</b> Técnicas de cocina Elaboraciones básicas Elaboraciones culinarias Técnicas de cocinado Decoración y presentación	<b>TRIMESTRE 2º</b> Bebidas	<b>TRIMESTRE 2º</b> Elaboración de informes Servicio en el restaurante Cartas y menús	<b>TRIMESTRE 2º</b> Opiniones Servicio en el restaurante Bebidas Alimentos	<b>TRIMESTRE 2º</b> Plan de acción tutorial
<b>TRIMESTRE 3º</b> Financiación Inversión Calidad	<b>TRIMESTRE 3º</b> Conservación y regeneración Calidad Cocina regional y de mercado	<b>TRIMESTRE 3º</b> Vinos Géneros Denominación de origen	<b>TRIMESTRE 3º</b> Mensajes grabados Reuniones de trabajo	<b>TRIMESTRE 3º</b> Explicaciones Propuestas Insistir	<b>TRIMESTRE 3º</b> Plan de acción tutorial

**TEMPORALIZACIÓN RECOMENDADA DE LOS CONTENIDOS-CICLO S. RESTAURACIÓN 2º**

PP	MK	FOL	RET	TUT
<b>TRIMESTRE 1º</b> Maquinaria Técnicas básicas Elaboraciones básicas Decoración Pastelería salada Conservación y regeneración	<b>TRIMESTRE 1º</b> Identidad profesional y visión general del módulo Restauración Industrias de pastelería y panadería Carta Menú Productos y servicios Análisis del mercado Plan estratégico	<b>TRIMESTRE 1º</b> Salud laboral Legislación Principios de economía Orientación e inserción	<b>TRIMESTRE 1º</b> Comunicación Estilos de mando Lenguaje no verbal Mando Conducción de reuniones Solución de problemas Toma de decisiones Negociación Motivación	<b>TRIMESTRE 1º</b> Plan de acción tutorial
<b>TRIMESTRE 2º</b> Programa de recuperación	<b>TRIMESTRE 2º</b> Programa de recuperación	<b>TRIMESTRE 2º</b> Programa de recuperación	<b>TRIMESTRE 2º</b> Programa de recuperación	<b>TRIMESTRE 2º</b> Programa de recuperación
<b>TRIMESTRE 3º</b> Programa de recuperación	<b>TRIMESTRE 3º</b> Programa de recuperación	<b>TRIMESTRE 3º</b> Programa de recuperación	<b>TRIMESTRE 3º</b> Programa de recuperación	<b>TRIMESTRE 3º</b> Programa 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.

