



I.E.S. "AGUILAR Y CANO"
ESTEPA.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

DEPARTAMENTO DE COCINA
Y PASTELERÍA

CURSO 2011 / 2012

INDICE

- 1. INTRODUCCIÓN**
- 2. MARCO LEGISLATIVO**
- 3. CONTEXTUALIZACIÓN**
- 4. COMPOSICIÓN DEL DEPARTAMENTO**
- 5. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES ASOCIADAS AL CICLO DE GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA.**
- 6. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES ASOCIADAS AL CICLO DE GRADO MEDIO DE PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA**
- 7. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO DE COCINA.**
- 8. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO DE PANADERÍA**
- 9. ORIENTACIONES METODOLÓGICAS**
- 10. CRITERIOS DE EVALUACIÓN**
- 11. RELACIÓN DE LIBROS DE TEXTOS RECOMENDADOS**
- 12. ESPECIFICACIÓN DE LOS TEMAS TRANSVERSALES**
- 13. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**
- 14. PLAN DE LECTURA**

1. INTRODUCCIÓN

El Departamento de Cocina y Panadería imparte los Ciclos Formativos de Grado Medio de Cocina y Gastronomía y el Ciclo Formativo de Grado Medio de Panadería, Repostería y Confitería sito en C/ Avenida del Mazapán.

Hay que destacar que este departamento está formado por ciclos que pertenecen a familias profesionales distintas. El Ciclo de Cocina y Gastronomía pertenece a la familia profesional de Hostelería y Turismo y el Ciclo de Panadería, Repostería y Confitería pertenece a la familia de Industrias Alimentarias.

En los primeros apartados de la programación se hará referencia a los aspectos generales del departamento y al final de la misma se desarrolla la programación de cada uno de los módulos profesionales.

2. MARCO LEGISLATIVO

Normativa marco:

- LEY Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- LEY de 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.

Normativa que regula Formación Profesional:

- LEY Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.
- REAL DECRETO 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.
- REAL DECRETO 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales.
- REAL DECRETO [1147/2011](#), de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo (BOE 30-07-2011).

- DECRETO 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo.
- ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- ORDEN de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Normativa sobre Currículum y general de organización:

- REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- REAL DECRETO 1399/2007, de 29 de Octubre, por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería y se fijan las enseñanzas mínimas.
- Orden del 9 de Octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Panadería, repostería y Confitería.
- Corrección de errores de las Órdenes de 9 de octubre de 2008, por las que se desarrollan los currículos de Formación Profesional Inicial (BOJA 16-03-2009).
- ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Andaluza.
- DECRETO 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria (BOJA 16-07-2010).
- Corrección de errores al DECRETO 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria (BOJA 05-11-2010).

- ORDEN de 20-08-2010, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los institutos de educación secundaria, así como el horario de los centros, del alumnado y del profesorado (BOJA 30-08-2010).

Normativa atención a la diversidad:

- LEY 1/1999, de 31 de marzo, de Atención a las Personas con discapacidad.
- LEY 9/1999 de Solidaridad de la Educación.
- DECRETO 147/2002 de ordenación de la atención al alumnado que presenta NEEs asociadas a sus capacidades personales y la ORDEN 19/09/2002 que regula la evaluación psicopedagógica y el dictamen de escolarización.
- Artículo 17 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial.

3. CONTEXTUALIZACIÓN.

El I.E.S. Aguilar y Cano en el que imparte enseñanzas este departamento se encuentra situado en Estepa, pueblo de la sierra Sur de la provincia de Sevilla. El centro acoge a alumnos/as de Estepa y de poblaciones próximas que se desplazan para cursar las enseñanzas pos-obligatorias (bachillerato y ciclos formativos), entre los que destacan Herrera, Casariche, La Roda de Andalucía, Badalatosá, Marinaleda, El Rubio, Gilena y Pedrera.

El centro cuenta con un edificio matriz y varios edificios donde se han ubicado los ciclos formativos, concretamente las enseñanzas de las familias de Hostelería y Turismo y de Industrias Alimentarias se imparten en un edificio situado fuera del recinto del edificio matriz. Posee dos puertas de entrada en la calle Avenida del Mantecado.

El edificio posee dos plantas:

La segunda planta cuenta con dos aulas de teoría (una para Cocina y la otra para Pastelería), un laboratorio (Industrias Alimentarias) dos salas-departamento (una para Industrias y otra para Cocina) y una clase para los alumnos de 2º de Industrias Alimentarias. Hay un lavabo y una serie de taquillas para los alumnos

A nuestro edificio acuden a diario alumnos/as provenientes en su mayoría de los pueblos cercanos de la zona y de familias con un nivel económico medio-bajo, dado que la mayoría de la población trabaja en la agricultura y en empresas industriales dedicadas a la fabricación del mantecado.

Tanto en el Ciclo de Cocina como en el de Panadería, el número de alumnos matriculados ha aumentado en los dos últimos años. Este aumento ha sido más importante en el Ciclo de Panadería

El número de alumnos matriculados para este curso es el siguiente:

- 21 Alumnos en 1º de Cocina.
- 15 alumnos en 2º de Cocina.
- 19 alumnos en 1º de Panadería.
- 11 alumnos en 2º de Panadería.

4. COMPOSICIÓN DEL DEPARTAMENTO

Durante el el curso 2011/12, este departamento impartirá las siguientes clases : 1º y 2º curso del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía y 1º y 2º curso del Ciclo de Panadería, Repostería y Confitería.

El Departamento de Administración está compuesto este curso por los siguientes **profesores:**

- **Francisco Rey Bautista**, encargado de los módulos: *Preelaboración y Conservación de Alimentos y Técnicas Culinarias de*. Los dos módulos pertenecen a 1º de Cocina y gastronomía.
- **Ana Coronel**, encargada de los módulos de Procesos Básicos de pastelería y Repostería (1º de Cocina), del módulo de Postres en Restauración (2º de Cocina) y del módulo de Procesos de Apoyo al Servicio (2º de Cocina).
- **María Teresa Párraga Mendoza**, encargada de los módulos de Seguridad e Higiene en la manipulación de Alimentos (tanto en 1º de Cocina como en 1º de Panadería) y del módulo de Operaciones y Control de Almacén en la Industria Alimentaria (1º de Panadería).
- **Manuel Antonio Muñoz Gómez**, encargado de los módulos de Ofertas Gastronómicas, de Productos Culinarios y de las FCT (ambos de 2º de Cocina).
- **Alberto Cítores Sanz**, encargado de los módulos de Postres en Restauración, Elaboraciones de Confitería y Otras Especialidades y encargado de las FCT (ambos de 2º Panadería).

- **María Fortes Soto**, encargada de los módulos Procesos Básicos de Pastelería y Repostería y de Elaboraciones de panadería Bollería (1° de Panadería).
- **Juan José Martínez Merino**, encargado de los módulos Productos de Obrador, Presentación y Venta de Productos de Panadería y Pastelería y el módulo de Horas de Libre Configuración (todos de 2° de Panadería).
- **María José Montaña García**, encargada del módulo Materias Primas y Procesos en Panadería, Pastelería y Repostería (1° de Panadería)
- **Los módulos de Formación y Orientación Laboral y Empresa e iniciativa emprendedora que se imparten en Cocina y Panadería pertenecen a otro Departamento**

5. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES ASOCIADAS AL CICLO DE COCINA Y GASTRONOMÍA.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título que tiene que alcanzar el alumnado, son las que se relacionan a continuación:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

- n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

6. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES ASOCIADAS AL CICLO DE PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título que tiene que alcanzar el alumnado, son las que se relacionan a continuación:

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares atendiendo a las características del módulo.
- b). Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación de acuerdo con la demanda del mercado.
- c). Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- d) elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- e). Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- f). Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- g) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante la distribución y comercialización.
- h) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- i). Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- k) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- l) Publicar y promocionar los productos elaborados haciendo uso de las técnicas de comercialización y marketing.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- n) garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

- o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
- p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización.

- q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- u) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y aprendizaje.
- v) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de la comercialización.

7. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO DE COCINA.

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinarias, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/ terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.

- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgos y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

8. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO DE PANADERÍA

En el artículo 9 del Real Decreto 1399/2007, de 29 de Octubre se especifican los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al Título de Formación Profesional de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, son los siguientes:

- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/o programarlos.
- e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- f) Identificar las técnicas de emplato de postres en restauración, relacionándolas con la composición final de producto, para elaborarlos.
- g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.

- h) Analizar las técnicas de envasado y embalado, reconociendo sus características específicas para envasar y embalar productos elaborados.
- i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad.
- k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- m) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- n) Identificar y seleccionar las técnicas publicitarias, valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar los productos elaborados.
- o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- p) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- q) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
- r) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.
- s) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- t) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.
- u) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
- v) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

9. ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

La metodología que voy a emplear en mi Programación se basará en una serie de **principios** que confluyen en la idea de que la educación es un proceso de construcción en el que tanto el profesor/a, como el alumno/a deben de tener una actitud activa e interactiva que permita un **aprendizaje constructivista**, que defiende:

- Partir de los aprendizajes previos y nivel de desarrollo de los alumnos/as, llegando a un aprendizaje significativo a través de la movilización de los mismos y de la memorización comprensiva.
- Considerar esencial la unión de la teoría y la práctica en el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Buscar la participación e implicación del alumno/a, proporcionando situaciones de aprendizaje que tengan sentido para el alumno, resultando motivadoras, así como otras situaciones que le exijan una intensa actividad mental (creación de recetas propias, reflexión sobre artículos,...) que le lleve a reflexionar y justificar sus actuaciones, llegando a generalizar su conocimiento en la vida cotidiana y, sobre todo, al mundo laboral.
- Conceder importancia al papel de los contenidos procedimentales.

Además, y teniendo en cuenta que pretendemos desarrollar Competencias:

- Potenciaré una **metodología investigadora**, en el que el alumno/a, sea el descubridor de su propio aprendizaje (búsqueda de información, análisis y aplicación de lo aprendido).
- **Contextualización de los aprendizajes**, puesto que no hay competencias sin un contexto o situación real en la que se pueda aplicar. Para ello presentaré las tareas en situaciones lo más similares al ámbito laboral, a través de la realización del diversas actividades, y servicios (realización de varios menús semanales, apertura de restaurante, buffet, lunch,...)
- La **monitorización entre iguales**, ya que el proceso de enseñanza – aprendizaje entre iguales es más enriquecedor, compensando las dificultades que puedan surgir en algunos alumnos/as.

Destacar, como he indicado anteriormente, que mi sistema de trabajo se complementará con la realización de elaboraciones que se servirán en diversas actividades a lo largo del curso, como desayunos, lunch, buffet, servicios de comedor, etc.

El cumplimiento de este punto resulta de un valor básico en la metodología a seguir, puesto que favorece la autonomía y profesionalidad del alumnado al tener que enfrentarse a situaciones muy similares a las de su realidad laboral, en las que tienen que desarrollar las elaboraciones ajustando su tiempo de realización a las exigencias del servicio.

- Por otro lado, fomentaré en todo momento:
 - La autonomía y la capacidad de decisión, así como la creatividad .
 - La lectura y la búsqueda de información en libros, revistas y páginas Web.
 - El uso de las Tecnologías de la información y comunicación.
 - La igualdad efectiva y la no discriminación social, racial, de género o de cualquier tipo.
 - El cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y ambiental.

En relación al **método de enseñanza** que voy a aplicar, y teniendo en cuenta el agrupamiento que he empleado, será un método o abordaje mixto entre el método dirigido (basado en explicaciones, demostraciones, estructuración de determinados contenidos, ayuda directa, etc.) e independiente (donde cada alumno/a realiza la parte que le corresponda, se llevan a cabo trabajos de aplicación, cooperativos, elaboración de menús, etc.).

10. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación constituye un elemento clave para orientar las decisiones curriculares, definir los problemas educativos, acometer actuaciones concretas, emprender procesos de investigación didáctica, generar dinámicas de formación permanente de profesorado y, en definitiva, regular el proceso de adaptación y contextualización del currículum en cada comunidad educativa.

La evaluación debe adaptarse a las necesidades e intereses de cada contexto escolar, favoreciendo la participación de aquellos sectores de la comunidad más implicados en el desarrollo de los procesos educativos.

En este sentido, la actividad evaluadora deberá tomar en consideración la totalidad de elementos que entran a formar parte del hecho educativo, considerado como fenómeno complejo e influenciado por múltiples factores previstos y no previstos. También atenderá globalmente a todos los ámbitos de la persona, y no sólo a los aspectos puramente cognitivos. La evaluación educativa ha de tener en cuenta la singularidad de cada individuo, analizando su propio proceso de aprendizaje, sus características y sus necesidades específicas.

Por otra parte, la información puesta en juego en el proceso de evaluación, que afectará de una u otra forma a la vida de las personas, requiere considerar otro principio básico de evaluación, que es el de respetar la intimidad de los participantes en el proceso evaluador, en cuanto a la utilización que pueda hacerse de cualquier información que les afecte.

En suma, la actividad evaluadora debe formar parte de un proceso más general de índole social, que persiga la mejora de la calidad de vida de cada comunidad escolar, así como promover el desarrollo profesional de los docentes y la actividad educativa.

En el proceso evaluador, el nivel de cumplimiento de los objetivos o capacidades terminales no ha de ser establecido de forma rígida o mecánica a través de una mera contrastación inmediata, sino con la flexibilidad, diversidad y riqueza de matices que se derivan de una observación minuciosa de las diversas circunstancias y contextos socio-culturales y personales en que se produce la evolución de los distintos alumnos/as dentro del proceso de enseñanza-aprendizaje. Deben tener en cuenta los distintos tipos de contenidos de manera integrada (conceptuales, procedimentales, actitudinales) y deben ser aplicados considerando la diversidad de características personales y socioculturales de los alumnos/as.

Los criterios de evaluación deben funcionar, también, como reguladores de las estrategias de enseñanza puestas en juego, según las necesidades o desajustes detectados, y como indicadores de la evolución de los sucesivos niveles de aprendizaje de los alumnos/as.

Por otra parte, habrán de diversificarse los instrumentos de evaluación puestos en juego: la observación, la entrevista, los cuestionarios, las actividades de indagación, el debate, la triangulación, los diarios de clase, etc.; al adoptarlos como elementos habituales de la acción didáctica, debilitarán la idea de evaluación como únicamente referida al alumno/a, como un momento puntual realizado a lo largo de la intervención didáctica y como principal causa generadora de ansiedades en alumnos, profesores y padres, y la del examen o prueba escrita como único y principal instrumento.

El proceso de evaluación continua de los módulos profesionales de los Ciclos Formativos debe responder a la metodología didáctica específica de los mismos, y por lo tanto, no debe basarse nunca en la realización exclusiva de exámenes y ejercicios donde el alumno/a adopta una actitud pasiva de respuesta, ni tampoco evaluando, exclusivamente o fundamentalmente, aspectos referentes a la capacidad de memoria que se desarrolla durante el aprendizaje.

Atendiendo a este proceso de evaluación los **criterios de calificación e instrumentos de evaluación** que de manera general se aplicará en los distintos módulos y que quedará de manera más explícita en las programaciones de los mismos, son los siguientes:

Para los módulos con más carga horaria en el aula-taller se aplicarán los siguientes porcentajes:

- Pruebas escritas 30%.

- Actitudes y valores, cuya ponderación es de un 10 -12 %.
 - Trabajos en el taller (Procedimentales) 50%
 - Observación sistemática 5%.
 - Trabajos sobre libros de lectura 3 -5%
- Para los módulos de **Operaciones y Control de Almacén** (Panadería), **Seguridad e Higiene** (Hay dos módulos iguales, uno en COCINA y otro en PASTELERÍA) y **Materias Primas** (panadería) se aplicarán los siguientes porcentajes
 - Pruebas escritas, cuya ponderación oscilará entre un 60%.
 - Actitudes y valores, cuya ponderación es de un 5 %.
 - Trabajos en el taller (Procedimentales) 25%
 - Observación sistemática 5%.
 - Trabajos sobre libros de lectura 5%

Para los módulos de **OGA** (Cocina), **Horas de libre configuración** (Panadería) y de **Presentación y Venta d Productos de Panadería y Repostería** (Panadería).

- Pruebas escritas, cuya ponderación oscilará entre un 50%.
- Actitudes y valores, cuya ponderación es de un 10 %.
- Trabajos en el taller (Procedimentales) 30%
- Observación sistemática 5%.
- Trabajos sobre libros de lectura 5%

Con el objetivo de paliar y corregir los fallos de ortografía y expresión escrita se establece que cada falta, de las tipificadas en el párrafo siguiente, se tendrá en cuenta en las pruebas escritas y trabajos realizados por el alumnado.

En grado medio	
Faltas de ortografía, de expresión y mala presentación	0,1
Faltas de acentuación	0,075

La puntuación total que el alumno pierde por estos conceptos se indicará junto con la nota correspondiente a contenidos y procedimientos, y se restará de la misma, **con un máximo de hasta 1 punto.**

Las faltas injustificadas a clase del 15% de las horas lectivas de una materia dará lugar a la pérdida del derecho de evaluación continua en esa materia.

El proceso de evaluación consta de:

- Evaluación inicial: localización de los conocimientos adquiridos por los alumnos/as a través de una puesta en común, preguntas en clase y seguimiento de los trabajos realizados.

- Evaluación continua: valoración de los conocimientos y actitudes de los alumnos/as ante el trabajo diario; para ello, cada cierto tiempo se realizarán cuestionarios y ejercicios prácticos, así como pruebas de conocimientos. Todo ello dará lugar a una serie de calificaciones.
- Evaluación final: evaluación del curso y determinación de materias a recuperar.

La recuperación de materias se hará dentro del proceso de enseñanza-aprendizaje, mediante la realización de trabajos individuales y de grupo, explicaciones del profesor y realización de pruebas escritas o prácticas, pero teniendo en cuenta que se trata de una formación integral del alumno/a.

Los períodos de evaluación de los módulos a realizar en el centro educativo se establecerán de acuerdo con la Jefatura de Estudios, teniendo en cuenta el calendario para la Formación Profesional Específica.

11. DE LIBROS DE TEXTOS RECOMENDADOS

Durante este curso los alumnos de los ciclos de Cocina y los de Panadería deben leer al menos un libro de texto a lo largo del curso.

Los libros propuestos son:

1º de Panadería: Chocolat.

2º de Panadería: Zapatos de Caramelo.

1º de Cocina: El cocinero del duxe.

2º de Cocina: Historia de la cocina y de los cocineros

12. ESPECIFICACIÓN DE LOS TEMAS TRANSVERSALES

Con el objetivo de proporcionar a los alumnos un pleno desarrollo cognitivo, afectivo, social, físico, sensorial, etc., así como una educación que desarrolle valores tales como la diversidad, la igualdad de oportunidades, el respeto y la tolerancia, la calidad de vida personal y el entorno, la autoestima, la cooperación y la solidaridad, se impartirán los distintos módulos y materias de esta programación con los siguientes temas transversales:

- *Educación al consumidor*: se analizará una visión del consumo como relación necesaria para la satisfacción de las necesidades humanas y se analizará a los consumidores como agentes económicos fundamentales. Se tratarán los problemas del consumo y consumismo en relación con la pobreza.
- *Formación y orientación laboral*: adentrar a los alumnos/as en el mundo de las empresas, los mercados y los elementos más básicos de un sistema económico, al que se incorporará, llegado el momento, como trabajador/a.

- *Educación ambiental*: Analizar el impacto medio ambiental causado por los actuales métodos de producción, las posibilidades de preverlo y solucionarlo y hacer que el alumno/a reflexione sobre las decisiones de crecimiento económico y ecología.
- *Educación moral y cívica*: prepararemos a los alumnos/as para ser responsables y cívicos con los demás ciudadanos y con el entorno.
- *Educación afectivo-sexual*: impartiremos una educación no sexista y fomentaremos la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres.
- *Educación para la igualdad de oportunidades*: se analizará el mercado de trabajo, tratando el tema de las desigualdades desde el punto de vista laboral.
- *Educación para la paz y el desarrollo*: prepararemos a los alumnos/as para su convivencia en paz y armonía con los demás. Pretendemos introducir en el alumno/a en el buen uso de los medios de comunicación, a conocer las noticias, realizar una reflexión y producir un mensaje, así como en el uso de las nuevas tecnologías informáticas, Internet y correo electrónico.
- *Educación vial*: prepararemos a los alumnos para usar las vías públicas con seguridad, evitando los accidentes, como peatón, como viajero o como conductor o futuro conductor, así como para ser responsable y cívico con los demás ciudadanos y con su entorno.
- *Los problemas del Tercer Mundo y la pobreza*: se analizarán los problemas del Tercer Mundo relacionándolos con los factores que hacen posibles las desigualdades.

13. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

El título II de la LOE “Equidad en la educación” en su capítulo I recoge todos los aspectos referentes al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo, que son aquellos “que requieran una atención educativa diferente a la ordinaria, por presentar necesidades educativas especiales, por dificultades específicas de aprendizaje, por sus altas capacidades intelectuales, por haberse incorporado tarde al sistema educativo, o por condiciones personales o de historia escolar, puedan alcanzar el máximo desarrollo posible de sus capacidades personales y, en todo caso, los objetivos establecidos con carácter general para todo el alumnado.

Respecto a la normativa Andaluza, en la **Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación en Andalucía** (LEA) en su artículo 113 (Principios de equidad) define **alumnado con necesidades educativas específicas de apoyo educativo** (n.e.a.e) como aquel que presenta necesidades educativas especiales debidas a diferentes grados y tipos de capacidades personales de orden físico, psíquico, cognitivo o sensorial; el que, por proceder de otros países o por cualquier otro motivo, se incorpore de forma tardía al sistema educativo, al alumnado con altas capacidades intelectuales, así como el alumnado que precise de acciones de carácter compensatorio.

El Decreto 147/2002 de 14 de mayo por el que se establece la ordenación educativa a los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales asociadas a sus capacidades personales, en el artículo 23 enuncia las medidas de apoyo en la enseñanza postobligatoria:

1. El alumnado con discapacidad que curse enseñanzas de bachillerato y formación profesional podrán realizarlas con las adaptaciones de acceso al currículo que sean necesarias.
2. De conformidad con el artículo 16 del Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, y con la disposición adicional undécima de Real Decreto 777/1998, de 30 de abril, la Consejería de Educación y Ciencia establecerá las condiciones y el procedimiento para realizar adaptaciones curriculares que permitan al alumnado con necesidades educativas especiales alcanzar las competencias profesionales recogidas en el título profesional correspondiente.

Para este curso académico tenemos que atender a alumnos que presentan necesidades educativas especiales.

1º de Cocina.

1 Alumno que presenta trastornos generales del desarrollo y además presenta síndrome de Asperger.

1 Alumno con dificultades de aprendizaje (no domina nuestro idioma).

1 Alumno con discapacidad intelectual leve.

1º de Panadería.

2 Alumnos con dificultades de aprendizaje.

1º de Panadería.

1 Alumno con dificultades de aprendizaje.

Cuando alguno de estos alumnos/as no responda a los objetivos programados, debido a falta de base, dificultades de comprensión... se adoptaran medidas de refuerzo educativo y/o adaptación curricular no significativa, pues no se modificarían los elementos básicos del currículo (contenidos y objetivos) como por ejemplo:

- ✓ Aumento de temporalización en la realización de las actividades propuestas.
- ✓ Aumento de temporalización en la realización de exámenes.
- ✓ Trabajo individualizado en el taller, cuando lo necesite.
- ✓ Trabajo por repetición hasta lograr los objetivos.
- ✓ Realización de pruebas orales si lo necesitan.
- ✓ Tutorización de la labor por alumnos más aventajados.

En cualquier caso, las medidas adoptadas serán puestas en conocimiento del tutor, que participará activamente en la decisión sobre las mismas, así como todo el equipo docente del curso.

