

			28/10/2024		 Junta de Andalucía	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202		
				Revisión 2		Pág. 1/18

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	
MÓDULO: GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA	
2º DIRECCIÓN DE COCINA	
Código: 0500	Duración: 105 HORAS
PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): Desde el curso 2023/24 hasta el curso 2026/27	
FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: Octubre 2024	

ABREVIATURAS: CF: ciclo formativo, RA: resultados de aprendizaje, CE: criterios de evaluación, UT: unidades de trabajo

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

- **REAL DECRETO 687/2007**, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 12/05/2010).
- **ORDEN de 6 de junio de 2011**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina (BOJA 21/07/2011).
- **Resolución de 26 de junio de 2024**, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se dictan Instrucciones para regular aspectos relativos a la organización y al funcionamiento del curso 2024/2025 en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del Ciclo Formativo relacionados a continuación:

- a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial, identificando y analizando los componentes del mismo, para definir los productos que ofrece la empresa.
- b) Identificar los productos que ofrece la empresa, reconociendo sus características, para diseñar los procesos de producción.
- c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.
- d) Identificar los componentes de la oferta gastronómica, analizando y caracterizando sus variables, para determinar la oferta de productos culinarios.
- e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.
- f) Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- i) Reconocer las diferentes técnicas, fases y procedimientos culinarios, identificando sus características y secuenciación, para organizar la realización de las elaboraciones culinarias.
- j) Emplear elementos y técnicas decorativas, relacionándolas con las características del producto final, para supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.
- l) Organizar los recursos, analizando y relacionando las necesidades con el ámbito de la ejecución,

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
		MD850202		
		Revisión 2	Pág. 2/18	
PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL				

para controlar el desarrollo de los servicios en cocina.

m) Controlar los datos originados por la producción en cocina, reconociendo su naturaleza, para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.

n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés en su caso.

ñ) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

o) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y organización de trabajo y de la vida personal.

p) Tomar decisiones de forma fundamentada analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.

q) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.

r) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES Y PARA LA EMPLEABILIDAD (Orden)

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

a) Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.

b) Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

c) Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.

d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.

e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.

f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

g) Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.

h) Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.

i) Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.

j) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

k) Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.

l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir

			28/10/2024		 Junta de Andalucía	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202		
				Revisión 2		Pág. 3/18

con sus expectativas y lograr su satisfacción.

n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

ñ) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.

o) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

a) El significativo cambio en los hábitos y estilos de vida de los consumidores (lejanía del puesto de trabajo y de los centros escolares, incorporación de la mujer a la vida laboral, entre otros) así como la ruptura de la transmisión de conocimientos y cultura culinaria junto con la proliferación de centros comerciales donde se pueden compaginar compras, comida y ocio, con datos con gran influencia en el sector de la Hostelería y la Restauración.

b) En cuanto a la tipología de establecimientos, la tendencia del mercado apunta hacia un estancamiento, en cuanto a crecimiento se refiere, de los restaurantes tradicionales, de lujo, y de los llamados «de autor» –en España existe el triple de restaurantes por persona que en el resto de Europa–, mientras que se prevé una gran expansión y consolidación de las empresas dedicadas a la restauración colectiva (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de ocio, etc.) y de las llamadas «empresas de restauración moderna» o «neorrestauración», que abarcan un gran ámbito de gama y conceptos.

c) Debido a este gran crecimiento, la demanda de profesionales del sector de la restauración que sepan adecuarse y responder a las nuevas estructuras organizativas y productivas, es cada vez mayor. Así, estos profesionales, ayudados por la formación adecuada completada por la empresa y la propia experiencia, deberán ser capaces de conseguir y proporcionar elevados estándares de calidad, en el producto y en el servicio, a una clientela cada vez mayor y más exigente, a la que se debe intentar fidelizar, como estrategia básica ante el incremento de la competencia.

d) La evolución profesional, en cuanto a las funciones que serán desempeñadas por este titulado, se relaciona con las de dirección, comercialización de los productos y organización de las unidades de producción y servicio en cocina, entre otras. La evolución relacionada con el avance tecnológico se traducirá en la introducción de nuevas maquinarias, herramientas y productos, como pueden ser hornos de convección, mixtos programados, máquinas de vacío y vacío compensado, sistemas de distribución diferida en el tiempo y en el espacio, productos de 4.ª y 5.ª gama, otros productos ultracongelados, programas informáticos para el control y registro de procesos de producción, programas informáticos de gestión y el uso continuo de Internet para el intercambio de información. Por último, la evolución organizativa dependerá, en gran medida, de las características de los equipos y maquinarias, adecuadas éstas, a su vez al tipo de oferta gastronómica.

e) En lo referente a la organización de la producción y de las tareas, puede destacarse la producción

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
		MD850202		
		Revisión 2	Pág. 4/18	
PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL				

en cocinas centrales, que facilita la estandarización de los procesos y la optimización de los recursos.

5. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO (U OTRAS PROPUESTAS DIDÁCTICAS), RA Y TEMPORALIZACIÓN

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMES -TRE	Nº HORAS	%NOTA
g,k,ñ,o,p	a,b,f,ñ,o,p,r	RA1. Asesora en el diseño de espacios y equipamientos, determinando las infraestructuras mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema productivo	Sistemas de producción culinaria. Asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos	2º	20	20
a,b,c,d,e,f,h,i,j,k,ñ,o,p	a,b,c,d,f,n,ñ,r	RA2. Reconoce sistemas de producción culinaria identificando sus características y especificidades	Reconocimiento de sistemas de producción culinaria	1º, 2º	20	20
a,b,c,d,e,f,h,i,j,k,l,m,n,ñ,o,p,q,r	a,b,c,d,e,f,g,h,o,p	RA3. Programa actividades para la producción y el servicio en cocina, determinando y planificando los recursos materiales y humanos	Programación de actividades para la producción y el servicio en cocina	1º, 2º	25	20
a,b,c,d,e,f,h,i,j,k,l,m,n,ñ,o,p,q,r	a,c,d,e,g,h,i,j,k,l,m,ñ,o,p,r	RA4. Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.	Supervisión de procesos de producción y/o servicio en cocina	1º, 2º	20	20
f,m,ñ,o,p,q	a,e,g,l,ñ,p,r	RA5. Controla consumos analizando la documentación e Información necesarias para cumplir con los presupuestos establecidos	Control de consumos	1º, 2º	20	20
TOTAL					105	100%

- 5. OG=Objetivos generales. CPPS=Competencias profesionales y para la empleabilidad.**
- ✓ En las columnas **OG, CPPS y RA**, el número o letra se corresponde con la Orden.
 - ✓ **El profesorado identificará los OG y CPPS que estén directamente relacionados con el RA.** Pueden ser todos los que en la Orden se relacionan con el módulo o alguno/os de ellos (ver puntos 2 y 3 de esta programación).
 - ✓ **Insertar** tantas filas como sean necesarias para completar los RA.
 - ✓ La **determinación de las UT** debe realizarse tras un análisis previo del módulo profesional.
 - ✓ **La asociación de UT con RA**, en función de las características del RA y tras valorar su peso formativo, puede ser:
 - o **Una UT por cada RA.**
 - o **Varias UT por cada RA.**
 - o **Otros** (Debe ser visado por el Equipo Directivo).
 - ✓ **Peso de las UT:** las UT pueden tener el mismo peso o valor (la nota trimestral/final será la media aritmética) o no (la nota trimestral/final será la media ponderada)

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
		MD850202		
		Revisión 2	Pág. 5/18	
PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL				

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA	
UNIDAD TRABAJO 1: ASESORAMIENTO EN EL DISEÑO DE ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS.	
1. TEMPORALIZACIÓN: 20 horas	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA 1. Asesora en el diseño de espacios y equipamientos, determinando las infraestructuras mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema productivo	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) <ul style="list-style-type: none"> a) Se han descrito las condiciones generales de las instalaciones y equipamientos asociadas a los diversos sistemas productivos en cocina. b) Se ha tenido en cuenta la normativa vigente en materia de infraestructuras inmobiliarias en los espacios de cocina, así como la aplicación de los principios de higiene. c) Se han identificado los aspectos previos a tener en cuenta para el diseño de espacios en cocina. d) Se han reconocido los condicionantes de seguridad alimentaria relacionados con el diseño de espacios en cocina. e) Se han analizado los aspectos de funcionalidad a tener en cuenta para el diseño de espacios y equipamientos en cocina. f) Se han relacionado los conceptos de operatividad o productividad con la optimización de procesos, las previsiones de crecimiento y los espacios y equipamientos en cocina. g) Se han identificado y distribuido las diversas zonas y anexos necesarios para la producción, servicio, distribución, almacenamiento y otros en cocina. h) Se han definido los diversos circuitos y flujos de mercancías, personal, productos y transporte/distribución en las diversas zonas determinadas. i) Se ha tenido en cuenta la relación entre el diseño de los espacios y equipamientos y el volumen previsto de producción/ servicio en cocina. j) Se han identificado los equipamientos adecuados a cada zona, relacionados con los diversos sistemas de producción culinaria. k) Se han reconocido las nuevas tecnologías relacionadas con los equipamientos en cocina. 	4. CONTENIDOS ORIENTATIVOS (Orden) <ul style="list-style-type: none"> - El espacio de cocina. Características generales de las instalaciones según los diversos sistemas de producción. - Criterios previos al diseño. <ul style="list-style-type: none"> • Tipo de establecimiento, sistema de producción y/o servicio y oferta gastronómica que se va a ofrecer. - Criterios de diseño. <ul style="list-style-type: none"> • Seguridad alimentaria (limpieza, contaminación cruzada, gestión de residuos, almacenamiento de materiales y otros). • Funcionalidad de los espacios. • Operatividad o productividad (logística, previsión de crecimiento, optimización de procesos). • Delimitación e interrelación de zonas (zonas frías, zonas calientes, zonas de distribución/servicio, almacenamiento, anexos y otros). • Determinación de los circuitos (flujos de mercancías, personal, productos intermedios y finales, transporte y distribución y otros). • Dimensionado. Relación adecuada de los espacios con el volumen previsto de producción/servicio. • Normativa relacionada con las infraestructuras inmobiliarias (suelos, paredes, iluminación, aguas y otros). • Aplicación de los principios de higiene. Adecuación a la normativa higiénico-sanitaria. - Dotaciones de equipamiento adecuados a los diversos sistemas productivos. Nuevas tecnologías relacionadas con la producción culinaria.
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
Ejercicios propuestos del libro de texto de Altamar de la U.D. 1.	Para la superación del R.A.1 el alumno/a deberán de obtener una media mayor o igual a cinco de los criterios de evaluación, según la estructura de tareas que se describen en el apartado de instrumentos de evaluación

	 	28/10/2024		 Junta de Andalucía
		MD850202		
		Revisión 2	Pág. 6/18	
PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL				

	de la programación de aula.
Observación directa de las sesiones prácticas con la hoja de seguimiento correspondiente.	Se detalla en la programación de aula la ponderación de los criterios de evaluación.
Pruebas y exposiciones	

MÓDULO: GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA UNIDAD TRABAJO 2: RECONOCIMIENTO DE SISTEMAS DE PRODUCCIÓN CULINARIA.	
1. TEMPORALIZACIÓN: 20 horas	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA 2. Reconoce sistemas de producción culinaria identificando sus características y especificidades	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) a) Se han descrito y analizado los diversos sistemas de producción culinaria. b) Se han caracterizado los diferentes sistemas de distribución y servicio, en su caso. c) Se han relacionado los sistemas de producción con los sistemas de distribución culinaria y viceversa. d) Se han reconocido los métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución. e) Se han ejemplificado mediante diagramas los procesos y subprocesos relacionados con cada sistema de producción en cocina. f) Se han clasificado y caracterizado los diversos sistemas de producción en cocina y se han valorado las ventajas e inconvenientes de cada uno. g) Se han relacionado los sistemas de producción culinaria con las diversas fórmulas de restauración. h) Se han identificado y analizado los factores que determinan la elección de los sistemas de producción en cocina. i) Se ha reconocido y analizado la normativa relacionada con los sistemas de producción culinaria	4. CONTENIDOS ORIENTATIVOS (Orden) Sistemas de producción culinaria. Descripción y análisis. <ul style="list-style-type: none"> Cocina tradicional, cocina de colectividades, cocina central, hot filling, línea fría (cook & chill), línea caliente, cocina 45, cocina satélite y otros. Sistemas de distribución y servicio, en su caso, de cada sistema de producción. Características. Consumo inmediato. Consumo diferido en el tiempo y/o en el espacio. Distribución en frío o en caliente. Reentalización. Métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución. Abatimiento, EAM, vacío, pasteurización, esterilización y otros. Diagramas de procesos y subprocesos de cada sistema de producción/distribución. Ventajas e inconvenientes de los diversos sistemas productivos. Relación de los diferentes sistemas de producción culinaria con los tipos de restauración. Factores que determinan la elección de un sistema productivo. Normativa relacionada con los diferentes sistemas de producción culinaria.
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
Ejercicios propuestos del libro de texto de Altamar de la U.D. 2.	Para la superación del R.A.2 el alumno/a deberán de obtener una media mayor o igual a cinco de los criterios de evaluación, según la estructura de tareas que se describen en el apartado de instrumentos de evaluación de la programación de aula.
Observación directa de las sesiones prácticas con la hoja de seguimiento correspondiente.	Se detalla en la programación de aula la ponderación de los criterios de evaluación.
Pruebas y exposiciones	

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
		MD850202		
		Revisión 2	Pág. 7/18	
PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL				

MÓDULO: GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA UNIDAD TRABAJO 3: PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES PARA LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO EN COCINA	
1. TEMPORALIZACIÓN: 25 horas	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA 3. Programa actividades para la producción y el servicio en cocina, determinando y planificando los recursos materiales y humanos	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) <ul style="list-style-type: none"> a) Se ha analizado la información incluida en los documentos relacionados con la producción en cocina. b) Se ha relacionado la producción culinaria con las ofertas gastronómicas. c) Se han calculado y determinado los recursos materiales y humanos necesarios para la producción y se han determinado las funciones de cada uno de los integrantes del equipo de cocina. d) Se han realizado los cuadrantes de calendarios y horarios del personal del departamento. e) Se han planificado y secuenciado las fases de la producción. f) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados. g) Se han identificado las medidas de control relacionadas con la trazabilidad que debe realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria. h) Se han identificado las medidas de control, relacionadas con el sistema APPCC, que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria y se han determinado los puntos de control crítico. i) Se ha reconocido el procedimiento de realización de la guía de prácticas correctas de higiene (GPCH). j) Se han realizado los diagramas de procesos y los protocolos de actuación necesarios. k) Se han reconocido y atendido las necesidades de información y formación al personal sobre las actividades programadas 	4. CONTENIDOS ORIENTATIVOS (Orden) <ul style="list-style-type: none"> - Análisis de la documentación e información previa relacionada con las actividades de producción en cocina. <ul style="list-style-type: none"> • Selección y/o determinación de ofertas. • Estudio y cálculo de necesidades para determinar recursos materiales y humanos. - Organigramas de personal y funciones para las actividades de producción y/o servicio en su caso. <ul style="list-style-type: none"> • Horarios, turnos, cuadrantes y otros. • Coordinación vertical y horizontal. - Planificación y secuenciación de fases y tareas asociadas a las actividades de producción. <ul style="list-style-type: none"> • Fases de la producción culinaria. • Trazabilidad de los productos. Definición. Fases hacia atrás, en los procesos y hacia delante. • Realización de diagramas de procesos. • Determinación de los puntos de control crítico de cada etapa del proceso productivo, según el sistema APPCC. • Procedimiento de realización de guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). • Protocolos de actuación de las distintas actividades. Definición y características. • Procedimientos de realización. • Escalas de tiempos y resultados estimados. • Información y formación al personal sobre las actividades programadas.
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
Ejercicios propuestos del libro de texto de Altamar de la U.D. 3.	Para la superación del R.A.3 el alumno/a deberán de obtener una media mayor o igual a cinco de los criterios de evaluación, según la estructura de tareas que se describen en el apartado de instrumentos de evaluación de la programación de aula.
Observación directa de las sesiones	Se detalla en la programación de aula la ponderación de

	 	28/10/2024		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 8/18	

prácticas con la hoja de seguimiento correspondiente.	los criterios de evaluación.
Pruebas y exposiciones	

MÓDULO: GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA	
UNIDAD TRABAJO 4: SUPERVISIÓN DE PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y/O SERVICIO EN COCINA	
1.TEMPORALIZACIÓN: 20 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA 4. Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) a) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para las operaciones previas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios. b) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios. c) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados. d) Se han reconocido los productos culinarios más adecuados a las técnicas relacionadas con los diferentes sistemas productivos. e) Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios f) Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria. g) Se han realizado elaboraciones culinarias aplicando los procedimientos asociados a cada sistema de producción en cocina. h) Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato. i) Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de las mismas. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	4.CONTENIDOS ORIENTATIVOS (Orden) - Aplicación de protocolos de actuación y controles relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y de acabado de productos culinarios, con respecto a la higiene, la distribución de las materias primas y las operaciones de preelaboración, entre otros. - Aplicación de protocolos de actuación y controles previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios. - Objetivos de venta. Prioridades en el consumo de las elaboraciones. - Diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos. - Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria. - Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
Ejercicios propuestos del libro de texto de Altamar de la U.D. 4.	Para la superación del R.A.4 el alumno/a deberán de obtener una media mayor o igual a cinco de los criterios de evaluación, según la estructura de tareas que se describen en el apartado de instrumentos de evaluación de la programación de aula.
Observación directa de las sesiones	Se detalla en la programación de aula la ponderación de

			28/10/2024		 Junta de Andalucía	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202		
				Revisión 2		Pág. 9/18

prácticas con la hoja de seguimiento correspondiente.	los criterios de evaluación.
Pruebas y exposiciones	

MÓDULO: GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA UNIDAD TRABAJO 5: CONTROL DE CONSUMOS	
1. TEMPORALIZACIÓN: 20 horas	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA 5. Controla consumos analizando la documentación e información necesarias para cumplir con los presupuestos establecidos.	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) <ul style="list-style-type: none"> a) Se ha descrito toda la documentación necesaria para el control de los consumos en cocina. b) Se han analizado las fichas técnicas de producción y se han realizado la actualización de las mismas, siempre que sea preciso. c) Se han realizado los cálculos de consumo por actividad, períodos determinados, productos y otros. d) Se han formalizado los documentos para el control de consumos. e) Se han calculado las desviaciones entre los consumos reales y las previsiones predeterminadas. f) Se han formalizado los informes preceptivos a las áreas de administración y gestión de la empresa. g) Se han utilizado aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en empresas de restauración. 	4. CONTENIDOS ORIENTATIVOS (Orden) <p>Control de consumos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Documentación relacionada con los consumos y costes en las unidades de producción en cocina. - Fichas de producción. Análisis y ajuste/actualización de costes de materias primas, rendimientos y escandallos. • Fichas de control de consumos. Por actividad/servicio, por períodos, por productos y otros. • Cálculo de desviaciones. • Formulación de informes. - Aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en restauración.
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
Ejercicios propuestos del libro de texto de Altamar de la U.D.5.	Para la superación del R.A.5 el alumno/a deberán de obtener una media mayor o igual a cinco de los criterios de evaluación, según la estructura de tareas que se describen en el apartado de instrumentos de evaluación de la programación de aula.
Observación directa de las sesiones prácticas con la hoja de seguimiento correspondiente.	Se detalla en la programación de aula la ponderación de los criterios de evaluación.
Pruebas y exposiciones	

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
		MD850202		
		Revisión 2	Pág. 10/18	
PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL				

7. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

1. Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
2. Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
3. Educación para la igualdad en ambos sexos.
4. Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
5. Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
6. Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
7. Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
8. Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
9. Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
10. Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.

Se concretarán en la Programación de Aula.

CONTENIDOS RELATIVOS AL COMPORTAMIENTO RESPONSABLE EN LÍNEA

El comportamiento responsable en entornos en línea es fundamental para garantizar el respeto a los derechos de autor y la protección de la privacidad y seguridad de las personas. En este sentido, es importante trabajar en este módulo profesional con contenidos relacionados con las normas de propiedad intelectual y de copyright, así como de comportamiento responsable y seguro cuando se utilizan los medios digitales.

Es necesario que los estudiantes comprendan que cualquier obra que se encuentre en Internet, como imágenes, textos, videos, música, etc., está protegida por derechos de propiedad intelectual, y que su uso sin la debida autorización puede incurrir en un delito de violación de los derechos de autor. licencias:

- **Licencias Creative Commons (CC)**, licencias flexibles que permiten a los creadores de contenido compartir su obra de manera gratuita y legal con condiciones específicas. En este sentido, es necesario explicar las diferentes licencias CC y sus características, para que los estudiantes sepan identificar y utilizar adecuadamente las obras con licencias libres: condiciones que establecen para la utilización de la obra, como la atribución al autor, la no modificación de la obra original, la prohibición de uso comercial, entre otros.
- **Copyright**: es una forma de protección de los derechos de autor que establece que cualquier obra original está protegida desde el momento en que se crea, sin necesidad de registro ni formalidad alguna. Los derechos de autor permiten a los autores controlar la forma en que se utiliza su obra y autorizar su uso por parte de terceros.

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	28/10/2024		 Junta de Andalucía	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202		
			Revisión 2	Pág. 11/18		

- **Licencias GPL (GNU General Public License):** son licencias de software libre que permiten a los usuarios ejecutar, copiar, distribuir y modificar el software. El software que se distribuye bajo una licencia GPL es de acceso libre y gratuito, y cualquier modificación o mejora que se realice debe compartirse también bajo la misma licencia.
- **Licencias de dominio público:** son licencias que permiten la libre utilización y modificación de la obra sin restricciones. En otras palabras, el autor renuncia a sus derechos de propiedad intelectual y cede la obra al dominio público.
- **Licencias de software propietario:** son licencias que establecen restricciones sobre el uso y distribución del software, limitando las posibilidades de copia, modificación o redistribución del mismo.

Asimismo, es fundamental que los estudiantes aprendan a utilizar bancos de imágenes libres de copyright para evitar cualquier tipo de infracción. En este sentido, se trabajará en cómo buscar y descargar imágenes de bancos de imágenes gratuitos que respeten los derechos de autor. Por otro lado, es importante que los estudiantes aprendan a citar correctamente las fuentes y realizar atribuciones a las autorías, para dar el crédito correspondiente a los creadores de los contenidos que utilicen.

Finalmente, es necesario concienciar y aprender acerca de los riesgos que conlleva un uso inadecuado de los medios digitales. Así, se incluirán medidas preventivas para el uso responsable y seguro de los medios digitales y evitar riesgos, tanto para la seguridad personal como para la privacidad y la reputación en línea. Algunos de los riesgos más comunes son:

- **Ciberacoso:** el acoso y la intimidación a través de medios digitales pueden ser más fáciles de ocultar y, por lo tanto, más difíciles de detectar. El ciberacoso puede tener un impacto negativo en la autoestima, la salud mental y el rendimiento académico o laboral.
- **Phishing:** El phishing es un tipo de estafa que intenta obtener datos, contraseñas, cuentas bancarias, números de tarjetas de crédito o del documento nacional de identidad de la víctima mediante engaño para utilizarlos en el robo o sustracción de fondos de sus cuentas. Generalmente se obtienen estos datos solicitando al usuario datos personales haciéndose pasar por una empresa o entidad pública con la excusa de comprobarlos o actualizarlos. Esta petición de datos se suele realizar a través de un SMS, whatsapp, una llamada telefónica, un correo electrónico o una ventana emergente durante la navegación por Internet.
- Exposición a **contenido inapropiado:** los jóvenes pueden estar expuestos a contenido inapropiado en línea, como pornografía o violencia, que puede ser perjudicial para su desarrollo.
- **Adicción a la tecnología:** el uso excesivo de dispositivos digitales puede llevar a una adicción a la tecnología, lo que puede afectar negativamente la salud mental y el bienestar.
- **Compras de juegos en línea:** Son una actividad recurrente entre los jóvenes. Los riesgos se encuentran en las estafas o robos cuando se adquieren estos juegos en plataformas de dudosa procedencia.
- **Apuestas en línea:** Son una serie de actividades virtuales que generan adicción en adultos, como adolescentes. Estas están relacionadas con los juegos de azar.
- **Fuga de información:** compartir información personal en línea puede llevar a la fuga de información, lo que puede tener consecuencias negativas para la privacidad y la seguridad.
- **Sexting:** el envío de mensajes o imágenes sexualmente explícitas a través de medios digitales puede tener graves consecuencias, como el acoso, la difamación o incluso el acoso sexual.
- **Virus y software malicioso.** Alumnado y profesorado utilizan a diario los equipos

			28/10/2024		 Junta de Andalucía	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202		
				Revisión 2		Pág. 12/18

informáticos de nuestro Centro para desarrollar diferentes tareas, ya sean académicas, evaluativas o administrativas. Por ello, es esencial llevar a cabo una serie de consejos para garantizar la seguridad de los datos y la protección frente a troyanos, gusanos, spyware, malware, adware, ransomware o apps maliciosas. Es importante que los usuarios de medios digitales conozcan estos riesgos y tomen medidas para proteger su seguridad y privacidad en línea, como el uso de contraseñas seguras, la verificación de la autenticidad de los mensajes y la limitación del tiempo de uso de los dispositivos digitales.

Nuestro Centro cuenta con el **Manual del buen uso del equipamiento informático**, donde se puede ahondar en esta materia.

8. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE (Orden)

8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de desarrollo de los procesos productivos de elaboraciones de pastelería y repostería, así como las propias del desarrollo de los servicios en cocina.

Las funciones de producción y servicio en cocina de elaboraciones de pastelería y repostería incluyen aspectos como:

- El análisis de información y necesidades.
- La preparación y mantenimiento de las zonas de producción, equipos y maquinaria.
- El reconocimiento de las necesidades de aprovisionamiento interno.
- Las manipulaciones previas de materias primas.
- La elaboración de productos de pastelería y repostería.
- La terminación/presentación.
- La conservación/envasado.

8.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La preparación de las zonas de producción.
- El reconocimiento y la interpretación de la información previa necesaria para el desarrollo de los procesos productivos de elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- La determinación de recursos y necesidades de coordinación.
- La aplicación adecuada de los procedimientos para la realización de elaboraciones básicas de pastelería y repostería.
- La elaboración de todo tipo de postres.
- La decoración y presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.
- El desarrollo de los servicios en cocina, desde el preservicio a las tareas posteriores al desarrollo de los mismos

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 13/18	

9. METODOLOGÍA

Las decisiones que debemos adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UT tendrán en cuenta:

1. Los aprendizajes derivados de los CE pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar. Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:

- Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...
- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...
- Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).

2. Estrategias de enseñanza-aprendizaje. La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje.

3. Tipos de actividades. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:

- Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.
- Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.
- Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y, en el caso de las complementarias, con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).
- Actividades individuales y en grupo.

4. Espacios. Aula ordinaria, aula de gestión, aula-taller...

5. Recursos educativos abiertos

En esta programación didáctica contempla la posibilidad de integrar el uso de recursos educativos abiertos (REA) en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje.

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	28/10/2024		 Junta de Andalucía	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202		
				Revisión 2		Pág. 14/18

Un recurso educativo abierto (REA) es un material didáctico que se encuentra disponible de forma gratuita y en línea, permitiendo que cualquier docente pueda acceder, utilizar, modificar y distribuirlo sin restricciones. Estos recursos pueden ser de diversos formatos, como textos, imágenes, audios, videos, animaciones, software, entre otros, y son creados con el objetivo de apoyar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Los REA se caracterizan por ser accesibles, reutilizables, adaptables y compartir sus contenidos con la comunidad educativa de manera abierta y colaborativa. Además, se basan en la filosofía de compartir el conocimiento y promover la educación de manera gratuita y sin restricciones.

La integración de estos recursos educativos abiertos (REA) en este módulo profesional es una excelente oportunidad para enriquecer y diversificar el proceso de enseñanza y aprendizaje. Los REA pueden ser de elaboración propia o provenir de repositorios oficiales que garanticen su calidad y pertinencia.

Los REA pueden ofrecer contenidos especializados y actualizados para el campo laboral específico del estudiante, y permiten a los docentes personalizar el aprendizaje y adaptarlo a las necesidades y preferencias del estudiante. Además, el uso de REA puede fomentar habilidades tecnológicas y digitales, de búsqueda de información, de selección y valoración de fuentes, así como de capacidad para trabajar colaborativamente. También pueden fomentar la creatividad, la innovación y el espíritu emprendedor, aspectos muy valorados en el mundo laboral actual.

10. EVALUACIÓN

10.1. CONSIDERACIONES GENERALES

1. La evaluación se realiza teniendo en cuenta los RA y los CE, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo y establecidos en la normativa.
2. Según lo establecido por el art. 44 de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo de ordenación e integración de la Formación Profesional, la evaluación del aprendizaje del alumnado deberá efectuarse de forma continua, formativa e integradora y realizarse por ámbitos y proyectos, teniendo en cuenta la globalidad del ciclo desde la perspectiva de las nuevas metodologías de aprendizaje
3. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas.
4. No se pueden poner mínimos en la nota de un instrumento de evaluación (por ejemplo, un mínimo de 3 en el examen para hacer media con trabajos, ejercicios de clase...).
5. Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados CE a dicho alumno/a en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados CE que no vuelvan a ser evaluados durante el curso. En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el periodo de recuperación/mejora de la calificación:

En 1º en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.

En 2º en el periodo de recuperación entre la 2ª evaluación parcial y la final.

10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

			28/10/2024		 Junta de Andalucía	
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202		
				Revisión 2		Pág. 15/18

1. En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de momentos e instrumentos de evaluación para poder aplicar correctamente los CE asociados a cada RA. Se diseñan diversos instrumentos y el peso de la calificación se reparte, sin que se de relevancia excesiva a unos sobre otros, para favorecer la evaluación continua.

2. Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar y medir los aprendizajes se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE. Usaremos:

-Para observación: fichas de observación...

-Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...

-Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...

-Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.

3. Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.

4. Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

5. Todos los documentos, incluidos los instrumentos, utilizados en el proceso de evaluación del alumno/a estarán a disposición del mismo o de sus representantes legales en caso de minoría de edad. Se facilitará copia de los mismos si los solicita el alumno/a o sus representantes legales en caso de minoría de edad.

10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

1. Todas las UT/RA tendrán/no tendrán el mismo peso. Ver tabla de UT en apartado 5.

2. Todos los CE tendrán/no tendrán el mismo peso. Ver tabla de UT en apartado 6.

3. La calificación del MP será la media aritmética/ponderada de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.

4. Para superar el MP el alumno/a deberá alcanzar todos los RA asociados al módulo, cada uno con una calificación igual o superior a 5, entendida para cada RA como evidencia de la adquisición del mismo.

5. Para superar un RA se hará la media aritmética/ponderada de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.

6. En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.

7. En el periodo ordinario de evaluación los criterios de calificación se establecerán para cada UT/RA ligados a los instrumentos de evaluación utilizados. Ej.: Observación, tareas y trabajos (X%), Exámenes (X%).

8. No se puede incluir % de actitud (competencias personales y sociales) de manera independiente con un peso en la nota global. Pueden valorarse en los distintos instrumentos de evaluación.

9. Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente, dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del MP que será la que aparecerá como nota de evaluación final.

10. En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente, dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del MP que aparecerá como nota de evaluación final.

11. La nota trimestral será la media aritmética/ponderada de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media aritmética/ponderada de todas las UT/RA.

	 	28/10/2024		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 16/18	

12. Las notas trimestrales y finales se redondean.
13. En aquellos MMPP que tengan un carácter de progresividad en los aprendizajes, la adquisición de RA que impliquen necesariamente la adquisición de RA anteriores, supondrá que dichos RA anteriores han sido adquiridos aun si dichos RA no fueron adquiridos en su momento. Cuando se dé esta circunstancia para ciertos RA, será recogida en la programación.
14. Los módulos de Libre Configuración de 2º se evalúan de forma independiente en el primer y segundo trimestre y aparecen en Séneca con una calificación individual como un módulo más en cada trimestre. En la evaluación final, la calificación de la libre configuración supondrá un 15% de la calificación del módulo al que va asociada.

10.4. AUTOEVALUACIÓN Y COEVALUACIÓN

En esta programación didáctica se contempla la posible utilización de la autoevaluación y la coevaluación como herramientas de evaluación del alumnado en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje.

En primer lugar, se podrá utilizar la autoevaluación al final de cada unidad didáctica o resultado de aprendizaje, para que los estudiantes evalúen su propio trabajo y desempeño y reflexionen sobre lo que han aprendido y cómo han conseguido hacerlo. Se les proporcionará una lista de criterios de evaluación y se les pedirá que evalúen su propio trabajo en función de esos criterios. Además, se les dará la oportunidad de comentar sobre lo que les ha resultado más difícil, lo que les ha resultado más fácil, y qué estrategias han utilizado para conseguir aprender.

En segundo lugar, se podrá hacer uso de la coevaluación en los proyectos de grupo. Cada grupo tendrá la oportunidad de evaluar el trabajo de sus compañeros de grupo en función de los criterios establecidos por el profesorado. Se les pedirá que proporcionen retroalimentación constructiva y que identifiquen las fortalezas y debilidades de cada miembro del grupo. La coevaluación es de gran utilidad para fomentar la colaboración entre los estudiantes y para que puedan aprender a trabajar en equipo de manera más eficaz.

Estas herramientas ayudarán al profesorado a evaluar de manera más precisa el trabajo y el desempeño de los estudiantes.

11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

1. Se recogerán en la Programación de Aula durante el periodo ordinario de evaluación las actividades de apoyo dirigidas a ayudar a los alumnos/as que necesiten de medidas encaminadas a facilitarles el logro de determinados RA.
2. Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstas para el periodo de recuperación/mejora se recogerán específicamente en el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora.
3. Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:
 - RA y CE no superados/ mejorables.
 - Plan de trabajo.
 - Momentos e instrumentos de evaluación.
 - Criterios de calificación.
 - Horario y calendario
 - Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo.

	 	28/10/2024		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 17/18	

12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

1. Para los alumnos/as que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc. Se recogerán en la Programación de Aula.
2. Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.
3. En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación no significativa y/o de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Apuntes del profesor.

Libro de texto: Ángela Asensi, Elena Martínez, Francisca Sempere (2020). Gestión de la producción en Cocina. Editorial Altamar.

Material audiovisual: PC, impresora, cañón, impresos y documentación.

Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.)

Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.).

Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.).

Material electromecánico (cortadoras, envasadora de vacío, termoselladora, picadoras, brazos trituradores, etc.).

Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, armarios, etc. Balanzas, termómetros, balanzas de precisión y básculas, etc.).

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se proponen para este módulo las siguientes:

ACTIVIDAD	RA	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
Clase magistral de un chef de prestigio. (Complementaria)	RA3 y RA4	Cuestionario para el alumno
Visita a un centro de producción culinaria tipo catering o de restauración en diferido. (Complementarias)	RA 2	Cuestionario para el alumno
Visita a un hotel para analizar su oferta gastronómica y su gestión de la producción.	RA 2	No evaluable

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
		MD850202		
		Revisión 2	Pág. 18/18	
PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL				

(Extraescolar)		
Se aprobarán en reunión de Equipo Docente y de Departamento de Familia a principios de cada curso escolar.		

15. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, que forma parte del Proyecto Funcional, tendrá una vigencia de 4 años desde su elaboración. No obstante, lo anterior, anualmente y antes del 31 de octubre, las programaciones podrán ser revisadas y modificadas si procede.

Cada trimestre se revisará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.

En la Memoria Final se recogerán las variaciones para el curso siguiente.