

IES CERRO DE LOS INFANTES (PINOS PUENTE)	RESUMEN INFORMATIVO DE PROGRAMACIÓN			
	CICLO:	FP BÁSICA ACTIVIDADES DOMÉSTICAS Y LIMPIEZA DE EDIFICIOS		
	DEPARTAMENTO:	SERVICIOS A LA COMUNIDAD	GRUPO:	1º
	MOD. PROF.:	COCINA DOMÉSTICA		

Este documento es un **extracto de carácter meramente informativo** de la Programación Didáctica del módulo profesional correspondiente, para el curso lectivo 2021/2022, disponible para consulta el departamento para quienes lo soliciten.

OBJETIVOS GENERALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- b) Preparar y elaborar platos de comida casera más habituales, utilizando técnicas básicas de cocinado y utilizando recetas culinarias y aplicando normas de higiene.
- l) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- n) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- p) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- q) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- r) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- s) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- t) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales que se relacionan a continuación:

- b) Organizar y, en su caso realiza, las actividades domésticas relacionadas con la elaboración de alimentos en domicilios particulares, conservando los productos adquiridos, manipulando, almacenando y cocinando en condiciones higiénicas saludables y según las instrucciones recibidas
- q) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- l) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio históricoartístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
- ñ) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- t) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- p) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- o) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.

CONTENIDOS Y TEMPORIZACIÓN

BLOQUE I	UD1	OPERACIONES DE COMPRA DE ALIMENTOS Y DE PRODUCTOS DOMICILIARIA
BLOQUE II	UD2	PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS
BLOQUE III	UD3	OPERACIONES DE PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS CULINARIOS
BLOQUE IV	UD4	TÉCNICAS DOMÉSTICAS DE COCINA
BLOQUE V	UD5	TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS
BLOQUE VI	UD6	LAS TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS

		RA
1ª EVAL 2ª EVAL 3ª EVALUACION	UD1 OPERACIONES DE COMPRA DE ALIMENTOS Y DE PRODUCTOS DOMICILIARIA	RA1
	UD2 PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS	RA 2
	UD3 OPERACIONES DE PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS CULINARIOS	RA3
	UD4 TÉCNICAS DOMÉSTICAS DE COCINA	RA4
	UD5 TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS	RA5

IES CERRO DE LOS INFANTES (PINOS PUENTE)	RESUMEN INFORMATIVO DE PROGRAMACIÓN			
	CICLO:	FP BÁSICA ACTIVIDADES DOMÉSTICAS Y LIMPIEZA DE EDIFICIOS		
	DEPARTAMENTO:	SERVICIOS A LA COMUNIDAD		GRUPO:
	MOD. PROF.:	COCINA DOMÉSTICA		1º

Este documento es un **extracto de carácter meramente informativo** de la Programación Didáctica del módulo profesional correspondiente, para el curso lectivo 2021/2022, disponible para consulta el departamento para quienes lo soliciten.

UD6 LAS TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS		RA6
EVALUACIÓN		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		%
RA1	1. Elabora listas para la compra de alimentos, entre otros, según presupuesto establecido, garantizando la reposición y adecuándolas a características de la unidad convivencial y respetando las normas de consumo (caducidad, límite de consumo o conservación, entre otras).	16,66%
RA2	2. Realiza operaciones de almacenamiento de alimentos y otros productos de uso domiciliario, justificando los medios utilizados en la preservación y conservación de los mismos en condiciones de higiene y buen uso.	16,66%
RA3	3. Realiza operaciones de preelaboración de los productos culinarios más comunes en las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar, valorando criterios de consumo y caducidad a partir de un plan actuación.	16,66%
RA4	4. Elabora menús sencillos, aplicando las técnicas domésticas de cocina y siguiendo el plan de actuación establecido en función de las características de los destinatarios.	16,66%
RA 5	5. Realiza la limpieza de la vajilla, utensilios y electrodomésticos, cocina y zona de trabajo, aplicando criterios de eficacia y organización, siguiendo el plan de actuación trabajo.	16,66%
RA 6	6. Identifica y previene riesgos de toxiinfecciones alimentarias en las operaciones de manipulación de alimentos y preparación de comidas, aplicando las normas básicas y las condiciones higiénico-sanitarias relacionadas con la cocina doméstica.	16,66%
TÉCNICAS DE EVALUACIÓN		INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN
pruebas teóricas escritas Observación directa y sistemática. Supuestos prácticos Simulaciones Trabajos de carácter práctico		Diario de clase Rúbricas de evaluación Rúbricas de autoevaluación Rúbricas de coevaluación Listas de control
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		
<p>Para la evaluación el profesorado tendrá en cuenta el grado de consecución de los Resultados de Aprendizaje, de acuerdo con sus correspondientes criterios de evaluación, así como la adquisición de las Competencias y Objetivos generales del título.</p> <p>Siguiendo la Orden de 29 de septiembre de 2010 que regula la evaluación, la calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes.</p> <p>Para que un/a alumno/a pueda obtener una evaluación positiva en cada evaluación parcial, la suma de la ponderación de los criterios asociados a cada UD deberá ser al menos del 50%, calificación numérica de 5.</p> <p>La evaluación se realizará de forma continua. Para ello es necesario una asistencia regular y la participación en las actividades formativas programadas.</p>		
RECUPERACIÓN DE PENDIENTES		
<p>El/la alumno/a que tenga el módulo pendiente de evaluación positiva o quiera mejorar la calificación obtenida en el mismo, tendrá el derecho y el deber de asistir a clase y continuar con las actividades lectivas realizando actividades de refuerzo o mejora de competencias hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase. (1 al 24 de junio)</p> <p>El alumnado que tenga pendientes criterios de evaluación, se le diseñará un plan individualizado de atención a pendientes, dependiendo de los criterios de evaluación que no haya superado.</p>		

Recibido por el alumno/a o tutor/a en Pinos Puente (Granada) a ___ de _____ de 20__.

Fdo: _____