

JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
I.E.S. ASTA REGIA

CURSO 2º PRC

MATERIA : Productos de obrador

EL ALUMNADO TIENE QUE APRENDER A:

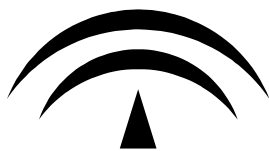
1. El alumno deberá fijar los precios de los productos elaborados y de las ofertas, analizando costes y beneficios.
2. El alumno deberá exponer los productos elaborados en vitrinas, describiendo y aplicando las técnicas de escaparatismo.
3. El alumno deberá cerrar la operación de venta, analizando los procedimientos de registro y cobro.
4. El alumno atenderá al cliente, caracterizando y aplicando las técnicas de comunicación.
5. El alumno resolverá quejas y reclamaciones, valorando sus implicaciones e la satisfacción del cliente.

TRABAJAMOS ASÍ:

- Tomaremos como base las elaboraciones realizadas en este curso para caracterizarlas y tipificarlas con precios y tipos de presentación
- Estableciendo grupos de trabajo.
- Ejecutando las operaciones.
- Resolución de problemas planteados de manera eficaz.
- Evaluando los resultados.
- Motivando al alumnado en su participación
- Fomentando el auto aprendizaje y la actitud de investigación.
- Aplicaremos la tormenta de ideas en determinados casos con exposición de las mismas.

EVALUAMOS ASÍ:

1. Conceptos (pruebas escritas y/u orales): 50%
2. Procedimientos (Trabajos a realizar en clase y/o en casa, ortografía y correcta expresión y exposición de los trabajos, además de asimilación de conceptos del curso anterior): 25%
3. Participación (Actitud y aptitud en el trabajo individual y en equipo en clase y participación en actividades extraescolares y complementarias, autonomía, comportamiento): 25%. En este caso este porcentaje se aplicará tomando como referencia las horas totales realizadas trimestralmente de este módulo.



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
I.E.S. ASTA REGIA

Para llevar a cabo esa evaluación tendremos en cuenta diversos parámetros e instrumentos de evaluación como son:

- Resultados de pruebas escritas en relación con los contenidos incluidos en la programación, valorando la limpieza, orden y claridad de ideas
- Realización de actividades y supuestos prácticos.
- La participación individual del alumnado en clase, el interés y su comportamiento y autonomía en el trabajo.
- Cuadernos de clase
- Comprensión y expresión oral y escrita.

Todo ello siguiendo los Procedimientos, Criterios de Evaluación y Calificación comunes para las enseñanzas de Formación Profesional Inicial aprobados por la coordinación de ciclos formativos del centro.

CÓMO PODEMOS RECUPERAR

Durante el periodo escolar se podrán realizar pruebas de recuperación a la finalización de cada trimestre de los diferentes módulos, todo ello supeditado a la disponibilidad de horario sin que se merme o dificulte la exposición y desarrollo por parte del profesorado del total de los contenidos del módulo. El alumno tendrá una sesión de recuperación oficial o evaluación final en Junio. Dichas sesiones se realizarán con carácter teórico-práctico donde se verán reflejados los contenidos y objetivos generales del ciclo, siendo indispensable alcanzarlos para superar el módulo. Se deja la puerta abierta a la posibilidad de completar estas sesiones con pruebas prácticas.

Las sesiones o pruebas de recuperación que darán como resultado la calificación de la Evaluación final se realizarán mediante la pertinente publicación del día y hora de la realización de dichas pruebas. Las pruebas de recuperación se dividirán según los contenidos de cada uno de los tres trimestres, es decir: Se realizará una prueba teórico y/o práctica de los contenidos en tres bloques, uno para el primer trimestre, otro para el segundo trimestre y otro para el tercer trimestre en diferentes días.

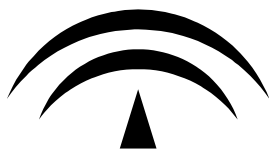
En relación a lo establecido en la Orden 29 de Septiembre de Evaluación de la Formación profesional el alumnado de primer curso de oferta completa que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial, o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año. Será en este periodo cuando se realizarán las pruebas de recuperación finales.

Para el caso de aquellos alumnos/as que deseen mejorar sus calificaciones y quieran presentarse a subir nota tendrían posibilidad de hacerlo en la evaluación final, presentándose de los trimestres que considere oportuno y en cualquier caso se quedaría con la segunda nota obtenida.

MATERIAL NECESARIO

Para realizar la práctica el alumno/a necesita su uniforme así como las herramientas más básicas, elementos que siempre debe tener en buen estado.

Para las distintas unidades utilizaré material audiovisual consistente en transparencias, diapositivas y vídeos que ayudarán a la comprensión y asimilación.



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
I.E.S. ASTA REGIA

CURSO 2º PRC

MATERIA : Productos de obrador

EL ALUMNADO TIENE QUE APRENDER A:

1.- El alumno adquirirá los conocimientos necesarios en relación con la nutrición y la composición alimentaria, incidiendo especialmente en los productos de panadería y confitería para un mejor conocimiento de qué es lo que comemos y como repercuten en nuestra actividad diaria. Junto a estos conocimientos se incidirá en la importancia de la información al consumidor sobre los productos ofertados centrándonos especialmente en el etiquetado como elemento fundamental de trazabilidad e información , así como de los diferentes métodos de envasado y embalado existentes en el sector.

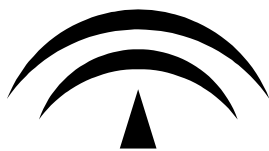
2.- Posteriormente y de manera íntimamente relacionada con el primer bloque, los alumnos comenzaran a recibir conocimientos relacionados con los sistemas de almacenaje y transporte de alimentos, no solo a nivel minorista y de comercio, sino también a nivel industrial.

3.- Siguiendo con la secuenciación lógica de los bloques, en este tercer bloque se expondrán los conceptos sobre las repercusiones de una mala conservación alimentaria y dando a conocer los diferentes métodos de conservación existentes en el mercado, explicando cuál es el más adecuado en cada momento.

4.- Por último entramos en un bloque con contenido práctico en su gran mayoría, pues los alumnos deben asimilar las diferentes patologías y procesos relacionados con la salud que están relacionados con la alimentación, haciendo hincapié en aquellas colectividades con necesidades especiales de alimentación y las precauciones que hay que tomar para elaborar los productos destinados a ellos. Es este un bloque esencial en la formación profesional de los alumnos, respondiendo a los requerimientos nutricionales presentes en la sociedad, adaptando en la elaboración de productos, los porcentajes y materias primas para disfrute de los clientes que así lo requieran y necesiten. Decir también que con estas enseñanzas el abanico profesional de estos alumnos se amplía hacia la restauración colectiva y social, entrando a formar parte de hospitales, geriátricos, guarderías, etc, justificando aún más la existencia de este ciclo formativo

TRABAJAMOS ASÍ:

- Tomaremos como referencia para trabajar en este módulo, las elaboraciones realizadas en el curso pasado y las que se realicen durante este curso.
- Partiremos de la base de que la elaboración de los productos alimentarios es un proceso continuo y no indivisible por lo que la interrelación de los contenidos son secuenciales y sin solución de continuidad.
- Estableciendo grupos de trabajo.
- Ejecutando las operaciones.
- Resolución de problemas planteados de manera eficaz.
- Evaluando los resultados.



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
I.E.S. ASTA REGIA

- Motivando al alumnado en su participación
- Fomentando el auto aprendizaje y la actitud de investigación.
- Aplicaremos la tormenta de ideas en determinados casos con exposición de las mismas.
- Los contenidos se programaran para que vayan lo más en concordancia posible con los contenidos a desarrollar en las horas de libre configuración al ser este módulo de productos de obrador al que se le asimilan esas horas de libre configuración.

EVALUAMOS ASÍ:

1. Conceptos (pruebas escritas y/u orales): 50%
2. Procedimientos (Trabajos a realizar en clase y/o en casa, ortografía y correcta expresión y exposición de los trabajos, además de asimilación de conceptos del curso anterior): 25%
3. Participación (Actitud y aptitud en el trabajo individual y en equipo en clase y participación en actividades extraescolares y complementarias, autonomía, comportamiento): 25%. En este caso este porcentaje se aplicará tomando como referencia las horas totales realizadas trimestralmente de este módulo.

Para llevar a cabo esa evaluación tendremos en cuenta diversos parámetros e instrumentos de evaluación como son:

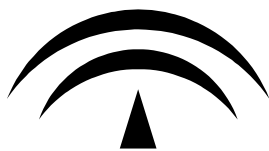
- Resultados de pruebas escritas en relación con los contenidos incluidos en la programación, valorando la limpieza, orden y claridad de ideas
- Realización de actividades y supuestos prácticos.
- La participación individual del alumnado en clase, el interés y su comportamiento y autonomía en el trabajo.
- Cuadernos de clase
- Comprensión y expresión oral y escrita.

Todo ello siguiendo los Procedimientos, Criterios de Evaluación y Calificación comunes para las enseñanzas de Formación Profesional Inicial aprobados por la coordinación de ciclos formativos del centro.

CÓMO PODEMOS RECUPERAR

Durante el periodo escolar se podrán realizar pruebas de recuperación a la finalización de cada trimestre de los diferentes módulos, todo ello supeditado a la disponibilidad de horario sin que se merme o dificulte la exposición y desarrollo por parte del profesorado del total de los contenidos del módulo. El alumno tendrá una sesión de recuperación oficial o evaluación final en Junio. Dichas sesiones se realizarán con carácter teórico-práctico donde se verán reflejados los contenidos y objetivos generales del ciclo, siendo indispensable alcanzarlos para superar el módulo. Se deja la puerta abierta a la posibilidad de completar estas sesiones con pruebas prácticas.

Las sesiones o pruebas de recuperación que darán como resultado la calificación de la Evaluación final se realizarán mediante la pertinente publicación del día y hora de la realización de dichas pruebas. Las pruebas de recuperación se dividirán según los contenidos de cada uno de los tres trimestres, es decir: Se realizará una prueba teórico y/o práctica de los contenidos en tres bloques, uno para el primer trimestre, otro para el segundo trimestre y otro para el tercer trimestre en diferentes días.



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
I.E.S. ASTA REGIA

En relación a lo establecido en la Orden 29 de Septiembre de Evaluación de la Formación profesional el alumnado de primer curso de oferta completa que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial, o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año. Será en este periodo cuando se realizarán las pruebas de recuperación finales.

Para el caso de aquellos alumnos/as que deseen mejorar sus calificaciones y quieran presentarse a subir nota tendrían posibilidad de hacerlo en la evaluación final, presentándose de los trimestres que considere oportuno y en cualquier caso se quedaría con la segunda nota obtenida.

MATERIAL NECESARIO

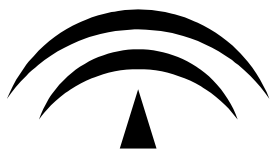
Para realizar la práctica el alumno/a necesita su uniforme así como las herramientas más básicas, elementos que siempre debe tener en buen estado.

Para las distintas unidades utilizaré material audiovisual consistente en transparencias, diapositivas y vídeos que ayudarán a la comprensión y asimilación.

De la misma forma el acceso a internet será una de las herramientas básicas para una mayor agilidad, comprensión y desarrollo de los contenidos del módulo, a través del cual se podrán realizar consultas, enviar documentación y otros asuntos relacionados con la práctica educativa del ciclo formativo. Para ello los alumnos tendrán a su disposición la cuenta de correo corporativa del Departamento de la Familia profesional.

El material del alumno será:

- *Uniforme de cocina completo.*
- *Utillaje de cocina.*
- *Apuntes y material impreso facilitado por el profesor.*
- *Equipos informáticos del centro*
- *Materiales de envasado, materias primas y productos realizados en nuestro obrador.*



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
I.E.S. ASTA REGIA

Este módulo tendrá una parte de elaboraciones y diseños de escaparates por lo que contaremos con material de cartón y de otro tipo reciclado.

De la misma forma el acceso a internet será una de las herramientas básicas para una mayor agilidad, comprensión y desarrollo de los contenidos del módulo, a través del cual se podrán realizar consultas, enviar documentación y otros asuntos relacionados con la práctica educativa del ciclo formativo. Para ello los alumnos tendrán a su disposición la cuenta de correo corporativa del Departamento de la Familia profesional.

El material del alumno será:

- *Uniforme de cocina completo.*
- *Utillaje de cocina.*
- *Apuntes y material impreso facilitado por el profesor.*
- *Equipos informáticos del centro*
- *Materiales de envasado, materias primas y productos realizados en nuestro obrador.*