Grupo	Departamento	MÓDULO	CURSO
S1D	HYT	PROCESOS DE PREELABORACION Y CONSERVACION EN COCINA	19/20

OJETIVOS Y COMPETENCIAS ESENCIALES

- Facilitar una rutina semanal de hábitos de estudio y práctica en sus domicilios a través de las tareas propuestas.
- Adecuación del diseño, elaboración de material y tareas para la recuperación, consolidación y avance de materia, prestando atención a la selección, concreción y priorización de los contenidos esenciales.
- Individualizar el proceso de enseñanza y motivación a la situación excepcional
  Se mantendrá una comunicación continua y fluida con los alumnos/as. Para ello se asignará un periodo (libre para ambos partes) en los cuales se resolverán dudas y se atenderán peticiones.

CONTENIDOS ESENCIALES

1ª 2ª º EVALUACION

- Refuerzo y consolidación de los aprendizajes trabados y no adquiridos en los dos trimestres, mediante la realización de pruebas prácticas (realización de videos o fotos de sus elaboraciones en los domicilios de contenidos vistos en los dos trimestres) y pruebas teóricas (si se da el caso, realización de test con la aplicación forms y otras medidas oportunas)

3ª EVALUACION

- Avance y profundización de la materia prevista para este trimestre siempre que se permita la adquisición de aprendizaje y competencias imprescindibles del módulo, utilizando metodologías activas, para favorecer el aprendizaje significativo y la motivación del alumnado.
- Se seguirá el orden cronológico establecido de las unidades didácticas previamente establecidas en la programación del curso, pero se priorizará la consecución de las competencias esenciales sobre la finalización del temario.

ADAPTACIONES METODOLÓGICAS

- Uso de la web de educacyl, basada en las herramientas Moodle y office 365
- Uso prioritario de la plataforma teams poder organizar las tareas y las explicaciones de manera que sea clara para los alumnos, y ordenada (realización de temas teóricos, videos prácticos propios y de la red, así como videoconferencias semanales). De forma que puedan encontrar todos los materiales en un mismo lugar y formato. Así como el medio para plantear dudas (chat y videoconferencias privadas o grupales) y realizar test (uso de forms) y trabajos/recetario (colgados en blog de notas de teams) , además de un punto centralizado de entrega de trabajos, test, tareas y recepción de calificaciones.
- En el caso que se vuelva al aula se retomaran las prácticas insitu en el aula taller y la explicación en el aula clase.

ADAPTACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Para la evaluación continua:

- La nota final del módulo se realizará con un 70% en la nota 1º y 2º trimestre y un 30 % del tercero
- Los criterios de evaluación son 20% conocimientos, 60% procedimientos y 20% actitud, todas las partes han de ser superadas con al menos un 5 para poder aplicar esos porcentajes .la no superación de alguna de las partes supone la evaluación suspensa.
- Es obligatorio la presentación de todas la tareas y trabajos (prácticos y teóricos), en tiempo y forma.
- Los instrumentos para llevar acabo los criterios de evaluación son:

Instrumento	Conceptual	Procedimental	Actitudinal
Pruebas escritas: test virtual (forms)	20%		
Prueba practica: Elaboraciones virtuales (videos /fotos en el blog de teams) Recetario con fichas técnicas, diagramas de proceso, video y todo aquel documento usado durante el proceso de producción (en el blog de team)		60%	
Observación en las clases virtuales: Implicación y actitud			20%
TOTAL (100%)	**20%**	**60%**	**20%**

Recuperación:

Aquel alumno que no haya superado el módulo podrá recuperar en evaluación extraordinaria. Será obligatorio presentar los supuestos y/o ejercicios prácticos (condición sine qua non),si no los ha presentado antes Se realizará una prueba práctica y otra prueba escrita virtual, que se calificará de acuerdo con el siguiente baremo:

Prueba práctica 60 % Prueba escrita 40 %

Se realizará primero la prueba escrita y será eliminatoria. Esto es, si no se supera con un 5, acorde con el porcentaje, no se hará el examen práctico.
Nota máxima de recuperación del módulo será de 5.

Para la perdida de evaluación continua:

Será obligatorio presentar los supuestos y/o ejercicios prácticos (condición sine qua non), según indicaciones del profesor para poder realizar la/las pruebas escritas y prácticas, y obtener al menos una puntuación de 5
Se realizará primero la prueba escrita y será eliminatoria. Esto es, si no se supera con un 5 no se hará el examen práctico. Si se superan las dos pruebas para calcular la nota final se aplicará el porcentaje estipulado.

Prueba teórica: 40% (30% conceptual, 10% recetario) Prueba práctica: 60%

Nota máxima del módulo en la recuperación será de 5.

En el caso de volver a las aulas, tanto las pruebas de la tercera evaluación, recuperación como las de perdida de evaluación, pruebas escrita y práctica, se realizarán en el aula taller y en aula clase. Con los

Este es un RESUMEN de las adaptaciones a programaciones didácticas dirigido a los/as alumnos/as. Las programaciones completas están a disposición de los interesados para su consulta en la Jefatura de Estudios del Centro.