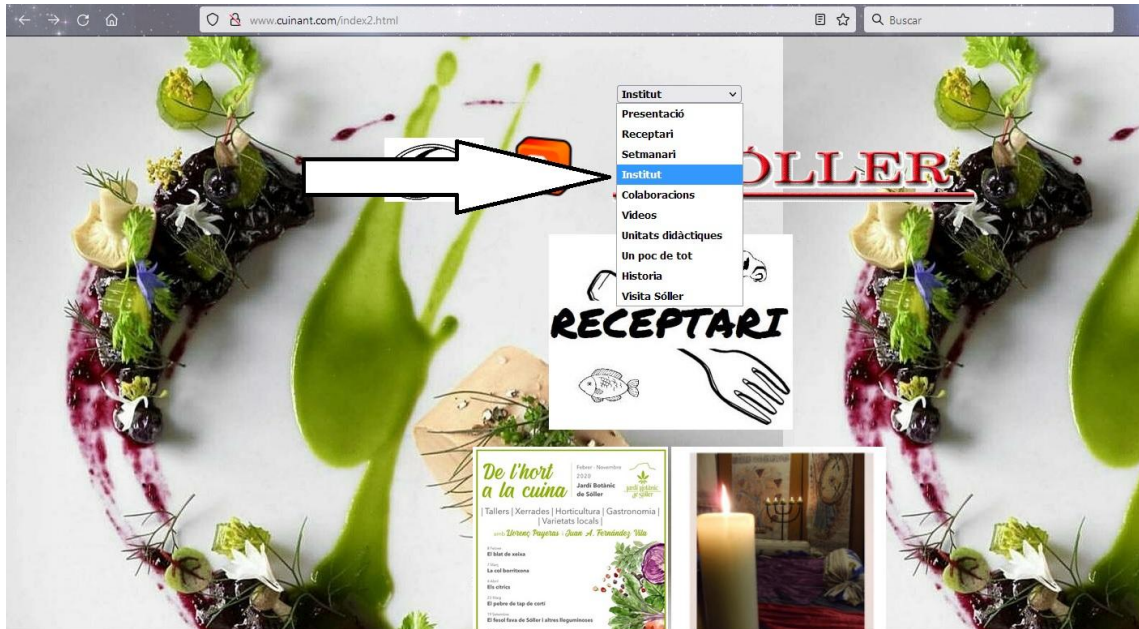


PROGRAMACIONS CURS **21 - 22**

- Tècniques elementals de preelaboració (1 FPB)
 - codi: 3034 . Durada: 190 hores
- Elaboracions i productes culinaris. (2on Cicle formatiu de cuina)
 - codi 0048. Durada 260 hores
- Formació en centres de treball. (2on Cicle formatiu de cuina)
 - Codi 0049 . Durada 400 hores



Aquest curs farem feina amb la web (www.cuinant.com) i els diversos classrooms que tenim creats per a cada un dels cursos. Els alumnes tindran al mail corporatiu *******.iessoller.com** la corresponent invitació.



IMATGES I BLOG DEL CURS

<http://cuinant-blog.blogspot.com/>

Mòdul professional: Tècniques elementals de preelaboració codi: 3034 . Durada: 190 hores

OBJECTIUS	Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació
Unitat 1. Preparar maquinària, bateria i eines relacionant les seves aplicacions bàsiques i el seu funcionament.	S'han caracteritzat, reconegut i identificat les aplicacions de les màquines, olles i eines relacionats amb la producció culinària. S'han comprovat les condicions de prevenció i seguretat en la utilització d'aquestes. S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènica sanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.
Unitat 2. Instal·lacions i equipament.	S'han identificat les diferents dependències de la cuina, així com les especificacions i equipaments de cada àrea. S'ha conegut el principi de "marxa cap endavant" i la seva posició en les diferents tasques en la cuina.
Unitat 3. Especies i condiments.	S'han descrit, conegut, reconegut i distingit les principals espècies, condiments i elements d'adob usats en la cuina. S'ha conegut i identificat la manera de comercialització i presentació en el mercat, així com la correcta conservació.
Unitat 4. Les hortalisses.	S'han descrit i conegut les principals hortalisses, les seves varietats i les seves característiques. S'han identificat les diferents formes de comercialització i presentació en el mercat. S'han descrit i realitzat les diferents formes i processos de preelaboració. S'han aplicat les principals tècniques de preelaboració als diferents tipus d'hortalisses.
Unitat 5. Les llegums seques.	S'han descrit i conegut les principals llegums seques, així com les seves característiques. S'ha identificat les diferents formes de comercialització i presentació que es pot trobar en el mercat. S'han descrit i aplicat les tasques de preelaboració en necessàries per a cada tipus, així com les tècniques culinàries.
Unitat 6. Els ous.	S'ha conegut la classificació comercial i la seva presentació en el mercat. S'han descrit i realitzat les diferents tècniques culinàries que se'ls hi pot aplicar. S'ha explicat i aplicat la correcta forma de manipulació.
Unitat 7. Les aus.	S'ha conegut la classificació comercial i les formes de presentació i comercialització de les aus. S'ha conegut els talls i porcionament de les aus així com la denominació que rep cada un d'ells. S'han identificat les tècniques culinàries que se'ls hi pot aplicar. S'han realitzat les tasques de preelaboració necessàries per aquests productes.
Unitat 8. Les carns.	S'han descrit i conegut les principals carns, les seves varietats i les seves característiques.

	S'ha conegut i identificat la seva presentació i comercialització.
Unitat 9. Els peixos.	S'ha conegut la classificació comercial i presentació en el mercat. S'han conegut i realitzat les diferents tasques de preelaboració. S'han conegut i aplicat els diferents tipus de talls i racionaments, així com el nom que rep cada un d'ells.

CONTINGUTS

- Recepció i distribució de matèries primeres
- Documents relacionats amb l'aprovisionament.
- Processos d'aprovisionament intern i distribució de gèneres.
- Mesures de prevenció i seguretat.
- Matèries primeres. Classificacions i aplicacions.
- Estructura organitzativa i funcional.
- Preparació de les màquines, bateria, estris i eines
- Classificació dels equips de cuina.
- Condicions específiques de seguretat que ha de reunir el mobiliari, els equips, la maquinària i eines de cuina.
- Principis dels circuits en cuina.
- Separació de zones (net / brut-fred / calor-aliments / productes de neteja).
- Maquinària de cuina:
- Descripció i classificació.
- Ubicació i distribució.
- Procediments d'ús i manteniment.
- Mesures de prevenció i seguretat en el maneig d'estris i maquinària.
- Ocupació eficient de l'energia
- Descripció i classificació de la bateria, útils i eines de cuina.
- Ubicació i distribució: ordenació eficient.
- Procediments d'ús i manteniment.
- Uniformes de cuina: tipus, adequació i normativa.
- Mesures d'higiene i conservació de bateria, útils i eines de cuina.
- Bateria, estris i eines

METODOLOGIA

Totes les unitats didàctiques tenen uns continguts teòrics necessaris per a poder-los dur a terme en el taller, tenint en compte la pràctica és fonamental per aprendre la teoria, especialment amb aquest tipus d'alumnat.

Totes les pràctiques es desenvoluparan en el taller de cuina distribuint els alumnes en grups de treball i amb el seu propi espai per a poder treballar, és a dir, treballaran tan individualment com en petits grups, que seran les partides en les que es distribueix la feina dins la cuina.

A mesura que es cregui que els alumnes van assolint coneixements tant teòrics com pràctics, podran treballar les unitats didàctiques combinades entre si, és per això que les unitats didàctiques no es poden distribuir per avaluacions, ja

que començar a treballar amb una nova, no significa que es deixi de fer feina amb les anteriors; així com també a mesura que vagin agafant confiança a la seva feina i aprenentatge vagin adquirint un grau d'autonomia i ells puguin desenvolupar la seva creativitat i prendre decisions i dur-les a terme per si mateixos.

En el cas de que els alumnes no assolixin els continguts teòrics mínims, s'intentarà que treballin a casa fent treballs de recerca dels temes que els puguin resultar més difícils.

Farem la part pràctica en coordinació amb processos bàsics de producció culinària.

CRITERIS D'AVUACIÓ

La part teòrica s'avaluarà amb proves teòriques a desenvolupar, tipus test, exercicis teòric-pràctics i/ o presentació de treballs de recerca i investigació, destinats a avaluar els coneixements teòrics adquirits per l'alumne.

A la part pràctica l'avaluació serà contínua i diària; s'avaluarà el grau d'habilitat i coneixements que vagi adquirint l'alumne, així com la planificació, rapidesa, agilitat, destresa, eficàcia i neteja amb les que treballi l'alumne.

Si l'alumne no supera l'avaluació es recomanaran els treballs i les feines adients, així com la realització de les proves adients per tal de facilitar-la

ACTIVITATS D'ENSENYAMENT I APRENENTATGE.

L'alumne quan faci pràctiques en el taller ha d'anar perfectament uniformat i dur les seves eines de treball, i també respectar i complir la normativa higiènic-sanitària,

L'avaluació serà tant de caràcter teòric com pràctic i actitudinal.
Les pràctiques es duran a terme perquè els alumnes assolixin els objectius.
L'avaluació del alumne és contínua i diària, tenint en compte els progressos de cada un, la feina diària i els nivells assolits.

En cas de tenir alumnes amb necessitats educatives especials, se'ls hi adaptarà la feina, juntament amb Orientació.

CRITERIS MÍNIMS D'AVUACIÓ

- Conèixer, aplicar i respectar en tot moment la normativa higiènic-sanitària.
- Reconèixer i utilitzar correctament l'àrea de treball. Identificació de les matèries primeres, els distints estris i maquinària necessaris que utilitzen així com la correcta aplicació del vocabulari específic de la professió.
- Utilització i aplicació de les diferents tècniques de preelaboració.
-

MATERIAL I RECURSOS DIDÀCTICS

Els alumnes disposen del material, maquinària, uniformitat i utilitatge per el correcte desenvolupament de les pràctiques.

Recursos didàctics:

- Material audiovisual, com puguin se vídeo demostratius.
- Apunts.
- Fotocòpies.

ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES I EXTRAESCOLARS

Estan descrites a la programació de departament.

CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

Els indicats en el punt 5.3 de la programació general

TAULA DE CONTINGUTS DE LES PROGRAMACIONS

Dep	Mòdul	Curs
hoteleria	Tècniques elementals de preelaboració	1er FPB

1 ^a avaluació	Continguts	Realització
	Unitat 1. Prepara maquinària, bateria i eines relacionant les seves aplicacions bàsiques i el seu funcionament.	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	Unitat 2. Instal·lacions i equipament.	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	Unitat 3. Especies i condiments.	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
2 ^a avaluació	Continguts	Realització ¹
	Unitat 4. Les hortalisses.	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	Unitat 5. Les llegums seques.	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	Unitat 6. Els ous.	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
3 ^a avaluació	Continguts	Realització ¹
	Unitat 7. Les aus.	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	Unitat 8. Les carns.	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	Unitat 9. Els peixos.	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐

OBSERVACIONS:



Institut d'Educació Secundària
"Guillem Colom Casasnovas"

PROGRAMACIÓ CURS ESCOLAR.

MÒDUL: Elaboracions i productes culinaris.

CURS: C.F. Cuina i Gastronomia. Grau mitjà.

1. Índex.

2. 1.- Objectius generals del mòdul.

2.- CONTINGUTS BÀSICS DEL MÒDUL

2.1 CONTINGUTS I PROCEDIMENTS ASSOCIATS A LES UNITATS DIDÀCTIQUES

3.- PROCEDIMENTS I SISTEMES D'AVUACIÓ.

4.- SISTEMES DE RECUPERACIÓ.

5.- CRITERIS DE PROMOCIÓ I QUALIFICACIÓ, MÍNIMS EXIGIBLES.

6.- ASPECTES METODOLÒGICS.

7.- ADAPTACIONS CURRICULARS.

8.- CONTINGUTS ASSOCIATS PER AVUACIÓ.

1. OBJECTIUS

1.1 Reconèixer i interpretar la documentació, analitzant la seva finalitat i aplicació, per determinar les necessitats de producció a cuina.

1.2 Seleccionar i determinar les variants d'ús de maquinària, estris i eines, reconeixent i aplicant els seus principis de funcionament, per posar a punt el lloc de treball.

1.3 Analitzar les diferents tècniques culinàries, reconeixent les possibles estratègies d'aplicació, per executar les elaboracions culinàries.

1.4 Identificar i seleccionar les tècniques de decoració i finalització, relacionant-les amb les característiques físiques i organolèptiques del producte final, per realitzar la decoració/finalització de les elaboracions.

1.5 Analitzar les tècniques de servei de les elaboracions, relacionant-les amb la satisfacció del client, per donar un servei de qualitat.

1.6 Analitzar i seleccionar mètodes i equips de conservació i envasat, valorant la seva adequació a les característiques dels gèneres o de les elaboracions culinàries, per executar els processos de envasat i/o conservació.

1.7 Identificar les normes de qualitat i seguretat alimentària i de prevenció de riscos laborals i ambientals, reconeixent els factors de riscos i paràmetres de qualitat associats a la producció culinària, per aplicar els protocols de seguretat laboral i ambiental, higiene i qualitat durant tot el procés productiu.

1.8 Valorar les activitats de treball a un procés productiu, identificant la seva aportació al procés global per aconseguir els objectius de la producció.

1.9 Valorar la diversitat d'opinions com a font d'enriquiment, reconeixent altres pràctiques, idees o creences, per resoldre problemes i prendre decisions.

2. CONTINGUTS BÀSICS DEL CICLE

1. Organitza els processos productius i de servei en cuina analitzant informació oral o escrita.

Conceptes:

- Àmbits de la producció culinària. Descripció i anàlisi.
- Informació relacionada amb l'organització dels processos. Fitxes tècniques de producció, ordres de treball, etc.
- Fases de la producció i el servei en cuina. Descripció i anàlisi.
- Diagrames d'organització i seqüenciació de les diverses fases productives.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han caracteritzat els diversos àmbits de la producció i del servei en cuina.
- b) S'han determinat i seqüenciat les diferents fases de la producció i del servei en cuina.
- c) S'han deduït les necessitats de matèries primeres així com d'equips, útils, eines, etc.
- d) S'han tingut en compte les possibles necessitats dades de coordinació amb la resta del equip de cuina.
- e) S'ha reconegut l'importància de l'orde i de la neteja en la bona marxa del treball.
- f) S'han determinat els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i ús posterior.
- g) S'han determinat els processos cercant una utilització racional dels recursos materials i energètics.
- h) S'ha valorat, des de l'àmbit organitzatiu, la normativa higiènic-sanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Elabora productes culinaris establerts, seleccionant i aplicant tècniques tradicionals i avançades.

Conceptes:

- Cuines territorials. Descripció i característiques generals.
- Diversitat de la cuina espanyola e internacional. Tradició, productes i elaboracions més significatives.
- Execució d'elaboracions més representatives. Fases, tècniques, procediments. Punts clau en la seva realització. Control i valoració de resultats.
- Noves tecnologies i tècniques culinàries avançades: descripció, anàlisi, execució i aplicacions.
- Història i evolució de la cuina. Publicacions, persones i aconteixements més rellevants del món culinari.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat les diferents tècniques culinàries avançades.
- b) S'ha relacionat cada tècnica amb las característiques del producte final.
- c) S'ha valorat l' importància d'aquestes tècniques culinàries avançades en els diferents àmbits productius.
- d) S'han realitzat les feines d'organització i seqüenciació de les operacions necessàries per la elaboració de los productes culinaris.
- e) S'ha verificat, prèviament al desenvolupament de les feines, la disponibilitat de tots els elements necessaris per la producció.
- f) S'han verificat i valorat les característiques finals del producte.
- g) S'ha desenvolupat el servei en cuina seguint tots els procediments establerts.
- h) S'han desenvolupat els procediments intermitjos i finals de conservació tenint en compte les necessitats dels productes obtinguts i el seu ús posterior.
- i) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

3. Elabora productes culinaris a partir d'un conjunt de matèries primeres avaluant las distintes alternatives.**Conceptes:**

- Transformacions físico-químicas dels aliments. Descripció i característiques.
- Qualitats organolèptiques de les matèries primeres. Valoracions significatives y combinacions bàsiques.
- Experimentació i avaluació de possibles combinacions innovadores.
- Realització de diferents tipus de receptes i de fitxes tècniques de producció.
- Procediments de execució de los productes culinaris.
- Fases, tècniques, punts clau i control i valoració de resultats.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han proposat diferents productes culinaris a partir de un conjunt de matèries primeres donades.
- b) S'ha valorat la possibilitat d'aprofitament de recursos.
- c) S'han dissenyat elaboracions que combinin els elements entre sí de manera raonable.
- d) S'ha deduït i relacionat las tècniques apropiades amb respecta a las matèries primeres i els resultats finals proposats.
- e) S'han realitzat les tasques d'organització i seqüenciació de las diverses fases necessàries en el desenvolupament dels productes en temps i forma.
- f) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.
- g) S'han executat les tasques d'obtenció de productes culinaris seguint els procediments establerts.
- h) S'han verificat i valorat les característiques finals del producte.
- i) S'ha confeccionat un receptari amb totes las elaboracions realitzades a lo llarg del curso/cicle.
- j) S'han desenvolupat els procediments intermedis i finals de conservació tenint en compte les necessitats dels productes obtinguts i el seu ús posterior.

k) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitaria, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

4. Elabora plats per persones amb necessitats alimentícies específiques analitzant les característiques pròpies de cada situació.

Conceptes:

— Necessitats nutricionals en persones con necessitades alimentícies específiques.

Principals infeccions alimentícies: al·lèrgies i intoleràncies.

— Dietes tipus. Descripció i caracterització.

— Productes adequats a les necessitats alimentícies específiques.

— Processos d'execució d'elaboracions culinàries per dietes.

Criteris d'avaluació:

a) S'han reconegut els diferents tipus de necessitats alimentícies específiques.

b) S'han identificat aliments exclusos en cada necessitat alimentícia específica.

c) S'han reconegut els possibles productes substitutius.

d) S'han elaborat els plats seguint els procediments establerts i evitant creuaments amb aliments exclusos.

e) S'han valorat les possibles conseqüències d'una manipulació/ preparació

f) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitaria, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2.1 CONTINGUTS, PROCEDIMENTS I TEMPORALITZACIÓ ASSOCIATS A LES UNITATS DIDÀCTIQUES

3. *La temporalització d'aquest mòdul es de 240 hores distribuïdes en 11 hores setmanals.*

4. **UNITATS DE TREBALL (Continguts i procediments)**

Unitats didàctiques

Unitat didàctica n° 1	Elaboracions culinàries bàsiques i diferents mètodes de cocció
Temporalitat	32 períodes lectius
Conceptes:	Elaboracions bàsiques segons la seva aplicació i classificació. Fondos bàsics i salses. Tècniques de cocció amb els diversos elements: humits, greixos, mixtes. Normes de seguretat i higiene.
Actituds:	Identitat professional: normes, valors i maneres derivades de la professió. Utilització de la terminologia pròpia de cuina de forma adequada. “Mise en place” d’estrís i matèries primeres per a la realització de les diverses elaboracions. Aprofitaments de les matèries primeres. Neteja del lloc de treball una vegada acabada la feina. Respecte de les normes de seguretat i higiene. Nota: <u>Totes aquestes actituds es mantindran durant tot el curs.</u>
Procediments:	Transmetre a l’alumne/a les característiques del perfil professional i actitudinal. Preparació prèvia (“mise en place”) de gèneres, estrís i utillatge i/o equipament necessaris a l’hora de començar a elaborar un plat. Confecció d’elaboracions bàsiques (fondos i salses) i aplicar-les a elaboracions complexes. Aplicar les diverses tècniques de cocció adequades a cada tipus de gènere. Elaboració d’un receptari sistemàtic de les elaboracions que es vagin realitzant al llarg de l’unitat didàctica que inclogui la valoració econòmica de cada recepta.. Nota: <u>Aquest darrer procediment es durà a terme al llarg de tot el curs.</u>

Unitat didàctica nº 2	Processos de conservació
Temporalitat	30 períodes lectius
Conceptes:	Aplicació de calor com a procés de conservació. Els escabetxos com a mètode de conserva i de cuinat. La tècnica del buit com a mètode de conserva i de cuinat.
Actituds:	Aplicar els trets professionals adequats durant l'execució dels processos de conservació. Les esmentades a l'U.D. nº 1.
Procediments:	Aplicar les tècniques de conservació aplicant calor. Aplicar les tècniques d'escabetxat per a peixos i carns. Aplicar les tècniques d'envinagrat per a vegetals. Aplicar les tècniques de l'envasat al buit per allargar la vigència de gèneres crus i de productes elaborats.

Unitat didàctica nº 3	<u>La cuina regional, plats destacats de la cuina nacional i de la cuina internacional. Buffets i serveis anàlegs</u>
<u>Temporalitat :</u>	<u>30 períodes lectius</u>
Concepte:	Assolir els coneixements bàsics per dur a terme l'elaboració d'alguns dels plats característics a tres nivells: regional, nacional i internacional. La cuina mediterrània: Característiques comunes als països que la comparteixen Diferències segons les costums i creences religioses de cada país
Actituds:	Aplicar els trets professionals adequats durant l'execució del processos. Utilització i manteniment adequat dels equipaments, eines i estris emprats. Les esmentades a l'U.D. nº 1.
Procediments:	Interpretar receptes de diferents autors i regions. Aplicar les tècniques d'elaboració adients a cada plat que es realitza, tenint en compte les costums de cada regió. Organitzar els treballs que s'han de realitzar, pel que fa a l'espai i el temps per poder coordinar-ho simultàniament amb altres tasques. Nota: <u>Aquest darrer procediment es durà a terme al llarg de tot el curs.</u>

Unitat didàctica nº 4	<u>Elaboració d'aperitius i entremesos freds i calents</u>
Temporalitat :	35 períodes lectius
Conceptes:	La pasta de fulls: La farina, el greix Tractament La pasta quebrada Tractament i cocció en blanc Farciments Els aperitius
Actituds:	Creativitat de presentació. Aprofitament de gèneres per crear aperitius. Les esmentades a l'U.D. nº 1.
Procediments:	Realitzar masses seguint els processos adients: amassat, repòs, estirat, tall i cocció. Elaborar aperitius freds i calents, clàssics i de nova creació. Elaborar aperitius típics de l'entorn geogràfic.

Unitat didàctica nº 5	<u>Elaboració de entrants freds i calents</u>
<u>Temporalitat :</u>	<u>35 períodes lectius</u>
Conceptes:	Amanides, pastes italianes, sopes, cremes, consoms, cuinats de llegums, hortalisses i ous : Classificació i descripció de varietats i característiques Aplicació culinària de cada un dels diversos productes. Actituds: Aplicar els trets professionals adequats durant l'execució del processos. Estimular les facultats creatives pel que fa a presentació, color, harmonia... Les esmentades a l'U.D. nº 1.
Procediments:	Amanides: Aplicació de tècniques adequades de neteja dels components crus de les amanides i aplicació de les tècniques d'amaniment apropiades als ingredients de les ensalades. Aplicació de les tècniques de combinació de colors i presentació.

	Pastes italianes i arrossos: Aplicació de les tècniques d'elaboració i cocció de pasta fresca (de tall i farcides). Aplicació de tècniques de cocció de pastes seques industrials. Elaboració de salses i guarnicions per a pastes. Aplicació de les diferents tècniques de cocció d'arròs. Elaboració de plats i guarnicions en què l'ingredient principal és l'arròs. Sopes, cremes i consomés: Aplicació de les tècniques d'elaboració de sopes d'hortalisses, de peix o amb altres guarnicions i/o gusts. Aplicació de les tècniques d'elaboració dels diferents tipus de cremes: de llegums seques, de llegums fresques, Veloutes i Bisques Aplicació de les diferents tècniques de triturat i refinat de les cremes. Aplicació de les tècniques d'elaboració de consomés: Clarificació de fondos, aromatització i guarniments específics Cuinats de llegums: Aplicació de les tècniques d'elaboració de cuinats de llegums. Hortalisses: Aplicació de mètodes de cuinat apropiats a cada tipus d'hortalissa: Bullit. Bresat. Ofegat. Fregit Elaboracions complexes d'hortalisses: Menestres. Pistos. Xamfaines Les hortalisses a la cuina com a plat i com a guarniment. La patata Ous: Mètodes de cuinat i tècniques de cocció dels ous: Amb closca. Sense closca. Sense batre. Batuts Elaboració de plats i guarnicions en què l'ingredient principal són els ous. Aplicacions auxiliars dels ous a la cuina.
--	--

Unitat didàctica nº 6	<u>Elaboracions de peixos i mariscs</u>
<u>Temporalitat :</u>	<u>35 períodes lectius</u>
Conceptes:	Peixos i mariscs: Classificació. Grau de frescor. Procedència. Qualitat. Presentació en el mercat. Mètodes de cuinat. Característiques Tractament de peixos per servir marinats sense ser sotmesos a processos de cocció.
Actituds:	Aplicar els trets professionals adequats durant l'execució del processos. Les esmentades a l'U.D. nº 1.

Procediments:	Identificar els diferents tipus de peixos i mariscs. Associar els peixos i mariscs amb les seves aplicacions culinàries més adequades a la seva naturalesa. Aplicar tècniques de marinat per servir peixos sense ser sotmesos a processos de cocció. Aplicació de diverses tècniques de cuinat per a peixos i mariscs: Cocció al buit. Bullit. Rostit. Fregit. Escalfat. Aguiat. Fumat Aplicació de diverses tècniques de cuinat, decoració i presentació de grans peces de peix i marisc. Preparació de salses i guarniments apropiats.
----------------------	--

Unitat didàctica n° 7	Elaboracions de carns, aus i caça
Temporalitat :	32 períodes lectius
Conceptes:	Les carns: Vedella. Porc. Xot Les aus: De corral – granja. De caça La caça: Classificació. Maduració. Adobs i marinades
Actituds:	Aplicar els trets professionals adequats durant l'execució del processos. Les esmentades a l'U.D. n° 1.
Procediments:	Identificar les carns segons la seva procedència. Identificar les peces de carn segons la seva procedència anatòmica i la seva qualitat culinària. Realització d'operacions de neteja i tall/raционament. Realització de preparacions de grans peces. Realització de preparació d'adobs i marinades. Elaboració de salses i guarniments apropiats per a cada plat de carn. Aplicar diversos mètodes de cocció tenint en compte la procedència de la carn.

Unitat didàctica n° 8 :	Història de la gastronomia. Coneixement de la cultura i gastronomia des les cultures d'Egipte, la Grècia Clàssica i l'Imperi Romà fins als nostres
--------------------------------	--

	dies.
Temporalitat:	11 períodes lectius. Primera Setmana del segon trimestre (gener)
Objectius generals:	Conèixer l'origen de la cultura gastronòmica a través de l'estudi de les civilitzacions antigues. Conèixer els costums dels diferents pobles de l'antiguitat, com a referents per a entendre la cultura gastronòmica d'avui dia. Conèixer els aliments, estris i sistemes de cocció que s'han usat al llarg del temps, per a posteriorment aplicar-los dins la cuina.
Objectius específics:	Conèixer els costums gastronòmics al llarg del temps Elaborar una sèrie de plats usant, dins la mesura de lo possible, la matèria primera que s'usava aleshores Elaborar una sèrie de cartells i/o plafons informatius, sobre els diferents aspectes de la cultura d'aquells pobles Edificis i estàncies. Aliments i begudes Tècniques de cocció i conservació.
Activitats:	Estudi de l'evolució històrica de la gastronomia Realització d'uns cartells i/o plafons informatius amb text, dibuixos i fotografies sobre cuina i cultura de l'època. Realització d'un exercici final, pràctic i un d'escrit. On s'avaluaran els coneixements adquirits per l'alumne.
Criteris mínims d'avaluació:	Es puntuaran les diverses activitats de 1 a 10, havent d'aconseguir més d'un 5 per a obtenir una avaluació positiva. Realitzar correctament 2 elaboracions culinàries del ventall de plats que s'elaboraran aquest dia. Respondre correctament, almenys a un 50%, de les preguntes de l'activitat final proposada. Realització d'un cartell informatiu sobre la cultura de la Grècia clàssica, on es valorarà la tasca d'alumne, pel que fa al contingut i la presentació (50%)
Recursos didàctics:	Material aportat pel professor. Aula taller de cuina aula taller de menjador Material, estris, maquinaria i material fungible necessari del desenvolupament de l'activitat.
Avaluació	Els criteris d'avaluació seran els acordats a nivell de departament. Notes De 0 a 2: Molt deficient De 3 a 4: Insuficient 5: Suficient 6: Bé De 7 a 8: Notable

	9 o 10: Excel·lent
--	--------------------

Especificacions del mòdul d'Elaboracions i productes culinaris (2 cfc).

Mòdul professional	Durada bàsica del mòdul	Nominals	Mínim
Elaboracions i productes culinaris	240 hores (11 hores setmanals)	240	240

Nuclis temàtics de contingut	Temporalitat
1. Preparació prèvia del treball. Posta a punt de les instal·lacions. Realitzar elaboracions culinàries, detallant els processos d'execució. Elaboracions culinàries bàsiques i diferents mètodes de cocció. Fondos i salses bàsiques	32 períodes
2. Procesos de conservació i regeneració.	30 períodes
3. Elaboracions de cuina regional i conèixer les principals matèries primeres. Plats destacats de la cuina nacional i de la cuina internacional. Cuina de Mercat. Buffet i serveis anàlegs	30 períodes
4. Elaboració d'aperitius i entremesos freds i calents	35 períodes
5. Elaboració de entrants freds i calents	35 períodes
6. Elaboracions de peixos i mariscs	35 períodes
7. Elaboracions de carns, aus i caça	32 períodes
8. Història de la gastronomia	11 períodes

3. PROCEDIMENTS I SISTEMES D'AVALUACIÓ.

L'avaluació de l'alumne/a en aquest mòdul professional tindrà en compte en dos blocs avaluables i qualificables.

3.1. Part teòrica dels continguts, és a dir, aquells que fan referència a conceptes:

Aquests continguts s'avaluaran amb proves teòriques de tipus test, exàmens a desenvolupar, exercicis teòrics i presentació de treballs de recerca i d'investigació. Aquests controls aniran destinats a avaluar els coneixements teòrics adquirits per l'alumne/a, i se'n farà una anàlisi com també de la metodologia utilitzada amb possibilitat de canvis si és necessari.

40%

3.2. Part pràctica, procediments, s'avaluarà el grau d'habilitat manual i plàstica adquirida per l'alumne/a.

Per fer-ne una correcta valoració es seguirà el sistema d'avaluació contínua, tot observant el desenvolupament de la pràctica individual, així com en petit grup i en gran grup, valorant-ne l'evolució. S'avaluarà la rapidesa, agilitat i eficàcia en la realització de les pràctiques i de la seva planificació.

60%

3.3. Part actitudinal, actituds, valors i normes són els de més difícil avaluació i s'efectuarà amb l'observació diària de l'alumne/a.

Veure annexe corresponent

4.- SISTEMES DE RECUPERACIÓ

L'avaluació serà continua és per això que els alumnes aniran recuperant per avaluació, en el cas d'arribar a la darrera avaluació amb alguna avaluació suspesa, hauran de realitzar un examen pràctic o teòric de tot el donat durant tot el curs de les unitats didàctiques no superades en aquell trimestre.

Els alumnes que facin recuperacions de les unitats didàctiques tant no superades com no presentades només optaran a nota de suficient (5)

5. CRITERIS DE PROMOCIÓ I QUALIFICACIÓ. MÍNIMS EXIGIBLES.

- Conèixer, aplicar i respectar en tot moment la normativa higiènica –sanitària.
- Reconèixer i utilitzar correctament l'àrea de treball. Identificació de les matèries primeres, els distints estris i maquinària necessaris que utilitzen així com la correcta aplicació del vocabulari específic de la professió.
- procediments i sistemes d'avaluació Utilització i aplicació de les diferents tècniques culinàries, així com els mètodes de conservació i regeneració.

6. ASPECTES MOTODOLÒGICS

L'ensenyament de l'hoteleria i més concretament l'especialitat de cuina, és complexa i complicada.

El procés d'ensenyar els continguts a l'alumnat serà continu i progressiu, tornant a repassar continguts anteriors, en cas que els receptors no aconseguixin el nivell adequat.

Els continguts de cuina van la majoria de vegades, lligats, i estan molt relacionats entre si. Es per això que no poden considerar-se de manera aïllada, sinó fent referència a altres amb què puguin tenir una certa connexió.

Es desenvoluparà una tecnologia prèvia a la pràctica a realitzar, de tal manera que l'alumne/a prengui apunts i es comentin aspectes tecnològics de la pràctica a fer.

Es potenciarà el treball en equip i s'intentarà que l'alumne/a aconseguixi un grau suficient de confiança amb l'ambient propi de la cuina.

De forma progressiva es donarà autonomia a l'alumne per tal d'aconseguir la realització d'un treball, pràcticament unitari, on l'alumne/a pugui desenvolupar la seva creativitat. Aquest desenvolupament serà possible quan l'alumne hagi arribat a un nivell important de coneixements.

La tecnologia immediata es desenvoluparà a partir de l'explicació del professor/a, complementada amb una sèrie de recursos: esquemes, apunts, fotocòpies, material del departament, medis audiovisuals, bibliografia, etc... A la vegada es procurarà que l'alumne/a no tengui una actitud passiva, que agafi apunts i participi activament a la classe, mitjançant el diàleg i el debat, i també que realitzi treballs de recerca i investigació sota la supervisió i guia del professor.

7.- ADAPTACIONS CURRICULARS.

En el començament del curs no s'ha informat de alumnes de NEE, per tant de moment, no cal fer adaptacions.

8.- CONTINGUTS ASSOCIATS PER AVALUACIO

TAULA DE CONTINGUTS DE LES PROGRAMACIONS

Dep.	HOTELERIA	MÒDUL.	E. PRODUCTES CULINARIS	Curs	2n
-------------	------------------	---------------	-------------------------------	-------------	-----------

Primer trimestre	Continguts	Realització
	Elaboracions culinàries bàsiques i diferents mètodes de cocció. Preparació prèvia del treball. Posta a punt de les instal·lacions. Realitzar elaboracions culinàries, detallant els processos d'execució. Elaboracions culinàries bàsiques i diferents mètodes de cocció. Fondos i salses bàsiques	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	Processos de conservació	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	La cuina regional, plats destacats de la cuina nacional i de la cuina internacional. Cuina internacional i vegetariana. Elaboracions de coneixement de les principals matèries primeres. Plats destacats de la cuina nacional i de la cuina internacional. Cuina de Mercat. Buffet i serveis anàlegs	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐

Segon trimestre	Continguts	Realització1
	Elaboració d'aperitius i entremesos freds i calents	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	Elaboració d'entrants freds i calents	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	Elaboracions de peixos i mariscs	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	Elaboracions de carns, aus i caça	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
	Història de la gastronomia	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
		1r ☐ 2n ☐ 3r ☐
		1r ☐ 2n ☐ 3r ☐

Tercer trimestre	Continguts	Realització1
	FCT	1r ☐ 2n ☐ 3r ☐

OBSERVACIONS

Els continguts dels dos primers trimestres van lligats i estan relacionats entre ells. És per això que no poden considerar-se de manera aïllada, sinó fent referència a altres que puguin tenir certa connexió.

Mòdul professional 0051: Formació en centres de treball (Document base BOE núm. 287 Divendres 28 novembre 200

Temporalització 400 hores.

Inici període aproximat març/ abril 2022

Ubicació del mòdul dins el cicle.

Ciclo formativo de Grado Medio: Cocina y Gastronomía

Módulo profesional	Duración – Horas	Primer curso – Horas/semana	Segundo curso	
			2 trimestres – Horas/semana	1 trimestre – Horas
0046 Preelaboración y conservación de alimentos	320	10		
0047 Técnicas culinarias	320	10		
0026 Procesos básicos de pastelería y repostería ²	230	7		
0049 Formación y Orientación Laboral	90	3		
0045 Ofertas gastronómicas ²	85		4	
0048 Productos culinarios	240		11	
0028 Postres en restauración ²	195		9	
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos ²	60		3	
0050 Empresa e iniciativa emprendedora	60		3	
0051 Formación en Centros de Trabajo	400			400
Total en el ciclo formativo	2.000	30	30	400

¹ Módulos profesionales soporte.

² Módulos profesionales transversales a otros títulos de Formación Profesional.

ANEXO III

Continguts

- *Identificació de l'estructura i organització empresarial:*
 - Estructura i organització empresarial del sector de la cuina.
 - Activitat de l'empresa i la seva ubicació en el sector de la cuina.
 - Organigrama de l'empresa. Relació funcional entre departaments
 - Organigrama logístic de l'empresa. Proveïdors, clients i canals de comercialització.
 - Procediments de treball en l'àmbit de l'empresa.
 - Sistemes i mètodes de treball.
 - Recursos humans en l'empresa: requisits de formació i de competències professionals, personals i socials associades als diferents llocs de treball.
 - Sistema de qualitat establert en el centre de treball.
 - Sistema de seguretat establert en el centre de treball
- *Aplicació d'hàbits ètics i laborals:*
 - Actituds personals: empatia, puntualitat
 - Actituds professionals: ordre, neteja, responsabilitat i seguretat.
 - Actituds davant la prevenció de riscos laborals i ambientals.
 - Jerarquia en l'empresa. Comunicació amb l'equip de treball.
 - Documentació de les activitats professionals: mètodes de classificació, codificació, renovació i eliminació.
 -

Reconeixement i aplicació de les normes internes, instruccions de treball, procediments normalitzats de treball i altres, de l'empresa.

- Realització d'operacions de recepció, emmagatzematge i conservació de gèneres crus , de 5a gama i elaborats:
- Documentació associada als processos de recepció.
- Equips i instruments de control de gèneres.
- Operacions de control de recepció.
 - El magatzem. Tipus i espais. (Criteris de magatzematge, Procediments d'envasat i conservació en magatzem)
- Prevenció de riscos i protecció ambiental de les fases de magatzematge.
- Execució d'operacions de preelaboració :
 - Preparació de bateria, maquinària i eines.
 - Disposició de la maquinària i eines en els espais de treball.
 - Neteja i preparacions prèvies de les matèries primeres.
 - Tècniques i equips necessaris.
 - Procediments i tècniques de regeneració de matèries primeres.
 - Preparació, neteja, corts i obtenció de peces.
 - Procediments intermedis de conservació.
 - Normes de seguretat i salut laboral relacionades amb
 - la manipulació i conservació d'aliments.

- Realització d'elaboracions i productes culinaris.
- Identificació de procediments específics de l'empresa per a l'obtenció d'elaboracions culinàries elementals i productes culinaris. Fases prèvies i necessitats d'equips i útils.
- Execució de tècniques d'elaboracions i productes culinaris.
 - Execució de terminacions, decoracions i presentació de productes.
 - Neteja i organització del lloc de treball durant l'execució.
 - Normativa higiènica sanitària i de protecció ambiental aplicable.
 - Compliment de la normativa de seguretat i higiene i de protecció ambiental.
 - Comportaments susceptibles de produir contaminació
 - Vestimenta de treball. Neteja.
 - Bones pràctiques.
 - Mitjans de protecció per als accidents més habituals en la manipulació d'aliments.
 - Sistemes de gestió de residus i protecció ambiental en la manipulació d'aliments i àrees relacionades.
 - Energia i eficiència energètica en la restauració.

PROGRAMACIÓ. MÒDUL PROFESSIONAL DE FORMACIÓ

EN CENTRES DE TREBALL

PROGRAMA FORMATIU IES G.C.C.- Sóller

ACTIVITATS		
FORMATIVO-PRODUCTIVES	ACTIVITATS D'AVUACIÓ	CAPACITATS TERMINALS INVOLUCRADES
Complir les normes de puntualitat a l'empresa, així com les de uniformitat i funcionament intern	Control per part del responsable de L'FCT, amb la puntualitat i els demès aspectes.	Adquirir els hàbits de la deontologia professional, puntualitat, bona uniformitat i neteja personal.
Complir les ordres donades per part del responsable de l'FCT, donar mostres de companyerisme, subordinació i hàbits de feina	Control per part del responsable de L'FCT	Adquirir els hàbits de feina i subordinació.
Realitzar les tasques de preparació prèvia al treball, muntatge o neteja de maquinaria si cal, revisió de material a les càmeres, col·locació de les mateixes si cal. Posada en funcionament de cuines, forns, etc	Control per part del responsable de L'FCT	Adquirir els coneixaments de Mice en Place.
Realitzar les tasques de neteja i racionament de peixos.	Control per part del responsable de L'FCT	Conèixer les tècniques bàsiques sobre neteja de peixos. Conèixer les diferències bàsiques entre els diferents tipus de peixos. Saber escatar, netejar i filetejar o altres tipus de talls apropiats per peixos.
Conèixer de les principals espècies de crustacis i mol·luscs. Característiques i classificació	Control per part del responsable de L'FCT	Conèixer els sistemes de neteja, elaboració i conservació de les diferents espècies de mol·luscs, crustacis, tant de riu com de mar. Conèixer les principals elaboracions culinàries amb aquests gèneres. Conèixer i diferenciar entre els aptes pel consum i els que no. Conèixer les principals espècies i saber aplicar a cada una d'elles els sistemes de cocció més adequats
Realitzar les tasques de cocció de peixos, elaboracions culinàries amb ells, muntatge de plats o posterior conservació	Control per part del responsable de L'FCT	Conèixer les tècniques bàsiques sobre cocció, elaboració i conservació de peixos. Conèixer les tècniques de bullir, fregir, coure al vapor, etc. Realitzar elaboracions culinàries amb peixos. Conèixer els mètodes de conservació més apropiats per cada tipus de peix o elaboració, si cal.

Realitzar les tasques prèvies a la elaboració de carns, neteja, racionament, cocció i posterior conservació, si cal.	Control per part del responsable de L'FCT	Conèixer les tècniques bàsiques sobre cocció, rostir, fregir, e, etc de les carns. Realitzar elaboracions culinàries a partir d'elles, i aplicar els mètodes de conservació més apropiats per cada tipus
Realitzar les tasques prèvies a la elaboració de llegums i hortalisses, correcta diferenciació de les principals espècies, correcte neteja amb elles i realització d'elaboracions culinàries.	Realització pràctica d'aquestes tasques, baix la supervisió del responsable de l'FCT	Conèixer les principals espècies dels diferents productes hortícoles. Conèixer els sistemes de neteja i cocció més apropiats per cadascun d'ells. Realització d'elaboracions amb aquest productes, tals com amanides senzilles i compostes, guarnicions senzilles i compostes, i plats o elaboracions culinàries on aquets ingredients en siguin el gènere o ingredient/ingredients principal/principals: escudelles, greixoneres, olles, gaspatxos etc. Conèixer les principals tècniques de conservació d'aquest productes.
Realitzar les tasques i coneixement de productes tals com arrossos i pastes	Realització pràctica d'aquestes tasques, baix la supervisió del responsable de l'FCT	Conèixer les tècniques de cocció, elaboració i posterior conservació.
Coneixement de les tècniques de realització de fondos bàsics i salses bàsiques	Realització pràctica d'aquestes tasques, baix la supervisió del responsable de l'FCT	Decisió per saber utilitzar els diferents productes que formen part d'aquestes elaboracions bàsiques. Saber aplicar-les correctament a les diferents elaboracions culinàries posteriors. Conèixer les tècniques de cocció o elaboració, temps i conservació.
Coneixement de les principals elaboracions culinàries dolces destinades com a postres, aplicables al restaurant o empresa.	Realització de tasques baix la supervisió del responsable de l'FCT	Conèixer les tècniques de cocció, realització i posterior conservació de cremes, pastes estirades o esponjades, gelats, sorbets i similars o derivats, i demés elaboracions dolces que es puguin realitzar a l'empresa.
Coneixement de les principals tècniques de decoració i presentació.	Realització de tasques baix la supervisió del responsable de l'FCT	Conèixer les tècniques o estils de decoració i presentació. Aplicar-les a les diverses elaboracions culinàries: Amanides, plats freds o calents i elaboracions de rebosteria.