

MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN DOCENTE DEPARTAMENTO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



IES LA FLOTA

**TERCER TRIMESTRE
CURSO ACADÉMICO 2019 - 2020**

CONTENIDOS

1.-METODOLOGÍA

2.-RESULTADOS DE APRENDIZAJE SELECCIONADOS

3.-INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

1) METODOLOGÍA

Teniendo en cuenta las instrucciones de 20 de abril de 2020 de la Consejería de Educación y cultura sobre medidas educativas para el desarrollo del tercer trimestre del curso 2019/2020 motivadas por el impacto del CoVid-19 en los centros educativos de la Región de Murcia, "la adaptación del proceso de enseñanza-aprendizaje requiere de una adecuación y flexibilización de la programación docente, donde se deje constancia de las modificaciones realizadas a nivel metodológico y de los instrumentos de evaluación, así como de la selección de contenidos y criterios de evaluación que se consideren esenciales, de los inicialmente previstos para la tercera evaluación".

Siguiendo estas instrucciones, se concretan las modificaciones en la metodología para el tercer trimestre que se recogen a continuación.

- La totalidad de la formación se desarrollará a distancia, manteniendo el contacto con el alumnado por **medios telemáticos**. Se utilizará de forma preferente el Aulavirtual, pudiendo optarse también por Classroom, Google Meet y el correo electrónico.
- Para aquellos alumnos que no dispongan de conexión o terminales apropiados, se seguirán las medidas que adopte la Consejería con el objetivo de garantizar la **igualdad** en el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Por la misma razón, se mantendrá la máxima **flexibilidad** posible así como se procurará la adaptación a las circunstancias personales del alumnado en todos los aspectos del proceso. En coordinación con las tutoras de cada grupo se recabará la información de aquellos alumnos con dificultades de cualquier tipo.

- Se adoptarán las medidas para los **alumnos con PTI** según indicaciones del Departamento de orientación
- Se intentará **motivar al alumnado** con actitudes proactivas, no demorando las respuestas, contactando a través de videoconferencias, buscando una comunicación fluida y cercana o cualquier otra medida que se considere oportuna
- Se mantendrá siempre un **canal de comunicación con el profesorado** para que cualquier alumno pueda formular preguntas, plantear dudas o recabar cualquier información
- El trabajo del alumnado estará siempre en consonancia con la **carga lectiva** de cada módulo, así como con los **Resultados de aprendizaje** que el docente considere que debe recuperar o alcanzar, procurando no sobrecargar ni pedir un esfuerzo inadecuado en las actuales circunstancias.
- Se pondrá a disposición del alumnado **todo el material necesario** para desarrollar su trabajo.
- El aprendizaje del alumnado se orientará con **tareas** motivadoras, significativas y variadas: cuestionarios, actividades, lecturas, repasos, resúmenes, grabaciones o visualizaciones de videos, elaboraciones en casa, etc.
- Cada módulo comunicará quincenalmente el **Plan de trabajo** mediante su plataforma habitual para orientar al alumnado al inicio del periodo.
- Se diseñarán tareas **diferenciadas** de avance de la programación, de recuperación de evaluaciones no superadas y de repaso para alumnos de segundo curso.
- Las tareas propuestas irán redactadas de forma **claramente comprensible**, existiendo siempre un canal por el que el alumnado pueda resolver cualquier duda o problema.
- Se mantendrá la flexibilidad necesaria en los **formatos de entrega de tareas, plazos** y demás aspectos que puedan suponer una dificultad añadida
- Las tareas serán corregidas, comentadas o valoradas en un **plazo de tiempo** breve, para no demorar la respuesta al alumno y favorecer un correcto desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje

- Si se opta por **videoconferencias** para el grupo, su frecuencia no debe ser elevada y, para favorecer la flexibilidad horaria además de no acentuar las dificultades en la disposición de la tecnología adecuada, en especial si en ellas se desarrollan clases, se grabarán y se subirán al canal que se considere oportuno para que estén disponibles en cualquier momento. Se avisarán con la suficiente antelación y tendrán como objetivo preferente la resolución de dudas y aclaraciones, así como la motivación del alumnado.

2) RESULTADOS DE APRENDIZAJE SELECCIONADOS

Según recoge la Resolución de la Dirección General de Evaluación Educativa y Formación Profesional por la que se dictan instrucciones sobre el desarrollo de los ciclos formativos de Formación Profesional para el tercer trimestre del curso 2019-2020, "en previsión de que no puedan desarrollarse la totalidad de contenidos previstos de manera presencial, los departamentos seleccionarán aquellos Resultados de aprendizaje que se valoren como imprescindibles para considerar acreditadas las Unidades de competencia asociadas al módulo. Las actividades que se desarrollen hasta el final de la actividad lectiva se centrarán en los resultados seleccionados".

Por ello, y considerando también las instrucciones de 20 de abril de 2020 de la Consejería de Educación y cultura sobre medidas educativas para el desarrollo del tercer trimestre del curso 2019/2020 motivadas por el impacto del CoVid-19 en los centros educativos de la Región de Murcia citadas en el apartado anterior, se indican a continuación los Resultados de aprendizaje considerados imprescindibles para cada módulo de los previstos para este trimestre:

MÓDULO	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	5.- Caracteriza los procesos de conservación, justificando su necesidad/exigencia
*Elaboraciones de panadería y bollería	1.-La profesión del panadero-repostero. Utillaje, maquinaria e instalaciones del obrador. Terminología. 2.-Elaboraciones de masas fermentables: pan, bollería, pizzas y otras. 3.-Elaboraciones de cremas, rellenos y baños. 4.-Elaboraciones de rellenos salados. 5.-Acabado, decoración y presentación de productos de panadería, bollería y pastelería salada.
*Procesos básicos de pastelería y repostería	1.-Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos. 2.-Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición. 3.- Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración. 4.- Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.
Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	1.- Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación 2.- Maneja las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	1.- Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico sanitaria de los productos 6.- Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental
Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	5.- Resuelve quejas y reclamaciones, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente

Los **criterios de evaluación** aplicables serán los asociados a estos Resultados de aprendizaje.

*En los módulos de contenido en talleres, todos los Resultados de aprendizaje se desarrollan simultáneamente a lo largo de los tres trimestres.

3) INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Según regula la Resolución de la Dirección General de Evaluación Educativa y Formación Profesional por la que se dictan instrucciones sobre el desarrollo de los ciclos formativos de Formación Profesional para el tercer trimestre del curso 2019-2020, "la calificación final del alumnado se determinará partiendo de las evidencias obtenidas en los dos primeros trimestres del curso escolar que se reflejan en las calificaciones de las sesiones de evaluación ya realizadas. Todas las actividades desarrolladas en el tercer trimestre podrán servir para la recuperación de los Resultados de aprendizaje no alcanzados en los dos primeros trimestres o ser valoradas al objeto de aumentar la calificación final del alumnado, pero nunca podrán suponer una disminución de la misma".

Siguiendo estas instrucciones, se introducen las modificaciones en los instrumentos de evaluación y en los criterios de calificación incluidos en la Programación Didáctica del Departamento que se detallan en los siguientes apartados.

3.1.- INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Serán de dos tipos, tareas y exámenes.

Tareas: cada módulo propondrá al alumnado actividades de dos tipos:

- De refuerzo de contenidos de la 1ª y 2ª evaluación. Orientadas a los alumnos con una o ambas evaluaciones suspensas, su objetivo es repasar los contenidos de las Unidades de Trabajo correspondientes.

- De avance de materia correspondiente a la 3ª evaluación, teniendo en cuenta los Resultados de aprendizaje valorados como imprescindibles. Su objetivo es ayudar en la comprensión de los contenidos que no se han podido trabajar de forma presencial.

Ambos tipos de tareas se realizarán preferentemente utilizando las plataformas habituales en cada módulo (Aulavirtual, Classroom...) y podrán consistir en cuestionarios, actividades en distintos formatos, lecturas, resúmenes, esquemas, grabaciones, visualización de videos, elaboraciones en casa, etc.

Exámenes: si no pudieran realizarse de forma presencial, los exámenes se realizarán preferentemente a través del Aulavirtual o mediante prueba oral con grabación de la misma. Este último caso requerirá el permiso expreso del alumno.

3.2.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

3.2.A.- CALIFICACIÓN DE LA TERCERA EVALUACIÓN

La calificación de la 3ª evaluación se determinará exclusivamente mediante las tareas realizadas durante este periodo.

3.2.B.- CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO

La nota final de cada módulo será, como mínimo, la media de las calificaciones obtenidas en la 1ª y 2ª evaluación, siempre que ambas estén superadas.

Cada una de las tres evaluaciones se ponderará del siguiente modo:

- 1ª y 2ª evaluación: cada una supondrá un 40% de la nota final
- 3ª evaluación: un 20% de la nota final

En el caso de que esta ponderación sea inferior a la nota media de la 1ª y 2ª evaluación, la calificación final será dicha nota media.

3.2.C.- RECUPERACIÓN DE LA 1ª Y 2ª EVALUACIÓN

Se calificará con la nota obtenida en una prueba teórico práctica sobre las Unidades de Trabajo desarrolladas en cada una de las evaluaciones.

3.2.D.- PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA

Se calificará con la nota obtenida en una prueba teórico práctica sobre la totalidad de los contenidos del módulo.

3.2.E.- CONVOCATORIA DE JUNIO PARA 2º CURSO

Se calificará con la nota obtenida en una prueba teórico práctica sobre la totalidad de los contenidos del módulo.

**Esta modificación de la programación docente
fue aprobada por todos los miembros del
Departamento de Industrias Alimentarias
en sesión telemática ordinaria del 05 / 05 / 2020**

Fdo. El JEFE/A DEL DEPARTAMENTO