PROGRAMACIÓN CURSO 20..-20..



I.E.S. CARMEN PANTIÓN. PRIEGO DE CORDOBA

|  |  |
| --- | --- |
| **DEPARTAMENTO** | **HOSTELERÍA Y TURISMO** |
| **CICLO** | **COCINA Y GASTRONOMÍA** |
| **CURSO** | **1º FP DUAL**  |

MÓDULO:

AQUÍ PONES EL NOMBRE DE TU MÓDULO

PROFESORADO: AQUÍ PONES EL NOMBRE DE LOS DOCENTES

|  |
| --- |
| ÍNDICE |

1. INTROCUCCION
2. CONTEXTUALIZACION
3. IDENTIFICACION DEL MODULO
4. ANÁLISIS DEL CICLO FORMATIVO
5. ANÁLISIS DEL MODULO PROFESIONAL
6. CONTENIDOS.
7. SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN DE CONTENIDOS
8. TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS
9. METODOLOGÍA Y ESTRATEGIAS PARA ALCANZAR LOS OBJETIVOS.
10. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.
11. ACTIVIDADES
12. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE.
	1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.
	2. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.
	3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN. (PROPIOS DE CADA MÓDULO).
13. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA
14. ATENCIÓN DEL ALUMNADO CON NEAE.
15. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.
16. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.
17. TRATAMIENTO DE LOS CONTENIDOS TRANSVERSALES

|  |
| --- |
| 1. INTRODUCCIÓN |

 La Programación Didáctica que se presenta a continuación corresponde al módulo profesional de **NOMBRE DEL MODULO**, que forma parte de las enseñanzas correspondientes al *Ciclo Formativo de Grado medio de Cocina y Gastronomia*, regulado por el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, por el Decreto 436/2008 por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo, regula los aspectos generales de estas enseñanzas y la Orden de 9 de Octubre de 2008 por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en Andalucía.

**Asi mismo se ha de tener en cuenta la Orden de 29 de abril que regula el proyecto de formación profesional dual.**

 El currículo de los módulos profesionales estará constituido por los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, contenidos, duración en horas y orientaciones pedagógicas.

Este módulo se imparte en el primer curso del ciclo y tiene una duración de 288 horas, repartidas en 9 horas a la semana.

 A continuación, se expresan las referencias legislativas más significativas en torno a la Formación Profesional y a este Ciclo Formativo de Grado Medio que se han tenido en cuenta para la realización de esta programación didáctica:

• Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

• Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

• Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.

• Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.

• Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.

• Orden de 20 de Agosto de 2010, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los institutos de educación secundaria, así como el horario de los centros, del alumnado y del profesorado.

• Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

• Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas

• Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo.

• Orden de 9 de Octubre de 2008 por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en Andalucía.

|  |
| --- |
| 3. ANÁLISIS DEL CICLO FORMATIVO. |