"FAIRE UNE PIZZA.".

EVALUACIÓN DE DIAGNÓSTICO. 2011.

2º DE LA EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA.

UNIDAD DE EVALUACIÓN: 11. LEER (FRANCÉS) (26).

OFICINA DE EVALUACIÓN.

VICECONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA.

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y CULTURA.

ÍNDICE.

1 PF	RESENTACIÓN. UNIDADES DE EVALUACIÓN	2
2 DI	EFINICIÓN	5
3 IN	DICADORES	5
4 C	ONTEXTO O CONDICIONES DE APLICACIÓN	5
5 CI	JADERNO DEL ALUMNO	6
5.1	Instrucciones	6
5.2	Escenario.Faire une pizza	6
5.3	Cuestionario de tareas.	8
6 CI	RITERIOS	9
6.1	Corrección	9
6.2	Plantilla de corrección.	11
6.3	Calificación	11
7 AI	JTOEVALUACIÓN	11
7.1	Instrucciones	11
7.2	Plantilla	12
8 ES	SPECIFICACIONES	14
8.1	Esquema-síntesis de la Unidad de Evaluación	14
8.2	Objetivos	15
8.3	Contenidos.	16
8.4	Capacidades y procesos	17

1 PRESENTACIÓN. Unidades de Evaluación¹.

La evaluación continua de los conocimientos se realiza, junto a otros procedimientos menos definidos², mediante exámenes, pruebas y controles con preguntas abiertas y "objetivas". El profesorado selecciona unos contenidos específicos relevantes, cuantos más mejor, y los convierte en preguntas para poder, a partir de la respuesta, juzgar el rendimiento alcanzado por el alumno. La finalidad es conocer cuánto "sabe o recuerda" de todo lo enseñado. Saber y recordar son sinónimos en el momento de la evaluación.

La incorporación de las competencias básicas al currículo en todas las etapas y enseñanzas exige "reescribir la metodología de la evaluación" porque "evaluar competencias no es evaluar conocimientos".

Pero "ser competente" es utilizar lo aprendido para resolver situaciones reales y exige: saber, hacer y querer. "Evaluar competencias consiste en valorar el uso que las personas hacen de los aprendizajes realizados en una situación de vida". Para hacer posible esta evaluación se requiere:

Seleccionar escenarios tomados de situaciones reales o, en su caso, supuestos que guarden una extrema fidelidad con ellas.

Establecer los indicadores de aprendizaje para evaluar las Competencias Básicas.

Formular las tareas para conocer el nivel de dominio o logro de cada persona.

Utilizar la autoevaluación como herramienta clave para aprender del error.

Las Unidades de Evaluación (UdE) se presentan como alternativa a las pruebas de rendimiento o exámenes.

Una Unidad de Evaluación tiene tres partes: el escenario, las tareas y los inventarios de corrección.

_

¹ Ver: Evaluación de diagnóstico de las Competencias básicas en Castilla-La Mancha, 2009-2011. Marco teórico (2009) pp 112-120.

² En las Programaciones didácticas se hace referencia al uso de procedimientos variados: análisis de documentos (revisión de los cuadernos de trabajo y otras producciones del alumnado), observación directa, entrevistas, etc.



El "escenario" es el estímulo, la situación significativa del contexto que utilizamos para movilizar los conocimientos. En ningún caso puede convertirse en el objeto de la evaluación. El escenario se describe utilizando un formato verbal (texto escrito) y otro no verbal (imágenes, tablas, cuadros, gráficos, etc.) que se extraen de cualquier fuente documental.

Las "tareas" nos permiten conocer, mediante la movilización de los conocimientos, cual es la competencia alcanzada en el uso de los procesos cognitivos, afectivos, sociales y funcionales, y el nivel de logro de los aprendizajes. Para que la información obtenida sea completa (saber, hacer y querer) la Unidad de Evaluación debe incluir tareas que valoren aprendizajes receptivos, productivos y valorativos.

El proceso de evaluación en las UdE concluye con la **corrección de las tareas**. La corrección, realizada por el propio alumno o por el profesorado, exige la definición previa de los criterios de corrección.

Con carácter general, las tareas utilizadas en las Unidades de Evaluación se definen con distintos formatos de respuesta y criterios de corrección.

La respuesta abierta a las cuestiones planteadas puede ser corta o amplia.

En ambos casos, la corrección incluye contemplar una respuesta correcta, una o dos respuestas aproximadas y las respuestas incorrectas. La puntuación es de 2, 1 y 0 para las respuestas cortas y de 3, 2, 1 y 0 para las respuestas amplias.

Los criterios de corrección de las preguntas abiertas anticipan y puntúan posibles respuestas para garantizar la homologación de las puntuaciones pero, en ningún caso, cierran todas las posibilidades de respuestas correctas. En la corrección se valoran esas posibles respuestas sin que por ello se interprete lo que el alumnado quiso decir.

La elección de la respuesta verdadera entre cuatro posibles.

En este caso el procedimiento de respuesta consiste en marcar la letra que va delante de la respuesta que se considera correcta. La puntuación es de 1, 0 o N.

La puntuación definitiva en el conjunto de estas respuestas se obtiene restando al número de aciertos (A), el número de errores (E) dividido por número de opciones (N=4) menos uno. No se tiene en cuenta la ausencia de respuesta.

$$R = A - \frac{E}{N - 1}$$

• La elección de varias respuestas posibles de entre un listado de opciones. La puntuación es equivalente a las respuestas cortas, 2, 1 y 0.

La puntuación total es la suma de las puntuaciones obtenidas en cada una de las tareas y se transforma en "nota" utilizando los Criterios de Calificación.

Nota: Esta Unidad de Evaluación se presenta como un modelo posible de evaluación competencial, en ningún caso pretende ser algo más que una ejemplificación que estimule la creación de materiales para la evaluación de las competencias básicas de los propios docentes.

2 DEFINICIÓN.

TÍTULO³. "FAIRE UNE PIZZA.".

REFERENTE: DECRETO 69/2007, DE 29 DE MAYO, POR EL QUE SE ESTABLECE EL CURRÍCULO DE LA EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA.

MATERIAS Y BLOQUES DE CONTENIDO: LENGUA EXTRANJERA L2: 2. COMPETENCIA ESCRITA: LEER Y ESCRIBIR. 3. CONOCIMIENTO DE LA LENGUA.

TEMPORALIZACIÓN: SEGÚN PROGRAMACIÓN.

3 INDICADORES.

Se definen como indicadores para la evaluación:

- 1. Comprender globalmente el texto.
- 2. Interpretar el contexto de comunicación
- 3. Identificar detalles del texto.
- 4. Utilizar el vocabulario escrito.
- 5. Identificar ideas principales y secundarias.
- 6. Comprender las relaciones espacio-temporales.
- 7. Autoevaluar el resultado.

4 CONTEXTO O CONDICIONES DE APLICACIÓN.

La Unidad de Evaluación "Faire une pizza" tiene un carácter intercompetencial e incluye indicadores de carácter receptivo, productivo y valorativo.

Utiliza como escenario la preparación de una pizza. A través de siete tareas se valora el uso de la destreza de leer la Competencia de Comunicación lingüística y la Competencia de Aprender a Aprender.

³ Esta UdE fue elaborada por la Oficina de Evaluación para su aplicación en la Evaluación de Diagnóstico de 2º Educación secundaria obligatoria (2011).

La duración total de la Unidad de Evaluación es de 60 minutos, 30 minutos para la lectura de las Instrucciones y la respuesta a las tareas y 30 minutos para la autoevaluación.

En esta Unidad de Evaluación, las tareas tienen dos formatos de respuesta:

- La respuesta abierta a las cuestiones planteadas.
- La elección de la respuesta verdadera entre cuatro posibles.

Como material complementario, el alumno puede utilizar el diccionario.

Durante la realización de las pruebas, el aplicador puede responder a preguntas relacionadas con el procedimiento de respuesta pero, en ningún caso, a las que tengan que ver con su contenido.

5 CUADERNO DEL ALUMNO

5.1 Instrucciones.

Vamos a leer las Instrucciones, para conocer qué tienes que hacer y poder responder correctamente a las tareas.

Encontrarás preguntas a las que has de responder de forma abierta. La respuesta se valora con 2, 1 ó 0 puntos en función de la información que incluyas.

En otros casos tienes que elegir una respuesta entre cuatro posibles. Escribe en el cuadro de respuesta la opción que seleccionas. Ej.

Respuesta A

Si cambias de opinión, tacha la respuesta errónea y escribe de nuevo, al lado, la respuesta correcta.

Respuesta ≜ B

En este tipo de preguntas, para eliminar el margen de azar, se tiene en cuenta el error en la respuesta.

No escribas nada en la pequeña tabla que aparece al final de cada actividad.

Lee con atención las preguntas antes de responder.

Consulta el texto cuantas veces lo necesites.

Utiliza el diccionario siempre que lo consideres necesario.

El tiempo máximo para responder a las tareas de la Unidad de Evaluación es de 30 minutos. Después dedicaremos otros 30 minutos a comprobar los resultados.

COMIENZA.

5.2 Escenario. Faire une pizza.

283 palabras, texto adaptado de http://www.flickr.com/photos/nanoart/2273920497/sizes/m/in/set-72157619087973410/

On va faire une pizza!

Préparation de Regina

Facile et délicieux

La pizza traditionnelle de jambon, fromage et champignons

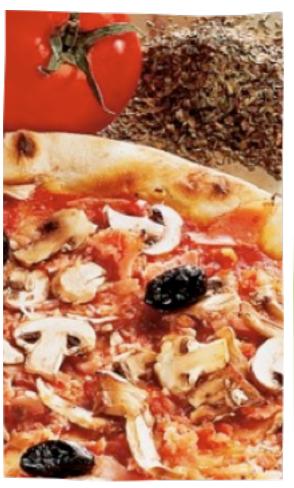
- un oignon
- quelques dents d'ail
- origan
- basílíc
- sel
- poívre
- piment

de

cayenne

- sucre
- une

poignée de roquette



Pour 2 personnes

- un rouleau de pâte à pizza toute prête (250 gr. environ)
- 2 tranches de jambon
- 125 gr. de mozzarella (de buffles sí possíble)
- 100 gr. de fromage râpé
- Quelques champignons
- Quelques olíves

_



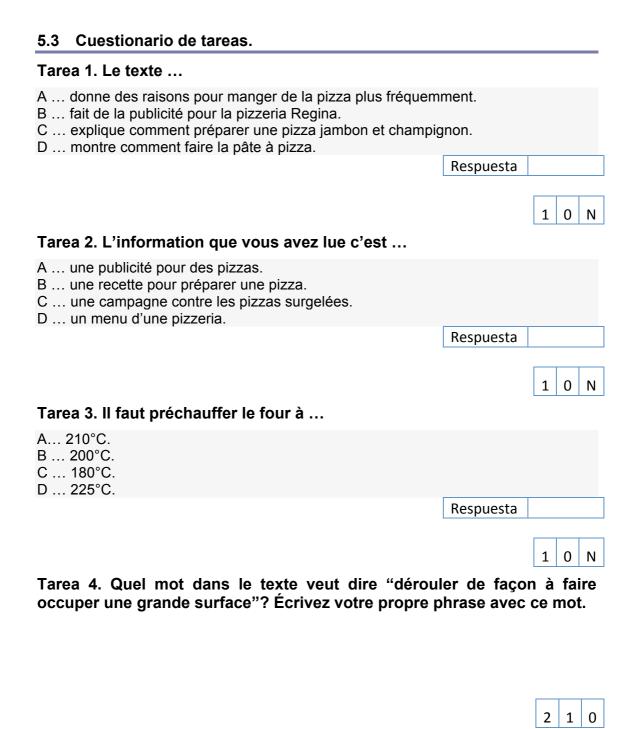


- 1) Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive et jetez-y l'oignon détaillé. Faites-le cuire à feu doux le temps qu'il devienne translucide. Ajoutez l'ail détaillé à la fin juste le temps qu'il dore très légèrement sans qu'il ne brûle. Ajoutez la pulpe de tomates et portez sur feu moyen à fort. Laissez cuire lentement 20 minutes en ajoutant l'origan, le basilic, le sel, le poivre, le piment de Cayenne et le sucre selon les goûts. Baissez le feu en remuant pour faire réduire la sauce. Réservez.
- 2) Préchauffez le four à 210°C.
- 3) Étaler la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, et garnissez-la de sauce tomate et repliez un peu les bords. Ajoutez le fromage râpé, la mozzarella coupée en tranches, le jambon et les champignons en petits dés, et les olives.
- 4) Faites cuire pendant environ 15 à 20 minutes pour que la pizza dore bien.

Pour finir ... Avant de servir, parsemez un peu de roquette sur la pizza pour lui donner un peu de fraîcheur et un côté poivré.

Vous pouvez très bien utiliser de la sauce tomate toute prête, mais n'hésitez pas à la personnaliser en ajoutant des herbes par exemple.

Unidad de Evaluación 11 (26). "Faire une pizza.".7



Tarea 5. Quelle étape de la préparation de la pizza peut être remplacée par un produit tout prêt? Quel est le conseil donné?

2 1 0

Tarea 6. Combien de temps faut-il laisser cuire la sauce tomate à feu doux?

- A. Dix minutes.
- B. Douze minutes.
- C. Quinze minutes.
- D. Vingt minutes.

Respuesta

1 0 N

Tarea 7. ¿Qué resultado esperas obtener?

- A. Muy bueno.
- B. Bueno.
- C. Regular.
- D. Bajo.

Respuesta

1 0 N

6 CRITERIOS.

6.1 Corrección.

Tarea 1. Le texte ...

- A ... donne des raisons pour manger de la pizza plus fréquemment.
- B ... fait de la publicité pour la pizzeria Regina.
- C ... explique comment préparer une pizza jambon et champignon.
- D ... montre comment faire la pâte à pizza.

Criterio de corrección.

Se valora la competencia para comprender el sentido global del texto (11).

1 punto: elige C.

0 puntos: Otra o varias respuestas.

N, no responde.

Tarea 2. L'information que vous avez lue c'est ...

- A ... une publicité pour des pizzas.
- B ... une recette pour préparer une pizza.
- C ... une campagne contre les pizzas surgelées.
- D ... un menu d'une pizzeria.

Criterio de corrección.

Se valora si es competente para interpretar el contexto de comunicación (12).

1 punto: elige B.

0 puntos: Otra o varias respuestas.

N, no responde.

Tarea 3. Il faut préchauffer le four à ...

A... 210°C.

B ... 200°C.

C ... 180°C.

D ... 225°C.

Criterio de corrección.

Se valora la competencia para identificar detalles y datos (I3).

1 punto: elige A.

0 puntos: Otra o varias respuestas.

N, no responde.

Tarea 4. Quel mot dans le texte veut dire "dérouler de façon à faire occuper une grande surface"? Écrivez votre propre phrase avec ce mot.

Criterio de corrección.

Se valora la competencia para usar el vocabulario escrito (14).

2 puntos, cuando

a) localiza la palabra correcta: "étaler"

b) escribe una frase propia con esta palabra, p.e.: « Il étale du beurre sur le pain ».

1 punto, a) o b).

0 puntos: Otras respuestas o no responde.

Tarea 5. Quelle étape de la préparation de la pizza peut être remplacée par un produit tout prêt? Quel est le conseil donné?

Criterio de corrección.

Se valora la competencia para identificar las ideas principales y secundarias (15).

2 puntos, cuando recoge:

- a) La preparación de la salsa de tomate.
- b) El consejo de añadir algunas hierbas a la salsa de tomate comprada.

1 punto, cuando menciona a) o b).

0 puntos: Otras respuestas o no responde.

Tarea 6. Combien de temps faut-il laisser cuire la sauce tomate à feu doux?

- A. Dix minutes.
- B. Douze minutes.
- C. Quinze minutes.
- D. Vingt minutes.

Criterio de corrección.

Se valora la competencia para comprender y usar las relaciones espaciales y temporales (16)

1 punto: elige D.

0 puntos: Otra o varias respuestas.

N, no responde.

Tarea 7. ¿Qué resultado esperas obtener?

- A. Muy bueno.
- B. Bueno.
- C. Regular.
- D. Malo.

Criterio de corrección.

Se valora la competencia para autoevaluación del proceso seguido y resultados (17).

1 punto cuando la respuesta es coherente con la puntuación obtenida⁴:

De 8 puntos cuando elige A.

De 6 y 7 puntos, si elige B.

De 3 a 5 puntos, si elige C.

De 0 a 2 puntos, si elige D.

0 puntos, en los demás casos.

N, cuando no responden.

6.2 Plantilla de corrección.

Registro	Alumno						
Tarea	Indicadores:	F	N	0	1	2	3
1	Comprensión global del texto.	EM					
2	Interpretar la situación de comunicación.	EM					
3	Identificación de detalles.	EM					
4	Uso del vocabulario escrito.	RC					
5	Identificación de las ideas principales y secundarias.	RC					
6	Comprensión y uso de relaciones espacio-temporales.	EM					
7	Autoevalúa los resultados.	EM					

6.3 Calificación.

Niveles de desarrollo	1	2	3	4	5	6
Triveles de desarrollo	0-1	2	3	4-5	6-7	8-9
Puntuación máxima total					9 p	untos

7 AUTOEVALUACIÓN.

7.1 Instrucciones.

Ahora vas a corregir el "Cuaderno de Respuestas" para conocer los aciertos y los errores. La corrección la revisará después el/a profesor/a.

Para corregir adecuadamente sigue las siguientes reglas:

Usa un bolígrafo (o lápiz) de color diferente al que has empleado para diferenciar la respuesta de la corrección.

Compara tu respuesta con la que viene en la plantilla.

_

⁴ En el criterio de corrección no se incluye la puntuación de la propia tarea.

Puntúa el resultado obtenido en la tabla que aparece en el cuaderno. Rodea con un círculo la respuesta correcta.

No puedes rectificar el resultado o completar la respuesta, en el caso de no haber contestado.

¡Del error se aprende, no hagas trampas!

7.2 Plantilla.

Tarea 1. Le texte ...

1 punto: eliges C.... explique comment préparer une pizza jambon et champignon.

0 puntos: Otra o varias respuestas.

N, no respondes.

Tarea 2. L'information que vous avez lue c'est ...

1 punto: eliges B.... une recette pour préparer une pizza.

0 puntos: Otra o varias respuestas.

N, no respondes.

Tarea 3. Il faut préchauffer le four à ...

1 punto: eliges A.... 210°C.

0 puntos: Otra o varias respuestas.

N, no respondes.

Tarea 4. Quel mot dans le texte veut dire "dérouler de façon à faire occuper une grande surface"? Écrivez votre propre phrase avec ce mot.

2 puntos, cuando

a) localizas la palabra correcta: "étaler"

b) escribes una frase propia con esta palabra, p.e.: « Il étale du beurre sur le pain ».

1 punto, a) o b).

0 puntos: Otras respuestas o no respondes.

Tarea 5. Quelle étape de la préparation de la pizza peut être remplacée par un produit tout prêt? Quel est le conseil donné?

2 puntos, cuando recoges:

a) La preparación de la salsa de tomate.

b) El consejo de añadir algunas hierbas a la salsa de tomate comprada.

1 punto, cuando mencionas a) o b).

0 puntos: Otras respuestas o no respondes.

Tarea 6. Combien de temps faut-il laisser cuire la sauce tomate à feu doux?

1 punto: eliges D. Vingt minutes.

0 puntos: Otra o varias respuestas.

N, no respondes.

Tarea 7. ¿Qué resultado piensas obtener?

1 punto cuando tu elección se corresponde con la puntuación obtenida sin contar esta tarea: De 8 puntos cuando eliges A. De 6 y 7 puntos, si eliges B. De 3 a 5 puntos, si eliges C. De 0 a 2 puntos, si eliges D. 0 puntos, en los demás casos. Unidad de Evaluación 11 (26). "Faire une pizza.".13

8 ESPECIFICACIONES.

8.1 Esquema-síntesis de la Unidad de Evaluación.

Tabla 1:	Tabla 1: Relaciones entre tareas, indicadores, formatos y puntuación con las competencias básicas, capacidades y objetivos que evalúa.									
Tarea	Indicador	Formato	Puntuación	Competencias Básicas	Procesos	Objetivo				
A. Com	orensión global.									
1	Comprensión global del texto.	EM	1,0,N	1	1	i				
2	Interpretar la situación de comunicación.	EM	1,0,N	1	1	i				
B. Inforr	nación relevante.									
3	Identificación de detalles.	EM	1,0,N	1	1	i				
4	Uso del vocabulario escrito.	RC	2,1,0	1	1	i				
5	Identificación de las ideas principales y secundarias.	RC	2,1,0	1	1	i				
6	Comprensión y uso de relaciones espacio-temporales.	EM	1,0,N	1	1	i				
7	Autoevaluar los resultados.	EM	1,0,N	7	1	b				

8.2 Objetivos.

Tabla	Tabla 2: Relaciones entre indicadores de evaluación y objetivos generales de la etapa.						
Tarea	Indicador		Objetivos generales de Etapa				
1	Comprensión global del texto.						
2	Interpretar la situación de comunicación.						
3	Identificación de detalles.		Comprender y expresarse en una o más lenguas extranjeras de manera apropiada en				
4	Uso del vocabulario escrito.	i	situaciones de comunicación y desarrollar actitudes de interés y respeto ante la diversidad de lenguas.				
5	Identificación de las ideas principales y secundarias.		diversidad de lenguas.				
6	Comprensión y uso de relaciones espacio-temporales.						
7	Autoevalúa los resultados.	b	Desarrollar y consolidar hábitos de disciplina, estudio y trabajo individual y en equipo como condición necesaria para una realización eficaz de las tareas del aprendizaje y como medio de desarrollo personal.				

8.3 Contenidos.

Tabla 3: Materias: Objetivos generales, criterios de evaluación y contenidos.

Objetivos generales de Etapa:

f. Adquirir en, al menos, una lengua extranjera la competencia comunicativa básica que les permita expresar y comprender mensajes sencillos y desenvolverse en situaciones cotidianas.

Objetivos generales / Criterios de evaluación	Contenidos				
Objetivos generales / Ontenos de evaluación	Bloque	Descripción			
Lengua extranjera (L1).					
3. Leer y comprender textos diversos de un nivel adecuado a las capacidades e intereses del alumnado con el fin de extraer información general y específica.(CE 3).	2. Competencia escrita.	Comprensión de la información general y específica en diferentes textos, en soporte papel y digital, auténticos y adaptados, sobre asuntos familiares y relacionados con contenidos de otras materias del currículo. Uso de estrategias de comprensión lectora: identificación del tema de un texto, con ayuda de elementos textuales y no textuales; utilización de los conocimientos previos sobre el tema; inferencia de significados bien por el contexto, por elementos visuales, o por comparación de palabras o frases similares en las lenguas que conocen. Anticipación del contenido antes y durante la lectura de textos sencillos			
5. Conocer y utilizar de forma reflexiva, con autonomía y corrección, las normas del uso lingüístico, los componentes fonéticos, léxicos, estructurales y funcionales en contextos reales de comunicación. (CE 5).	3. Conocimiento de la lengua.	 Ampliación de expresiones comunes, de frases hechas y de léxico apropiado a contextos concretos, cotidianos y a contenidos de otras materias del currículo. Reflexión sobre el uso y el significado de las formas gramaticales adecuadas a distintas intenciones comunicativas. 			

8.4 Capacidades y procesos.

Tabla 4: Relaciones entre indicadores de evaluación, procesos y capacidades								
Tarea	Indicador				Procesos y capacidades.			
1	Comprensión global del texto.	1	Cognitivos	9	Transferir			
2	Interpretar la situación de comunicación.	1	Cognitivos	5	Sintetizar			
3	Identificación de detalles.	1	Cognitivos	1	Recoger información			
4	Uso del vocabulario escrito.	1	Cognitivos	4	Almacenar: recuperar y recordar.			
5	Identificación de las ideas principales y secundarias.	1	Cognitivos	3	Organizar.			
6	Comprensión y uso de relaciones espacio-temporales.	1	Cognitivos	5	Sintetizar			
7	Autoevalúa los resultados.	1	Cognitivos	11	Revisar: metaevaluar, ser riguroso			