

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36020064	Carlos Oroza	Pontevedra	2018/2019

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0498	Elaboracións de pastelería e repostería en cociña	2018/2019	10	210	210

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JORGE SÁNCHEZ VERDEAL
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Debido a que é o sector turístico uns dos que mais contribuen ao PIB da nosa comunidade, precisamos un persoal adecuado para os postos de mando intermedios, que estan formados dentro de un ámbito de calidade o mais elevado posible.

As ensinanzas do módulo centraranse nas nosas elaboracións mais representativas(dentro do ámbito nacional), baseadas en técnicas básicas para poder desenvolver outras mais elaboradas.

Non olvidaremos outros contidos de ámbito internacional que favorezan a formación do alumno.



3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e reconece as súas características e as súas especificidades		15	7
2	Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos		90	43
3	Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, para o que establece a secuencia		90	43
4	Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación		15	7



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as súas características e as súas especificidades.	15

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	SI

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Caracterizáronse instalacións, equipamentos, máquinas, batería, ferramentas e utensilios relacionados coa produción de elaboracións de pastelería e repostería.
CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de pastelería e repostería.
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.
CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, as ferramentas e os utensilios.
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.
CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.
CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostería e similares.
CA1.11 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.1.e) Contidos

Contidos
Instalacións, equipamentos e maquinaria de uso específico en pastelería e repostería: aplicacións.
Batería, utensilios e ferramentas de uso específico en pastelería e repostería: aplicacións.
Procedementos de uso, limpeza e mantemento de equipamentos e utensilios.
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostería.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos	90

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	SI

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA2.2 Recoñecéronse as transformacións fisicoquímicas relacionadas coas técnicas básicas de pastelería e repostería.
CA2.3 Caracterizáronse as técnicas relacionadas cos utensilios e as ferramentas de pastelería e repostería.
CA2.4 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de elaboracións básicas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.5 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.6 Organizáronse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
CA2.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA2.9 Preparáronse e presentáronse, de acordo coa definición do produto e/ou as técnicas de elaboración, produtos feitos con base en masas como pans, bolos, tortas, pasteis, pastas e pastelería salgada.
CA2.10 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso ou rexeneración.
CA2.11 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.
CA2.12 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.13 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
Vocabulario técnico asociado á pastelería e á repostería.
Preparación dos produtos máis significativos da repostería galega, española e internacional.
Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelería e repostería. Riscos na execución e control de resultados.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.
Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelería e repostería: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.
Manexo de utensilios e ferramentas: preparación de latas e moldes, manexo do rolete e da espátula, e traballos con manga pasteira e con cartucho.



Contidos

Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.

Elaboracións básicas: cremas, recheos doces e salgados, coberturas, preparacións con base en froitas, etc.

Uso de elaboracións básicas en produtos de repostería.

Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.

Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.

Repostería con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, para o que establece a secuencia	90

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, para o que establece a secuencia das fases e aplica procedementos establecidos.	SI

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Clasifícanse e caracterízanse as sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, e relaciónanse coas súas posibilidades de aplicación.
CA3.2 Identifícanse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, e estableceuse a súa secuencia.
CA3.3 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA3.4 Realízanse os procesos de elaboración respectando as formulacións e seguindo os procedementos establecidos.
CA3.5 Realízanse os procedementos de elaboración de produtos para persoas con necesidades alimentarias específicas, evitando as contaminacións cruzadas.
CA3.6 Dedúciense as necesidades de rexeneración e/ou de conservación ata o momento do seu uso.
CA3.7 Valoráanse os resultados finais e identifícanse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.
CA3.8 Valoráanse os posibles prexuízos para a saúde de persoas con necesidades alimentarias específicas causados por unha inadecuada manipulación ou elaboración.
CA3.9 Evítouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.10 Realízanse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.3.e) Contidos

Contidos
Sobremesas de cociña, xeadas e semifrías: clasificación e descrición das máis importantes.
Formulacións. Xustificación e realización de posibles variacións.
Adaptación da formulación para persoas con necesidades alimentarias específicas. Produtos substitutivos.
Organización e secuencia de fases para a obtención de sobremesas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos, resultados e controis
Conservación e rexeneración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrías.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación	15

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Descríbóronse os principais elementos de decoración para sobremesas e outros produtos de repostería, e as súas alternativas de uso.
CA4.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a súa decoración e presentación.
CA4.3 Identifícaronse as necesidades de rexeneración dos produtos que o precisen.
CA4.4 Realizáronse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.5 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos ou deseños preestablecidos.
CA4.6 Deseñáronse e realizáronse decoracións para repostería e produtos similares.
CA4.7 Realizáronse montaxes de expositores para produtos de repostería.
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles medidas de corrección.
CA4.9 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso.
CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Decoración e presentación de sobremesas en restauración: normas e combinacións básicas.
Necesidades de acabado segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.
Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.
Realización de motivos decorativos.
Teoría e valoración da cor en repostería: contraste e harmonía. Sabor, cor e sensacións.
Novas tendencias.
Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.
Decoración e presentación de produtos en expositores e para determinadas ofertas de restauración, como bufé e outras.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo e a natureza da elaboración.



5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Para a superación final do módulo a cada alumno/a pediráselle a consecución dos mínimos exigibles en cada unha das 4 Unidades didácticas do módulo formativo.

Con carácter xeral un alumno/a será quen de obter unha avaliación positiva na avaliación final do mes de xuño cande sexa capaz de realizar con autonomía e individualizadamente as seguintes tarefas:

- Resolver correctamente as operacións de realización da posta a punto, preparación de sobremesas básicas (propostas polo profesor de entre as realizadas ao longo do curso escolar).
- O alumno/a realizará todas as operacións esixidas dende o inicio ata o final, tendo en conta: mise en place, proposta de pedido, seguridade e hixiene, equilibrio e orde nos procesos de elaboración e operacións de pre-servizo.

A NOTA SE CALCULA CUNHA TABOA DE VALORACIONES:

30%

PROBAS ESCRITAS/ TRABALLOS

70%

EXAMENES PRATICOS (20%)

PRACTICAS DE TALLER (30%)

CADERNO DE PRACTICAS (10%)

PARTICIPACIÓN NA CLASE E SEGUIMIENTO DIARIO(10%)

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Durante o período ordinario, para a recuperación de cada avaliación non superada, programaranse actividades, asignaráselle tarefas e traballos dirixidos tendo en conta o informe individualizado que permitan ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos.

O alumno deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no momento.

Estas actividades e traballos organizaránse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaráselle ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliación correspondente.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua debera realizar unha proba de avaliación que terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo. A proba terá carácter teórico e práctico e poderá estar dividida en tantas partes coma o profesor considere necesario que se desenvolveran nas correspondentes xornadas (un ou varios días e mesmo unha semana completa).

Non obstante para elaborar dita proba terase en conta o número de faltas totales e os resultados non acadados.

EXEMPLO DE EXAMEN PRÁCTICO:

- Facer pedido (para realizar 2 elaboracións de sobremesas a base de leite, 2 rac de sobremesas a base de froitas, montar e decorar unha tarta tipo sacher, elaborar 2 rac de semifrio de queixo, elaborar hoxaldre para croissant.
- Poñer en funcionamento a maquinaria do obrador que precisas
- Explica nun papel a elaboración segundo o amosado nas fichas técnicas
- Executa correctamente a elaboración segundo o amosado perante as clases

- Seguimento da normativa hixiénico sanitaria perante todo o proceso
- Presentación dos produtos
- Recollida e limpeza do obrador

PROBA TEÓRICA.

- Respondendo a un cuestionario que reflicta os coñecementos teóricos que debe acadar o alumno ó rematalo curso; poderá haber máis dunha proba teórica.
- Entrega do caderno de prácticas e/ou caderno de apuntes de módulo, con tódalas fichas de traballo e procedementos realizados e explicado.
- Elaboración dunha carta de postres de restaurante e elaboración dunha carta de postres para un buffet dun hotel. Nesta carta deberá aparecer a ficha de produción, o escandallo e a súa presentación.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

O grao de cumprimento da temporalización

O logro dos obxectivos programados

Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos (trimestral) pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen si se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

Para a autoevaluación entregarase o cuestionario instrumental de autoevaluación de competencias docentes na FP.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permitira coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse:

Cuestionario inicial de coñecementos. Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Realización de mapas conceptuais, elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de búsqueda de información, de forma individualizada.

Repetición de prácticas.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores



No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballarase diariamente a través do propio proceso de ensino.

Incluirase asemade todos aqueles contidos que versen ou estén relacionados coa separación e reciclaxe do lixo no taller de prácticas ou outros lugares do centro educativo.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias de formación

Dentro das actividades complementarias encadranse todas aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro

Semanas ou xornadas gastronómicas, cando sexa necesaria a participación do grupo de alumnos ou lle afecte no horario durante o desenvolvemento das mesmas.

Asistencia a clases maxistrais a cargo de reputados pasteleros.

Actividades extraescolares:

Visita a un establecemento de restauración colectiva que teña instaurado un modelo de APPCC, para indagar e observar in situ a súa organización e funcionamento.

Visita a feiras de alimentación tipo Forum, alimentaría etc....

Actividades que se deriven dos actos conmemorativos na honra de Jesús Domínguez.

10. Outros apartados

10.1) COMO DARLLE A COÑECER A PROGRAMACIÓN OS ALUMNOS

O profesor do módulo informará ao alumnado matriculado durante a primeira semana do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

1. Distribución das Unidades didácticas e temporalización aproximada.
2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.
4. Actividades previstas durante o curso escolar.

Unha copia da programación (versión alumnado) xerada pola aplicación informática quedará exposta e a disposición do alumno na web do centro.

Esta comunicación realizarase verbalmente, expoñéndoa no aula con todo o grupo. Unha vez finalizada a exposición o alumnado presente asinará a folla de rexistro facilitada polo profesor. Esta folla quedará arquivada polo Xefe do Departamento de hostalaría e turismo.

Ademais asignan un formulario CRITERIOS DE AVALIACIÓN- PROGRAMACIÓN DIDACTICA DO MODULO que se archiva CADA PROFESOR...