



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	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0026	Procesos básicos de pastelería e repostería	2018/2019	8	240	240

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ELENA PELETEIRO FERNÁNDEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Este ciclo formativo é de vital importancia polo contexto onde se desenvolve:

- O CIFP Carlos Oroza sitúase na capital da provincia de Pontevedra con unha grande área de influencia.
- O sector empresarial de hostalería solicita constantemente alumnado formado en cociña e pastelería e en moitos casos, como axudante de pasteiro en hoteis. O módulo de "Procesos básicos de pastelería e repostería" contén a formación inicial necesaria para a elaboración de produtos elementais e básicos da pastelería e repostería.
- A intención da profesora do módulo é que o alumnado saiba elaborar produtos elementais e básicos da pastelería e repostería, respetando a seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.

A programación didáctica deste módulo daráselle a coñecer ao alumnado polo procedemento descrito no apartado 10.1.

**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	Por a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e repostería e reconece os dispositivos e o seu funcionamento	A pastelería e repostería	8	3
2	Obter masas e pastas de múltiples aplicacións e xustifica a súa composición	Materias primas básicas.Masas batidas ou esponxadas: Os biscoitos.Masas escaldadas.Pastas quebradas.Masas folladas:O follado.Pastas secas .Masas fermentadas .	144	60
3	Obter xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións e describe as técnicas de elaboración aplicadas	Os xaropes Preparación e conservación das froitas na pastelería Preparación e conservación das coberturas. Cremas e recheos doces.Cremas e recheos salgados	72	30
4	Decorar o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final e valora os criterios estéticos	A decoración	16	7



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Por a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e repostería e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.	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 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.
CA1.2 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
CA1.3 Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallos dos produtos de elaboración e de limpeza.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.
CA1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.
CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.
CA1.7 Descríbense as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.
CA1.8 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.
CA1.10 Preparáronse os fornos, os cocedoiros, as frixideiras, os baños maría e calquera outro equipamento necesario para a elaboración, e seleccionáronse as condicións de tempo e temperatura axeitadas.
CA1.11 Planificouse a carga do forno, do cocedoiro, da frixideira, do baño maría e doutros equipamentos, coas cantidades e coa frecuencia axeitadas para mellorar o proceso.
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

4.1.e) Contidos

Contidos
Maquinaria básica e auxiliar. Descrición, características, clasificación e localización. Procedementos para o seu uso e aplicacións. Principais anomalías e medidas correctoras. Mantemento de primeiro nivel.
Batería, moldes e ferramentas: Descrición e características Aplicacións e procedementos de uso e mantemento.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Obter masas e pastas de múltiples aplicacións e xustifica a súa composición	144

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.	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 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).
CA2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.
CA2.3 Describiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e pastas básicas de pastelería e repostería, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.
CA2.4 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.
CA2.5 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
CA2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.
CA2.7 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.
CA2.8 Controlouse a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas, e aplicáronse, en caso de desviacións, as medidas correctoras necesarias.
CA2.9 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).
CA2.10 Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración.
CA2.11 Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.
CA2.12 Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).
CA2.13 Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias.
CA2.14 Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento.
CA2.15 Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).
CA2.16 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino.
CA2.17 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.
CA2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

4.2.e) Contidos



Contidos

Organización e secuenciación de fases para a obtención de masas e pastas.

Conservación por frío e rexeneración de produtos de pastelería.

Función das materias primas.

Operacións básicas: Bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc. Preparación de latas e moldes. Manexo do rolete, a espátula e a manga pasteira. Aplicación doutras técnicas básicas.

Masas folladas. Características. Fundamentos do proceso de follaxe. Tipos e fórmulas básicas de follaxe: básica, de manteiga, invertida e rápida. Principais elaboracións de masas folladas: milfollas, palmeiras, vol au vents, canas, cometas, ferraduras,

Masas batidas ou esponxadas. Características e procesos de elaboración. Principais elaboracións con masas batidas: biscoitos de molde, de prancha e compactos (plum cake, catro cuartos, mármore e bica galega), madalenas, sobados, manteigadas, soletas, mer

Masas escaldadas. Características e proceso de elaboración. Principais elaboracións: masa de petisú, chulas e churros.

Masas quebradas. Características, técnicas e procesos de elaboración. Tipos de masas quebradas: de fondos, azucrada, sablé e lintzer. Principais elaboracións con masas quebradas: tortas doces (de Santiago, de mazá, etc.) e salgadas (quiche Lorraine, etc.)

Pastas secas: tipos e características. Pastas de corte: florentinas, nevados, polvoróns, amendoados, etc. Pastas de crema: linguas de gato, tulipas, tellas, cigarros, cucurucho, etc. Pastas de manga rizadas e lisas.

Outras masas: de pizza, de pans especiais, de empanada galega, etc.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Obter xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións e describe as técnicas de elaboración aplicadas	72

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.	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 Clasifícaronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.
CA3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.
CA3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.
CA3.4 Identificouse a función de cada ingrediente.
CA3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.
CA3.6 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.
CA3.7 Utilizáronse en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc.
CA3.8 Seguiuuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.
CA3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.
CA3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.
CA3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

4.3.e) Contidos

Contidos
Elaboración e conservación de cremas con ovo, cremas batidas e cremas lixeiras. Ingredientes e formulación. Cremas de manteiga, inglesa e pasteira; xema pasteira. Cremas de amendoas, de requieixo e similares. Cremas muselina, de trufa (ganaché), Chan
Elaboración de cremas, mollos e farsas para recheos salgados. Ingredientes e formulación. Mollo bechamel e outros Cremas de manteiga con elementos salgados. Crema soufflé para recheo de quiches. Farsas de recheo, como a da empanada. Panada e outras. Sec
Elaboración de cubertas e de preparados á base de froitas. Ingredientes e formulación. Glaseado, fondant, brillo de froitas, pasta de amendoas, baño, etc. Marmeladas, confeituras, xeleas e coulis. Secuencia de operacións. Consistencia e características.
Preparación e conservación de coberturas de chocolate. Chocolate e coberturas: definición e tipos. Utilización de coberturas: fundido, temperado ou atemperado. Aplicación.
Elaboración e conservación de xaropes. Aplicacións.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Decorar o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final e valora os criterios estéticos	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.	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 Descríbense os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, e as súas alternativas de uso.
CA4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabado do produto.
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelería ou repostería.
CA4.4 Elixíuse o deseño básico ou persoal.
CA4.5 Realizáronse as técnicas de terminación ou acabado en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.6 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA4.7 Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.10 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

4.4.e) Contidos

Contidos
Decoración de produtos en pastelería e repostería. Normas e combinacións básicas. Control e valoración de resultados.
Manexo do enxoval de acabado: cartucho, aerógrafo, etc.
Aplicación das técnicas básicas de acabado: pintado con ovo, flambaxe e outras técnicas decorativas.
Experimentación e avaliación de combinacións.



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

1. Para a superación final do módulo se lle pedirá a cada alumno/a a consecución dos mínimos exigibles en cada unha das Unidades Didácticas do módulo formativo.

U.D.1. Por a punto os equipamentos e recoñecer os dispositivos e o seu funcionamento: Identificar e seleccionar útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.- Preparar os fornos, os cocedoiros, as frixideiras, baño maría, e calquera outro equipamento necesario para a elaboración e selecciónanse as condicións de tempo e temperatura.- Realizar as operacións de posta en marcha da maquinaria seguindo os procedementos establecidos.- Realizar as operacións de limpeza de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallos dos produtos de elaboración e limpeza.- Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico- sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.- Utilizar correctamente o vocabulario técnico.- Participar na mellora da calidade durante todo o proceso.

U.D.2. Obter masas e pastas de múltiples aplicacións xustificando a súa composición: Identificar e recoñecer as características xerais das materias primas e das masas e pastas.- Identificar os produtos máis significativos.- Obter os produtos máis significativos.- Saber describir a secuencia das operacións que integran cada proceso, indicando nas condicións en que deben realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.- Realizar o aprovisionamento de materias primas, a preparación de útiles e equipamento a partir da ficha técnica ou os procedementos que a substitúan e verificar o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.- Axustar para cada produto os ingredientes e as cantidades a elaborar.- Aplicar correctamente as técnicas necesarias.- Executar as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos.- Controlar o amasado, batido, laminado, espesor, grosor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas; controlar as temperaturas de cocción e aplicar - en caso de desviación- as medidas correctoras necesarias.- Obter pezas coa forma, peso e volume axeitadas.- Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico- sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.- Utilizar correctamente o vocabulario técnico.- Participar na mellora da calidade durante todo o proceso.

U.D.3. Obter xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións describindo as técnicas de elaboración aplicadas: Identificar, clasificar e caracterizar os distintos tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc. en función das súas especificidades e das súas aplicacións.- Axustar a formulación para os produtos e cantidades que cumpra elaborar.- Realizar o aprovisionamento das materias primas, preparar útiles e equipamentos a partir da ficha técnica ou procedementos que a substitúan e verificar o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.- Utilizar as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto.- Seguir a secuencia de incorporación dos ingredientes.- Controlar temperatura, fluidez, cocción, montaxe ou consistencia de cada elaboración.- Deducir as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.- Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico- sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.- Utilizar correctamente o vocabulario técnico.- Participar na mellora da calidade durante todo o proceso.

U.D.4. Decorar o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final e valora os criterios estéticos: Identificar e describir os principais elementos de decoración e as súas alternativas de uso.- Verificar a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto.- Realizar as técnicas de terminación ou acabado en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.- Dispoñer os elementos da decoración seguindo os criterios estéticos preestablecidos.- Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico- sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.- Utilizar correctamente o vocabulario técnico.- Participar na mellora da calidade durante todo o proceso.

Con carácter xeral, un alumno/a acadará unha avaliación positiva na avaliación final do mes de Xuño cando sexa capaz de realizar con autonomía e individualizadamente as seguintes tarefas:

- Resolver correctamente as operacións de realización da posta a punto e elaborar e acabar e/ou decorar unha serie de produtos realizados durante o curso.
- O alumno/a realizará todas as operacións esixidas dende o inicio ata o final, tendo en conta: a realización da ficha técnica (ingredientes,



cantidades, con preelaboración - si fose necesario-, elaboración, montaxe, acabado e decoración ou presentación), mise en place, proposta de pedido, equilibrio das fórmulas, orde nos procesos de elaboración e presentación seguindo en todo momento as normas de seguridade e hixiene, seguridade laboral e protección ambiental. A participación na mellora da calidade durante todo o proceso.

Terase en conta para o proceso de avaliación as normas de actuación nos talleres do centro aprobadas polo Departamento de Hostalería e Turismo revisadas no mes de Xuño de 2015.

2. Criterios de avaliación

Os criterios de avaliación aplicables nos módulos profesionais dos diferentes ciclos que impartimos no centro estrutúranse en dous apartados: O soporte conceptual da materia (probos escritos, supostos prácticos e traballos) e as prácticas de taller. En función da importancia que asigna o profesorado a cada un destes apartados dálle un peso específico na cualificación final do alumnado. Debido o alto compoñente práctico das nosas ensinanzas o apartado onde se realizan prácticas de taller é o que normalmente máis peso ten nas cualificacións finais dos módulos profesionais.

2.1 Resultados de aprendizaxe, probas teóricas, supostos prácticos e traballos

Son aqueles que o profesorado identifica normalmente coa asimilación de conceptos, sexan estes teóricos ou teórico-prácticos. Consisten normalmente na realización de probas escritas tipo test, probas de desenvolvemento, supostos prácticos, traballos de campo, caderno de aula, caderno de receitas. Estes traballos poden ser de carácter individual ou en ocasións desenvolverse en forma de grupo, polo que neste caso a cualificación deberá repartirse entre os participantes, ponderándoa.

Probas escritas (test e supostos prácticos) e traballos (3 puntos)

A este apartado outórgaselle un peso do 30% no total da cualificación trimestral do alumno. Pódense estruturar nos seguintes apartados:

- Probas tipo test que inclúen preguntas con respostas alternativas en relación co temario proporcionado previamente o alumno. Estas probas realizaranse en calquera momento do trimestre, cando o profesor o estime oportuno.
- Probas de desenvolvemento de conceptos teóricos ou teórico-prácticos (supostos prácticos incluídos).
- Preguntas directas o alumnado (de tipo oral) que teñan relación coa materia impartida realizadas en calquera momento das actividades que se desenvolven na aula ou taller.
- A cualificación total deste apartado resultará da realización da media entre as cualificacións obtidas e o número de probas tipo realizadas durante un trimestre.

2.2 Resultados de aprendizaxe, o saber facer

Este tipo de contidos forman o gran grupo de competencias básicas que o alumnado deberá acadar para obter unha avaliación positiva en un módulo profesional. Normalmente versan sobre tarefas prácticas nos talleres, realizacións básicas ou complexas, confección de un caderno de aula con fichas técnicas ou fichas de traballo, observación das normas de seguridade e hixiene e respecto da deontoloxía profesional.

A estes contidos outórgaselle o 70% do total da cualificación trimestral dividida en tres apartados claramente diferenciados: prácticas de taller e/ou aula (40%), caderno de aula ou fichas técnicas(10%) e respecto das normas de seguridade e hixiene(20%).

2.2.1. Prácticas de taller e aula 4 puntos

- O alumno repetirá as actividades previamente propostas pola profesora.
- O alumno será capaz de facer fronte a imprevistos xurdidos no desenvolvemento da resolución das actividades.
- As realizacións (preelaboracións, elaboracións e/ou servizo) terán a calidade mínima esixible de acordo coas instrucións proporcionadas previamente pola profesora.
- A cualificación final do trimestre calcularase realizando unha ponderación entre o número de actividades realizadas na avaliación e a cualificación de cada unha delas.
- En caso de estimalo oportuno pola profesora, trimestralmente realizarase unha proba individualizada de carácter práctico onde o alumno deberá demostrar asimilación das competencias básicas relacionadas coa materia impartida ata a data da realización da proba.

2.2.2. Fichas técnicas de produción 1 punto

- Cada trimestre a profesora poderá pedir o caderno ou ficha de produción para a revisión individualizada, solicitarase en calquera momento das



actividades que se desenvolven na aula ou taller. En caso de non solicitar o caderno a puntuación asignada a este ítem computará no resto dos apartados.

-O caderno e un documento individual, conformado por fichas técnicas de produción, e poderá ter anotacións persoais do alumno. Deberá presentarse: limpo, identificado (apelidos e nome do alumno), ordenado por nº ficha e por data de fabricación; identificación do produto, especificando nº de racións ou cantidade, os ingredientes e as cantidades a elaborar; Debe conter a elaboración de forma ordenada e completa, así como a montaxe e decoración ou acabado si fose o caso.

-O caderno presentarase na data indicada pola profesora, completo, con todas as fichas e/ou anotacións indicadas polo profesor durante a avaliación trimestral.

- Si se advirte que algunha das fichas técnicas están copiadas, restaráselle o punto a os alumnos implicados.

2.2.3.Respeto polas normas de Seguridade e Hixiene, mellora da calidade 2 puntos

-Cando o alumno se incorpore ás clases transcorridos 10 minutos despois do aviso de entrada computaráselle como Retraso, pasados os 10 minutos computaráselle como Falta no caderno do profesor e na aplicación Xade.

-As condutas contrarias ás normas de convivencia que afecten o normal desenvolvemento das clases notificaranse por escrito á xefatura de estudos (interrupcións e faltas de respecto ,desaproveitamento dos xéneros, o mal tratamento ou descoido das instalacións, da maquinaria, útiles ou utensilios, por exemplo).

Dentro deste apartado e importante facer unha especial atención o desenvolvemento das competencias básicas do alumnado durante a participación nas actividades que se imparten nas aulas taller do centro educativo. Aínda que estas actividades son de carácter simuladas realizadas en un entorno de aprendizaxe compre recalcar que este entorno é real e que o resultado das prácticas sempre se transforman en un produto real, consumido por persoas (alumnos, persoal do propio centro ou clientes alleos).

Por este motivo faise absolutamente necesario exercer unha importante presión sobre o cumprimento deste tipo de contidos. No CIFP Carlos Oroza existe un documento de referencia denominado GPCH (Guía de prácticas correctas de hixiene) confeccionado por unha consultoría externa certificada e especializada en análise de riscos na industria alimentaria, ademais esta guía está en concordancia coas NOF do centro educativo e non cantravén nin a normativa hixiénico sanitaria vixente nin a normativa educativa. Polo tanto as normas de conducta que se aplican nos talleres derivanse desta GPCH, e son:

-O alumno manterá un aspecto persoal limpo e aseado:

-Os alumnos deberán acudir barbeados ou, no caso de portar barba, esta deberá estar convenientemente recortada e perfilada e deberá cubrirse con unha mascarilla.

-O pelo longo recollerase e ocultarase baixo o gorro.

-O alumno acudirá ás clases prácticas no taller co material de traballo completo, segundo a listaxe oficial proporcionada polo centro educativo o inicio do curso escolar.

-O alumno realizará o desbarasado do seu posto de traballo ou do taller cando a profesora llo indique, participando nas tarefas xerais de limpeza (maquinaria, utensilios de traballo, batería de cociña, etc.)

-O alumno acudirá co uniforme de traballo oficial do centro, limpo e completo ás actividades prácticas:

Alumnos de cociña e pastelería: gorro, mandil, chaquetilla, pantalón e zocos.

Por motivos de seguridade e hixiene non está permitido acceder os talleres prácticos nos seguintes supostos:

-Portar cadeas, colgantes, piercings (deberán retirarse ou ocultarse cun esparadrapo), pulseiras, aneis ou reloxo.

-Portar zapatillas de deporte e/ou prendas non autorizadas no uniforme oficial do centro.

2.4 Cualificación parcial e cualificación final

Considerarase positiva a avaliación parcial ou final de un alumno cando a nota é igual ou superior os 5 puntos. Para obter esta cualificación un alumno deberá obter unhas cualificacións parciais mínimas nos apartados:

-2.1.Probas escritas, traballos e cadernos de aula: o alumno deberá obter como mínimo 1,5 puntos no total de este apartado.

-2.2.1.Prácticas de taller: o alumno deberá obter como mínimo 2 puntos no total de este apartado.

A cualificación parcial o final obterase da suma dos apartados 2.1 e 2.2.

Non se realizan recuperación parciais por trimestre, polo que considérase recuperada unha avaliación non superada cando o alumno obtén un 5 ou

máis na seguinte avaliación trimestral.

Os alumnos con unha avaliación negativa o final do terceiro ou quinto trimestre realizará as actividades de recuperación propostas polo profesor do módulo consistindo estas no expresado no apartado 6 da programación didáctica do módulo profesional que se trate.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

1) Actividades de recuperación

Durante o período ordinario, para a recuperación de cada avaliación non superada, programaranse actividades dirixidos que permitan ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos. No seu caso o alumno/a deberá presentar as fichas técnicas correspondentes non presentados no momento.

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

Os alumnos/as que non superaron o módulo no curso 2017-18 e promocionaron ao segundo curso coa materia pendente realizarán as seguintes tarefas durante os dous primeiros trimestres do curso escolar 2018-19:

-Setembro a Decembro: Realizar un traballo sobre AS MASAS BATIDAS E MASAS ESCALDADAS que fará entrega o 3 de Decembro.

-Xaneiro- Marzo: realizar un traballo sobre AS PASTAS QUEBRADAS ,PASTAS DE TE E O FOLLADO que fará entrega o 11 de marzo

- Do 18 de Febreiro ao 22 de Marzo (as datas están sen confirmar) realización de unha proba teórica de tipo test con unhas 100-200 preguntas e as proba práctica no taller onde o alumno desenvolverá unha serie de tarefas propostas pola profesora.

2. Proba de avaliación extraordinaria

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua deberá realizar unha proba de avaliación que terá como referentea totalidade dos criterios de avaliación do módulo.

Ésta proba terá carácter teórico e práctico e poderá estar dividida en tantas partes coma a profesora estime necesario que se desenvolverán nas correspondentes xornadas.

Ao alumnado que por calquera causa probable cause PD permitiráselle a realización das mesmas probas que ao resto dos alumno/as do módulo.

Éstas probas non se cualificarán pero teranse en conta no futuro proceso de avaliación do alumno/a.

-A proba final de avaliación extraordinaria do alumnado que cause PD comporase de dúas partes diferenciadas, ao final do curso escolar

-Proba de carácter conceptual, con preguntas alternativas.

-Proba de carácter práctico, con unha duración determinada entre 2 e 4 días no mesmo horario que o normal desenvolvemento do módulo.

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

PROBA PRÁCTICA.- na que o alumno demostre ter acadado as capacidades terminais mínimas esixidas de acordo cos contidos mínimos. Esta proba poderá durar ata, como máximo, o mesmo número de horas necesarias para o alumno cause baixa por PD (20 horas). Exemplo:

Facer unha folla de pedido correspondente a unha ficha técnica establecida.

Poñer en funcionamento diversa maquinaria do taller de pastelería, sabendo realizar a limpeza, conservación e funcionamento das mesmas.

A partir da proposta da profesora e con varios ingredientes de uso habitual, deberá realizar unha ou varias elaboracións de pastelería, incluíndo a decoración do mesmo.

Saber utilizar correctamente as técnicas explicadas y desenroladas pola profesora no taller de pastelería para a obtención de un resultado satisfactorio.

Executar correctamente tódalas tortas ou preparados de pastelería salgada realizados durante o curso escolar, preestablecidos na programación



- a. Batida
 - b. Quebrada
 - c. Con levedo
 - d. Escaldada
- 7.Un xarope elaborado con 1Kg de azucre e 300gr de auga a 110°C denomínase...
- a. Febra forte
 - b. Xarope
 - c. Azucre cocido
 - d. Bola dura
- 8.Un fiador de ovo serve para.....
- a. Separar os ovos
 - b. Xuntar os ovos
 - c. Elaborar ovo fiado
 - d. Separar as xemas das claras
- 9.Para cocer biscoitos molde a temperatura axeitada será de....
- a. Entre 180-200°C
 - b. Entre 230-250°C
 - c. Entre 160°C-180°C
 - d. Entre 200-220°C
- 10.O brandy, o ron, o calvados e o kirsch son.....
- a. Augardentes
 - b. Viños
 - c. Licores
 - d. Refrescos

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

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 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 se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Ó ser uns contidos que se repiten durante o curso, debe terse en conta o momento no que se realiza a elaboración, os contidos conceptuais e actitudinais de partida, as habilidades e destrezas que posúen, así coma a dificultade da elaboración.

Realización de tests ou preguntas de contestación corta para constata-los coñecementos previos dos alumnos, e poder avaliar posteriormente a súa progresión

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

Para os alumnos que presenten carencias importantes na formación básica ou formación profesional de base que impida conseguir un aproveitamento aceptable nas sesións de ensinanza-aprendizaxe facilitaranse conceptos de apoio e soporte. Asemade reforzase a realización de traballos que comprendan o máis esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.

Adaptaranse tamén as actividades de ensinanza-aprendizaxe esixindo un nivel de concreción inferior e con menos variables.

Darase a oportunidade á realización de actividades extra para compensar as carencias que son detectadas.

A diversidade do alumnado que conleva o sistema educativo obriga a realizar adaptacións máis ou menos significativas en cada un deles, de cara a conseguir o mellor desenvolvemento posible das capacidades, expresadas nos obxectivos xeráis.

Así pois, surde a necesidade de realizar adaptacións do currículo.

A atención o alumnado con NEE rexirase polos principios de normalización e integración escolar, e dicir, co resto dos alumnos, no mesmo centro e se expresará no:

¿ D.C.B. - A Administración educativa concreta o currículo para toda a poboación escolar.

¿ P.C.C. - O centro acomoda o currículo dacordo coas características dos seus alumnos, do seu contexto socio-cultural e do propio centro.

¿ Programacións de aula - Os Equipos Docentes ou Departamentos adecuan o currículo dacordo as características dos alumnos do ciclo e /ou aula.

¿ A.C.I. - Os titores, profesores e profesores de apoio, asesorados por especialistas, acomodan o currículo tendo en conta as características individuais.

Ante a posible existencia de alumnos cun grao insuficiente de desenvolvemento das competencias curriculares básicas ¿ sobre todo nos ámbitos da comprensión, da expresión e da reflexión -, coa conseguinte dificultade na asimilación de contidos, é necesario prever nas unidades didácticas actuacións concretas para cando se detecten ditas situacións.

Teráse que reforza-los aprendizaxes deses alumnos con actividades específicas planificadas dacordo coas súas necesidades.

As posibles adaptacións no só deberán responder a criterios de eficiencia na consecución das capacidades terminais, senon que tamén serán elementos de valor:

Ritmos de aprendizaxe, as motivacións do alumnado, seus intereses e expectativas, seu grao de integración, etc.

Todo de cara a realiza-las oportunas modificacións nas programacións, sobre todo no ámbito da aula, para conseguir unha plena integración de tódolo alumnado na dinámica da materia e un desenvolvemento correcto das capacidades.

Desta maneira, favoreceráse a autoestima do alumnado e valoraráse o esforzo que realizan, para mellorar seu rendemento, nun intento de potencia-la avaliación formativa, axustando a axuda pedagóxica as súas necesidades reais de aprendizaxe.

Para levar a cabo calquer tipo de reforzo ou adaptación (sempre en colaboración do titor e do orientador) deberánse revisar algúns elementos básicos da programación:

¿ As capacidades terminais e os contidos

¿ Desenvolvemento dos máis importantes en cada caso.

¿ Establecemento de obxectivos ou contidos alternativos e /ou complementarios.

¿ Modificación, ampliación ou eliminación de obxectivos ou contidos.

¿ Variacións na secuencia de contidos (temporalización).

¿ A metodoloxía

¿ Técnicas de traballo cooperativo.

¿ Actividades de pequeno grupo con dificultade gradual.

¿ Actividades de reforzo, poden ser alternativas.

¿ Reforzo positivo, valora-las capacidades do alumno /a, mellorar sua autoestima.

- ¿ Medidas extraordinarias: A.C.I.
- ¿ A avaliación
- ¿ Modificacións tanto en criterios, en instrumentos como en procedementos avaliativos.

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 traballaranse a través de diferentes actividades.

Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas en repostería así como os produtos típicos doces propios da nosa comunidade autónoma

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades complementarias encádranse 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 ou lle afecte no horario durante o desenvolvemento das mesmas.
- Demostracións por parte de profesionais do sector
- Catas de produtos (queixos, aceites, etc.), e aquelas actividades que deriven do Campionato de Sumillería "Xesús Domínguez".

10. Outros apartados

10.1) Información ao alumnado sobre os aspectos básicos da programación.

A profesora do módulo informará ao alumnado durante a primeira semana do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

- Distribución das U.D.e temporalización aproximada.
- Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
- Proceso de recuperación, de ser o caso.
- Actividades previstas durante o curso escolar.

Unha copia da programación (versión alumnado) quedará exposta e a disposición do alumnado na páxina web do centro educativo. Tamén pode ser subida ao Aula CESGA.

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 pola profesora.

Esta folla quedará arquivada polo Xefe de Departamento de hostalería e Turismo.

10.2) Outros aspectos transversais

- Prevención de riscos e seguridade no traballo, son conceptos que veñen recollidos nos propios criterios de avaliación do módulo. Por tanto non só están incluídos como aspectos transversais senon que son avaliáveis.



- Educación medioambiental. as materias primas que utilizamos, as transformación que realizamos (fumes, gases) e refugallos que xeramos (desperdicios, aceites queimados), inciden directamente na calidade do medio ambiente. O uso de enerxías renovables, a reciclaxe e a sustentabilidade estarán intrínxicamente pero tamén en forma de actividades específicas.
- Educación para a saúde. a alimentación é a chave na saúde das persoas polo que é importante seguir uns criterios responsables no desenvolvemento do traballo. Terase en conta os requerimentos de determinados grupos de poboación así como os novos hábitos alimentarios.