



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
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadería, repostería e confeitaría	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	MANUEL CORDIDO RÍO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

CONCRECIÓN DO CURRÍCULO

Esta programación realízase para o módulo de Procesos Básicos de Pastelería e Repostaría, en diante MP0026, pertencente ao C.F.G.M de técnico en panadería, repostaría e confeitaría, tomando como referencia o Decreto 224/2088 do 25 de Setembro polo que se establece o título de TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA E CONFITERÍA, e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

ENTORNO SOCIO-PRODUCTIVO:

O Centro está situado na localidade de Pontevedra, capital da provincia co mesmo nome, mais concretamente na Avenida de Montecelo, dentro da Cidade Infantil Príncipe Felipe e a carón do Complexo Hospitalario de Montecelo. Pontevedra, trátase dunha cidade administrativa, turística e de servizos que no que respecta á súa demografía experimentou unha destacable tendencia á alza nas últimas décadas, pasando de 50.562 habitantes en 1960 a 82560 a comezos do ano 2015. A maior parte destes cidadáns traballan no sector servizos, algo evidente se se ten en conta que a cidade é cabeceira dun área de influencia duns 120.000 habitantes, o que supón a existencia dun importante e diversificado sector comercial. Finalmente non debemos obviar o mais importante para o sector da industria alimentaria que é a súa situación privilexiada nas Rías Baixas, o que a converte en cidade turística, dotando á oferta hostaleira (hoteis, restaurantes, cafererías e bares) dun importante peso específico na economía local.

A pesares deste notable incremento de poboación e visitantes de Pontevedra, de igual xeito que no resto de capitais do país, o mercado da pastelería tradicional reduciuse de xeito significativo nas últimas décadas, nas que os consumidores se inclinaron fortemente cara os produtos de corte industrial. Sen embargo actualmente aumenta con forza a demanda de produtos pasteiros de maior valor engadido, nomeadamente os artesanais. De aí que a formación profesional dos pasteiros e das pasteiras deba incidir no desenvolvemento das competencias que permitan manter a fidelidade da poboación consumidora ao produto e atraer, co desenvolvemento de especialidades funcionais e innovadoras, o sector da poboación que ve no consumo do pan unha ameaza, polos problemas do sobrepeso, da obesidade e das intolerancias e alerxias alimentarias.

Por outra parte, segundo datos sectoriais, existe unha gran dificultade para atopar persoal cualificado no sector, especialmente pasteiros/as cualificados, polo que en algúns casos, as empresas recorren a aprendices ou familiares sen experiencia.

OS ALUMNOS DO CICLO FORMATIVO DE GRAO MEDIO DE TÉCNICO EN PANADARÍA, REPOSTARÍA E CONFEITARÍA.

O alumnado que chega ó CFP Carlos Oroza procede basicamente da cidade de Pontevedra e arredores, así como das comarcas do Salnés, Morrazo, e Caldas de Reis, e en menor grao de Vigo, Porriño, e Tui.

Como características máis destacadas debemos dicir que se trata fundamentalmente de persoas con motivación para o traballo, que posúen como norma xeral ganas de acceder rapidamente ó mundo laboral, de feito moitos deles xa teñen experiencia laboral dalgún tipo, ben porque a súa familia se dedica á hostalería ou ben porque fixeron traballos esporádicos no sector.

A idade é moi diversa, dende os 16 anos en diante, sendo habitual que nun mesmo aula convivan alumnos adolescentes con adultos, incluso maiores de 30 anos. Esta característica acentúase nos ciclos superiores, neles o centro acolle alumnado de tódalas as idades, incluso algúns que xa remataron ou están a piques de rematar unha carreira universitaria.

PERFIL PROFESIONAL E COMPETENCIA XERAL DO TÍTULO:

O perfil profesional do título de técnico en panadería, repostaría e confeitaría determínase pola súa competencia xeral, polas súas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.



A competencia xeral deste título consiste en elaborar e presentar produtos de panadería, repostería e confeitaría, conducindo as operacións de produción, composición e decoración, en obradoiros e establecementos de restauración, con aplicación da lexislación de hixiene e seguridade alimentaria, de protección ambiental e de prevención de riscos laborais.

OBXECTIVOS XERAIS:

Os obxectivos xerais ós que contribúe alcanzar o Módulo MP0026 son os seguintes;c), d), e), g), i), j), k), l), o), p) e q)

COMPETENCIAS PROFESIONAIS PERSOAIS E SOCIAIS:

As competencias profesionais persoais e sociais que contribúe a alcanzar o Módulo MP0026 son as seguintes: c), d), f), h), i), j), m), n), o), p), q) s) e t)

CONTORNO PROFESIONAL E POSTOS DE TRABALLO MAIS REPRESENTATIVOS

Profesionais que exercen a súa actividade nomeadamente en obradoiros artesanais ou semiindustriais que elaboren produtos de panadería, pastelería e confeitaría, así como no sector de hostalaría, no subsector de restauración, e como elaboradoras por conta propia ou por conta allea. Tamén exercen a súa actividade no sector do comercio da alimentación en establecementos que elaboran e venden produtos de panadería, pastelería e repostería.

Panadeiro/a.

* Elaborador/a de bolaría.

* Elaborador/a de masas e bases de pizza.

* Pasteleiro/a.

* Elaborador/a e decorador/a de pasteis.

* Confeiteiro/a.

* Reposteiro/a

¿ Turroneiro/a.

¿ Elaborador/a de caramelos e doces.

¿ Elaborador/a de produtos de cacao e chocolate.

¿ Churreiro/a.

¿ Galleiteiro/a.

¿ Elaborador/a de sobremesas en restauración.

CONCLUSIÓN:

Partindo do entorno do centro, das características socio-culturais e económicas do alumnado e sempre respectando os tres niveis de concreción curricular a presente programación do Módulo MP0026 está orientada a traballar de cara a conseguir que o alumno alcance os obxectivos e competencias do rol do posto de traballo propio do sector. Para o cal a presente programación traducirase en Unidades de Traballo coherentes, debidamente secuenciadas e concretadas en actividades específicas, que respondendo ós resultados de aprendizaxe establecidos se concretan na aula en múltiples tarefas adaptadas ó proceso de aprendizaxe 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	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 Clasifícanse e caracterízanse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.
CA3.2 Caracterízanse 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 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelería ou repostería.
CA4.4 Elíxiuse 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

A. MÍNIMOS EXIXIBLES PARA ALCANZAR A AVALIACIÓN POSITIVA.

Para a superación final do módulo pediráselle a cada alumno/a a consecución dos mínimos exigibles en cada unha das Unidades de Traballo nas que se estrutura a presente programación, estes mínimos relacionanse a continuación cuns procesos que se consideran elementais para a superación do módulo.

U.T.1.Por a punto os equipamentos e recoñecer os dispositivos e o seu funcionamento:

1.Proceso:

Recoñece o obxecto, funcionamento, partes e dispositivos de seguridade da maquinaria do taller asegurando en todo momento que se atopa nas condicións hixiénicas óptimas.

2.Proceso:

Organiza de maneira eficiente o traballo durante a elaboración de produtos básicos de pastalaría e repostaría partindo dos ingredientes e útiles necesarios, programando e empregando os utensilios e equipos requeridos e respectando en todo momento as boas prácticas hixiénicas.

UT2. Obter masas e pastas de múltiples aplicacións xustificando a súa composición:

1. Proceso:

Cóñece as masas e pastas básicas mais significativas, os seus ingredientes e os produtos que podemos elaborar con elas en pastalaría e repostaría.

2. Proceso.

Elabora masas e pastas básicas partindo dunha formulación correcta, dos ingredientes necesarios e aplicando as técnicas correspondentes para a obtención dun produto de calidade, sempre aplicando unhas prácticas correctas de hixiene.

UT.3 Obter xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións describindo as técnicas de elaboración aplicadas

1.Proceso:

Recoñece os principais xaropes, coberturas e recheos, describindo a súa composición e método de elaboración.

2.Proceso:

Elabora xaropes, coberturas, recheos e outros partindo dunha formulación correcta, dos ingredientes necesarios e aplicando as técnicas correspondentes para a obtención dun produto de calidade, sempre aplicando unhas prácticas correctas de hixiene.

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.



1. Proceso:

Decorar elaboracións básicas de pastalaría e repostaría tendo en conta o deseño elixido, as técnicas apropiadas e o método de conservación para obter un produto de calidade elaborado seguindo unhas boas prácticas hixiénicas.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN. CONCRECIÓN.

1. Para a obtención da cualificación trimestral:

Tomando como puntos de partida o garantir a formación integral do alumno e a natureza eminentemente prácticas das ensinanzas de Formación Profesional, mais concretamente as relacionadas co sector alimentario e de servizos é necesario ponderar a cualificación do alumnado do seguinte xeito:

A) Para cualificar o saber do profesional nun entorno de traballo. 30%; (3 puntos):

* Poderán incluír, de maneira individual ou grupal; exercicios, preguntas de desenvolvemento, completar cadros ou tipo test (respostas alternativas) relativas ao temario impartido.

O total da puntuación asignada a este apartado dividirase entre o número de exames ou probas propostas en cada avaliación trimestral.

B) Para cualificar o saber facer do profesional nun entorno de traballo. (50%; 5 puntos):

O día a día no taller (30%)

* Todas as actividades propostas ó longo do trimestre e o seu resultado final, tanto de carácter individual como grupal.

* Exercicios e supostos prácticos tanto individual como grupal.

* Traballos individuais e de grupo de corte práctico.

O total da puntuación asignada a este apartado dividirase entre o número de actividades, exercicios e traballos propostos en cada avaliación trimestral.

As probas prácticas individuais (70%)

* Exercicios e supostos prácticos individuais.

* Probas prácticas individuais.

O total da puntuación asignada a este apartado dividirase entre o número de actividades, exercicios e traballos propostos en cada avaliación trimestral.

C) Para cualificar o saber ser e o saber estar profesional nun entorno de traballo. (20%; 2 puntos):

* A correcta uniformidade e o mantemento impecable dos seus utensilios e ferramentas. (25%)

* A entrega puntual dos exercicios e demais tarefas de aula e de taller. (25%)

* O interese polo módulo, materializado en traballos de elaboración propia baixo a súa iniciativa ou na búsqueda ou ampliación voluntaria de coñecementos sobre os contidos traballados. (25%)

* A implicación nas tarefas de equipo. (25%)

O total da puntuación asignada a este apartado dividirase entre o número de evidencias rexistradas no carderno do profesor ou táboas de observación.

2. Cálculo da nota final da avaliación :

Partindo unha vez mais da premisa da formación integral á que estamos comprometidos nas ensinanzas de Formación Profesional, para asegurar a superación positiva do módulo o alumno deberá acadar unha cualificación mínima en cada un dos apartados anteriores:



- A) No saber profesional: mínimo 3,5 puntos sobre 10.
- B) No saber facer profesional: mínimo 3,5 puntos sobre 10.
- C) No saber ser/estar profesional: mínimo 3,5 puntos sobre 10.

Non se farán recuperacións, por tanto unha avaliación suspensa recuperarase no exame final.
Importante: Para a obtención da nota expresada no boletín non se fará ningún tipo de redondeo.

3. Para a obtención da cualificación final de curso:

A cualificación final obterase mediante unha media aritmética da cualificación obtida en cada trimestre.

Importante: Para a obtención da nota expresada no boletín non se fará ningún tipo de redondeo.

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 os traballos correspondentes non presentados no momento.

Estas actividades organizaranse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos 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 2017-2018 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 unha ou varias probas teóricas e probas prácticas propostas polo profesor/a da materia impartida no trimestre.

As probas realizaranse antes do 4 de Decembro.

* Xaneiro- Marzo: Realizar as fichas técnicas de todas as elaboracións levadas a cabo no taller. As fichas deberán entregarse antes do 4 de Marzo de 2018.

* Do 7 ao 10 de Marzo de 2018 realización de unha proba práctica no taller onde o alumno desenvolverá unha serie de tarefas propostas polo profesor/a.

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

Recordar neste apartado que o alumnado que perda o dereito a avaliación continua, dende ese momento, NON poderá entregar as tarefas realizadas na clase NIN realizar probas obxectivas que sirvan para a súa cualificación nas diferentes avaliacións parciais. Tan só pode ser avaliado nunha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente.



d. Non debemos mesturar os produtos lácteos (queixos, iogures, nata, manteiga, etc.)

3. ¿Para qué serve a fariña frouxa?

- a. Para elaborar pan
- b. Para rebozados
- c. Para masas de bolos
- d. Para biscoitos

4. Os ovos clasificados M pesan¿.

- a. Mais de 60gr
- b. Entre 55-60gr
- c. Menos de 55gr
- d. Entre 60-65gr

5. Se denomina biscoito pesado¿..

- a. O que ten moita fariña
- b. O que ten moito azucre
- c. O que non contén levedo
- d. O que contén manteiga

6. A masa sablé é unha masa....

- 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. Aguardentes
- b. Viños
- c. Licores
- d. Refrescos

En cada unha das partes terá que superar a nota mínima de 5, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, nin de gardar as partes aprobada se fose o caso.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta tal e como establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011:

- * O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total.
- * Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no NOF do centro.
- * O alumno poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos. Tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4; O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións.

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

PROCEDEMENTO SOBRE O SEGUIMENTO DA PROGRAMACIÓN.

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.

Cada departamento de familia profesional e cada equipo de ciclo realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grao de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

Para o seguimento mensual da programación farase a través da plataforma.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos.

PROCEDEMENTO PARA A AVALIACIÓN DA PROPIA PRÁCTICA DOCENTE.

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios / entrevistas periódicas 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

Ao comezo das actividades do curso académico o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Para este módulo pasarase durante os primeiros días do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

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

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades para alcanzar os Resultados de Aprendizaxe por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas.

Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando o traballo daqueles contidos nos que ten mais dificultades proponendo actividades de reforzo que lle permitan acadar os mínimos propostos nesta programación didáctica.

Algúns exemplos poden ser:

- * Actividades de repaso e supostos prácticos co profesor, incidindo nas necesidades propias de cada un deles.
- * Elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de indagación de información, de forma individualizada.
- * Repetición de prácticas.
- * Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás súas necesidades.
- * Actividades diferenciadas, proponendo, ao alumnado que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes, ou ben actividades de ampliación na materia, para aqueles alumnos con maiores capacidades.
- * Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.
- * Valorarase a adaptación e colaboración entre compañeiros.
- * O correo electrónico da profesora tamén é facilitado de cara a que calquera que teña dúbidas as poda prantexar on line.

En todo caso, haberá unha coordinación co departamento de orientación, que tamén terá dado a súa visión de cal é o xeito de proceder e de facilitar ao alumnado a súa aprendizaxe. Por ilo no caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

A educación en valores será traballada a través das actividades e tarefas de aula-taller-obradoiro e de todos os demais aspectos metodolóxicos da presente programación.

Para este módulo podemos destacar:

*Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

*Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.

*Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza.

*Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.

*Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres,...)

*Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento. Cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Estas actividades permiten unha maior participación do alumnado, favorecendo deste modo a responsabilidade e a cooperación.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS PROPOSTAS POLO DEPARTAMENTO PARA O MÓDULO.

* Visitas a feiras ou xornadas gastronómicas que se consideren relevantes para o módulo. Para coñecer a riqueza gastronómica da rexión e aplicala nos seus proxectos.

* Asistencia a foros e congresos da industria alimentaria, restauración, hostalería e turismo, de selo caso. Para coñecer avances en tecnoloxía da alimentación, novas tendencias e profesionais relevantes.

* Visitas a empresas do entorno. Para reforzar os contidos traballados (sistemas de produción, equipamentos, etc) asociándoos con verdadeiras situacións de traballo.

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES PROPOSTAS POLO DEPARTAMENTO PARA O CICLO.

* Asistencia a explotacións de produtos alimentarios. Coñecer a riqueza produtiva da rexión e seu o valor económico e social.

* Asistencia a empresas do mercado maiorista e minorista de produtos alimentarios. Coñecer como se organiza a distribución dos produtos que utilizamos habitualmente e as súas características

10. Outros apartados

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

10.1 Explicación da programación ó alumnado.

Nos primeiros días do curso o profesor explicará a programación do módulo ó alumnado, facendo especial fincapé:



- * Nos aspectos de deseño: Unidades de Traballo, Actividades (Ordinarias e extraordinarias), Tarefas e Metodoloxía.
- * Resumo dos contidos básicos a traballar en cada Unidade de Traballo e tamén nos contidos transversais.
- * Mínimos exixibles para a superación positiva do módulo.
- * Procedementos e instrumentos de avaliación.
- * Procedementos de cualificación.
- * Procedemento para a recuperación de partes non superadas.
- * Medidas de atención á diversidade.

Para deixar constancia de dita transmisión de información o profesor do módulo entregará unha copia da programación a cada alumno e rexistrará a entrega mediante unha folla de control que todo alumno deberá firmar, declarando estar ó corrente de todos os pormenores didácticos.

Ademais, segundo instrucións da dirección do centro, unha copia da programación permanecerá a disposición do alumnado no portal web <http://www.edu.xunta.gal/centros/cifpcarlosoroza/> . Apartado de alumnado.

Unha nova copia da programación será entregada ó alumno cando a solicite ó docente.