

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
MP0029	Produtos de obradoiro	2018/2019	8	175	175

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARTINA MARTÍNEZ SABAJANES, ESPERANZA TORRADO PÉREZ (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

A presente programación corresponde ó módulo *¿Produtos de obradoiro¿*, pertencente ó Ciclo Formativo de Grao Medio de Técnico en Panadaría, Repostaría e Confeitaría da Familia Profesional de Industrias Alimentarias. Ten como referente o Decreto 224/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo, así como as disposicións legais vixentes en materia educativa.

O currículo do ciclo adapta a nova titulación ao campo profesional e de traballo da realidade socioeconómica galega e ás necesidades de cualificación do sector produtivo canto a especialización e polivalencia, e posibilita unha inserción laboral inmediata e unha proxección profesional futura.

Estas persoas exercen a súa actividade nomeadamente en obradoiros artesanais ou semiindustriais que elaboren produtos de panadaría, 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 panadaría, pastelería e repostaría.



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	O obrador	Descríbense os recursos que hai nun obrador	25	15
2	Elaboración de produtos para colectividade especiais	Elaboraranse produtos para colectividade especiais	60	30
3	Decoración de produtos de obradoiro	Describir, identificar e seleccionar a técnica de decoración apropiada	40	25
4	Envasado e embalaxe para os produtos de obradoiro	Identificación de métodos e equipos de envasado	25	15
5	Localización dos produtos de obradoiro	Traslado, conservación e colocación adecuada dos produtos	25	15



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	O obrador	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza as tarefas de produción, e xustifica os recursos e a secuencia de operacións.	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 Planifícanse as tarefas con previsión das dificultades e o xeito de as superar.
CA1.2 Interpretouse a documentación asociada ao proceso.
CA1.3 Determináronse e enumeráronse os recursos humanos e materiais.
CA1.4 Distribuíronse os tempos de operación e posta a punto, e estableceuse a súa secuencia.
CA1.5 Preparáronse e reguláronse os servizos auxiliares, os equipamentos e os útiles.
CA1.6 Coordináronse as actividades de traballo.
CA1.7 Formuláronse elaboracións a partir de produtos básicos dados.

4.1.e) Contidos

Contidos
Documentación técnica asociada aos procesos produtivos: descrición, interpretación e manexo.
Cálculo e distribución dos recursos humanos e materiais en función do proceso produtivo para realizar.
Asignación de tempos ás operacións do proceso produtivo.
Selección dos servizos auxiliares, os equipamentos e o útiles en función do proceso produtivo.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Elaboración de productos para colectividades especiais	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Elabora produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e outras especialidades de obradoiro, integrando procedementos e técnicas.	SI
RA3 - Elabora produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría para colectivos especiais, e valora as implicacións para a saúde.	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 Caracterizouse o produto para obter e propuxéronse alternativas de elaboración.
CA2.2 Identificáronse as operacións do proceso de elaboración e estableceuse a súa secuencia.
CA2.3 Describiuse a función de cada ingrediente no produto final.
CA2.4 Calculouse a cantidade necesaria dos ingredientes a partir da ficha de elaboración.
CA2.5 Seleccionáronse e reguláronse os equipamentos e os útiles, e evitáronse custos e gastos innecesarios.
CA2.6 Aplicáronse os procedementos e as técnicas coa secuencia establecida.
CA2.7 Realizáronse os controis básicos durante o proceso de elaboración, e aplicáronse as medidas correctoras.
CA2.8 Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.
CA2.9 Realizouse o escandallo do produto elaborado.
CA2.10 Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria, así como as de prevención de riscos e as de protección ambiental.
CA3.1 Identificáronse as características específicas do colectivo de destino do produto deseñado.
CA3.2 Analizáronse as implicacións para a saúde do colectivo, en caso de composición incorrecta.
CA3.3 Describiuse o produto para elaborar.
CA3.4 Seleccionáronse e caracterizáronse os ingredientes acaídos para o tipo de produto, tendo en conta as principais afeccións alérxicas e de intolerancia, e as posibilidades de substitución.
CA3.5 Enumeráronse as medidas de limpeza e preparación de equipamentos e útiles.
CA3.6 Descríbense as medidas de prevención para evitar o emprego inadecuado de ingredientes.
CA3.7 Descríbense e aplicáronse as operacións do proceso e os controis básicos.
CA3.8 Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.
CA3.9 Identificouse adecuadamente o produto elaborado.



Criterios de avaliación

CA3.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante o proceso.

4.2.e) Contidos

Contidos

Identificación e secuenciación das operacións do proceso.

Cálculo dos ingredientes e deseño da ficha de elaboración.
--

Selección e regulación dos equipamentos e dos útiles de xeito eficaz, sen custos nin gastos innecesarios.

Selección e aplicación dos procedementos operativos e das técnicas para empregar en función do produto que se queira obter.

Identificación e realización dos controis básicos durante o proceso de elaboración.

Aplicación de normas de calidade, seguridade laboral e protección ambiental.
--

Intolerancias alimentarias.

Adaptacións en fórmulas de produtos para persoas de colectividade especiais: celíacas, diabéticas, intolerantes á lactosa, fenilcetonúricas, etc.

Adecuación de espazos e materiais para colectividade especiais.

Procedementos de limpeza e preparación de equipamentos e útiles: riscos, precaucións e protocolos.
--

Identificación da secuencia de operacións do proceso e dos controis básicos para realizar en función do produto.
--

Responsabilidade na realización das tarefas profesionais pola súa repercusión na saúde de persoas de risco.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Decoración de produtos de obradoiro	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Decora os produtos de obradoiro aplicando as técnicas axeitadas en relación cos produtos para obter.	SI

4.3.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 procedementos e as técnicas.
CA4.2 Enumeráronse e describíronse os equipamentos e os útiles empregados nas operacións de acabado e decoración.
CA4.3 Seleccioneuse o deseño básico para a decoración e incorporáronse variacións persoais.
CA4.4 Identificouse e seleccioneuse a técnica apropiada.
CA4.5 Seleccioneáronse e reguláronse os equipamentos e os útiles.
CA4.6 Acondicionáronse e aplicáronse cremas, coberturas e outros elementos de decoración, con medidas específicas de hixiene.
CA4.7 Contrastáronse as características físicas, estéticas e organolépticas do produto coas súas especificacións.
CA4.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.

4.3.e) Contidos

Contidos
Operacións e técnicas de acabado e decoración.
Selección e aplicación de elementos de acabado e decoración en función do produto, os equipamentos e os útiles.
Análise da repercusión dos defectos no acabado e na decoración.
Innovación ante novos hábitos de consumo e novos tipos de presentación.
Valoración da repercusión das características físicas, estéticas e organolépticas do produto nas persoas potencialmente consumidoras.
Adopción de boas prácticas de manipulación durante o acabado e a decoración dos produtos.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Envasado e embalaxe para os produtos de obradoiro	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Envasa e embala produtos, logo de seleccionar os procedementos e as técnicas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Descríbense os envases, as embalaxes, as etiquetas e os rótulos máis utilizados.
CA5.2 Identifícanse e caracterízanse os métodos de envasado, embalaxe e etiquetaxe.
CA5.3 Recoñécense e analízanse as incompatibilidades existentes entre os materiais de envasado e os produtos.
CA5.4 Identifícanse e caracterízanse os equipamentos de envasado e os elementos auxiliares.
CA5.5 Identifícase a información obrigatoria e complementaria para incluír en etiquetas e rótulos.
CA5.6 Envasouse e embalouse o produto consonte as súas características e os requisitos da clientela.
CA5.7 Recoñeceuse e valorouse a aptitude dos envases, as embalaxes e as etiquetas para utilizar.
CA5.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
CA5.9 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade durante o envasado e a embalaxe.

4.4.e) Contidos

Contidos
Incompatibilidades entre os materiais de envasado e os produtos: fundamentos básicos e factores para considerar.
Caracterización das embalaxes.
Métodos de envasado e embalaxe dos produtos de obradoiro.
Descrición das principais anomalías do envasado dos produtos e das medidas correctoras.
Etiquetas e rótulos dos produtos de panadaría, bolaría, pastelería, repostería e confeitaría.
Selección do envase e a embalaxe dun produto elaborado.
Descrición da información para incluír na etiqueta e nos rótulos do produto elaborado.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Localización dos produtos de obradoiro	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Sitúa os produtos elaborados no posto de venda, no almacén ou no depósito, e xustifica a súa disposición.	SI

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

Criterios de avaliación
CA6.1 Descríbense os métodos e os equipamentos de conservación.
CA6.2 Identifícanse e caracterízanse as condicións e os medios para o traslado.
CA6.3 Selecciónanse e descríbense as condicións de conservación dos produtos (temperatura, humidade, tempo máximo, colocación e luminosidade).
CA6.4 Trasládase de xeito adecuado o produto ao almacén, ao depósito ou ao punto de venda.
CA6.5 Compróbase a adecuación das condicións de limpeza e de conservación.
CA6.6 Identifícase e colócase correctamente o produto.
CA6.7 Aplícanse as medidas correctoras ante desviacións.

4.5.e) Contidos

Contidos
Descrición dos métodos de conservación dos produtos elaborados.
Almacén de produtos acabados. Punto de venda.
Procedementos para o traslado dos produtos elaborados.
Equipamentos de traslado dos produtos.
Valoración da repercusión dunha incorrecta conservación na calidade do produto elaborado.
Análise das anomalías e das medidas correctoras no traslado e na conservación dos produtos elaborados.



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

Recoñece a importancia da trazabilidade na I.A
Facer correctamente a trazabilidade dos produtos elaborados no obrador
Identificar as características específicas de cada colectivo
.Analizar as implicacións para a saúde dunha formulación incorrecta
Adaptación de fórmulas de produtos para as diferentes colectividade especiais
Elaboración de produtos para colectividade especiais tendo en conta os procedementos de limpeza e preparación de equipamentos e útiles :
riscos e precaucións
Planificar as tarefas e prever as dificultades
Organizar as tarefas de produción: cálculo e distribución dos recursos humanos e materiais, asignación de tempos, selección de equipamentos e útiles.
Interpretar correctamente a documentación asociada ó proceso
Distribuír os tempos de operación e establecer a súa secuencia.
Coordinar as actividades de traballo.
Formular elaboracións a partir de produtos básicos.
Identificar as operación do proceso de elaboración
Describir as función de cada ingrediente no produto final
Calcular as cantidades de cada ingrediente
Seleccionar adecuadamente os equipamentos e útiles necesarios
Realizar o escandallo de produtos
Coñecer e empregar correctamente as técnicas de decoración no acabado dos produtos
Identificar e seleccionar as técnicas propias de decoración
Describir os envases, as embalaxes e as etiquetas mais usadas
Identificar e caracterizar os métodos de envasado
Identificar a información obligatoria e complementaria para incluír nas etiquetas
Coñecer e describir os métodos de conservación
Seleccionar correctamente o método de conservación en función do produto
Coñecer a normativa en canto ós requerimentos no traslado de produtos de panadaría

Criterios de cualificación

Actitudinais 10% da calificación.

Traballo en equipo (cando sexa posible)

Interese, responsabilidade

Teranse en conta as actividades propostas inicialmente e o resultado final.

Conceptuais 65% da calificación. Exame escrito / práctico

O exame de avaliación incluírá preguntas de desenvolvemento ou tipo test (respostas alternativas ou verdadeiro/falso) relativas ao temario



impartido en cada avaliación. A puntuación máxima será de 6,5 puntos (se non se fan probas periódicas).

Poderan facerse probas periodicamente e sen aviso previo. Estas probas calificaranse cun valor de 1 pto, que se dividirá entre o total de probas que se fagan na avaliación

Os alumnos deberán demostrar o dominio das normas de ortografía e gramática.

Procedimentais 25% da calificación.

Traballos e exercicios 15%.

Traballos a realizar relativos á materia impartida durante a avaliación., incluído o traballo no obradoiro. A entrega dos traballos e exercicios é obrigatoria na data marcada a tal efecto, de non ser así consideraranse coma non presentados; asemade será imprescindible a presentación de tódolos traballos propostos para poder presentarse á proba escrita.

A nota cualifica, non só o resultado final, senón tamén o procedemento de elaboración.

Esta nota dividírase entre o nº de traballos propostos en cada avaliación.

Cando en algunha avaliación non se realicen eses exercicios, o 1,5 pto acumularanse á puntuación do exame escrito.

Os alumnos deberán demostrar o dominio das normas de ortografía e gramática.

Traballo no obrador. 10%

O profesor tomará nota do traballo do alumno no obrador así como o orde no traballo e cumprimento das normas de seguridade e hixiene.

Cálculo da nota final da avaliación parcial e nota final do Módulo

Para a superación positiva do módulo nas avaliacións parciais a nota mínima será de 5, debendo acadar unha cualificación mínima nos seguintes contidos:

Conceptuais: MÍNIMO 3,5 puntos

Procedimentais: MÍNIMO 1,25 puntos, repartidos do seguinte xeito: min 0,75 en exercicios e traballos e min 0,5 pto de traballo no obrador

Non se farán recuperacións, por tanto UNHA avaliación suspensa recuperarase no mes de marzo. Si o alumno non superou ningunha das avaliacións parciais, fará directamente unha proba final de todo o módulo no mes de Marzo

Si un alumno non supera dita avaliación suspensa (na recuperación de Marzo) terá que facer un exame final de todo o módulo que consistirá nas mesmas probas baseadas nos contidos mínimos expresados na programación para acadar unha avaliación positiva.

Para acadar unha AVALIACIÓN FINAL positiva do módulo, terá que superar tódalas avaliacións parciais e poder así considerar aprobado o módulo. A nota final será o resultado da media das avaliacións parciais, debendo obter un mínimo de 5 en cada unha de elas.

En tódolos procesos e criterios de avaliación os alumnos deberán demostrar o dominio das normas de ortografía e gramática, considerándose como unha ferramenta básica na formación dos alumnos.

O alumno que perda o dereito a avaliación continua, terá que realizar unha proba extraordinaria para tal efecto. Neste caso ou nas recuperacións do mes de Marzo no cálculo da nota non se terán en conta os contidos actitudinais.

Para poder realizar a proba escrita neste período extraordinario ou a recuperación das avaliacións suspensas o alumno deberá presentar previamente todos os traballos propostos durante o curso

Aqueles alumnos que non superen o módulo realizarán as actividades de recuperación que se indiquen.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

a) Actividades de recuperación que poidan ser realizables de forma autónoma polo alumnado.
Estas actividades levaranse a cabo no período de recuperación, que será de marzo a xuño.



- Prantexarase durante o período de recuperación, a realización de diferentes traballos escritos ou elaboracións no obrador de carácter individual acerca dos contidos mínimos esixidos na/s unidade/s didáctica/s a recuperar.
- Realización de probas escritas baseadas nos contidos teóricos da/s unidade/s didáctica/s a recuperar, como por exemplo, respondendo ós test de resposta múltiple ou verdadeiro/falso, ou a preguntas curtas baseadas nos contidos mínimos esixidos en cada unidade didáctica, de maneira que o alumno demostre ter acadado os coñecementos mínimos esixidos ao remate do curso.

b) Reforzos para lograr a recuperación.

O alumno deberá acadar os obxectivos no período de recuperación establecido durante os meses de abril a xuño do 2º ano do ciclo.

- Durante este período o alumno deberá asistir ás actividades de reforzo para lograr a recuperación, e terá que realizar todas aquelas actividades que o profesor crea oportunas para a súa formación. Estas actividades serán obrigatoriamente presenciais, e a ausencia do alumno dará lugar a unha cualificación negativa do módulo.

- Se ó remate deste período de recuperación o alumno non acadase os obxectivos establecidos, deberá repeti-lo módulo completo, debendo matricularse no ciclo outra vez.

¿ A recuperación dos módulos pendentes na 2ª avaliación do segundo curso, levaranse a cabo durante os meses de marzo a xuño (logo da avaliación previa a FCT) do segundo curso, en horario que determinará a xefatura de estudos xunto co profesor do módulo e o titor do ciclo . Estarán baseadas nos criterios de realización dentro dos mínimos esixibles. A avaliación final farase durante o desenvolvemento das actividades de recuperación sempre antes do 22 de xuño.

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

Cando se perde o dereito a ser avaliado continuamente (Orde do 30 de xullo de 2007, DOG do 9 de agosto de 2007), o alumno/a ten dereito a un proceso de avaliación extraordinario ó rematar o módulo, antes da FCT e o alumno/a deberá superar as seguintes probas:

PROBA PRÁCTICA.- na que o alumno demostre ter acadado as capacidades terminais mínimas esixidas de acordo cos contidos mínimos..

Exemplo:

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

Elaborar o mesmo produto adaptado a un colectivo especial

Saber utilizar correctamente as técnicas explicadas y desenroladas polo profesor no taller de pastelería para a obtención dun resultado satisfactorio.

PROBA TEÓRICA.- na que o alumno demostre ter acadado as capacidades terminais mínimas esixidas de acordo cos contidos mínimos.

Exemplo:

Establecer a secuencia do proceso de elaboración do produto, e elabora o diagrama de fluxo

Caracterizar o embalaxe adecuado para o produto elaborado

Describir o método de conservación apropiado.

Realizar o escandallo dun produto.

Calcular os ingredientes necesarios para a elaboración dun produto.

Calcular os recursos humanos e materiais necesarios para unha determinada produción.

Características das alerxias e intolerancias alimentarias.

Características dos envases

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

A avaliación inicial farase ó comenzo do curso e tamén ó principio de cada U D .

A avaliación inicial desenvolverase na primeira quincena do curso co obxecto de coñecer as características, a formación previa do alumnado e as súas capacidades. A información obtida permitiranos adaptar a metodoloxía na aula, valorar o progreso que vaia acadando o alumnado así como decidir intervencións de atención á diversidade máis adecuadas.

Ademáis, ó principio de cada U.D incluíranse actividades de avaliación de coñecementos previos

As técnicas e instrumentos de avaliación que empregaremos para coñecer como é e o que sabe o alumnado serán variadas entre elas podemos citar: documentación existente no centro, informes do profesorado, resultados de avaliacións anteriores, cuestionarios, entrevistas persoais, respostas orais ou escritas, tormentas de ideas, tarefas concretas....

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 xerais.

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 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

Actividades previstas durante o curso escolar sempre que sexan dentro dos acordos establecidos no R.R.I.e poidan levarse a cabo no desenrolo da programación. A temporización repartirase nos dous trimestres dependendo das dispoñibilidades orzamentarias e da programación.

COMPLEMENTARIAS E EXTRAESCOLARES

Visita a establecementos de diferente categoría e tipoloxía: Pandarías, Fábricas de fariña,museo do pan etc,

Visita a feiras gastronómicas, visita a distintas feiras de exposición de equipamentos e outros temas realcionados coa panadaría, pastelería

Semanas gastronómicas de distintos produtos.

Monográficos de panadaria ,pastelería a cargo de algúns profesionais de recoñecido prestixio

As actividades que xurdan ao longo do curso, que os orzamentos do ciclo poidan pagar, sempre que sexa autorizado polo Consello Social.

10.Outros apartados

10.1) Información o alumnado

A profesora 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 na web do centro.

Esta comunicación realizarase verbalmente, expoñéndoa na aula con todo o grupo.

Recóllese sinatura de información da programación.