



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
MP0028	Sobremesas en restauración	2018/2019	7	140	140

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MANUEL PATIÑO CAROU
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en tódos os sectores produtivos agás no sector servicios, incluíndo a hostelería que experimentou un repunte. Por outra parte Galicia ven de converterse nun importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecemento de aloxamento e restauración.

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

- O CIFP Carlos Oroza sitúase na capital das Rías Baixas, a súa área de influencia abrangue dende o norte da provincia de Pontevedra ata as Comarcas do Salnés e do Morrazo.
- Cada vez máis o sector empresarial solicítanos alumnado formado en cociña e pastelería. O módulo de "Sobremesas en Restauración" considérase dunha importancia especial dentro do ciclo e polo tanto estratéxica canto que é un dos primeiros contactos que o alumnado manterá coa futura profesión.
- A intención do profesor do módulo é formar inicialmente ao alumnado que curse o ciclo formativo nas normas básicas que rexerán no centro educativo canto á seguridade e hixiene na manipulación de alimentos e sobre todo na deontoloxía da profesión hostaleira cara o seu futuro como profesional.

A programación didáctica deste módulo daráselle a coñecer ao alumnado que se matricule nel polo procedemento descrito no apartado 10.1; terase presente que o período de matrícula estenderase ata o mes de outubro polo que esta información poderase ofrecer en varios tramos: un primeiro ao gran grupo na primeira semana do curso e outro a medida que a listaxe de alumnado sufra altas e baixas.



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	Presentación do módulo e Repostería e sobremesas	Presentación do módulo. As sobremesas de restauración. Tipos de sobremesas. Equipamento. Modalidades de servizo. Organización das fases de produción e documentación necesaria.	11	5
2	Sobremesas de froitas	Tratamento das froitas. Elaboración de sobremesas a base de froitas empregando diversas técnicas de cociñado. Tortas de froitas.	30	25
3	Sobremesas de leite e de ovo.	Elaboración de sobremesas a base de leite e de ovo empregando diversas técnicas de cociñado. Tortas a base de cremas.	20	20
4	Sobremesas de tixola	Elaboración de sobremesas a base de masas e outros produtos fritos ou salteados.	15	5
5	Xeados e sorbetes	Elaboración de preparacións xeadas e sorbetes.	20	20
6	Semifrios	Elaboración de preparacións semifrías	20	20
7	Presentación de sobremesas e Elaboracións básicas e elementos de gornición	Evolución na montaxe de sobremesas. Normas de decoración e presentación de elaboracións. Elementos materiais. Cremas e masas empregadas na elaboración de sobremesas. Salsas, pastas secas e outros elementos decorativos e de gornición.	24	5



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Presentación do módulo e Repostería e sobremesas	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.	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 Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo.
CA1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.
CA1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción.
CA1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.5 Analizáronse as necesidades de decoración.
CA1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
CA1.7 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.
CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.1.e) Contidos

Contidos
Sobremesas en restauración: descrición, caracterización, clasificación e aplicacións.
Documentación asociada aos procesos produtivos de sobremesas: fichas técnicas, escandallos, etc.
Fases e caracterización da produción e do servizo de sobremesas en restauración.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Sobremesas de froitas	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.	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 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.
CA2.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA2.3 Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.
CA2.6 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica.
CA2.7 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA2.8 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA2.9 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA2.10 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
Sobremesas á base de froitas: descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación.
Sobremesas tradicionais de Galicia.
Procedementos de execución de sobremesas de froitas frías (ensaladas, macedonias, froitas en xarope, froitas en compota, etc.) e de froitas quentes (froitas ao forno, flambadas, etc.).
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Sobremesas de leite e de ovo.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.	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 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.
CA3.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA3.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.
CA3.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
CA3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.
CA3.6 Fíxéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA3.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA3.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA3.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.3.e) Contidos

Contidos
Sobremesas á base de lácteos: descrición, análise, características, aplicacións e conservación.
Sobremesas tradicionais de Galicia.
Procedementos de execución de sobremesas á base de leite (flan, pudín, crema catalá e outras cremas, arroz con leite, etc.).
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Sobremesas de tixola	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.	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 Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.
CA4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA4.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.
CA4.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
CA4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.
CA4.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA4.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA4.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Sobremesas fritidas ou de tixola: descrición, análise, tipos, características, aplicacións, e conservación.
Sobremesas tradicionais de Galicia.
Procedementos de execución de sobremesas como chulas, filloas, crema fritida e leite frito, torradas e outras elaboracións de tixola.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Xeados e sorbetes	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.
CA5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.
CA5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA5.4 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.
CA5.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA5.6 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA5.7 Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.
CA5.8 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.5.e) Contidos

Contidos
Xeados e sorbetes: descrición, caracterización, tipos, clasificacións, aplicacións e conservación.
Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de xeados e sorbetes.
Procedementos de execución para a obtención de xeados á crema, xeados de froitas, sorbetes, parfais, soufflés xeados, etc.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Semifríos	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.	SI

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

Criterios de avaliación
CA6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos.
CA6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.
CA6.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA6.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.6.e) Contidos

Contidos
Semifríos: descrición, tipos, aplicacións e conservación.
Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de semifríos.
Procedementos de execución de semifríos, como mousses, bavaoises, carlotas e outras elaboracións similares.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Presentación de sobremesas e Elaboracións básicas e elementos de gornición	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA7 - Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.	SI

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

Criterios de avaliación
CA7.1 Identifícase o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
CA7.2 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.
CA7.4 Identifícanse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso.
CA7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.
CA7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.
CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identifícanse as medidas de corrección.
CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
CA7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.7.e) Contidos

Contidos
Decoración e presentación de sobremesas empratadas: normas e combinacións básicas.
Experimentación e avaliación de combinacións.
Procedementos de execución de decoracións e acabamentos de produtos de sobremesas empratadas.
Presentación final: tipo de vaixela e decoración.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

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

INTRODUCCIÓN E ACLARACIÓNS PREVIAS DO PROFESOR

A avaliación da aprendizaxe neste módulo así coma na FP realizarase tendo en conta que trataremos de averiguar se o alumnado é profesionalmente competente. Para elo trataremos de contextualizar cada unha das actividades asociadas a cada súa das 7 UDD das que consta esta programación. Dentro dos talleres prácticos do CIFP Carlos Oroza, concretamente no taller de industrias alimentarias onde se van impartir a meirande número das 7 horas semanais vaise recrear dalgún xeito varios contextos profesionais de tal xeito que a medida que o alumnado avance na súa aprendizaxe se poidan tomar evidencias suficientes e claras (tanto para o alumnado como para o profesor) que permitan deducir o "grao de dominio dunha competencia" acadado ao final de cada actividade contextualizada.

As evidencias que se van tomar para definir de xeito individualizado e sistematizado o grao de dominio dunha competencia de cada alumno están definidos detalladamente nesta programación nos instrumentos de avaliación de cada UD, e son:

- Evidencias documentais ou de comportamento, estes son as probas escritas, supostos prácticos, as probas orais e as fichas de traballo individuais que se van arquivando no caderno do alumnado previa corrección do profesor.
- Evidencias de obxectos producidos polo alumnado, rexistradas a través de técnicas de observación directa ou indirecta (listas de cotexo e táboas de observación), estes obxectos son as elaboracións culinarias realizadas en determinado contexto profesional recreado no taller, por exemplo un postre a base de froitas tal e como se describe na UD2 TP.1.1 e TP.2.1).
- Evidencias rexistradas polo propio alumnado nas fichas de traballo diarias entregadas polo profesor, por observación indirecta, quedando estas corrixidas, arquivadas e en custodia do alumnado.

Faise necesario facelo resumidamente e por tanto para clarificar este aspecto ao alumnado pódese cuncluír que os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN para que un alumno/a supere as avaliacións trimestrais no módulo de Sobremesas en restauración son os seguintes:

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN E A SÚA APLICACIÓN (TRIMESTRALMENTE)

- Caderno de aula (soportará un 10% da cualificación):

Entrega trimestral das fichas de traballo cumprimentadas e coa información requerida nelas.

Valorase especialmente a entrega en prazo (o profesor realizará un aviso 10 días antes, personalizado por alumno/a e través de diferentes medios como verbal, plataforma CESGA ou correo electrónico), a limpeza na presentación, o seguimento do índice proposto polo profesor e a realización das fichas en formato dixital (sempre que sexa posible pola situación persoal de cada alumno/a).

- Probas e supostos prácticos (soportarán un 30% da cualificación):

As probas escritas, exercicios e supostos prácticos realizaranse periodicamente coa antelación suficiente como norma xeral. As probas calificaranse de 1 a 10 puntos e en cada unha delas figurará o criterio de cualificación claramente exposto, ao rematar a proba o profesor entregará ao alumnado un ou varios exemplares da proba coas respostas correctas. A cualificación trimestral dun alumno/a será o resultante da suma das cualificacións obtidas en cada exercicio dividido polo número de probas realizadas. Si un alumno/a non realizou algunha proba por motivos xustificados esta repetiráselle en canto sexa posible.

- Actividades realizadas en contextos profesionais no taller de pastalaría, como norma xeral (soportarán un 60% da cualificación):



Valorase especialmente o grao de consecución, o respecto pola normativa hixiénico-sanitaria vixente e a calidade do resultado dos produtos realizados polo alumnado (individualmente ou en grupo, aspecto que quedará previamente pactado antes do inicio dunha actividade avaliable). Valorase a actitude do alumno ante a materia no día a día, ante as explicacións do profesor e o grao de interese amosado en repetir as exemplificacións propostas nas Ta.x (Tarefas do alumno/a), especialmente nas prácticas dirixidas e individualizadas (prácticas específicas). Valorase especialmente a disposición do alumnado por entender e aplicar as instrucións operativas canto ao manexo da maquinaria do taller, o seu mantemento de uso (montaxe, desmontaxe e limpeza) así como do desbarasado final despois de realizar unha Tp.x ou Tp.y (Tarefa profesor ou Tarefa alumnado).

Valorase de xeito moi positivo a realización secuenciada e polo procedemento establecido da posta a punto, da orde no material de traballo persoal e do propio centro así como o respecto polo medio ambiente (recollida selectiva de lixo ou evitar o consumo innecesario de enerxía ou recursos do centro educativo).

A cualificación deste apartado reflectirase a base de rexistros no caderno do profesor, deles iráselle informando semanalmente ao alumnado co obxecto de facilitar, corrixir e encauzar o proceso de aprendizaxe e a progresión pedagóxica individualizada de cada alumno/a (estes rexistros van recollidos nos instrumentos de avaliación de cada UD como LC. TO. OU. e poden ser anecdóticos, por observación directa, por observación indirecta ou verbalmente).

Un alumno/a supera as avaliacións trimestrais cando o conxunto das sumas parciais de cada apartado anterior unha vez ponderados suman 5 ou máis puntos.

OS MÍNIMOS ESIXIBLES PARA ALCANZAR UNHA AVALIACIÓN POSITIVA

No último mes do curso escolar realizase unha proba individualizada onde o alumnado podera evidenciar de xeito claro e individualizado o seu grao de dominio da competencia acadada trala realización de como mínimo o 80% das actividades previstas na programación didáctica do módulo (do contrario causaría PD debendo realizar outro tipo de proba extraordinaria, recollida no apartado 6.b desta programación didáctica). Os mínimos exixibles para superar o módulo de Sobremesas recóllense en cada unha das 7 UD que compoñen esta programación, e o grao de competencia a xeito de resumo podería definirse na seguinte proba (a modo de exemplo para o alumnado) e non vinculante:

Deseño, preparación e execución dunha sobremesa para 10 comensais, realizado de xeito autónomo, sen axuda. O alumno/a poderá elixir ou deseñar una sobremesa entre os traballados nas Actividades 2 e 3 da UD 6 e UD 7 "Presentación de sobremesas e Elaboracións básicas e elementos de gornición". O servizo desenvolverase en concordancia co módulo de PDSR do CS e CM Dirección de servizos de xeito real e para comensais reais.

O grao de consecución acadado polo alumno medirase cunha LC. deseñada especialmente para esta Ta. e constará dos CA considerados como mínimos nas 7 UD do módulo de Sobremesas.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

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

Estas actividades e traballos organizaránse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaráselle ao alumno/a en caso de non superación non accedería a FCT e asistiría durante o 3º trimestre a recuperación correspondente. Para ser avaliado na extraordinaria de xuño, que faría cos que suspenden a terceira avaliación e ir a fct no período setembro decembro.

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

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua debera realizar unha proba de avaliación que terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo. Esta proba terá carácter teórico e práctico e poderá estar dividida en dúas ou tres partes que se desenvolveran nas correspondentes xornadas.

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

Basicamente para o seguimento da programación da práctica docente seguiranse os procedementos que están instaurados no centro educativo conforme á norma ISO9001-2000 de xestión da calidade aplicada aos centros educativos:

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

O grao de cumprimento da temporalización

O logro dos obxectivos programados

Os resultados académicos acadados

- Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos (trimestral) pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen 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 permitira coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse:

- Cuestionario de motivación inicial. Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo. Tendo en conta que se trata do segundo ano do ciclo, inclúense cuestións como actividades profesionais realizadas no sector e outras que se consideren relevantes.

- Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo e nos contidos do módulo de elaboracións básicas, impartido no primeiro ano, xa que está estreitamente relacionado co presente.

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

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

- Repetición de prácticas.

Para apoiar ao alumnado que presente calquera tipo de problemática durante o curso escolar empregaranse as seguintes ferramentas:



- Realización de mapas conceptuais
 - Elaboración de pequenos cuestionarios
 - Exercicios prácticos
 - Pequenos traballos de búsqueda de información, de forma individualizada
 - Repetición de prácticas, na que o profesor exercerá unha labor de titorización persoalizada co alumnado afectado.
- o desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballarase diariamente a través do propio proceso de ensino.
- Incluirase asemade todos aqueles contidos que versen ou estén relacionados coa separación e reciclaxe do lixo no taller de prácticas ou outros lugares do centro educativo.
- Especialmente tratarase de incidir nos seguintes aspectos:
- Deontoloxía profesional no sector hostaleiro.
 - Educación medioambiental.
 - Respecto pola propia persoa e polos demais.

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 complementarias

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

- Semanas ou xornadas gastronómicas.
- Presentación de produtos.
- Presentación de equipos.
- Conferencias e charlas especializadas.
- Cursos monográficos

Actividade complementaria a formación, viaxe Didactico a Feira de Panadaria Pastalaría de Rimini Italia a finais de xanero.

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.



Actividades extraescolares

- Visita a un restaurante ou hotel con cociña de sobremesas para coñecer a súa organización e funcionamento.

-

As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares.

10.Outros apartados

10.1) Sobremesas en restauración

A programación estará exposta no taboleiro de industrias alimentarias una vez que foi explicada a os alumnos