

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0028	Sobremesas en restauración	2023/2024	7	140	140

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	SUSANA RAMILO CARRACEDO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión departamento

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

Esta programación realízase para o módulo profesional Sobremesas en restauración (MP0028), pertencente ao Ciclo Formativo de Grado Medio de Técnico en Cociña e Gastronomía; tomando como referencia o Decreto 218/2008 e Decreto 38/2010 (texto refundido), polo que se establece o título de técnico en cociña e gastronomía, e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia as características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Baseándose para esta adecuación, ademais, no perfil profesional do título, competencia xeral e competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

* Perfil profesional do título: o perfil do título de técnico en cociña e gastronomía 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 Catalogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

* Competencia Xeral: consiste en executar as actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación e presentación, e servizo de todo tipo de elaboracións culinarias no ámbito da produción en cociña, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

* Competencias profesionais, persoais e sociais: son as que se relacionan no artigo 5 do Decreto 218/2008 e Decreto 38/2010 (texto refundido): Técnico en cociña e gastronomía.

* Asociado a Unidade de Competencia UC0710_2: Elaborar e presentar produtos feitos a base de masas e pastas, postres de cociña e xeados; que pertence a Cualificación profesional completa, incluída no título: Repostaría HOT0223_2 (R.D. 295/2004, do 20 de febreiro).

Isto permitiranos traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio deste ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos productivos, actuar correctamente ante as anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e establecer e actuar en coordinación cos demais módulos do ciclo e con outros departamentos.

A formación do módulo contribúe a acadar os Obxectivos Xerais do ciclo formativo:

- Os obxectivos xerais deste ciclo formativo son os seguintes:

- a) Recoñecer a documentación, interpretala, e analizar a súa finalidade e a súa aplicación, para determinar as necesidades de produción en cociña.
- b) Identificar as materias primas e caracterizar as súas propiedades e as condicións idóneas de conservación, para as recibir, as almacenar e as distribuír.
- c) Seleccionar e determinar as variables de uso da maquinaria, os útiles e as ferramentas, así como recoñecer e aplicar os seus principios de funcionamento, para pór a punto o lugar de traballo.



- d) Identificar a necesidade de manipulacións previas das materias primas, e recoñecer as súas características e as aplicacións posibles, para executar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración.
- e) Analizar as técnicas culinarias e recoñecer as estratexias de aplicación posibles, para executar as elaboracións culinarias.
- f) Identificar as técnicas de decoración e terminación, seleccionadas e relacionadas coas características físicas e organolépticas do produto final, para realizar a decoración e a terminación das elaboracións.
- g) Analizar as técnicas de servizo das elaboracións e relacionadas coa satisfacción da clientela, para prestar un servizo de calidade.
- h) Analizar e seleccionar métodos e equipamentos de conservación e envasado, e valorar a súa adecuación ás características dos xéneros ou das elaboracións culinarias, para executar os procesos de envasado e/ou conservación.
- i) Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientais, e recoñecer os factores de risco e os parámetros de calidade asociados á produción culinaria, para aplicar os protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo.
- j) Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo e identificar a súa achega ao proceso global para conseguir os obxectivos da produción.
- k) Valorar a diversidade de opinións como fonte de enriquecemento, recoñecendo outras prácticas, ideas e crenzas, para resolver problemas e tomar decisións.
- l) Recoller información e adquirir coñecementos para recoñecer e identificar posibilidades de mellora profesional, de cara á innovación e a actualización no ámbito do traballo propio.
- m) Recoñecer os dereitos e os deberes como axente activo na sociedade, analizando o marco legal que regula as condicións sociais e laborais para participar na cidadanía democrática.
- n) Recoñecer e identificar posibilidades de negocio analizando o mercado e estudando a viabilidade, para a xeración do propio emprego.

- Obxectivos específicos do módulo. Resultados do aprendizaxe:

RA1. Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.

RA2. Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.

RA3. Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.

RA4. Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.

RA5. Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.

RA6. Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.

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.

- Contorno profesional:

1. Estas persoas desenvolven a súa actividade profesional en empresas grandes, medianas e pequenas, particularmente do sector de hostalaría, aínda que tamén poden traballar por conta propia en pequenos establecementos do subsector de restauración.
2. Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos e de prestación de servizo onde se desenvolvan procesos de preelaboración, elaboración e, de ser o caso, servizo de alimentos e bebidas, como é o sector de hostalaría e, no seu seo, as subáreas de hotelaría e restauración (tradicional, moderna e colectiva). Tamén en establecementos dedicados á preelaboración e á comercialización de alimentos crus, tendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas á almacenaxe, ao envasado e á distribución de produtos alimentarios.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

- Cociñeiro/a.
- Xefe/a de partida.
- Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.

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	As sobremesas en restauración.	Tipos, elaboracións básicas e elementos de gornición nas sobremesas en restauración. Cremas, masas, salsas, pastas secas, masas de azúcre e outros elementos decorativos e de gornición empregados na elaboración de sobremesas.	25	15
2	Presentación de sobremesas.	Montaxe, presentación e decoración de elaboracións de sobremesas.	20	15
3	Elaboración de sobremesas a base de froitas	Sobremesas de froitas.	16	15
4	Elaboración de sobremesas a base de lácteos.	Sobremesas elaboradas con produtos lácteos.	16	15
5	Elaboración de sobremesas fritidas ou de tixola	Sobremesas de tixola.	18	15
6	Elaboración de semifríos	Semifríos.	30	15
7	Elaboración de xeados e sorbetes.	Xeados e sorbetes.	15	10

4. Por cada unidade didáctica
4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	As sobremesas en restauración.	25

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.
OCA1.10 Identificáronse sobremesas para colectivos con necesidades específicas

4.1.e) Contidos

Contidos
Sobremesas en restauración: descripción, 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	Presentación de sobremesas.	20

4.2.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

4.2.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 Realízanse 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 Dispúxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA7.6 Realízanse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.

Criterios de avaliación
CA7.7 Dedúcionense as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.
CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse 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.

4.2.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.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración de sobremesas a base de froitas	16

4.3.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

4.3.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.

4.3.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.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboración de sobremesas a base de lácteos.	16

4.4.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

4.4.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 Fixéronse 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.

4.4.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.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboración de sobremesas fritidas ou de tixola	18

4.5.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

4.5.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 Fíxéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.

Criterios de avaliación
CA4.7 Dedúcióñse 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.

4.5.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.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Elaboración de semifríos	30

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	Elaboración de xeados e sorbetes.	15

4.7.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

4.7.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.

4.7.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, parfaits, soufflés xeados, etc.

Contidos

Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

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

5 a) Mínimos esixibles

Os mínimos esixibles para alcanzar a avaliación positiva correspondense coas competencias que deben adquirir os alumnos, expresadas a través dunha serie de resultados de aprendizaxe(RA), que son os seguintes:

- RA1. Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.
- RA2. Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.
- RA3. Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.
- RA4. Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.
- RA5. Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.
- RA6. Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.
- 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.

Estando especificados no punto 4.c "Axustar avaliación" desta programación didáctica

B) CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

A cualificación componse de dúas notas, da seguinte maneira:

Teoría: 40%. (Probas escritas u orais,)

Práctica: 60%. prácticas de taller específicas, probas prácticas.

Para facer o redondeo dos valores decimales , cara a establecer una nota no programa informático xade, utilizarase o seguinte criterio. Décimal menor a 8 a nota será a unidade.

Cada avaliación ordinaria terá unha cualificación de 0 a 10.

No período de recuperación as cualificacións serán tamén de 0 a 10.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Os criterios de cualificación expresados en porcentaxes serán os seguintes:

Parte teórica 40% representa unha puntuación global de 4 puntos.

Os exames teóricos poderán incluír preguntas de desenvolvemento, completar cadros, facer gráficos, preguntas de resposta curta ou ser de tipo test) no caso dos exames tipo test as repostas erróneas restaran puntos) relativas ao temario impartido.

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

En caso de non realizarse exames escritos ou traballos, por axustes de programación, a puntuación deste apartado sumarase ao apartado seguinte, de prácticas, tendo en conta o día a día, reflectido no caderno do profesor.

PRÁCTICA 60%: Elementos avaliábeis.

Puntuación sobre o global: 6 puntos.

- O 60% da cualificación obtense de:

50% Os exames prácticos consistirán na realización de diferentes elaboracións, receitas e tarefas vinculadas ás UD durante 1 hora, ou hora e media no taller de cociña. Tamén se terá presente a indumentaria, os procesos de orde, limpeza, recollida do material utilizado e todos aqueles temas vistos e practicados nas clases de taller diarias.

10 % Caderno de clase..

Ter toda a documentación e fichas técnicas, ordeñadas, na aula e obrador durante as clases do módulo, coma se dun libro se tratase., Realización dos traballos teóricos, exercicios de autoevaluación.

Nos traballos terase en conta a presentación, distribución e organización dos contidos.

É requisito imprescindible presentar os anteditos traballos na data sinalada.

As probas poden ser feitas periódicamente sen previo aviso.

Cálculo da nota final da avaliación:

- A nota final da avaliación será a suma dos apartados anteriores: teoría e práctica.

- Para a superación positiva do módulo o alumno deberá acadar unha cualificación mínima de 5 puntos.

- Non se farán recuperacións, a avaliación é continua e irase superando ao longo dos trimestres.

Se o alumnado non se presenta na data estipulada para a realización das distintas probas, dara lugar aun non presentado na avaliación, e como tal supora que non se logre unha cualificación positiva

Características:



-Proba práctica , basada en actividades prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller/, que o alumno realizará tempo e forma (a criterio do profesor).

-Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter un 5 .

- Nos meses de Marzo- Xuño realizaranse as actividades de recuperación para os alumnos que non superan o módulo no período ordinario.

- O alumnado que perdesse o dereito a avaliación continua non terá dereito a realizar as correspondentes actividades de recuperación, pero si a unha proba final extraordinaria previa a avaliación final de módulos.

No caso de ter que vivir outra situación de confinamento, e ter que impartir as clases a distancia . Utilizaremos como recurso a aula virtual do centro , o libro de texto técnicas culinarias da editorial sintasis, asi como os recursos virtuais que dita editorial contén, videos e anexos complementarios a os contidos colgados por o profesor e a plataforma webex.

Conexión semanal de alomenos unha sesión dunha hora de duración con todo o grupo de alumnado para , explicación das distintas unidades didácticas que se esten a traballar , solución de dúbidas etc.

A cualificación neste caso sería :

50% a proba teórica, proba que se realizase pola plataforma webex de modo oral ou escrito .

50% supostos prácticos ,traballos e actividades do libro de texto enviadas polo profesor , sendo necesario que devanditos traballos entrégúense en tempo e forma e condición para poder realizar a media coa nota teórica.

Non se admitiran traballos fora de tempo.

En ambos os casos terase que sacar por parte do alumno un mínimo de 5 puntos para que se lle faga media na nota global da avaliación

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

A recuperación do módulo levarase a cabo durante o terceiro trimestre, nos meses de marzo a xuño (logo da avaliación previa a FCT).

Para elo programaranse actividades e traballos dirixidos ao alumno/a que permitan adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos.

No seu caso o alumno deberá presentar os traballos correspondentes, suspensos ou non presentados nas datas acordadas..

Estas actividades e traballos organizaráanse de forma personalizada: a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento; facilitándose ao alumno/a xunto co informe individualizado de

avaliación correspondente.

A avaliación final farase durante o desenvolvemento das actividades de recuperación, sempre antes do 21 de xuño.

Terán un carácter de síntese, e a variedade de actividades irá en función das necesidades de formación e repaso de cada un dos alumnos/as que non acadaron os mínimos esixibles

Para unha avaliación positiva debe de acadar como mínimo (5 puntos), O peso das probas son

Os criterios de cualificación aplicables serán os mesmos que se aplicaron durante as avalaions anteriores (punto cinco dista programación)

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

O alumnado que perdesse o dereito a avaliación continua terá dereito a una proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde do 12 de xullo de 2011. No caso deste curso, o alumnado con PD non terá acceso ao módulo de formación en centros de traballo no período ordinario (marzo a xuño). O alumnado que sexa PD non terá dereito a clases de recuperación de abril a xuño, tendo que presentarse o exame final no mes de xuño.

Esta proba final levarase a cabo no mes de Xuño, 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 desenvolverán nas correspondentes xornadas.

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

- Facer unha folla de pedido correspondente a unha ficha técnica establecida.
- Poñer en funcionamento diversa maquinaria do taller de pastelería, sabendo realizar a limpeza, conservación e funcionamento das mesmas.
- A partir da proposta do profesor de varios ingredientes de uso habitual, deberá realizar unha ou varias elaboracións das distintas unidades didácticas do módulo, incluíndo a decoración do mesmo.
- Saber aplicar correctamente as técnicas explicadas e desenroladas polo profesor no taller de pastelería / confeitaría para a obtención dun resultado satisfactorio.
- Executar correctamente tódalas elaboracións ou preparados realizados durante o curso escolar, preestablecidos na programación.

PROBA TEÓRICA.- Tipo test ou resposta curta onde o alumno/a reflecta os coñecementos teóricos que debe acadar ao rematar o curso.

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5, tanto nas actividades desenvoidas e/ou presentadas(practicas) como na proba teórica , non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, nin de gardar parte 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 a á



avaliación continua nun determinado módulo será do 10% respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito a avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias personais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réximen interior do centro" e que 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 as alumnas que teñan perdido o dereito a avaliación continúa, sempre que poidan ter algún tipo de risco para sí mesmos, o resto do grupo ou as instalacións".

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

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

- O grao de cumprimento da temporalización.
- O logro dos obxectivos programados.
- Os resultados académicos acadados.

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos 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 permitirá 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 empregárase un Cuestionario de coñecementos iniciais, baseado nos contidos do módulo e nos coñecementos de procesos básicos de pastelería e repostería, 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 e pequenos traballos de búsqueda de información de forma individualizada.
Repetición de prácticas.

9. Aspectos transversais**9.a) Programación da educación en valores**

ASPECTOS TRANSVERSAIS:

-Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.

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

-Educación medioambiental. As materias primas que utilizamos, as transformacións que realizamos (fumes, gases), e refugallo que xeramos (desperdicios, aceites queimados...), inciden directamente na calidade do medio ambiente. O uso de enerxías renovables, o reciclaxe e a sustentabilidade estarán presentes intrínsecamente pero tamén en forma de actividades específicas.

-Educación para a saúde. A alimentación é chave na saúde das persoas polo que é importante seguir uns criterios responsables no desenvolvemento do traballo. Teráanse en conta os requerimentos de determinados grupos de poboación así como os novos hábitos alimentarios.

EDUCACIÓN EN VALORES:

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

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

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias:

Dentro das actividades complementarias encadraranse 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

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos.

Posibles actividades extraescolares:

- Visita a un restaurante ou hotel con cociña de sobremesas para coñecer a súa organización e funcionamento.
- Visita a feiras, salóns ou exposicións que teñan que ver co sector.

10. Outros apartados

10.1) OU: Outro

No deseño de Unidades didácticas (punto 4), no apartado de axustar avaliación (4c) en instrumento de avaliación marcouse "OU: outro", xa que o alumno pode ser avaliado de varias formas, polas prácticas realizadas e valoradas no momento, reflectidas no caderno do profesor (seguimento diario do profesor), de forma escrita, oral, caderno de fichas técnicas, seguridade hixiene e uniformidade profesional.

10.2) Bibliografía

- apuntamentos

10.3) Situación covid

No caso de ter que vivir outra situación de confinamento, e ter que impartir as clases a distancia . Utilizaremos como recurso a aula virtual do centro , o libro de texto preelaboración e conservación de alimentos da editorial Altamar , así como os recursos virtuais que dita editorial contén, videos e anexos complementarios a os contidos colgados por o profesor e a plataforma webex.

Conexión semanal de alomenos unha sesión dunha hora de duración con todo o grupo de alumnado para , explicación das distintas unidades didácticas que se esten a traballar , solución de dúbidas etc.

A cualificación neste caso sería :

50% a proba teórica, proba que se realizase pola plataforma webex de modo oral ou escrito .

50% supostos prácticos ,traballos e actividades do libro de texto enviadas polo profesor , sendo necesario que devanditos traballos entrégúense en tempo e forma e condición para poder realizar a media coa nota teórica.

Non se admitiran traballos fora de tempo.

En ambos os casos terase que sacar por parte do alumno un mínimo de 5 puntos para que se lle faga media na nota global da avaliación

