

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	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0498	Elaboracións de pastelería e repostería en cociña	2023/2024	10	210	210

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA MERCEDES HERMELO ALONSO
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

Esta programación realízase para o módulo profesional Elaboración de produtos de pastelería e repostería en cociña (MP0498), pertencente ao Ciclo formativo de grado superior de Dirección de cociña; tomando como referencia o Decreto 83/2011 polo que se establece o título de técnico superior en dirección de cociña, 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 superior en dirección de cociña 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 dirixir e organizar a produción e o servizo en cociña, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, a produción e o servizo, cumprindo os obxectivos económicos, 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 83/2011. Técnico superior en dirección de cociña.

* Asociado a Unidade de Competencia UC1061_3 consonte ao establecido no artigo (Real decreto 1700/2007, do 14 de decembro): Desenvolver e supervisar procesos de elaboración e presentación de calquera tipo de produtos de repostería; que pertence a Cualificación profesional completa, incluída no título: Dirección e produción en cociña, HOT332_3.

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.

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	A pastelería e repostería en cociña.	Presentación do módulo. Introducción a repostería-pastelería: zonas de produción, material, utilaxe e materias primas.	10	10
2	Elaboracións básicas de múltiples aplicacións en pastelería e repostería.	Organización nas elaboracións de produtos básicos: masas e pastas, cremas e recheos, cubertas e salsas.	50	25
3	Elaboración básica de produtos de panadería e pastelería salgada.	Elaboración básica de produtos de panadería e pastelería salgada.	20	10

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
4	Elaboración, presentación e conservación de sobremesas de cociña.	Elaboración, presentación e conservación de sobremesas a base de froitas, de leite, fritidas (ou de tixola) e tortas.	60	25
5	Elaboración, presentación e conservación de sobremesas semifrías e xeadas.	Elaboración, presentación e conservación de semifríos, xeados e sorbetes.	40	20
6	Decoración e presentación de sobremesas a partir de elaboracións de repostería e pastelería.	Decoración e presentación de sobremesas a partir de elaboracións de repostería e pastelería.	30	10

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	A pastelería e repostería en cociña.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO

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 Caracterizáronse instalacións, equipamentos, máquinas, batería, ferramentas e utensilios relacionados coa produción de elaboracións de pastelería e repostería.
CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de pastelería e repostería.
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.
CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, as ferramentas e os utensilios.

Criterios de avaliación
CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA2.3 Caracterizáronse as técnicas relacionadas cos utensilios e as ferramentas de pastelería e repostería.

4.1.e) Contidos

Contidos
Instalacións, equipamentos e maquinaria de uso específico en pastelería e repostería: aplicacións.
Batería, utensilios e ferramentas de uso específico en pastelería e repostería: aplicacións.
Procedementos de uso, limpeza e mantemento de equipamentos e utensilios.
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostería.
Vocabulario técnico asociado á pastelería e á repostería.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Elaboracións básicas de múltiples aplicacións en pastelería e repostería.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.
CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA1.9 Trasládáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.
CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostería e similares.
CA1.11 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.2 Recoñecéronse as transformacións fisicoquímicas relacionadas coas técnicas básicas de pastelería e repostería.
CA2.4 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de elaboracións básicas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.5 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.6 Organizáronse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
CA2.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA2.9 Preparáronse e presentáronse, de acordo coa definición do produto e/ou as técnicas de elaboración, produtos feitos con base en masas como pans, bolos, tortas, pasteis, pastas e pastelería salgada.
CA2.10 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso ou rexeneración.
CA2.11 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.
CA2.12 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.13 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.
Preparación dos produtos máis significativos da repostería galega, española e internacional.
Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelería e repostería. Riscos na execución e control de resultados.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.
Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelería e repostería: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.
Manexo de utensilios e ferramentas: preparación de latas e moldes, manexo do rolete e da espátula, e traballos con manga pasteira e con cartucho.
Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.
Elaboracións básicas: cremas, recheos doces e salgados, coberturas, preparacións con base en froitas, etc.
Uso de elaboracións básicas en produtos de repostería.
Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.
Repostería con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración básica de produtos de panadería e pastelería salgada.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.
CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.
CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostería e similares.
CA2.2 Recoñecéronse as transformacións fisicoquímicas relacionadas coas técnicas básicas de pastelería e repostería.
CA2.4 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de elaboracións básicas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.5 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.6 Organizáronse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
CA2.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA2.9 Preparáronse e presentáronse, de acordo coa definición do produto e/ou as técnicas de elaboración, produtos feitos con base en masas como pans, bolos, tortas, pasteis, pastas e pastelería salgada.
CA2.10 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso ou rexeneración.
CA2.11 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.
CA2.12 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.13 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.3.e) Contidos

Contidos
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.
Preparación dos produtos máis significativos da repostería galega, española e internacional.
Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelería e repostería. Riscos na execución e control de resultados.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.
Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelería e repostería: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.
Manexo de utensilios e ferramentas: preparación de latas e moldes, manexo do rolete e da espátula, e traballos con manga pasteira e con cartucho.
Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.
Elaboracións básicas: cremas, recheos doces e salgados, coberturas, preparacións con base en froitas, etc.
Uso de elaboracións básicas en produtos de repostería.
Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.
Repostería con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboración, presentación e conservación de sobremesas de cociña.	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, para o que establece a secuencia das fases e aplica procedementos establecidos.	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 Clasifícanse e caracterizáronse as sobremesas de cociña, xeadas e semifríos, e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación.
CA3.2 Identifícanse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración de sobremesas de cociña, xeadas e semifríos, e estableceuse a súa secuencia.
CA3.3 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA3.4 Realizáronse os procesos de elaboración respectando as formulacións e seguindo os procedementos establecidos.
CA3.5 Realizáronse os procedementos de elaboración de produtos para persoas con necesidades alimentarias específicas, evitando as contaminacións cruzadas.
CA3.6 Deducíronse as necesidades de rexeneración e/ou de conservación ata o momento do seu uso.
CA3.7 Valoráronse os resultados finais e identifícanse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.
CA3.8 Valoráronse os posibles prexuízos para a saúde de persoas con necesidades alimentarias específicas causados por unha inadecuada manipulación ou elaboración.
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Sobremesas de cociña, xeadas e semifríos: clasificación e descrición das máis importantes.
Formulacións. Xustificación e realización de posibles variacións.
Adaptación da formulación para persoas con necesidades alimentarias específicas. Produtos substitutivos.
Organización e secuencia de fases para a obtención de sobremesas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos, resultados e controis
Conservación e rexeneración de sobremesas de cociña, xeadas e semifríos.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboración, presentación e conservación de sobremesas semifrías e xeadas.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, para o que establece a secuencia das fases e aplica procedementos establecidos.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Clasifícanse e caracterízanse as sobremesas de cociña, xeadas e semifríos, e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación.
CA3.2 Identifícanse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, e estableceuse a súa secuencia.
CA3.3 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA3.4 Realízanse os procesos de elaboración respectando as formulacións e seguindo os procedementos establecidos.
CA3.5 Realízanse os procedementos de elaboración de produtos para persoas con necesidades alimentarias específicas, evitando as contaminacións cruzadas.
CA3.6 Deducíronse as necesidades de rexeneración e/ou de conservación ata o momento do seu uso.
CA3.7 Valoráronse os resultados finais e identifícanse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.
CA3.8 Valoráronse os posibles prexuízos para a saúde de persoas con necesidades alimentarias específicas causados por unha inadecuada manipulación ou elaboración.
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.10 Realízanse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.5.e) Contidos

Contidos
Sobremesas de cociña, xeadas e semifrías: clasificación e descrición das máis importantes.
Formulacións. Xustificación e realización de posibles variacións.
Adaptación da formulación para persoas con necesidades alimentarias específicas. Produtos substitutivos.
Organización e secuencia de fases para a obtención de sobremesas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos, resultados e controis
Conservación e rexeneración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrías.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Decoración e presentación de sobremesas a partir de elaboracións de repostería e pastelería.	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Descríbense os principais elementos de decoración para sobremesas e outros produtos de repostería, e as súas alternativas de uso.
CA4.2 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a súa decoración e presentación.
CA4.3 Identifícanse as necesidades de rexeneración dos produtos que o precisen.
CA4.4 Realízanse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.5 Dispúxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos ou deseños preestablecidos.

Criterios de avaliación
CA4.6 Deseñáronse e realizáronse decoracións para repostería e produtos similares.
CA4.7 Realizáronse montaxes de expositores para produtos de repostería.
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles medidas de corrección.
CA4.9 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso.
CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.6.e) Contidos

Contidos
Decoración e presentación de sobremesas en restauración: normas e combinacións básicas.
Necesidades de acabado segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.
Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.
Realización de motivos decorativos.
Teoría e valoración da cor en repostería: contraste e harmonía. Sabor, cor e sensacións.
Novas tendencias.
Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.
Decoración e presentación de produtos en expositores e para determinadas ofertas de restauración, como bufé e outras.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo e a natureza da elaboración.

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

5.1. 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 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.
- RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.
- RA3 - Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, para o que establece a secuencia das fases e aplica procedementos establecidos.
- RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.

5.2. Criterios de cualificación

A cualificación componse da seguinte maneira:

- Soporte conceptual: Exames/Probas escritas e/ou traballos, relacionadas co coñecemento: 30% da cualificación total do módulo.
- Soporte práctico: Exames/Probas prácticas na aula taller-obrao, relacionadas co saber facer: 70% da cualificación total do módulo

Cada avaliación ordinaria terá unha cualificación de 0 a 10.

Elementos avaliados:

5.2.1) Exames/probas teóricas e/ou traballos (30%) Puntuación: 3 puntos.

Baremao dos contidos e observacións:

- Os exames/probas escritas poderán incluír preguntas de desenvolvemento, completar cadros ou ser tipo test (respostas alternativas) relativas ao temario impartido.
- As probas poden ser feitas periódicamente e sen aviso previo.
- Nos traballos terase en conta a presentación, distribución e organización dos contidos. É requisito imprescindible presentar os anteditos traballos na data sinalada.



- 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/probas escritos ou traballos, por axustes de programación, a puntuación deste apartado sumarase ao apartado seguinte, de prácticas.
- Deberase acadar un mínimo do 50% da puntuación para poder facer media co seguinte apartado.

5.2.2) Exames/probas prácticas (70%) Puntuación: 7 puntos.

Baremación dos contidos e observacións:

- Os exames/probas prácticas consistirán na realización e presentación de unha ou varias elaboracións nun tempo determinado, na aula taller-obrador.
- O total da puntuación asignada a este apartado dividirase entre o número de exames/probas propostas en cada avaliación trimestral.

Cálculo da nota final da avaliación:

- A nota final da avaliación será a suma dos apartados anteriores.
- Para a superación positiva do módulo o alumno deberá acadar unha cualificación mínima de 5 puntos.
- Non se farán recuperacións, por tanto unha avaliación suspensa recuperarase ao aprobala seguinte avaliación (avaliación continua).
- Si un alumno non supera dita avaliación terá que facer un exame final que consistirá en amosar destrezas, capacidades e coñecementos que inclúan os contidos mínimos expresados na programación didáctica do módulo.
- O alumnado que perdesse o dereito a avaliación continua terá dereito a realizar unha proba final extraordinaria previa a avaliación final de módulos.

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, para poder optar á proba de recuperación.

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

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 (5 puntos), ao longo do curso.

A avaliación final farase durante o desenvolvemento das actividades de recuperación, sempre antes do 21 de xuño de 2024.

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 na RESOLUCIÓN do 18 de xuño de 2021, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2021/22: Cuarto: apartado 3. O alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua nun determinado módulo terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011.

No caso deste grupo, o alumnado con PD non terá acceso ao módulo de formación en centros de traballo no período ordinario (marzo a 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 TEÓRICA.- Tipo test ou resposta curta, onde o alumno/a reflicta os coñecementos teóricos que debe acadar o rematar o curso.

PROBA PRÁCTICA.- na que o alumno demostre ter acadado os resultados de aprendizaxe esixidos de acordo cos contidos mínimos. 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 para a obtención dun resultado satisfactorio.
- Executar correctamente elaboracións realizadas durante o curso, preestablecidas na programación.

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5, tanto nas actividades desenvolvidas e/ou presentadas como na proba teórica, valorando o grao de implicación e reponsabilidade, 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 continua, 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.

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

Realización de mapas conceptuais, 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 avaliáveis.

-Educación medioambiental. As materias primas que utilizamos, as transformacións que realizamos (fumes, gases), e refugallos que xeramos (desperdicios, aceites queimados...), inciden directamente na calidade do medio ambiente. O uso de enerxías renovables, o reciclaxe e a sustentabilidade estarán presentes intrínxicamente 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:

Aquelas que se produzan como resultado de eventos especiais que se poidan organizar dende o 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.

Actividades extraescolares:

- Visita a feiras, salóns ou exposicións que teñan que ver co sector.
- Visita a empresas e industria que esté relacionado co sector.
- Coñecer empresas do sector (hoteles, restaurantes, catering..) dentro ou fora das nosas fronteiras.

10. Outros apartados

10.1) LIBRO DE TEXTO A SEGUIR

Durante o curso empregarase o seguinte libro de texto:

- La elaboración de pastelería y repostería en cocina.

Editorial: Síntesis.

Autora: Gloria Blasco Alonso

10.2) Tarefas

A realización das tarefas, tanto do profesorado como do alumnado, desenvolveranse ao longo do curso escolar, sen pechar bloques nun tempo determinado. Debido ás diferentes épocas de mercado nas materias primas, estacionais e tradicionais de festa (Samaín, Nadal, Carnaval, Pascua,...), realizarán unha rotación de tarefas ao longo do curso, tocando dende a Unidade didáctica 1 ata a 7.

10.3) OU: Outro

No deseño de Unidades didácticas (punto 4), no apartado de axustar avaliación (4c) en instrumento de avaliación marcouse "OU: outro" (Táboa de indicadores): o alumnado vai ser avaliado de forma teórica e práctica.

O alumnado será avaliado en dúas partes:

- Exame/s teórico: 30% da puntuación. Avaliarase a través dunha proba/s escrita/s P.E (Proba Escrita), que consistirá en Cuestionario/s de preguntas de resposta curta e/ou tipo test.

- Exame/proba-s práctico-s: 70% da puntuación. Avaliarase a través de T.O (Táboa de observación) e OU (Táboa de indicadores).

10.4) Bibliografía

- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina. Editorial: SÍNTESIS

- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina. Editorial: PARANINFO. Autores: Pilar Carrero Casarrubios y José Luis Armendáriz Sanz.

- Postres en restauración. Editorial ALTAMAR. Autores: Antonio Roquet-Jalmar Palau, Laura Izquierdo Martín, Asier Lahera Loredo, Assumpció Vilella Cuadrada y Gabriel Bartra Gracia.

- Postres en restauración. Editorial PARANINFO. Autores: Raquel Domenech, Alejandro Such e Carla Luis



- Pastelería, Cocina. Editorial: NORMA. Autores: Luis de la Traba, Víctor R. García.

- Pastelería y panadería. Editorial: MC. GRAW HILL. Autor: Juan Pablo Humanes Carrasco.