

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
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
MP0027	Elaboracións de confeitaría e outras especialidades	2023/2024	9	192	192
MP0027_13	Elaboración de masas, galletas, mazapáns e turróns	2023/2024	9	50	50
MP0027_23	Elaboración de caramelos, confeitos e produtos de chocolate e especialidades diversas	2023/2024	9	90	90
MP0027_33	Elaboración de xeados artesanais	2023/2024	9	52	52

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	TRINIDAD ACUÑA ABALDE
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Esta programación realízase para o módulo de elaboración de confeitaría e outras especialidades, pertencente ao ciclo formativo de grao medio de panadaría, repostaría e confeitaría; tomando como referencia o Decreto 224/2008 polo que se establece o título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría, 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 panadaría, repostaría e confeitaría determínase pola competencia xeral, 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.

* Competencia Xeral: consiste en elaborar e presentar produtos de panadaría, repostaría e confeitaría, conducindo as operacións de produción, composición e decoración, en obradoiros, establecementos de restauración, con aplicación de lexislación de hixiene e seguridade alimentaria, de protección ambiental e de prevención de riscos laborais.

* Competencias profesionais, persoais e sociais: as que se relacionan no artigo 5 do Decreto 224/2008. Técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.

* Asociado a unidade de competencia UC0307_2: realizar e ou controlar as operacións de elaboración de confeitaría, chocolatería, galletería e outras elaboracións.

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	Masas de galletería	Masas de galletería	25	20
2	Mazapáns e turróns	Elaboración de produtos: mazapáns e turróns.	25	20
3	Productos de chocolatería e decoración	Elaboración de todo tipo de bombonería, así como produtos de decoración feitos en chocolate: filigranas, arabescos, piruletas.	35	25

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
4	Productos de chocolatería:Ovos e Monas de Pascua	Elaboración de productos de chocolatería por ensamblaxe: Ovos e Monas de Pascua.	30	15
5	Caramelos e outras larpeiradas en base de azucre	Caramelos e outras larpeiradas en base de azucre	15	5
6	Confeituras	Elaboración de marmeladas e produtos confeitados.	10	5
7	Os xeados en mantecadora	Elaboracións básicas dos xeados empregando mantecadora.	30	5
8	Os xeados moldeados:biscuits glacé, parfais e bombas xeadas.	Elaboracións básicas dos xeados moldeados.	22	5

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Masas de galletería	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora masas e produtos de galletería, e xustifica a súa composición.	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 Recoñecéronse as características de cada tipo de masa de galletería e os produtos asociados.
CA1.3 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
CA1.4 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.
CA1.5 Selecciónáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.
CA1.6 Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións.

Criterios de avaliación
CA1.7 Verifícaronse as características físicas e organolépticas da masa ou do produto de galletaría.
CA1.8 Identifícaronse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección.
CA1.9 Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno.
CA1.10 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos.
CA1.11 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.
CA1.12 Identifícaronse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección.
CA1.13 Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas.

4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Incidencias tipo na manipulación dos equipamentos. Proceso xeral de elaboración de masas de galletaría.</p> <p>0Maquinaria e equipamentos.</p> <p>Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.</p> <p>Obtención e conservación de masas aglutinantes (laminadas e cortadas con molde).</p> <p>Obtención e conservación de masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas e depositadas).</p> <p>Características físicas e organolépticas dos produtos. Posibles anomalías. Causas e correccións.</p> <p>Anomalías do proceso de elaboración. Causas e correccións.</p>

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Mazapáns e turróns	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora masas e produtos de galletaría, e xustifica a súa composición.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Obtivéronse turróns e mazapáns seguindo a secuencia de operacións do proceso de elaboración de masas de turrón e mazapán, e describiuse o procedemento de elaboración.
CA1.3 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
CA1.4 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.
CA1.5 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.
CA1.6 Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións.
CA1.9 Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno.
CA1.11 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.
CA1.12 Identificáronse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección.
CA1.13 Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas.

4.2.e) Contidos

Contidos
0Maquinaria e equipamentos. Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria. Características físicas e organolépticas dos produtos. Posibles anomalías. Causas e correccións.

Contidos
Proceso de elaboración de mazapáns. Principais elaboracións: mazapán de Soto e de Toledo, figuriñas e panellets. Elaboración de turróns de diferentes tipos. Envasado de diversos tipos de turróns e mazapáns segundo a súa conservación. Anomalías do proceso de elaboración. Causas e correccións.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Productos de chocolatería e decoración	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora produtos á base de chocolate, tendo en conta a relación entre a técnica e o produto final.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñecéronse os tipos de pastas de chocolate e os seus ingredientes.
CA1.2 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades que se elaboren.
CA1.3 Controláronse as operacións de temperado, moldeamento e arrefriamento do produto.
CA1.4 Identificáronse os defectos da elaboración e as posibilidades de corrección.
CA1.6 Obtivéronse produtos pola unión de pezas ou por arranque de lascas de chocolate.
CA1.7 Identificáronse as técnicas para a coloración de chocolates.

Criterios de avaliación
CA1.8 Aplicáronse os procedementos de elaboración de motivos de decoración (canelas, lascas, etc.).
CA1.9 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel e de limpeza dos equipamentos.
CA1.10 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade alimentaria.

4.3.e) Contidos

Contidos
Ingredientes do chocolate e a súa influencia nas características do produto.
Secuencia de operacións para elaboración de produtos de chocolataría.
Anomalías na elaboración de produtos á base de chocolate. Causas e correccións.
Maquinaria, equipamentos e útiles en chocolataría.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Productos de chocolatería:Ovos e Monas de Pascua	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora produtos á base de chocolate, tendo en conta a relación entre a técnica e o produto final.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñecéronse os tipos de pastas de chocolate e os seus ingredientes.

Criterios de avaliación
CA1.2 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades que se elaboren.
CA1.3 Controláronse as operacións de temperado, moldeamento e arrefriamento do produto.
CA1.4 Identificáronse os defectos da elaboración e as posibilidades de corrección.
CA1.5 Recoñecéronse as técnicas para o moldeamento de figuras de chocolate e manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
CA1.6 Obtivéronse produtos pola unión de pezas ou por arranque de lascas de chocolate.
CA1.7 Identificáronse as técnicas para a coloración de chocolates.
CA1.9 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel e de limpeza dos equipamentos.
CA1.10 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade alimentaria.

4.4.e) Contidos

Contidos
<p>Ingredientes do chocolate e a súa influencia nas características do produto.</p> <p>Secuencia de operacións para elaboración de produtos de chocolataría.</p> <p>Elaboración de figuras de chocolate. Unión de pezas e arranque de lascas.</p> <p>Anomalías na elaboración de produtos á base de chocolate. Causas e correccións.</p> <p>Maquinaria, equipamentos e útiles en chocolataría.</p> <p>Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.</p>

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Caramelos e outras larpeiradas en base de azucre	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Obtén caramelos, confeitos e outras larpeiradas, e xustifica a técnica seleccionada.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Recoñecéronse as características xerais dos tipos de mesturas base para elaborar caramelos, confeitos e outras larpeiradas.
CA2.2 Identificáronse os ingredientes complementarios (aromas, colorantes, acidulantes, etc.).
CA2.3 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.
CA2.4 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.
CA2.5 Aplicáronse as operacións que integran os procesos de elaboración de caramelos, confeitos e outras larpeiradas (mestura, cocción, temperado, estiramento, corte con molde, moldeamento, formaxe, pastillaxe, extrusión, arrefriamento, etc.).
CA2.6 Fíxéronse os parámetros para controlar en cada etapa do proceso.
CA2.7 Identificáronse as características físicas e organolépticas de cada produto, así como os defectos e as desviacións.
CA2.8 Identificáronse as operacións de elaboración de caramelos, confeitos e larpeiradas.
CA2.9 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipamentos.
CA2.10 Adoptáronse as medidas de hixiene e seguridade.

4.5.e) Contidos

Contidos
Elaboración de caramelos duros e brandos.
Elaboración de regalicia.

Contidos
Elaboración de gomas de mascar e nubes.
Elaboración de pastillas, confeitos e pastas de froitas.
Elaboración doutros doces e larpeiradas.
Anomalías, así como as súas causas e as correccións.
Maquinaria, equipamentos e útiles.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.
Produtos rexionais, tradicionais e estacionais.
Ingredientes e elaboración de merengues, xemas, roscas de baño (roscas de Santa Clara), capuchinas, produtos fritos (roscas, pestiños, flores, etc.), tortas forradas (de mazá, de améndoa, de queixo, de nata, de coco, etc.), gofres, filloas, rosquillas e
Maquinaria e equipamentos.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Confeituras	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Obtén caramelos, confeitos e outras larpeiradas, e xustifica a técnica seleccionada.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Recoñecéronse as características xerais dos tipos de mesturas base para elaborar caramelos, confeitos e outras larpeiradas.
CA2.2 Identificáronse os ingredientes complementarios (aromas, colorantes, acidulantes, etc.).

Criterios de avaliación
CA2.3 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.
CA2.4 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.
CA2.6 Fixáronse os parámetros para controlar en cada etapa do proceso.
CA2.7 Identifícaronse as características físicas e organolépticas de cada produto, así como os defectos e as desviacións.
CA2.8 Identifícaronse as operacións de elaboración de caramelos, confeitos e larpeiradas.
CA2.9 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipamentos.
CA2.10 Adoptáronse as medidas de hixiene e seguridade.

4.6.e) Contidos

Contidos
Elaboración de xelatinas.
Elaboración de pastillas, confeitos e pastas de froitas.
Elaboración doutros doces e larpeiradas.
Anomalías, así como as súas causas e as correccións.
Maquinaria, equipamentos e útiles.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.
Produtos rexionais, tradicionais e estacionais.
Maquinaria e equipamentos.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Os xeados en mantecedora	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Obtén xeados artesanais, e describe a técnica de elaboración aplicada.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Enumeráronse os tipos de xeados, as súas características e os seus ingredientes.
CA1.2 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
CA1.4 Describiuse a secuencia e os parámetros de control das operacións do proceso: mestura, homoxeneización, pasteurización, maduración, manteigación, endurecemento, conservación e almacenaxe.
CA1.5 Contrastáronse as características da mestura coas súas especificacións.
CA1.6 Propuxéronse reaxustes na dosificación ou nas condicións de mestura en caso de desviacións.
CA1.8 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos, así como a súa limpeza.
CA1.9 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade, e de prevención de riscos laborais.

4.7.e) Contidos

Contidos
Formulación e principais elaboracións: xeadado manteigado, de nata, de froitas, de praliné ou turrón, de chocolate, sorbetes e preparacións con xeo picado.
Defectos na elaboración e na conservación dos xeados.
Maquinaria e equipamentos.

Contidos
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria. Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras. Aplicación de medidas de hixiene e seguridade adecuadas durante o proceso.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Os xeados moldeados:biscuits glacé, parfaits e bombas xeadas.	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Obtén xeados artesanais, e describe a técnica de elaboración aplicada.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Enumeráronse os tipos de xeados, as súas características e os seus ingredientes.
CA1.2 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
CA1.3 Explicouse a función dos emulxentes nas características do produto final.
CA1.4 Describiuse a secuencia e os parámetros de control das operacións do proceso: mestura, homoxeneización, pasteurización, maduración, manteigación, endurecemento, conservación e almacenaxe.
CA1.5 Contrastáronse as características da mestura coas súas especificacións.
CA1.6 Propuxéronse reaxustes na dosificación ou nas condicións de mestura en caso de desviacións.
CA1.7 Conxelouse e conservouse o produto.
CA1.9 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade, e de prevención de riscos laborais.

4.8.e) Contidos

Contidos
<p>Elaboración de biscuit glacé, parfaits e tortas xeadas.</p> <p>Defectos na elaboración e na conservación dos xeados.</p> <p>Maquinaria e equipamentos.</p> <p>Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.</p> <p>Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.</p> <p>Aplicación de medidas de hixiene e seguridade adecuadas durante o proceso.</p>

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

Os mínimos esixibles para alcanzar a avaliación positiva correspóndese coas competencias que deben adquirir os alumnos-as , expresadas a través duns resultados de aprendizaxe (RA):

RA1-Elabora masas e produtos de galletería, e xustifica a súa composición.

RA2-Elabora produtos a base de chocolate, tendo en conta a relación entre a técnica e produto final.

RA3- Obtén caramelos, confeitos, e outras larpeiradas, e xustifica a técnica seleccionada.

RA4-Obtén xeados artesanais, e describe a técnica de elaboración aplicada.

-Poñer a punto o equipamento de elaboración de pastelería e confeitaría. Recoñecer os dispositivos e o seu funcionamento.

-Preparar e acondicionar materias primas e auxiliares.

-Executar e controlar o proceso productivo.

-Proceso iniciado remata con presentación definida.

-Control do produto durante o proceso.

-Obter masas e produtos de galletería, e xustificar a súa composición.

-Obter masas oleaxinosas, como turróns e mazapáns.

-Obter produtos de chocolatería, ben pola súa unión ou lasqueado e moldeados.

-Obter larpeiradas : caramelos, confites, ..., e outras especialidades descritas.

- Elaborar as principais variedades de xeado: con e sin mantecadora.
- Decorar o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valorar os criterios estéticos.
- Interpretar fichas técnicas.
- Deducir / aplicar a secuencia das fases de produción.
- Deducir necesidades de materias primas e quipamentos
- Aplicación de medidas de hixiene e seguridade adecuadas durante o proceso.

* Criterios de avaliación

Os criterios de avaliación aplicables no módulo de ECOE constitúen a dous apartados: soporte conceptual da materia (probos escritas, supostos prácticos e traballos) será un 30% na porcentaxe total do módulo e soporte práctico (prácticas de taller 20% e exame práctico 50%) que será o 70% da cualificación total do módulo.

- Soporte conceptual: 30%.
- Soporte práctico: 70%. (20% prácticas día* + 50% examen práctico)

* Prácticas diarias: de forma puntual cando o alumnado estea a aplicar técnicas de repetición, xa explicadas e non guiadas polo profesor.

Elementos avaliáveis:

5.1.Resultados de aprendizaxe relacionados co coñecemento, probas teóricas, supostos prácticos e traballos.O coñecemento.

Son aqueles que o profesorado identifica normalmente coa asimilación de conceptos, sexan estes teóricos ou teórico-prácticos. Consisten na realización de probas escritas, tipo test , probas de desenvolvemento, supostos prácticos, traballos de campo. Estes traballos poden ser de carácter individual ou desenvolverse de forma grupal, polo que neste caso a cualificación deberá repartirse entre os participantes valorando tamén o grao de implicación e de responsabilidade de cada un deles.

-Probas escritas e traballos. Puntuación: 3 puntos. Baremación dos contidos e observacións:

- Os exames 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 probas escritas ou traballos propostos en cada avaliación trimestral.
- En caso de non realizarse probas, 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, reflexado no

caderno do profesor.

5.2. Resultados de aprendizaxe. O SABER FACER.

Este tipo de contidos forman o gran grupo de mínimos exixibles que o alumnado deberá acadar para obter unha avaliación positiva no módulo profesional. Versan sobre tarefas prácticas nos talleres, realizacións básicas ou complexas, probas prácticas, observación das normas de seguridade e hixiene respecto da deontoloxía profesional e o grao de implicación e responsabilidade no desenvolvemento das tarefas encomendadas. Outórgaselle o 70% da calificación total do módulo.

5.2.1. Prácticas de taller e aula.

- O alumno desenvolverá as actividades previamente propostas e explicadas polo profesor-a.
- O alumno deberá lograr facer fronte a imprevistos xurdidos no desenvolvemento da resolución das actividades.
- As realizacións (preelaboracións, elaboracións, e/ou postelaboracións) terán a calidade mínima exixible dacordo coas indicacións proporcionadas previamente polo profesor-a.
- Deberá demostrar o grao de implicación e responsabilidade.

- Prácticas de taller. Puntuación: 7 puntos. Baremación dos contidos e observacións:

- Valóranse, puntualmente, as prácticas propostas e o resultado final acadado (2 puntos) e os exames prácticos específicos (5 puntos).

Para entrar no obrador o alumnado deberá cumprir:

- Ter a documentación/fichas técnicas na aula-taller.
- Asistencia ao taller coa uniformidade profesional (mandil, chaquetilla, pantalón, etc.).
- Realizar o desbarasado e limpeza do taller durante e ao final da clase.
- Ter en condicións de uso e limpeza o material de uso individual (coitelos, espátulas, pinceis, cortapastas, etc.).
- Prestar atención e participar activamente no desenvolvemento da clase.
- Non usar o móbil sen autorización previa

5.3. Cálculo da nota final da avaliación: Cada avaliación ordinaria terá unha cualificación de 0 a 10.

- A cualificación final do trimestre: calcularase realizando unha ponderación entre o número de actividades realizadas na avaliación e a cualificación de cada unha delas.
- A nota final da avaliación será a suma dos apartados anteriores, tendo en conta que deberá ter un mínimo do 50% da puntuación en cadaún deles para aprobar.
- 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).
- Se un alumno non supera dita avaliación terá que facer un exame final que consistirá en amosar destrezas, capacidades e coñecementos que inclúan contidos mínimos expresados na programación didáctica do módulo (Proba práctica + Proba escrita (se non a superou na avaliación correspondente).
- De marzo a xuño realizaranse as actividades de recuperación para o alumnado que non supere o módulo no período ordinario.
- O alumnado que perdesse o dereito a avaliación continua terá dereito a realizar as correspondentes actividades de recuperación e a unha proba final extraordinaria previa a avaliación final de módulos -xuño- (proba teórica 30% e proba práctica 70% da nota, debendo ter un mínimo dun 50% en cada unha delas para facer media: no teórico 1,5 e 3,5 no práctico).

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

a) Actividades de recuperación que poidan ser realizables de forma autónoma polo alumnado.

O plan de recuperación non implica a realización dunha proba, senón que se trata de levar a cabo as actividades e procedementos previstos nas unidades didácticas desta programación, como medio para acadar os resultados de aprendizaxe do módulo.

O alumno será avaliado igualmente polo sistema de avaliación continua segundo as actividades e exercicios propostos.

b) Reforzos para lograr a recuperación.

As actividades de recuperación, como soporte para alcanzar os resultados de aprendizaxe / obxectivos do módulo; consistirán en:

1. Elaborar distintos produtos de cada unha das unidades didácticas da programación, seleccionando as materias primas, utillaxe e maquinaria, así como aplicar as normas hixiénico sanitarias e técnicas axeitadas.
2. Presentar ditas elaboracións aplicando técnicas de decoración
3. En xeral contidos conceptuais, procedimentais e actividades de avaliación de cada unha das unidades de traballo da programación



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

PROBA PRÁCTICA(70% da nota).- na que o alumno demostre ter acadado os resultados de aprendizaxe esixidos 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/co profesor no taller de pastelería / confeitaría para a obtención dun resultado satisfactorio.
- Executar correctamente elaboracións ou preparados realizados durante o curso escolar, preestablecidos na programación.

PROBA TEÓRICA (30% da nota).- Tipo test ou resposta corta donde o alumno/a reflecta os coñecementos teóricos que debe acadar ao rematar o curso

O alumnado que sexa PD terá dereito a clases de recuperación de abril a xuño, tendo que presentarse ao exame final no mes de xuño.

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 responsabilidade, 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 persoais 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".

Proba teórica 30% e proba práctica 70% da nota, debendo ter un mínimo dun 50% en cada unha delas para facer media: no teórico 1,5 e 3,5 no práctico.

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

Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

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

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial 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

As medidas para atender a diversidade do alumnado materialízanse a través de:

- Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnos.
- Actividades diferenciadas, propoñendo, aos alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes, ou ben actividades de ampliación na materia, para aqueles alumnos con maiores capacidades.
- Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.
- Agrupamentos flexibles, subdividindo o grupo da clase en varios grupos homoxéneos. Estes agrupamentos revisaranse con frecuencia.

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 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.

- Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.
- 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 requirimentos de determinados grupos de poboación así como os novos hábitos alimentarios

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Propóñense actividades para poder encaixar ao longo dos trimestres e sempre que orzamento e avance da programación o permita.

ACF:

- Charla sobre chocolate
- Visita a establecementos de diferente categoría e tipoloxía: fábrica de fariñas, fábrica de galletas, pastelería - confeitaría
- Visita a feiras gastronómicas, visita a distintas feiras de exposición de equipamentos para panadaría - pastelería

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 (días puntuais dónde o alumnado xa está aplicando técnicas de repetición, reflectidas no caderno do profesor (seguimento diario do profesor), de forma oral in situ, seguridade e hixiene e uniformidade profesional.

10.2) Bibliografía

Pastelería General. Santiago Pérez García.
Elaboración de Confitería y Otras Especialidades. Ed. Síntesis. Jordi García Costeja.
Documentación cursos CEFORE.
Los Secretos del Helado. Ángel Corvito.