
Programación Didáctica
“Procesos básicos de pastelería y repostería”
(0026)
1º Cocina y gastronomía

Ciudad
Educativa
Municipal

FUHem
Hipatia



ÍNDICE

<u>1.</u>	<u>IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL</u>	3
<u>2.</u>	<u>OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A ALCANZAR CON EL MÓDULO</u>	3
<u>3.</u>	<u>COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A ADQUIRIR CONEL MÓDULO</u>	4
<u>4.</u>	<u>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</u>	5
<u>5.</u>	<u>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</u>	5
<u>6.</u>	<u>CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN</u>	8
<u>7.</u>	<u>UNIDADES DIDÁCTICAS</u>	17
<u>8.</u>	<u>METODOLOGÍA DIDÁCTICA</u>	35
<u>9.</u>	<u>EVALUACIÓN</u>	39

IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL

Título	Técnico en Cocina y Gastronomía
Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Módulo Profesional	Procesos Básicos de Pastelería y repostería. (Código 0026)
Título	RD 1396/2007, de 29 de octubre.
Currículo	D 96/2008, de 17 de julio (B.O.C.M 30 / 6 /2008)
Duración	270 horas
Equivalencia en Créditos ECTS	16 créditos
Especialidad del profesorado	Cocina y Gastronomía
Unidad de competencia asociada	UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos. UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería. UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados. UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.

OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A ALCANZAR CON EL MÓDULO

Se corresponden con los objetivos marcados como a), d), e), f), g), h), i), j), k) y l) en el art. 9 del citado RD.

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.

b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionar, almacenarlas y distribuir las.

c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.

d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características

y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de Praelaboración y/o regeneración.

e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociéndolas posibles estrategias de aplicación, para ejecutarlas elaboraciones culinarias.

f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas

y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.

g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.

h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.

i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A ADQUIRIR CON ELMÓDULO

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), d), f), h), i), j) y k) del ciclo formativo y las competencias a), c), e), f), h), i) y k) del título.

a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.

b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.

f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) Y SU PONDERACIÓN EN EL MÓDULO		
		%
RA1	Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas	15%
RA2	Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.	30%
RA3	Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	30%
RA4	Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	25%
		100%

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	15%
a) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear	20%
b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos	20%
c) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza	5%
d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.	5%
e) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel	10%
f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.	10%
g) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.	10%
h) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.	10%
i) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.	5%
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	5%

RA2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.	30%
a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).	15%
b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.	5%
c) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes	5%
d) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.	10%
e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas	10%
f) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas.	10%
g) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación).	10%
h) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener	10%
i) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.	10%
j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.	10%

RA3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	30%
a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.	5%
b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.	10%
c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.	10%
d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes	10%
e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	10%
f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.	15%
g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.	15%
h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.	10%
i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	5%
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	15%

RA4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	25%
a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.	10%
b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.	5%
c) Se ha identificado el proceso de utilización, regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo precisen.	10%
d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.	5%
e) Se ha elegido el diseño básico o personal.	5%
f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.	15%
g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.	20%
h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración	10%
i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	5%
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	15%

CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA		
Unidades Didácticas	Contenidos	RA y CE
<p>UNIDAD 1:</p> <p>1. Evaluación de la empresa de pastelería:Maquinaria y utensilios</p> <p>1ªEvaluación 12 hr</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. ● Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento. ● Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos. Fundamentos y características. Dispositivos de seguridad. ● Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. ● Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras. ● Eliminación de residuos. ● Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados. 	<p>RA1.</p> <p><i>Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos</i></p> <p><i>Criterios de evaluación:</i> a), e), f), g),h), i), j) y k)</p>
<p>UNIDAD 2</p> <p>2.Desarrollo y elaboración de masas esponjadas de pastelería</p> <p>1ª Evaluación 25 hs</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas esponjadas, respetando la formulación. ▪ Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos y para la terminación del producto. 	<p>RA2</p> <p><i>Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elaboración de distintos tipos de masas esponjadas siguiendo los procedimientos establecidos. ▪ Dedución de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. ▪ Realización de las diversas técnicas de terminación o acabado en masas esponjadas. ▪ Disposición de los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. ▪ Valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas correctivas. ▪ Tipos de masas esponjadas en función de sus especificidades y aplicaciones, como bizcochos cocidos al vapor, genovés, magdalenas, melindres. ▪ Diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas esponjadas. ▪ Principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso: virutas, frutos secos, frutas, complementos. ▪ Procesos de utilización o regeneración de productos que lo precisen, descongelación de masas. ▪ Necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. 	<p style="text-align: center;">RA4</p> <p><i>Decora y termina el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final</i></p> <p><i>Criterios de evaluación:</i> a), e), f), g), h), i), j) y k)</p>
--	--	---

<p style="text-align: center;">UNIDAD 3: Desarrollo y elaboración del hojaldre</p> <p style="text-align: center;">1ª Evaluación 25 hs</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas de hojaldre, respetando la formulación. ▪ Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos y para la terminación del producto. ▪ Elaboración de distintos tipos de hojaldres siguiendo los procedimientos establecidos. ▪ Deducción de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. ▪ Realización de las diversas técnicas de terminación o acabado en masas de hojaldre. ▪ Disposición de los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. ▪ Valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas correctivas. ▪ Tipos de hojaldres en función de sus especificidades y aplicaciones, como hojaldre invertido, rápido y medio hojaldre. ▪ Diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de hojaldres. ▪ Principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso: virutas, frutos secos, frutas, complementos. ▪ Necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. 	<p style="text-align: center;">RA2</p> <p><i>Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición</i></p> <p style="text-align: center;">RA4</p> <p><i>Decora y termina el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Criterios de evaluación:</i></p> <p style="text-align: center;">a), e), f), g),h), i), j) y k)</p>
--	---	--

<p style="text-align: center;">UNIDAD 4:</p> <p>Desarrollo y elaboración de masas fermentadas</p> <p style="text-align: center;">1ª Evaluación 25 hs</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas fermentadas, respetando la formulación. ▪ Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos y para la terminación del producto. ▪ Elaboración de distintos tipos de masas fermentadas siguiendo los procedimientos establecidos. ▪ Dedución de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. ▪ Realización de las diversas técnicas de terminación o acabado en masas de masas fermentadas. ▪ Disposición de los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. ▪ Valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas correctivas ▪ Tipos de masas fermentadas en función de sus especificidades y aplicaciones, como brioches, ensaimadas, savařín-babá, croissant. ▪ Diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas fermentadas. ▪ Principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso: virutas, frutos secos, frutas, complementos. ▪ Necesidades de conservación hasta el 	<p style="text-align: center;">RA2</p> <p><i>Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición</i></p> <p style="text-align: center;">RA4</p> <p><i>Decora y termina el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final</i></p> <p><i>Criterios de evaluación:</i></p> <p>a), e), f), g),h), i), j) y k)</p>
--	---	--

	momento de su utilización o regeneración.	
<p style="text-align: center;">UNIDAD 5: Desarrollo y elaboración de pastas escaldadas</p> <p style="text-align: center;">2ª Evaluación</p> <p style="text-align: center;">25 hs</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar pastas escaldadas, respetando la formulación. ▪ Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos y para la terminación del producto. ▪ Elaboración de distintos tipos de pastas escaldadas siguiendo los procedimientos establecidos. ▪ Deducción de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. ▪ Realización de las diversas técnicas de terminación o acabado en masas de pastas escaldadas. ▪ Disposición de los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. ▪ Valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas correctivas. ▪ Tipos de pastas escaldadas en función de sus especificidades y aplicaciones, como choux, buñuelos, churros, porras, tartas Saint Honoré. 	<p style="text-align: center;">RA2</p> <p style="text-align: center;"><i>Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición</i></p> <p style="text-align: center;">RA4</p> <p style="text-align: center;"><i>Decora y termina el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Criterios de evaluación:</i></p> <p style="text-align: center;">a), e), f), g),h), i), j) y k)</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de pastas escaldadas. ▪ Principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso: virutas, frutos secos, frutas, complementos. ▪ Necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. 	
<p style="text-align: center;">UNIDAD 6: Desarrollo y elaboración de pasta brisa y sablée</p> <p style="text-align: center;">2ª Evaluación</p> <p style="text-align: center;">25 hs</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar pastas brisa y sablée, respetando la formulación. ▪ Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos y para la terminación del producto. ▪ Elaboración de distintos tipos de pastas brisa y sablée siguiendo los procedimientos establecidos. ▪ Dedución de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. ▪ Realización de las diversas técnicas de terminación o acabado en masas de pastas brisa y sablée. ▪ Disposición de los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. ▪ Valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas correctivas. ▪ Tipos de de pastas brisa y sabée en función de sus especificidades y aplicaciones, como elaboración de Quiche Lorraine, bases de 	<p style="text-align: center;">RA2</p> <p style="text-align: center;"><i>Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición</i></p> <p style="text-align: center;">RA4</p> <p style="text-align: center;"><i>Decora y termina el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Criterios de evaluación:</i></p> <p style="text-align: center;">a), e), f), g),h), i), j) y k)</p>

	<p>tartas o tarteletas, pastas de té.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de pastas brisa o sablée. ▪ Principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso: virutas, frutos secos, frutas, complementos. ▪ Necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. 	
<p style="text-align: center;">UNIDAD 7:</p> <p style="text-align: center;">Desarrollo y elaboración de cremas, rellenos y semifríos</p> <p style="text-align: center;">3ª Evaluación 23 hs</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Organización y secuenciación de las diversas fases en los procesos de elaboración. ▪ Elaboración de distintos tipos de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc., siguiendo los procedimientos establecidos. ▪ Deducción de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. ▪ Valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas de corrección. ▪ Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. ▪ Realización de las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final. ▪ Disposición de los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos ▪ Tipos de rellenos. Cremas, baños, coberturas y otros: Especificidades y aplicaciones. ▪ Natas, cremas pasteleras, chocolates en cobertura. 	<p>RA3.: Decora y termina el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.</p> <p>RA4.. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.</p> <p>Criterios de evaluación: a), e), f), g),h), i), j) y k)</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, batidos y otros ▪ Principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso: virutas, frutos secos, frutas, complementos. ▪ Procesos de utilización o regeneración de productos que lo precisen, descongelación de masas. ▪ Necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración 	
<p style="text-align: center;">UNIDAD 8:</p> <p>Desarrollo y elaboración de cremas y postres y helados</p> <p style="text-align: center;">3ª Evaluación</p> <p style="text-align: center;">15 hs</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tipos de rellenos. Cremas, baños, coberturas y otros: Especificidades y aplicaciones. ▪ Natas, cremas pasteleras, chocolates en cobertura. ▪ Métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, batidos y otros ▪ Principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso: virutas, frutos secos, frutas, complementos. ▪ Procesos de utilización o regeneración de productos que lo precisen, descongelación de masas. ▪ Necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. 	<p><i>RA3.: Decora y termina el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.</i></p> <p><i>RA4.. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.</i></p> <p><i>Criterios de evaluación: a), e), f), g),h), i), j) y k)</i></p>

DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE UD	EVALUACIONES	UNIDADES -RA	ASIGNACIÓN HORARIA
	1ª EVALUACIÓN	UD1 – RA1	3 horas
		UD2 – RA2,RA4	25 horas
		UD3 – RA2,RA4	25 horas
	2ª EVALUACIÓN	UD4 – RA2,RA4	25 horas
		UD5 – RA2,RA4	25 horas
		UD6 – RA2,RA4	25 horas
	3ª EVALUACIÓN	UD7 – RA3,RA4	23 horas
		UND8 -RA3,RA4	15 horas

UNIDADES DIDÁCTICAS

UD1. : EVALUACIÓN DE LA EMPRESA DE PASTERERÍA: MAQUINARIA Y UTENSILIOS	
RA1 (15)%	
ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>Actividades de introducción:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Exposición inicial, relativa a la distribución y equipamiento de un obrador de pastelería. -Exposición inicial sobre la utilización de batería, útiles, herramientas y maquinaria pequeña en un obrador. - Exposición inicial, relativa a la utilización de la materia prima específica. - Demostración del proceso a seguir para la puesta en marcha, funcionamiento y mantenimiento de maquinaria, útiles y herramientas. <p>Actividades de desarrollo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Exposición de la diferente maquinaria, de su distribución, así como de las características técnicas que debe reunir un obrador de pastelería. - Exposición de los diferentes útiles y herramientas a utilizar - Exposición de las principales materias primas empleadas en un obrador de pastelería. Exposición de las características generales. - El profesor o la profesora realizará una demostración en la que pondrá en marcha y explicará cómo debe utilizarse cada maquina y cada herramienta de trabajo, así como cuál será el correcto mantenimiento de las mismas. <p>Actividades procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Maquinaria localizada en el taller y batería. Distribución de espacios y reglamentación higiénico sanitaria. - Batería utillaje y Maquinaria localizada en el taller. - Listado de materia prima específica. - Batería utillaje y Maquinaria localizada en el talle <p>Actividades de consolidación:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Práctica autónoma y evaluativa sobre utilización de maquinaria y utillaje. 	<ul style="list-style-type: none"> - Preguntas relacionadas con el contenido expuesto -Corrección de términos - Preguntas relacionadas con los contenidos expuestos por parte del profesor. - Actividades de topologías - Resolución de planos físicos - Actividades en el aula virtual, tanto individuales como grupales. - Preguntas relacionadas con los contenidos. -Creación de un glosario - Preguntas relacionadas con los contenidos. - Observación del trabajo en el aula - Prueba escrita con contenidos del tema, problemas de sincronismo y términos importantes - Protocolos de trabajo en el taller - Revisión del Glosario
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN	

<p>Criterios de evaluación</p> <p>a) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear.</p> <p>b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.</p> <p>c) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.</p> <p>d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.</p> <p>f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.</p> <p>g) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.</p> <p>h) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.</p> <p>i) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Instrumentos (procedimientos) de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) (CE: a, b, c, d, g, h, i, j,) - Prácticas en el aula (CE: c, d, g) - Prueba práctica (CE: b, c, d, g) - Prueba escrita (CE: a, b, c, d, g, h) <p>Instrumentos de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Ficha observación trabajo en el aula - Escala numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
---	---

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

		RA1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita	25	a)	Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear.
Práctica en aula	25	b)	Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
Prueba práctica	25	c)	c) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.

Práctica en aula	25	d)	Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.

UD2. : DESARROLLO Y ELABORACIÓN DE MASAS ESPONJADAS DE PASTELERÍA. RA 2, RA4 (30%)	
ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>Actividades de introducción:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Exposición inicial por parte del profesor o de la profesora de qué es una masa esponjada, así como la exposición de los diferentes métodos y procesos de realización (escudillado, horneado) y de los elementos necesarios para su realización. - Exposición y realización de la ficha de producción de un bizcocho sencillo. - Práctica guiada consistente en la realización de un bizcocho sencillo escudillado en placa y molde redondo. - Exposición relativa a las diferentes variantes y aplicaciones de un bizcocho sencillo: al cacao, a las almendras, al coco, brazos gitanos o troncos, Massini, Sacher, Selva negra. <p>Actividades de desarrollo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El profesor o la profesora expone y elabora la ficha de producción de un bizcocho sencillo: Ingredientes, maquinaria, útiles, proceso. - El profesor o profesora expone las diferentes variantes y aplicaciones de un bizcocho sencillo en modo de fichas de producción. Así mismo, expone y realiza los posibles acabados o técnicas de decoración que se aplican para este tipo de productos. - El profesor o la profesora expone y elabora la ficha de producción de un bizcocho genovés, apelmazado, pesado y seco. El profesor o la profesora expone y realiza los posibles acabados o técnicas de decoración que se aplican para este tipo de productos. - El profesor o profesora expone y elabora la ficha de producción de un bizcocho tipo plum-cake, magdalenas, melindres, rusos, y capuchinas. De igual manera, expone y realiza los posibles acabados o técnicas de decoración que 	<ul style="list-style-type: none"> - Preguntas relacionadas con el contenido expuesto -Corrección de términos - Preguntas relacionadas con los contenidos expuestos por parte del profesor. - Actividades de topologías - Resolución de planos físicos - Actividades en el aula virtual, tanto individuales como grupales. - Preguntas relacionadas con los contenidos. -Creación de un glosario

<p>se aplican para este tipo de productos.</p> <p>Actividades procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora un bizcocho sencillo, empleando la técnica de escudillaje. el profesor o la profesora corrige los posibles errores que puedan surgir. - El alumno o la alumna, guiado por el profesor o profesora, elabora un bizcocho sencillo, empleando la técnica de escudillaje. El alumno o alumna realiza los posibles acabados o técnicas de decoración que se aplican para este tipo de productos. El profesor o profesora corrige los posibles errores que puedan surgir. <p>Actividades de consolidación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora un bizcocho genovés, apelmazado, pesado y seco. El alumno o la alumna realiza los posibles acabados o técnicas de decoración que se aplican para este tipo de productos. El profesor o profesora corrige los posibles errores que puedan surgir. 	<ul style="list-style-type: none"> - Preguntas relacionadas con los contenidos. - Observación del trabajo en el aula - Prueba escrita con contenidos del tema, problemas de sincronismo y términos importantes - Protocolos de trabajo en el taller - Revisión del Glosario
---	--

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

<p>Criterios de evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre). b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas. c) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes. d) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar. e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas f) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas. g) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación). h) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener. i) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas. j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral. 	<p>Instrumentos (procedimientos) de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) (CE: a, b, c, d, g, h, i, j,) - Prácticas en el aula (CE: c, d, g) - Prueba práctica (CE: b, c, d, g) - Prueba escrita (CE: a, b, c, d, g, h) <p>Instrumentos de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Ficha observación trabajo en el aula - Escala numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
---	---

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		
		RA2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.
Procedimientos		Criterios de evaluación:
Prueba escrita	25%	a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).
Práctica en aula	2,5%	b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas
Prueba práctica	2,5%	c) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
Práctica en aula	5%	d) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar
Prueba práctica	5%	e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas
Prueba escrita	5%	f) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas.
Práctica en aula	5%	g) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación.
Prueba práctica	7%	h) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener
Cuaderno de trabajo	3%	i) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.
Prueba práctica	20%	j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.

UD3. : DESARROLLO Y ELABORACIÓN DEL HOJALDRE RA2,RA4 (30%)

ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>Actividades de introducción:</p> <ul style="list-style-type: none">-Exposición inicial por parte del profesor o de la profesora de qué es un hojaldre, así como la exposición de los diferentes métodos y procesos de realización (amasado, extensión) y de los elementos necesarios para su realización.-Exposición y realización de la ficha de producción de un hojaldre básico. <p>Actividades de desarrollo:</p> <ul style="list-style-type: none">- Práctica guiada consistente en la realización de un hojaldre sencillo o básico en placa y molde redondo.- Prácticas guiadas de diferentes masas de hojaldré: invertido, rápido, medio. <p>Actividades procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none">- Práctica autónoma de realización de diferentes productos a partir de masas de hojaldre. <p>Actividades de consolidación:</p> <ul style="list-style-type: none">- El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora un hojaldre básico.-El alumno o la alumna elabora diferentes tipos de masas de hojaldre a partir de una ficha de producción facilitada por el profesor o la profesora.-El alumno o la alumna realiza los posibles acabados o productos y aplica técnicas de decoración para cada uno de esos productos.	<ul style="list-style-type: none">- Preguntas relacionadas con el contenido expuesto - Preguntas relacionadas con los contenidos expuestos por parte del profesor.- Actividades en el aula virtual, tanto individuales como grupales.- Preguntas relacionadas con los contenidos.-Creación de un glosario - Preguntas relacionadas con los contenidos.- Observación del trabajo en el aula- Prueba escrita con contenidos del tema, problemas de sincronismo y términos importantes

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

<p>Criterios de evaluación</p> <p>a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).</p> <p>b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.</p> <p>c) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>d) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas</p> <p>f) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas.</p> <p>g) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación).</p> <p>h) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.</p> <p>i) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.</p>	<p>Instrumentos (procedimientos) de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) (CE: a, b, c, d, g, h, i, j,) - Prácticas en el aula (CE: c, d, g) - Prueba práctica (CE: b, c, d, g) - Prueba escrita (CE: a, b, c, d, g, h) <p>Instrumentos de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Ficha observación trabajo en el aula - Escala numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
--	---

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

			RA2.Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.
Procedimientos			Criterios de evaluación:
Prueba escrita	25%	a)	Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).
Prueba práctica	25%	c)	Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
Prueba práctica	20%	d)	Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
Prueba escrita	15%	f)	Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas.
Práctica en aula	15%	g)	Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación.

UD4. DESARROLLO Y ELABORACIÓN DE MASAS FERMENTADAS

RA 2 (30%)

ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>Actividades de introducción:</p> <ul style="list-style-type: none">-Exposición inicial relativa a qué es una masa fermentada, así como sobre los diferentes ingredientes y procesos de realización (amasado, utilización de levadura, boleado).- Exposición y análisis de los ingredientes más representativos para elaborar una masa fermentada: harina fuerte y levaduras.- Exposición y realización de la ficha de producción de una masa fermentada para la posterior realización de brioche <p>Actividades de desarrollo:</p> <ul style="list-style-type: none">-Práctica guiada consistente en la realización de un brioche. <p>Actividades procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none">-El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora un brioche. <p>Actividades de consolidación:</p> <ul style="list-style-type: none">- El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora un brioche salado	<ul style="list-style-type: none">-Preguntas relacionadas con el contenido expuesto <ul style="list-style-type: none">- Preguntas relacionadas con los contenidos expuestos por parte del profesor.- Actividades en el aula virtual, tanto individuales como grupales. <ul style="list-style-type: none">- Preguntas relacionadas con los contenidos. <ul style="list-style-type: none">-Creación de un glosario

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

<p>Crterios de evaluación</p> <ul style="list-style-type: none">a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.c) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.d) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastasf) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas.g) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por	<p>Instrumentos (procedimientos) de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none">- Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) (CE: a, b, c, d, g, h, i, j,)- Prácticas en el aula (CE: c, d, g)- Prueba práctica (CE: b, c, d, g)- Prueba escrita (CE: a, b, c, d, g, h) <p>Instrumentos de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none">- Rúbrica para el cuaderno de trabajo- Ficha observación trabajo en el aula- Escala numérica para prueba práctica- Escala numérica para prueba escrita.
--	---

<p>tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación.</p> <p>h) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.</p> <p>i) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.</p>	
---	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		
		RA2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.
Procedimientos		Criterios de evaluación:
Práctica en aula	25%	b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas
Prueba escrita	25%	c) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
Práctica en aula	10%	d) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
Prueba práctica	10%	e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas
Prueba práctica	15%	f) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas.
Práctica en aula	15%	i) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.

UD5. : DESARROLLO Y ELABORACIÓN DE PASTAS ESCALDADAS

RA 2 (30%)

ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>Actividades de introducción:</p> <ul style="list-style-type: none">- Exposición inicial relativa a qué es una pasta escaldadas, así como sobre los diferentes ingredientes y procesos de realización (amasado, incorporación del huevo, escudillado, horneado y fritura).- Exposición y realización de la ficha de producción de una masa para escaldar, para la posterior realización de unos profiteroles-Exposición y realización de la ficha de producción de una masa de escaldar para la posterior realización de buñuelos, porras y relámpagos. <p>Actividades de desarrollo:</p> <ul style="list-style-type: none">- Práctica guiada consistente en la realización de profiteroles.-Práctica guiada consistente en la realización de unos buñuelos, porras o churros y relámpagos. <p>Actividades procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none">-El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora profiteroles.-El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora unos buñuelos, porras churros y relámpagos <p>Actividades de consolidación:</p> <ul style="list-style-type: none">-El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora una tarta Saint Honoré o una croquembouche.-El alumno o la alumna elabora diversos productos partiendo de diferentes masas para escaldar a partir de una ficha de producción facilitada por el profesor o la profesora	<ul style="list-style-type: none">-Preguntas relacionadas con el contenido expuesto - Preguntas relacionadas con los contenidos expuestos por parte del profesor. Actividades en el aula virtual, tanto individuales como grupales. - Preguntas relacionadas con los contenidos. -Creación de un glosario

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

<p>Criterios de evaluación</p> <p>a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).</p> <p>b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.</p> <p>c) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>d) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas</p> <p>f) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas.</p> <p>g) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación).</p> <p>h) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.</p> <p>i) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.</p>	<p>Instrumentos (procedimientos) de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) (CE: a, b, c, d, g, h, i, j,) - Prácticas en el aula (CE: c, d, g) - Prueba práctica (CE: b, c, d, g) - Prueba escrita (CE: a, b, c, d, g, h) <p>Instrumentos de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Ficha observación trabajo en el aula - Escala numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
--	---

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
			RA2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.
Procedimientos			Criterios de evaluación:
Prueba escrita	25%	a)	Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).
Cuaderno de trabajo	15%	b)	Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
Cuaderno de trabajo	15%	c)	Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes
Práctica en aula	15%	d)	Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
Prueba práctica	15%	e)	Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas
Prueba escrita	15%	h)	Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función

<p>Criterios de evaluación</p> <p>a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).</p> <p>b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.</p> <p>c) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>d) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas</p> <p>f) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas.</p> <p>g) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación).</p> <p>h) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.</p> <p>i) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.</p>	<p>Instrumentos (procedimientos) de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) (CE: a, b, c, d, g, h, i, j,) - Prácticas en el aula (CE: c, d, g) - Prueba práctica (CE: b, c, d, g) - Prueba escrita (CE: a, b, c, d, g, h) <p>Instrumentos de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Ficha observación trabajo en el aula - Escala numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
--	---

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

			RA2.Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.
Procedimientos			Criterios de evaluación:
Prueba escrita	25%	a)	Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).
Práctica en aula	15%	b)	Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
Cuaderno de trabajo	30%	c)	Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes
		d)	Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
Prueba práctica	15%	e)	Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas
Prueba práctica	15%	f)	Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función

		del producto a obtener.
--	--	-------------------------

UD7. DESARROLLO Y ELABORACIÓN DE CREMAS, RELLENOS Y SEMIFRÍOS (MOUSES Y BABARESAS) RA3, (30%) RA4 (25%)	
ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>Actividades de introducción:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Exposición inicial sobre qué son una crema pastelera e inglesa, así como sobre los diferentes ingredientes y procesos de realización. -Exposición y realización de la ficha de producción de una crema pastelera e inglesa. -Exposición y realización de la ficha de producción de una crema de yema y de mantequilla. -Exposición y realización de la ficha de producción de una crema de trufa y de praline. -Exposición y realización de la ficha de producción de una crema de merengue sencillo y merengue italiano. -Exposición y realización de la ficha de producción de una mousses y de una babaresa. <p>Actividades de desarrollo:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Práctica guiada consistente en la realización de crema de yema y de mantequilla. Realización de un brazo gitano con yema. -Práctica guiada consistente en la realización de crema de trufa y de praliné para la terminación de una tarta de trufa o praliné. -Práctica guiada consistente en la realización de crema de merengue sencillo y un merengue italiano. Realización de una tarta de merengue. <p>Actividades procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Práctica autónoma de realización de diferentes productos a partir de diversas cremas o rellenos <p>Actividades de consolidación:</p> <ul style="list-style-type: none"> -La alumna o el alumno elabora diferentes productos partiendo de diferentes cremas o rellenos a partir de una ficha de producción facilitada por el profesor o la profesora. 	<ul style="list-style-type: none"> -Preguntas relacionadas con el contenido expuesto. <ul style="list-style-type: none"> - Preguntas relacionadas con los contenidos expuestos por parte del profesor. -Actividades en el aula virtual, tanto Individuales como grupales. <ul style="list-style-type: none"> - Preguntas relacionadas con los contenidos. <ul style="list-style-type: none"> -Creación de un glosario
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN	

<p>Criterios de evaluación</p> <p>a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.</p> <p>b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc. c) Se ha interpretado la formulación de cada producto.</p> <p>d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>e) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.</p> <p>f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.</p> <p>g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.</p> <p>h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.</p> <p>i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Instrumentos (procedimientos) de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) (CE: a, b, c, d, g, h, i, j,) - Prácticas en el aula (CE: c, d, g) - Prueba práctica (CE: b, c, d, g) - Prueba escrita (CE: a, b, c, d, g, h) <p>Instrumentos de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Ficha observación trabajo en el aula - Escala numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
--	---

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
			RA3.Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.
Procedimientos			Criterios de evaluación:
Prueba escrita	25%	a)	Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.,
Práctica en el taller	20%	b)	Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc
Cuaderno de trabajo	25%	c)	Se ha interpretado la formulación de cada producto.
		d)	Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.
Prueba práctica	15%	e)	Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.
Práctica en el taller	15%	h)	Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.

UD8. DESARROLLO Y ELABORACIÓN DE CREMAS Y POSTRES HELADOS .

RA3, (30%) RA4 (25%)

ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>Actividades de introducción:</p> <ul style="list-style-type: none">- Exposición inicial sobre qué es un helado de agua, así como sobre los diferentes ingredientes y procesos de realización.- Exposición y realización de la ficha de producción de un sorbete de limón o de fresas y un granizado de naranja, para la posterior realización de dichos helados.- Exposición y realización de la ficha de producción de un helado de crema, para la posterior realización de dichos helados.- Exposición y realización de la ficha de producción de helado de molde tipo bomba, parfait, biscuit, soufflé. <p>Actividades de desarrollo:</p> <ul style="list-style-type: none">- Práctica guiada consistente en la realización de un sorbete de limón o de fresas y un granizado de naranja.- Práctica guiada consistente en la realización de helados de crema.- Práctica guiada consistente en la realización de bomba helada, parfait, biscuit, soufflé <p>Actividades procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none">- Práctica autónoma de realización de diferentes postres helados. <p>Actividades de consolidación:</p> <ul style="list-style-type: none">- El alumno o la alumna elabora diferentes productos partiendo de diferentes postres helados a partir de una ficha de producción facilitada por el profesor o la profesora.-De igual modo, realiza los posibles acabados o productos y aplica técnicas de decoración para cada uno de esos productos.	<ul style="list-style-type: none">-Preguntas relacionadas con el contenido expuesto <ul style="list-style-type: none">- Preguntas relacionadas con los contenidos expuestos por parte del profesor.-Actividades en el aula virtual, tanto Individuales como grupales. <ul style="list-style-type: none">- Preguntas relacionadas con los contenidos. <ul style="list-style-type: none">-Creación de un glosario
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN	

<p>Criterios de evaluación</p> <p>a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.</p> <p>b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc. c) Se ha interpretado la formulación de cada producto.</p> <p>d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>e) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.</p> <p>f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.</p> <p>g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.</p> <p>h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.</p> <p>i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Instrumentos (procedimientos) de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) (CE: a, b, c, d, g, h, i, j,) - Prácticas en el aula (CE: c, d, g) - Prueba práctica (CE: b, c, d, g) - Prueba escrita (CE: a, b, c, d, g, h) <p>Instrumentos de calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Ficha observación trabajo en el aula - Escala numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
--	---

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
			RA3.Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.
Procedimientos			Criterios de evaluación:
Prueba escrita	25%	a)	Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.,
Práctica en el taller	20%	b)	Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc
Cuaderno de trabajo	25%	c)	Se ha interpretado la formulación de cada producto.
		d)	Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.
Prueba práctica	15%	e)	Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.
Práctica en el taller	15%	h)	Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.

Consideraciones sobre los instrumentos de evaluación y calificación

- Pruebas escritas sobre contenidos teórico-prácticos. variada con preguntas de tipo test, preguntas cortas o largas, abiertas o cerradas, ejercicios, etc.
- Pruebas teórico - prácticas sobre contenidos procedimentales realizados en el aula taller de cocina.
- Actividades en aula, Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) y Trabajos en grupo para valorar la aplicación de los conocimientos teóricos y prácticos y la capacidad de trabajo en equipo. Entre los criterios de la rúbrica se incluirán: Orden y limpieza, planteamiento práctico, organización del trabajo, interpretación del conocimientos teóricos-prácticos, utilización correcta de material y apuntes, ortografía, etc. y se tendrá en cuenta la entrega de las actividades realizadas en el plazo establecido y forma.
- La entrega de los controles, cuadernos o exámenes (en caso de que se entreguen el alumno/a se hará responsable del documento), una vez entregado y evaluados no podrá hacerse reclamaciones sobre la nota.

METODOLOGÍA DIDÁCTICA

7.1 PRINCIPIOS METODOLÓGICOS

La metodología se caracteriza por ser:

- Interactiva y contextualizada, considerando los conocimientos previos del alumnado como punto de partida para la adquisición de nuevos aprendizajes y adecuación del lenguaje a las características del alumnado.
- Basada en la comunicación y retroalimentación profesorado-alumnado.
- Capaz de atender a la diversidad. Tendrá en cuenta las circunstancias concretas del grupo (procedencia, edad, intereses...).
- Integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso corresponda, con el fin de que el alumno adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional.
- Los contenidos se impartirán de manera secuenciada, intercalando las exposiciones teóricas con la realización de actividades y prácticas individuales o en grupos, con el fin de que el alumno adquiera una visión lógica y adecuada de los procesos inherentes al laboratorio de Inmunodiagnóstico.
- Fomentará la autonomía y responsabilidad del alumnado.
- Tratará de motivar al alumno.
- Permitirá relacionar los contenidos teóricos con la práctica.
- Favorecerá el trabajo en equipo.
- Fomentará el hábito de lectura.
- Intentará mejorar la ortografía.
- De utilizarse, se incluirán las metodologías como ABP (aprendizaje basado en proyectos) y otras metodologías ágiles

En el proceso de enseñanza – aprendizaje, se llevarán a cabo diversos tipos de actividades:

- Actividades de iniciación y de motivación: para recordar y asentar conocimientos previos de los alumnos en relación con la unidad a introducir. Sirven para incentivar al alumno y ponerlo en una situación activa ante los nuevos aprendizajes.
- Actividades de desarrollo y aprendizaje: sirven para que el alumno adquiera nuevos conceptos, procedimientos y actitudes y desarrolle habilidades y destrezas técnicas propias de su profesión. Dentro de estas actividades se incluye:
 - Una explicación teórica por parte del profesor que podrá emplear medios audiovisuales como complemento.
 - Realización de trabajos específicos que estén relacionados con los contenidos del módulo, para que el alumno se acostumbre a la búsqueda, elaboración y tratamiento de la información de distintas fuentes. Estos trabajos se realizarán individualmente o

en pequeños grupos para favorecer el trabajo en equipo.

- Actividades procedimentales: Realización de actividades prácticas, donde se desarrollarán y realizarán los aspectos procedimentales de las unidades. Se llevarán a cabo de forma individual, en pareja o en grupo, dependiendo del grado de dificultad de las mismas y de los medios materiales disponibles en el aula-taller.
- También se desarrollarán actividades de consolidación

Se fomentará todo lo posible la lectura, el uso de diferente bibliografía y de diferentes páginas de internet de contenido científico para la realización de trabajos que sirvan como base o iniciación al MP de Proyecto. Asimismo, se propondrá la lectura voluntaria de un libro. Asimismo, consideramos que el fomento de la lectura, en el que haremos hincapié, ayudará considerablemente a la mejora de la ortografía.

El fomento de las nuevas tecnologías aplicadas a este módulo lo realizaremos en varias vertientes:

- Mediante la utilización, por parte del profesor, de presentaciones en Powerpoint de los temas que componen las Unidades Didácticas.
- A través de la preparación y exposición, por parte de los alumnos, de presentaciones de algunos de sus trabajos en Word, Powerpoint, Canva, Genially, etc
- Búsqueda en Internet de noticias e información relacionada con la materia, facilitándoles las direcciones de páginas que puedan serles de utilidad.

7.2 ORGANIZACIÓN DE LOS DESDOBLES Y APOYOS

Para este módulo profesional no se contemplan apoyos ni desdobles

7.3 ESPACIOS, MATERIALES, TEXTOS Y RECURSOS

Los materiales y recursos que pueden ser de utilidad para impartir esta unidad son:

- Libros de consulta, pizarra y tizas, apuntes facilitados por el profesor, diccionarios...
- Recursos TIC: televisor, vídeo, DVD, películas, ordenador, CDs, Internet páginas web de carácter didáctico, proyector, pantalla.
- Documentos de consulta: revistas especializadas, artículos de prensa, bibliografía del profesor...

El espacio utilizado es el aula-I1 y el aula taller de montaje de ordenadores para el desarrollo de los contenidos prácticos.

Entre la bibliografía de consulta y/o profundización para este Módulo Profesional se recomienda:

- **A. Roquet, A. Lahera, L. Izquierdo, A. Vilella** .*"Procesos básicos de pastelería y repostería"* Altamar 2024.
- José González Martínez *"Procesos básicos de pastelería y repostería"* Paraninfo 2016

7.4 MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD PARA ALUMNOS CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO

Las medidas de atención a la diversidad para alumnos ACNEAE estarán enmarcadas dentro de lo previsto en el artículo 41 de la *Orden 893/2022, de 21 de abril, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía*, que indica:

1. Las medidas metodológicas irán encaminadas a facilitar que el alumnado pueda alcanzar las citadas competencias y podrán incluir, dentro de las posibilidades organizativas del centro, las siguientes:
 - a) Utilización de medios técnicos e informáticos para facilitar el desarrollo de las actividades formativas en casos de dificultad en la motricidad fina o déficit visual.
 - b) Utilización de los recursos técnicos para los casos de déficit auditivo.
 - c) Adaptación de los accesos, espacios y mobiliario en los casos de presentar dificultades de movilidad.
 - d) Otras medidas que permitan la realización de las actividades formativas y que a juicio del equipo docente resulten de aplicación.
2. Estas medidas en ningún caso impedirán la adquisición de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales que capacitan para la obtención del título de formación profesional o, en su caso, acreditación académica.

Se ajustarán al alumnado, modificando esta programación inicial al concretar las medidas que se adoptarán con cada alumno ACNEAE matriculado.

Desde la Programación se responde a la diversidad de capacidades, intereses, motivaciones y estilos particulares de aprender del alumnado adoptando las siguientes medidas (que en ningún caso supondrán la realización de adaptaciones curriculares significativas):

- Dirigidas al respeto por la diversidad de opiniones, creencias y manifestaciones sociales, culturales, técnicas y artísticas, que se concretan en los contenidos y se desarrollarán a través de las propuestas de actividad.
- Dirigidas a la detección de las necesidades de aprendizaje. En este sentido las técnicas de evaluación inicial determinarán el nivel del alumno al comenzar cada unidad de trabajo. Nos permitirá conocer los distintos niveles entre el alumnado, y por tanto podremos actuar reforzando o ampliando en cada caso concreto, así como la adaptación de las actividades propuestas en función de las necesidades.
- Se recoge una gran variedad de actividades, de modo que puedan responder a las aptitudes individuales (elaboración de esquemas, resolución de casos prácticos, realización de trabajos en grupo e individuales, pruebas de desarrollo, cuestionarios, análisis de caos, entre otras).
- Seguimiento del progreso del estudiante de un modo continuado para detectar las dificultades

antes de que surjan problemas.

- Motivadoras. Las distintas técnicas de motivación ayudan al alumnado a ir asumiendo más responsabilidades en su aprendizaje y comportamiento. Comunicarles qué se espera de ellos, animarlos a la autodisciplina y cooperación.
- La observación de cada estudiante permitirá recoger tanto los progresos como las posibles dificultades.
- Cooperar con los servicios de apoyo y los recursos humanos para planificar las tareas que salen al paso de las necesidades del alumnado.

EVALUACIÓN

8.1 CARACTERÍSTICAS DE LA EVALUACIÓN

Según lo dispuesto en el artículo 30 de la *Orden 893/2022, de 21 de abril, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía*, se establece, con carácter general, lo siguiente:

- La evaluación de los alumnos será CRITERIAL: se realizará según los criterios de evaluación establecidos para los resultados de aprendizaje del módulo.
- La evaluación será de carácter teórico-práctica
- Los alumnos disponen de dos convocatorias por curso: ordinaria y extraordinaria.

La evaluación durante el periodo lectivo se llevará a cabo mediante la evaluación continua durante dos evaluaciones que conducirán a la calificación final del módulo en convocatoria ordinaria.

Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. Dadas las horas asignadas al módulo, a los alumnos que superen 25 faltas de asistencia (25% de horas del módulo), en aplicación de lo dispuesto en el Plan de Convivencia del centro, no se les podrá aplicar la evaluación continua y será calificado como "No evaluado" (NE) en la evaluación parcial y posteriores a la pérdida de la evaluación continua. Aquellos resultados de aprendizaje que hubiera superado y aquellos trabajos realizados antes de la pérdida de la evaluación continua, le serán tenidos en cuenta.

El alumnado que se encuentre en esta situación será evaluado y calificado en las sesiones finales de evaluación ordinaria a partir de los resultados que obtenga en los procedimientos de evaluación.

Cuando un alumno no supere alguno de los RA se le entregará un informe que oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación.

Los alumnos que no superen el módulo en la convocatoria ordinaria deberán presentarse a la convocatoria extraordinaria.

Cuando un alumno no supere el módulo, se le entregará un informe que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación.

En cualquier caso, las decisiones sobre la evaluación ordinaria y extraordinaria tendrán que estar en consonancia con las decisiones que se hayan incorporado sobre evaluación en la programación del ciclo formativo.

8.2 EVALUACIÓN ORDINARIA: PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN CONTINUA Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los procedimientos de evaluación y los instrumentos de calificación que van a utilizarse a lo largo del curso son:

- Prueba teóricaEscala numérica
- Prueba prácticaChecklist.
- Práctica en el aula..... Ficha de observación
- Cuaderno de trabajo.....Rúbrica
- Trabajo en grupo Rúbrica

En cada Unidad Didáctica se incluyen los criterios de calificación para cada RA.

En cada Unidad Didáctica se definen los procedimientos de evaluación y los instrumentos de calificación para la evaluación de los RA, según los criterios de evaluación que comprenden.

Los instrumentos utilizados incluyen los CRITERIOS DE CALIFICACIÓN acordados en el departamento, según consta en la programación del ciclo formativo:

- Respeto a las normas de higiene y seguridad
- Trabajo responsable en aula y taller
- Corrección ortográfica
- Cumplimiento de fechas en la entrega de trabajos

8.3 EVALUACIÓN ORDINARIA: PROCESO DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN EN LA EVALUACIÓN ORDINARIA

Se realizarán dos evaluaciones parciales.

Calificación de cada evaluación: La calificación de cada evaluación será, la calculada según los RA y CE trabajados en cada evaluación.

Es decir, según los porcentajes:

- RA1: 15%
- RA2: 30%
- RA3: 30%
- RA4: 25%

con la parte proporcional de los CE trabajados de cada RA en cada evaluación.

Para superar una evaluación todos los RA incluidos en la misma deben estar superados. Debido a esto, aunque la media de las calificaciones de los RA fuera 5 o superior, la calificación en la evaluación será 4. El alumno deberá superar el o los RA no superados.

A los alumnos que suspendan una evaluación y a aquellos con necesidad de apoyo educativo se les proporcionará un informe que les oriente sobre la mejora de su aprendizaje y su itinerario formativo y profesional.

RECUPERACIONES:

Para aquellos estudiantes que deban recuperar algún RA **no superado** durante el curso, **se realizará una prueba de recuperación** en cada **evaluación**. Si no consiguieran alcanzar los RA en estas recuperaciones, deberán ser evaluados nuevamente de esos RA pendientes en las pruebas de la convocatoria final ordinaria (mes de marzo).

El alumno que no supere las pruebas de la convocatoria final ordinaria accederá a la convocatoria extraordinaria (mes de junio) únicamente con aquellos RA no superados.

Las pruebas de recuperación se calificarán de 0-10. La calificación obtenida en la recuperación/prueba final para cada RA sustituirá a la anterior obtenida en ese RA y será tomada en cuenta para el cálculo de la nota final.

Los procedimientos que se aplicarán en la evaluación extraordinaria serán los mismos que se utilizaron en la evaluación ordinaria. Para estos alumnos habrá disponibles actividades de refuerzo y se les podrá atender fuera del horario lectivo, para resolver aquellas cuestiones que no hayan quedado claras en el aula.

CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO:

Para superar el módulo: todos los resultados de aprendizaje deben estar superados.

Para los alumnos con todos los resultados de aprendizaje superados: La calificación final será la suma ponderada de las calificaciones obtenidas en los resultados de aprendizaje, de acuerdo con los criterios de evaluación, trabajados durante todo el curso, concretados en las UNIDADES DIDÁCTICAS:

- **RA1: 15%**
- **RA2: 30%**
- **RA3: 30%**
- **RA4: 25%**

Se realizará un redondeo matemático para obtener la calificación final de 1-10 puntos.

8.4 EVALUACIÓN ORDINARIA: PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN PARA ALUMNOS A LOS QUE NO SE PUEDE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA (pérdida del derecho a la evaluación continua)

El alumnado tendrá un máximo de **faltas sin justificar** permitidas durante la evaluación para poder ser evaluados. Este número será el número de horas semanales del módulo, más una (*por ejemplo, en un módulo de 6 horas semanales se permiten hasta 7 faltas sin justificar, a partir de la 8ª falta se pierde el derecho a evaluación*).

Tabla ejemplo:

Horas a la semana del módulo (asignatura)	Horas SIN JUSTIFICAR con las que SÍ podrán ser evaluados	Horas SIN JUSTIFICAR con las que NO podrán ser evaluados
2	Hasta 3	4 o más
3	Hasta 4	5 o más
4	Hasta 5	6 o más
5	Hasta 6	7 o más
6	Hasta 7	8 o más
7	Hasta 8	9 o más
8	Hasta 9	10 o más
9	Hasta 10	11 o más

De acuerdo con esto, cuando un alumno acumule las horas de ausencia a clase del módulo sin justificar, no se le podrá aplicar la evaluación continua y tendrá la consideración de "No evaluado" (NE) en las evaluaciones parciales siguientes.

No obstante, aunque esto ocurriera, el alumnado sigue manteniendo la obligación de asistir a todas las actividades del módulo.

El alumnado que pierdan el derecho a la evaluación continua deberá realizar las pruebas finales en la evaluación ordinaria con aquellos RA que no hayan sido superados antes de perder el derecho a evaluación continua y los no evaluados por haber perdido el derecho a esta evaluación.

Como el resto del alumnado, deberán superar todos los RA para poder superar el módulo.

Las Normas de organización, funcionamiento y convivencia del centro indican que, el alumnado que superen el 25% de faltas de asistencia a horas de formación del ciclo, perderán el derecho a la matriculación.

Para el cómputo de horas de inasistencia, se tendrán en cuenta tanto las **faltas injustificadas como las justificadas**, puesto que la pérdida del derecho a la evaluación continua se establece ante la dificultad que supone para el profesorado la evaluación cuando se produce una ausencia del alumno/a en las actividades formativas que impida determinar si este ha alcanzado o no los resultados de aprendizaje.

8.5 EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA: PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN EN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

Los alumnos que no superen el módulo en la convocatoria ordinaria deberán presentarse a la convocatoria extraordinaria, realizando una prueba extraordinaria de evaluación en junio

Todos los alumnos que deban realizar la prueba extraordinaria habrán recibido un informe para orientar la mejora de su aprendizaje para que puedan superar el módulo.

La prueba extraordinaria será única para todos los alumnos matriculados en el módulo en la misma modalidad.

La prueba incorporará todos los RA no superados del módulo podrá estar compuesta de varias partes. Cada alumno realizará aquellas partes relacionadas con los RA no superados.

La calificación final del módulo será obtenida por la aplicación de los porcentajes establecidos para cada RA, siguiendo los mismos criterios aplicados durante el curso.

Los alumnos con calificación inferior a 5, o con algún RA no superado, no habrán superado el módulo.

8.6 MEDIDAS PARA ALUMNOS CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO

Siempre estarán enmarcadas dentro de lo previsto en el artículo 41 de la *Orden 893/2022, de 21 de abril, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía*.

El equipo docente, coordinado por el profesor tutor y con el asesoramiento, en su caso, de los profesionales de la orientación educativa, determinará para los alumnos con NEAE el tipo de medidas en los procedimientos de evaluación, durante el primer mes de clase o en el momento en el que el alumno acredite documentalmente la existencia de necesidades específicas. En cualquier caso, los procedimientos de evaluación acordados deben garantizar la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales, así como de la competencia general del título

Para los alumnos que tengan acreditada esta necesidad se adoptarán las siguientes medidas en los procedimientos de evaluación:

- Adaptación del formato de examen en pruebas escritas: aumento de tamaño del texto, hojas separadas, mayor espacio, ... Para alumnos con déficit visual, DEA, TDAH, dislexia y otros.
- Adaptación de tiempos: hasta un 25% para alumnos DEA, TDAH, dislexia
- Uso del ordenador para cumplimentación de pruebas escritas. Al finalizar serán imprimidas y firmadas por el alumno.
- Adaptación de espacios.
- Uso de recursos técnicos para alumnos con déficit auditivo.
- Otras, según características de alumnado (especificar sin dar nunca nombres)

La concreción para cada alumno quedará reflejada en el Anexo "*Modelo de informe relativo a la aplicación de medidas para la evaluación de alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo que cursen enseñanzas de Formación Profesional*". En las sesiones de evaluación se realizará la valoración individualizada de las medidas adoptadas para cada alumno y, tras cada evaluación, se le facilitará un informe que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y su itinerario formativo y profesional.

8.7 CALENDARIO DE EVALUACIONES PARCIALES, FINAL ORDINARIA Y FINALEXTRAORDINARIA.

EVALUACIÓN	FECHAS
PRIMERA EVALUACIÓN	22/11/2024
SEGUNDA EVALUACIÓN	14/02/2025
TERCERA EVALUACIÓN	30/04/2025
EVALUACIÓN FINAL ORDINARIA	03/06/2025
EVALUACIÓN FINAL EXTRAORDINARIA	20/06/2025

ANEXO: instrumentos de calificación.

RÚBRICA CLASE TEÓRICA

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
Respeto	Siempre muestra respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.	Casi siempre muestra respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.	En ocasiones no muestra respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.	No suele mostrar respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.
Autonomía	Siempre llega puntual a clase y justifica sus ausencias con toda la antelación posible y se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.	Casi siempre llega puntual a clase y justifica sus ausencias con toda la antelación posible y se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.	En ocasiones no llega puntual a clase y no justifica sus ausencias con toda la antelación posible. No siempre se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.	No suele llegar puntual a clase y no justifica sus ausencias con toda la antelación posible. No se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.
Participación	Siempre respeta el turno de palabra y habla sin elevar el tono. Realiza las tareas en clase y en casa. Colabora con el buen clima de la clase y no permite que otras personas impidan el aprendizaje.	Casi siempre respeta el turno de palabra y habla sin elevar el tono. Realiza las tareas en clase y en casa. Colabora con el buen clima de la clase y no permite que otras personas impidan el aprendizaje.	En ocasiones no respeta el turno de palabra y habla elevando el tono, no realiza las tareas en clase y en casa, no colabora con el buen clima de la clase y no permite que otras personas impidan el aprendizaje.	No suele respetar el turno de palabra y habla elevando el tono, no realiza las tareas en clase y en casa, no colabora con el buen clima de la clase y no permite que otras personas impidan el aprendizaje.

RÚBRICA CUADERNO

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
PRESENTACIÓN	Tiene puestas las fechas/ datos, las tapas están intactas, no presenta tachones, el cuaderno tiene la información del alumno y de la asignatura.	Le faltan algunas fechas, tiene algún que otro tachón, presenta la información del alumno y de la asignatura.	Presenta algunos tachones, le faltan fechas, no hay información ni del alumno ni de la asignatura.	Cuaderno en pésimas condiciones; tiene las tapas dañadas, muchos tachones, sin fechas.
ORDEN	Posee el orden correcto seguido en clase; No tiene huecos en blanco ni hojas con otros contenidos.	Presenta un orden diferente al de los contenidos entregados en clase. No tiene huecos en blanco ni hojas con otros contenidos.	No respeta el orden de los contenidos entregados en clase; presenta algunos huecos en blanco o con otros contenidos.	El cuaderno no posee orden, el cuaderno tiene muchos huecos en blanco, no hay fechas y los ejercicios no están en orden. Presenta hojas con otros contenidos.
ORTOGRAFÍA	No presenta faltas de ortografía, y buena caligrafía.	Apenas tiene faltas de ortografía.	Presenta algunas faltas de ortografía.	Presenta muchísimas faltas de ortografía
CORRECCIÓN	Tiene todos los ejercicios corregidos y dicha corrección se aprecia perfectamente.	Tiene casi todos los ejercicios corregidos pero apenas se aprecia la corrección.	Solo se aprecia la corrección de algunos ejercicios.	No se aprecia las correcciones de los ejercicios. Muchos de ellos ni siquiera están corregidos.
TAREAS Y ACTIVIDADES	Presenta todas las actividades y todos los apuntes.	Tiene casi todas las actividades y tareas hechas y tiene todos los apuntes bien copiados.	Le faltan algunas actividades y algunos apuntes dados en clase.	Le faltan muchísimas de las actividades hechas en clase o en casa. Los apuntes dados en clase están a medio copiar.

RÚBRICA TALLER PRÁCTICO

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
Conocimientos Técnicos	Demuestra un dominio completo de técnicas culinarias y de servicio. Aplica correctamente conceptos avanzados.	Maneja bien las técnicas culinarias y de servicio con pocos errores. Comprende los conceptos principales.	Aplica las técnicas básicas pero necesita apoyo constante. Conceptos incompletos o confusos.	Demuestra poca habilidad técnica. Los errores son frecuentes y requiere asistencia constante.
Actitud Profesional	Siempre demuestra responsabilidad, puntualidad y una actitud proactiva. Excelente trato con clientes y colegas.	Generalmente es puntual y responsable. Buen trato con los demás y se muestra interesado en mejorar.	Actitud aceptable, pero podría mejorar en puntualidad o responsabilidad. A veces necesita ser dirigido.	Frecuentemente muestra falta de responsabilidad, baja motivación o conflictos.
Trabajo en Equipo	Trabaja de manera cooperativa, apoyando a sus compañeros y mostrando liderazgo cuando es necesario.	Trabaja bien en equipo, contribuye de manera efectiva y colabora adecuadamente con los demás.	Colabora cuando se le pide, pero no toma mucha iniciativa. Puede mejorar su comunicación.	No colabora adecuadamente o genera conflictos dentro del equipo de trabajo.
Cumplimiento de Normas de Seguridad e Higiene	Sigue las normas de seguridad e higiene a la perfección, de la uniformidad y manteniendo el área limpia.	Sigue las normas de higiene y seguridad correctamente, con pequeños errores sin consecuencias graves.	Necesita recordatorios para seguir algunas normas de seguridad e higiene. A veces se descuida.	No sigue adecuadamente las normas de seguridad e higiene, poniendo en riesgo el área de trabajo o a otros.

RÚBRICA PRESENTACIONES / EXPOSICIONES

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
CONTENIDO	Expone y contiene la información completa, precisa y profunda. Se demuestra un alto nivel de comprensión del tema.	La información es adecuada y cubre los puntos principales, con algunas áreas poco desarrolladas.	La exposición presenta información básica, pero faltan detalles importantes o precisión en ciertos puntos.	La información es incompleta o inexacta, con errores que afectan la comprensión del tema.
CLARIDAD Y ORGANIZACIÓN	Las ideas se presentan de manera clara y lógica. El orden facilita el seguimiento y comprensión de la exposición.	La exposición es clara en general, aunque algunos puntos podrían organizarse mejor.	La organización es confusa en algunos momentos, lo que dificulta el seguimiento de las ideas principales.	Las ideas se presentan de forma desordenada y confusa, impidiendo una comprensión adecuada del tema.
CONOCIMIENTO DEL TEMA	Muestra un dominio excelente del tema, responde con soltura preguntas y ofrece ejemplos adicionales.	Tiene un buen dominio del tema, aunque puede dudar ante preguntas complejas o no ampliar con ejemplos relevantes.	Demuestra un dominio básico del tema, pero tiene dificultades para responder preguntas o ampliar información.	No demuestra dominio del tema, se equivoca con frecuencia o no puede responder preguntas clave.
RECURSOS UTILIZADOS	Utiliza recursos visuales atractivos, relevantes y bien integrados en la exposición.	Los recursos visuales son adecuados y apoyan la comprensión, aunque podrían mejorar en relevancia o claridad.	Los recursos visuales son limitados o poco relevantes, aportan poco a la comprensión del tema.	No utiliza recursos visuales o los utilizados no son útiles ni relevantes para la exposición.
EXPRESIÓN ORAL	Habla con confianza, fluidez y buen control del volumen y el ritmo. Mantiene el interés de la audiencia.	Habla de forma clara, aunque con algunos errores en el ritmo, volumen o entonación.	El ritmo o volumen no son adecuados, lo que afecta la comprensión. Puede parecer poco seguro o perder la atención.	Habla de manera poco clara, con volumen o ritmo inadecuado. No mantiene el interés o la comprensión de la audiencia.