

## 1. Identificación da programación

### Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15016000	Compostela	Santiago de Compostela	2018/2019

### Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadería, repostería e confeitaría	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

### Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0029	Produtos de obradoiro	2018/2019	8	175	175

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANA BELÉN REBOREDA RODRÍGUEZ,NURIA CASAL DABLANCA (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

A presente programación corresponde ao módulo Produtos de obradoiro, pertencente ao Ciclo Formativo de Grao Medio de Técnico en Panadaría, Repostaría e Confeitaría, da Familia Profesional de Industrias Alimentarias. Ten como referente o Decreto 224/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo, así como as disposicións legais vixentes en materia educativa.

O currículo do ciclo adapta a nova titulación ao campo profesional e de traballo da realidade socioeconómica galega e ás necesidades de cualificación do sector produtivo en canto a especialización e polivalencia, e posibilita unha inserción laboral inmediata e unha proxección profesional futura.

Estas persoas exercen a súa actividade nomeadamente en obradoiros artesanais ou semiindustriais que elaboren produtos de panadaría, pastelería e confeitaría, así como no sector de hostalaría, no subsector de restauración, e como elaboradoras por conta propia ou por conta allea. Tamén exercen a súa actividade no sector do comercio da alimentación en establecementos que elaboran e venden produtos de panadaría, pastelería e repostaría.



**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	Organización das tarefas de produción do obradoiro	Identificación dos sistemas de planificación e orde das tarefas de produción así como o control dos procesos produtivos; inclúese a implantación do sistema de trazabilidade, a interpretación da documentación técnica e o balance de fórmulas para a produción.	45	20
2	Decoración de produtos de obradoiro	Describir, identificar e seleccionar a técnica de decoración apropiada	35	20
3	Envasado e embalaxe dos produtos de obradoiro	Identificación de métodos, materiais e equipos de envasado así como a identificación da información necesaria para etiquetas e rótulos dos produtos de panadería, repostería e confeitaría.	35	20
4	Elaboración de produtos para colectividade especiais	Descrición dos tipos de reaccións adversas aos alimentos. Adaptación de fórmulas e elaboración de produtos para colectividade especiais	40	20
5	Transporte e conservación dos produtos de obradoiro	Descrición dos métodos de conservación e almacenamento dos produtos elaborados e procedementos e equipamentos para o seu traslado e venda	20	20



#### 4. Por cada unidade didáctica

##### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Organización das tarefas de produción do obradoiro	45

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza as tarefas de produción, e xustifica os recursos e a secuencia de operacións.	SI
RA2 - Elabora produtos de panadaría, bolaría, pastelería, confeitaría e outras especialidades de obradoiro, integrando procedementos e técnicas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Planifícanse as tarefas con previsión das dificultades e o xeito de as superar.
CA1.2 Interpretouse a documentación asociada ao proceso.
CA1.3 Determináronse e enumeráronse os recursos humanos e materiais.
CA1.4 Distribuíronse os tempos de operación e posta a punto, e estableceuse a súa secuencia.
CA1.5 Preparáronse e reguláronse os servizos auxiliares, os equipamentos e os útiles.
CA1.6 Coordináronse as actividades de traballo.
CA1.7 Formuláronse elaboracións a partir de produtos básicos dados.
CA2.1 Caracterizouse o produto para obter e propuxéronse alternativas de elaboración.
CA2.2 Identifícanse as operacións do proceso de elaboración e estableceuse a súa secuencia.
CA2.3 Describiuse a función de cada ingrediente no produto final.
CA2.4 Calculouse a cantidade necesaria dos ingredientes a partir da ficha de elaboración.
CA2.5 Seleccionáronse e reguláronse os equipamentos e os útiles, e evitáronse custos e gastos innecesarios.
CA2.6 Aplicáronse os procedementos e as técnicas coa secuencia establecida.
CA2.7 Realizáronse os controis básicos durante o proceso de elaboración, e aplicáronse as medidas correctoras.
CA2.8 Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.
CA2.9 Realizouse o escandallo do produto elaborado.
CA2.10 Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria, así como as de prevención de riscos e as de protección ambiental.

##### 4.1.e) Contidos



**Contidos**

Documentación técnica asociada aos procesos produtivos: descrición, interpretación e manexo.

Cálculo e distribución dos recursos humanos e materiais en función do proceso produtivo para realizar.

Asignación de tempos ás operacións do proceso produtivo.

Selección dos servizos auxiliares, os equipamentos e o útiles en función do proceso produtivo.

Identificación e secuenciación das operacións do proceso.

Cálculo dos ingredientes e deseño da ficha de elaboración.

Selección e regulación dos equipamentos e dos útiles de xeito eficaz, sen custos nin gastos innecesarios.

Selección e aplicación dos procedementos operativos e das técnicas para empregar en función do produto que se queira obter.

Identificación e realización dos controis básicos durante o proceso de elaboración.

Aplicación de normas de calidade, seguridade laboral e protección ambiental.



#### 4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Decoración de produtos de obradoiro	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Decora os produtos de obradoiro aplicando as técnicas axeitadas en relación cos produtos para obter.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Descríbense os procedementos e as técnicas.
CA4.2 Enumeráronse e describíronse os equipamentos e os útiles empregados nas operacións de acabado e decoración.
CA4.3 Seleccioneuse o deseño básico para a decoración e incorporáronse variacións persoais.
CA4.4 Identificouse e seleccioneuse a técnica apropiada.
CA4.5 Seleccioneáronse e reguláronse os equipamentos e os útiles.
CA4.6 Acondicionáronse e aplicáronse cremas, coberturas e outros elementos de decoración, con medidas específicas de hixiene.
CA4.7 Contrastáronse as características físicas, estéticas e organolépticas do produto coas súas especificacións.
CA4.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Operacións e técnicas de acabado e decoración.
Selección e aplicación de elementos de acabado e decoración en función do produto, os equipamentos e os útiles.
Análise da repercusión dos defectos no acabado e na decoración.
Innovación ante novos hábitos de consumo e novos tipos de presentación.
Valoración da repercusión das características físicas, estéticas e organolépticas do produto nas persoas potencialmente consumidoras.
Adopción de boas prácticas de manipulación durante o acabado e a decoración dos produtos.



#### 4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Envasado e embalaxe dos produtos de obradoiro	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Envasa e embala produtos, logo de seleccionar os procedementos e as técnicas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Descríbense os envases, as embalaxes, as etiquetas e os rótulos máis utilizados.
CA5.2 Identifícanse e caracterízanse os métodos de envasado, embalaxe e etiquetaxe.
CA5.3 Recoñécense e analízanse as incompatibilidades existentes entre os materiais de envasado e os produtos.
CA5.4 Identifícanse e caracterízanse os equipamentos de envasado e os elementos auxiliares.
CA5.5 Identifícase a información obrigatoria e complementaria para incluír en etiquetas e rótulos.
CA5.6 Envasouse e embalouse o produto consonte as súas características e os requisitos da clientela.
CA5.7 Recoñeceuse e valorouse a aptitude dos envases, as embalaxes e as etiquetas para utilizar.
CA5.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
CA5.9 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade durante o envasado e a embalaxe.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Incompatibilidades entre os materiais de envasado e os produtos: fundamentos básicos e factores para considerar.
Caracterización das embalaxes.
Métodos de envasado e embalaxe dos produtos de obradoiro.
Descrición das principais anomalías do envasado dos produtos e das medidas correctoras.
Etiquetas e rótulos dos produtos de panadaría, bolaría, pastelería, repostería e confeitaría.
Selección do envase e a embalaxe dun produto elaborado.
Descrición da información para incluír na etiqueta e nos rótulos do produto elaborado.



#### 4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboración de productos para colectividades especiais	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría para colectivos especiais, e valora as implicacións para a saúde.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Identifícanse as características específicas do colectivo de destino do produto deseñado.
CA3.2 Analizáronse as implicacións para a saúde do colectivo, en caso de composición incorrecta.
CA3.3 Describiuse o produto para elaborar.
CA3.4 Seleccionáronse e caracterizáronse os ingredientes acaídos para o tipo de produto, tendo en conta as principais afeccións alérxicas e de intolerancia, e as posibilidades de substitución.
CA3.5 Enumeráronse as medidas de limpeza e preparación de equipamentos e útiles.
CA3.6 Descríronse as medidas de prevención para evitar o emprego inadecuado de ingredientes.
CA3.7 Descríronse e aplicáronse as operacións do proceso e os controis básicos.
CA3.8 Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.
CA3.9 Identificouse adecuadamente o produto elaborado.
CA3.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante o proceso.

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Intolerancias alimentarias.
Adaptacións en fórmulas de produtos para persoas de colectividades especiais: celíacas, diabéticas, intolerantes á lactosa, fenilcetonúricas, etc.
Adecuación de espazos e materiais para colectividades especiais.
Procedementos de limpeza e preparación de equipamentos e útiles: riscos, precaucións e protocolos.
Identificación da secuencia de operacións do proceso e dos controis básicos para realizar en función do produto.
Responsabilidade na realización das tarefas profesionais pola súa repercusión na saúde de persoas de risco.





#### 4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Transporte e conservación dos produtos de obradoiro	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Sitúa os produtos elaborados no posto de venda, no almacén ou no depósito, e xustifica a súa disposición.	SI

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

Criterios de avaliación
CA6.1 Descríbense os métodos e os equipamentos de conservación.
CA6.2 Identifícanse e caracterízanse as condicións e os medios para o traslado.
CA6.3 Selecciónanse e descríbense as condicións de conservación dos produtos (temperatura, humidade, tempo máximo, colocación e luminosidade).
CA6.4 Trasládase de xeito adecuado o produto ao almacén, ao depósito ou ao punto de venda.
CA6.5 Compróbase a adecuación das condicións de limpeza e de conservación.
CA6.6 Identifícase e colócase correctamente o produto.
CA6.7 Aplícanse as medidas correctoras ante desviacións.

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Descrición dos métodos de conservación dos produtos elaborados.
Almacén de produtos acabados. Punto de venda.
Procedementos para o traslado dos produtos elaborados.
Equipamentos de traslado dos produtos.
Valoración da repercusión dunha incorrecta conservación na calidade do produto elaborado.
Análise das anomalías e das medidas correctoras no traslado e na conservación dos produtos elaborados.



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

Os mínimos exigibles para cada unha das unidades didácticas son os que se indican a continuación:

UD1 "Organización das tarefas de produción"

Relacionados co RA1. Organiza as tarefas de produción, e xustifica os recursos e a secuencia de operacións.

CA1.2 Interpretouse a documentación asociada ao proceso.

CA1.3 - Determináronse e enumeráronse os recursos humanos e materiais.

CA1.4 - Distribuíronse os tempos de operación e posta a punto, e estableceuse a súa secuencia.

CA1.5 - Preparáronse e reguláronse os servizos auxiliares, os equipamentos e os útiles.

CA1.6 - Coordináronse as actividades de traballo.

CA1.7 - Formuláronse elaboracións a partir de produtos básicos dados.

Relacionado co RA2.Organización das tarefas de produción do obradoiro.

CA2.1 - Caracterizouse o produto para obter e propuxéronse alternativas de elaboración.

CA2.2 - Identifícanse as operacións do proceso de elaboración e estableceuse a súa secuencia.

CA2.4 - Calculouse a cantidade necesaria dos ingredientes a partir da ficha de elaboración.

CA2.6 - Aplicáronse os procedementos e as técnicas coa secuencia establecida.

CA2.7 - Realizáronse os controis básicos durante o proceso de elaboración, e aplicáronse as medidas correctoras.

CA2.8 - Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.

CA2.10 - Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria, así como as de prevención de riscos e as de protección ambiental.

UD2"Decoración de produtos de obradoiro".

Relacionados co RA4.Decora os produtos de obradoiro aplicando as técnicas axeitadas en relación cos produtos a obter.

CA4.1 - Describíronse os procedementos e as técnicas.

CA4.2 - Enumeráronse e describíronse os equipamentos e os útiles empregados nas operacións de acabado e decoración.

CA4.3 - Seleccionouse o deseño básico para a decoración e incorporáronse variacións persoais.

CA4.4 - Identificouse e seleccionouse a técnica apropiada.

CA4.5 - Seleccionáronse e reguláronse os equipamentos e os útiles.

CA4.6 - Acondicionáronse e aplicáronse cremas, coberturas e outros elementos de decoración, con medidas específicas de hixiene.

CA4.8 - Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.

UD3" Envasado e embalaxe dos produtos de obradoiro"

Relacionado co RA5. Envasa e embala produtos, logo de seleccionar os procedementos e as técnicas.

CA5.1 - Describíronse os envases, as embalaxes, as etiquetas e os rótulos máis utilizados.

CA5.2 - Identifícanse e caracterizáronse os métodos de envasado, embalaxe e etiquetaxe.

CA5.5 - Identificouse a información obrigatoria e complementaria para incluír en etiquetas e rótulos.

CA5.7 - Recoñeceuse e valorouse a aptitude dos envases, as embalaxes e as etiquetas para utilizar.

CA5.9 - Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade durante o envasado e a embalaxe.

UD4"Elaboración de produtos para colectividade especiais".

Relacionado co RA3. Elabora produtos de panadaría, bolaría, confeitaría e repostaría para colectivos especiais e valora as implicacións para a saúde.

CA3.1 - Identifícanse as características específicas do colectivo de destino do produto deseñado.

CA3.2 - Analizáronse as implicacións para a saúde do colectivo, en caso de composición incorrecta.



CA3.4 - Seleccionáronse e caracterizáronse os ingredientes acaídos para o tipo de produto, tendo en conta as principais afeccións alérxicas e de intolerancia, e as posibilidades de substitución.

CA3.5 - Enumeráronse as medidas de limpeza e preparación de equipamentos e útiles.

CA3.6 - Describíronse as medidas de prevención para evitar o emprego inadecuado de ingredientes.

CA3.7 - Describíronse e aplicáronse as operacións do proceso e os controis básicos.

CA3.9 - Identificouse adecuadamente o produto elaborado.

CA3.10 - Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante o proceso.

UD5" Transporte e conservación dos produtos de obradoiro".

Relacionado co RA6. Sitúa os produtos elaborados no posto de venda, no almacén ou no depósito e xustifica a súa disposición.

CA6.1 - Describíronse os métodos e os equipamentos de conservación.

CA6.2 - Identificáronse e caracterizáronse as condicións e os medios para o traslado.

CA6.3 - Seleccionáronse e describíronse as condicións de conservación dos produtos (temperatura, humidade, tempo máximo, colocación e luminosidade).

CA6.7 - Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.

Os criterios de cualificación que se aplicarán serán os seguintes:

CONTIDOS ACTITUDINAIS: 10% da cualificación (puntuación máxima: 1 punto)

- Elementos avaliáveis: Asistencia e comportamento

- Baremación dos contidos e observacións: neste apartado terase en conta a puntualidade, a motivación e o interese polos contidos do módulo e as actividades propostas, comportamento na aula ou obradoiro, participación activa, e responsabilidade na realización e entrega de tarefas.

CONTIDOS CONCEPTUAIS/PROCEDIMENTAIS: 90% da cualificación

- Elementos avaliáveis: Exames e probas escritas; 50% da cualificación (puntuación máxima 5)

- Baremación dos contidos e observacións: Estas probas escritas inclúiran preguntas de desenvolvemento, tipo test (respostas alternativas ou verdadeiro/falso) ou casos prácticos relativos ao temario impartido en cada avaliación. Esta nota dividirase entre o número de exames que se propoñan para cada avaliación. É obrigatorio presentarse a tódalas probas escritas e nas datas marcadas a tal efecto. A non asistencia a algunha destas probas suporá a cualificación negativa da avaliación. O alumnado deberá demostra-lo dominio das normas de ortografía e gramática. Para acadar o aprobado na avaliación a nota mínima de cada unha das probas escritas será de 4 puntos (valorada sobre un total de 10).

- Elementos avaliáveis: Traballos, exercicios e prácticas 40% da cualificación (puntuación máxima 4)

- Baremación dos contidos e observacións: Resolución de exercicios e supostos prácticos e elaboracións do obradoiro, relacionados coa materia impartida durante a avaliación. A entrega dos mesmos é obrigatoria na data marcada a tal efecto. A nota cualifica, non só o resultado final, senón tamén o prantexamento e o procedemento de elaboración dos traballos, exercicios e prácticas, tanto de aula como de obradoiro. Esta nota dividirase entre o número de traballos que se propoñan para cada avaliación. Cando en algunha avaliación non se realicen eses exercicios ou prácticas, o punto acumularase á puntuación da proba escrita.

Cálculo da nota final da avaliación:

- A nota final da avaliación será a suma dos apartados anteriores, tendo en conta á hora do redondeo a influencia positiva dos contidos actitudinais, así coma as anotacións feitas no caderno do profesor.

- Para considerar aprobada unha avaliación, a nota mínima da mesma deberá ser un 5.

- Aqueles alumnos que non superen os mínimos esixidos nalgunha das avaliacións, terán que recuperar a parte correspondente durante o periodo de recuperación establecido no mes de xuño.

- Para acadar unha avaliación positiva no módulo, o alumno terá que superar tódalas avaliacións. A nota final do módulo será o resultado da media das dúas avaliacións, debendo ser esta como mínimo un 5 para poder considerar aprobado o módulo. Para o redondeo teranse en conta os

contidos actitudinais.

- En tódolos procesos e criterios de avaliación os alumnos deberán demostra-lo dominio das normas de ortografía e gramática, considerándose como unha ferramenta básica na formación do alumnado.
- O alumno que supere o 10% de faltas non xustificadas no módulo perderá o dereito a avaliación continua, tendo que realiza-la proba extraordinaria sinalada no Apartado 6b) desta programación.
- Aqueles alumnos que non superen o módulo realizarán as actividades de recuperación que se indican no Apartado 6a) desta programación.

## **6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas**

### **6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación**

Programaranse actividades de recuperación que poidan ser realizables de forma autónoma polo alumnado.

Estas actividades levaranse a cabo no período de recuperación, que será no terceiro trimestre do curso.

Prantexarase durante o período de recuperación, a realización de diferentes traballos escritos ou elaboracións no obrador de carácter individual acerca dos contidos mínimos esixidos na/s unidade/s didáctica/s a recuperar.

Realización de probas escritas baseadas nos contidos teóricos da/s unidade/s didáctica/s a recuperar, como por exemplo, respondendo ós test de resposta múltiple ou verdadeiro/falso, ou a preguntas curtas baseadas nos contidos mínimos esixidos en cada unidade didáctica, de maneira que o alumno demostre ter acadado os coñecementos mínimos esixidos ao remate do curso.

O alumno deberá acadar os obxectivos no período de recuperación establecido durante os meses de abril a xuño do 2º ano do ciclo, en horario que determinará a xefatura de estudos xunto co profesor do módulo e o titor do ciclo.

Durante este período o alumno deberá asistir ás actividades de reforzo para logra-la recuperación, e terá que realizar todas aquelas actividades que o profesor crea oportunas para a súa formación. Estas actividades de reforzo para lograr a recuperación serán obrigatoriamente presenciais, e a ausencia do alumno dará lugar a unha cualificación negativa do módulo.

Se ao remate deste período de recuperación o alumno non acadase os obxectivos establecidos, deberá repeti-lo módulo completo, debendo matricularse no módulo de novo.

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

Cando o alumno/a perde o dereito a ser avaliado continuamente, ten dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos, de acordo co establecido no artigo 25.5 da orde do 12 de xullo de 2011.

Neste caso, deberá realizar unha proba de avaliación unha vez rematado o módulo, pero en todo caso sempre antes da segunda avaliación do curso previa as FCT. Esta proba terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación, e poderá estar formada por preguntas tipo test ou de desenvolvemento, así como pola resolución de supostos teórico - prácticos ou prácticos. Nesta proba o/a alumno/a tamén deberá demostra-lo dominio das normas de ortografía e gramática.

Tamén se lle poderá propor ao alumno/a a realización de diferentes traballos escritos de carácter individual ou en grupo.

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua deberá acadar como mínimo un 5 para a superación do módulo.

Para elo o alumno/a deberá superar as seguintes probas poidendo ser teóricas, prácticas ou teórico prácticas (nas que demostre ter acadadas as capacidades terminais mínimas esixidas de acordo cos contidos mínimos) baseadas nas seguintes probas que se mencionan a modo de exemplo:

**PROBA TEÓRICA.**- consistirá en responder un exame tipo test ou preguntas curtas sobre calquera das unidades didácticas que forman a programación do módulo. Este exame puntuarase de 0 a 10 puntos, debendo acadar un mínimo de 5 puntos para superalo e así facer media co exame práctico. O peso desta puntuación na nota final será do 60 %. O alumno tamén deberá demostra-lo dominio das normas de ortografía e gramática.



Exemplo:

Establecer a secuencia do proceso de elaboración do produto e elaborar o diagrama de fluxo.

Caracterizar o envase e embalaxe adecuada para o produto elaborado.

Describir o método de conservación apropiado.

Realizar o escandallo dun produto.

Calcular os ingredientes necesarios para a elaboración dun produto.

Calcular os recursos humanos e materiais necesarios para unha determinada produción.

Características das alerxias e intolerancias alimentarias.

PROBA PRÁCTICA.- na que o alumno demostre ter acadado os coñecementos e destrezas mínimas esixidas de acordo coa programación. Este exame puntuarase de 0 a 10 puntos, debendo acadar un mínimo de 5 puntos para superalo e así facer media co exame teórico. O peso desta puntuación na nota final será do 40 %.

Exemplo:

A partir da proposta do docente de varios ingredientes, o alumno deberá realizar a proposta de unha ou varias elaboracións de panadería/pastelería, incluíndo a decoración e presentación das mesmas.

Propor a elaboración do mesmo produto adaptado a un colectivo especial.

Saber utilizar correctamente as técnicas explicadas polo docente, así como os utensilios habituais para a obtención dun resultado satisfactorio.

PROBA TEÓRICA /PRÁCTICA- na que o alumno demostre ter acadados os coñecementos teóricos nas respostas as preguntas tipo test ou breves de calquera das unidades didácticas que forman o módulo e na resolución dos supostos prácticos reais prantexados pola docente nos que o alumno poida demostrar os coñecementos relacionadas coas destrezas mínimas esixidas de acordo con esta programación. Este exame puntuarase de 0 a 10 puntos, debendo acadar un mínimo de 5 puntos para acadar unha avaliación positivo no módulo.

## 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 permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumnado, 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 no sector, expectativas sobre o módulo.
- Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo.

A información que subministra a avaliación inicial deberá servir como punto de referencia para a actuación pedagóxica e aportar á docente información sobre o que realmente progresa o alumno ao longo do curso respecto aos seus coñecementos iniciais.



Asemade, tamén resulta relevante extraer información sobre o entorno no que se desenvolve o alumno, inclusive o contexto familiar e o seu entorno social máis achegado.

En todo caso, a avaliación inicial nunca será representativa na cualificación final do alumnado.

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

Dado que se pode presentar o caso de que a este tipo de estudos se acheguen alumnos con necesidades educativas especiais, resulta conveniente establecer as medidas necesarias para permitir que estes estudantes poidan adaptarse con normalidade ao entorno habitual da aula. Estas necesidades educativas especiais poden ser debidas a presentaren carencias importantes na súa formación básica ou ben por tratárense de alumnos con características específicas (por exemplo, inmigrantes con pouco dominio do noso idioma, persoas con trastornos auditivos, deficiencias visuais, etc.), aos que se lles facilitará o apoio e o soporte necesario para que poidan acadar os obxectivos de aprendizaxe de xeito adecuado.

De forma xeral, tódolos alumnos que non conseqan un aproveitamento aceptable nas sesións de ensino e aprendizaxe, e polo tanto non respondan globalmente aos obxectivos programados, deberán ser tratados de xeito individualizado aplicando algunha/s das seguintes actuacións, sempre no marco das reunións e acordos do equipo docente do ciclo e en colaboración co titor e co orientador:

- Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades do/s alumno/s.
- Actividades diferenciadas, propoñendo aos/as alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes.
- Reforzar con explicacións máis sinxelas, ampliando o nivel de axuda documental e de asesoramento ao alumnado.
- Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.
- Darase a oportunidade de realizar actividades extra ou de reforzo para compensar as carencias detectadas.
- Adaptaranse as actividades de ensino e aprendizaxe esixindo un nivel de concreción inferior e con menos variables.
- Realización de traballos que comprendan o máis esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.
- Utilizaranse técnicas de traballo cooperativo.
- Reforzo positivo, valorando as capacidades do alumno e o esforzo realizado, e mellorando a súa autoestima.
- Se o alumno non supera a avaliación, volveranse realizar actividades de recuperación, incidindo naqueles puntos nos que o alumno presente maiores dificultades.
- No caso de que non responda ou non progrese coas actuacións anteriores, solicitar asesoramento e colaboración do Departamento de Orientación do centro, para levar a cabo algunha medida adicional, como podería ser a solicitude de apoio educativo ou chegado o caso a flexibilización modular.
- En todo caso, a cualificación do alumno farase tomando como referencia os aspectos máis esenciais que permitan a consecución da competencia xeral característica do título.

Tamén pode darse o caso de atoparnos con alumnos que requiran de materiais e información máis ampliada dado que a súa capacidade e motivación son polo xeral maiores que as da media do grupo. En tal suposto, a profesora faralle entrega de material e exercicios complementarios e con maior grao de dificultade, de maneira que se facilite o desenvolvemento do alumno.

## **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 o respecto aos compañeiros, docentes, talleres, e material de traballo, traballaranse a través de diferentes actividades.

Nos contidos do módulo de Produtos de obradoiro atopámonos valores e actitudes relacionados con estes aspectos transversais e estarán presentes na aula de forma permanente:



- Educación moral e cívica: para promover o traballo cooperativo e a valoración dos distintos puntos de vista e a aceptación de decisións colectivas.
- Educación para a igualdade: para fomentar o desenvolvemento das actividades do grupo sen distinción por razón de sexo, así como remarcar a idea de que ambos sexos son igualmente aptos para desempeñar un bo traballo dentro das empresas.
- Educación para a paz: educarase nos valores da democracia, fomentando a interculturalidade e unha educación para os dereitos humanos, potenciando un clima de aceptación e respecto tanto nos grupos de traballo como na aula. Recoñecerase que o alumno é competente para participar na resolución dos seus propios conflitos, o que promove a súa maduración e os dota de aptitudes, como escoitar e pensar criticamente, que son básicas para a súa formación.
- Educación para o consumidor: os alumnos tamén deberán ter empatía co consumidor ao cal van dirixidos os produtos que eles elaboran, pódose no lugar de aquel e identificando as súas necesidades como consumidores.
- Educación para a saúde: a alimentación é chave na saúde das persoas polo que é importante seguir uns criterios responsables no desenvolvemento do traballo. Teranse en conta, ademais das normas básicas de hixiene e seguridade alimentaria, os requirimentos de determinados grupos de poboación e os novos hábitos alimentarios.
- Educación medioambiental: para fomentar o respecto ao medio ambiente que se volverá unha das actitudes máis relevantes a ter en conta, xa que son moitas as empresas que se preocupan por este tema e tratan seriamente de implantar un sistema de xestión medioambiental para poder presentarse no mercado como una empresa con conciencia ecolóxica. As boas prácticas medioambientais teranse en conta na empresa sobre todo naquelas etapas de aprovisionamento e tratamento e xestión de residuos.
- Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades previstas durante o curso escolar sempre que sexan dentro dos acordos establecidos no R.R.I.e poidan levarse a cabo no desenvolvemento da programación. A temporización repartirase nos dous trimestres dependendo das dispoñibilidades orzamentarias e da programación.

#### ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Á FORMACIÓN

- Visitas a empresas relacionadas co sector da panadaría, repostaría e/ou confeitaría.
- Visitas a eventos e feiras gastronómicas, de exposición de equipamentos de obradoiro e outros temas relacionados co sector da panadaría, pastelería e repostaría.
- Charlas coloquio e/ou conferencias especializadas no centro: charla sobre a celiaquía e outras alerxias e intolerancias alimentarias.
- Actividades ou eventos especiais desenvolvidos no propio centro, como por exemplo a celebración do Día Internacional do Pan (16 de outubro), o día do Samaín (31 de outubro), Nadal, o día dos namorados (14 de febreiro).
- visitas de profesionais do sector que nos amosen o seu traballa (ex. pastelería creativa)