

## 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
MP0028	Sobremesas en restauración	2018/2019	7	140	140

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA LUISA FONTELA ALBOR
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Esta programación realízase para o módulo MP0028: ¿Sobremesas en restauración¿, pertencente ao ciclo medio: CMINA01-TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA E CONFITERÍA Tomando como referencia o Decreto 224/2088 polo que se establece o título, e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro, constituído principalmente por pequenas e medianas empresas de ámbito familiar.

A competencia xeral do título consiste en elaborar e presentar produtos de panadería, repostería e confeitaría, conducindo as operacións de produción, composición e decoración, en obradoiros e establecementos de restauración, con aplicación da lexislación de hixiene e seguridade alimentaria, de protección ambiental e de prevención de riscos laborais.

As competencias profesionais que se van a traballar neste módulo son as que se relacionan de seguido:

Aprovisionar e almacenar materias primas e auxiliares, atendendo ás características do produto.

Deseñar e modificar as fichas técnicas de fabricación atendendo á demanda do servizo.

Regular os equipamentos e os sistemas de produción en función dos requisitos do proceso produtivo.

Elaborar sobremesas de restauración empratadas e listas para o seu consumo, facendo uso das técnicas culinarias.

Compor, acabar e presentar os produtos elaborados.

Verificar a calidade dos produtos elaborados realizando controis básicos, e rexistrar os resultados.

Preparar e manter os equipamentos e as instalacións garantindo o funcionamento e a hixiene en condicións de calidade, seguridade e eficiencia.

Cubrir os rexistros e os partes de incidencia utilizando os procedementos de calidade.

Garantir a trazabilidade e a salubridade dos produtos elaborados, con aplicación da normativa de seguridade alimentaria.

Garantir a protección ambiental utilizando eficientemente os recursos e recollendo os residuos de xeito selectivo.

Cumprir as normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais, consonte o establecido no proceso de elaboración do produto.

Actuar con responsabilidade e autonomía no ámbito da súa competencia mantendo relacións fluídas cos membros do seu equipo de traballo.

Cumprir os obxectivos de produción, colaborando co equipo de traballo e actuando consonte os principios de responsabilidade e tolerancia.

Isto permitiranos traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados reais, que se dan na práctica do traballo e nos procesos produtivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.



**3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha**

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Organización das tarefas para a elaboración de sobremesas en restauración	Realizar a mice en place,e executar as tarefas necesarias para a elaboración de sobremesas.	9	10
2	Elaboración de sobremesas a base de froitas	Elaboración de diversos tipos de sobremesas a base de froitas	25	15
3	Elaboración de sobremesas a base de lácteos	Elaboración de diversos tipos de sobremesas a base de lácteos.	20	15
4	Elaboración de sobremesas fritidas ou de tixola	Elaboración de diversos tipos de sobremesas a base de produtos fritidos.	20	15
5	Elaboración de xeados e sorbetes	Elaboración de diversos tipos de sobremesas a base de xeados	20	15
6	Elaboración de semifríos	Elaboración de diversos tipos de sobremesas a base de semifríos	22	15
7	Presentación de sobremesas empratadas	Diseñar e realizar diferentes tipos de presentacións para sobremesas.	24	15

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Organización das tarefas para a elaboración de sobremesas en restauración	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo.
CA1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.
CA1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción.
CA1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.5 Analizáronse as necesidades de decoración.
CA1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
CA1.7 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.
CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Sobremesas en restauración: descrición, caracterización, clasificación e aplicacións.
Documentación asociada aos procesos produtivos de sobremesas: fichas técnicas, escandallos, etc.
Fases e caracterización da produción e do servizo de sobremesas en restauración.



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

N.º	Título da UD	Duración
2	Elaboración de sobremesas a base de froitas	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.
CA2.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA2.3 Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.
CA2.6 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica.
CA2.7 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA2.8 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA2.9 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA2.10 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Sobremesas á base de froitas: descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación.
Sobremesas tradicionais de Galicia.
Procedementos de execución de sobremesas de froitas frías (ensaladas, macedonias, froitas en xarope, froitas en compota, etc.) e de froitas quentes (froitas ao forno, flambadas, etc.).
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.



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

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración de sobremesas a base de lácteos	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.
CA3.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA3.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.
CA3.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
CA3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.
CA3.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA3.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA3.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA3.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Sobremesas á base de lácteos: descrición, análise, características, aplicacións e conservación.
Sobremesas tradicionais de Galicia.
Procedementos de execución de sobremesas á base de leite (flan, pudín, crema catalá e outras cremas, arroz con leite, etc.).
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.



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

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboración de sobremesas fritidas ou de tixola	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.
CA4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA4.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.
CA4.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
CA4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.
CA4.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA4.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA4.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Sobremesas fritidas ou de tixola: descrición, análise, tipos, características, aplicacións, e conservación.
Sobremesas tradicionais de Galicia.
Procedementos de execución de sobremesas como chulas, filloas, crema fritida e leite frito, torradas e outras elaboracións de tixola.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.



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

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboración de xeados e sorbetes	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.
CA5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.
CA5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA5.4 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.
CA5.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA5.6 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA5.7 Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.
CA5.8 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Xeados e sorbetes: descrición, caracterización, tipos, clasificacións, aplicacións e conservación.
Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de xeados e sorbetes.
Procedementos de execución para a obtención de xeados á crema, xeados de froitas, sorbetes, parfaits, soufflés xeados, etc.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.





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

N.º	Título da UD	Duración
6	Elaboración de semifríos	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.	SI

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

Criterios de avaliación
CA6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos.
CA6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.
CA6.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA6.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.6.e) Contidos

Contidos
Semifríos: descrición, tipos, aplicacións e conservación.
Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de semifríos.
Procedementos de execución de semifríos, como mousses, bavaoises, carlotas e outras elaboracións similares.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.



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

N.º	Título da UD	Duración
7	Presentación de sobremesas emplatadas	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA7 - Presenta sobremesas emplatadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.	SI

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

Criterios de avaliación
CA7.1 Identifícase o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
CA7.2 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.
CA7.4 Identifícanse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso.
CA7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.
CA7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.
CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identifícanse as medidas de corrección.
CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
CA7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.7.e) Contidos

Contidos
Decoración e presentación de sobremesas emplatadas: normas e combinacións básicas.
Experimentación e avaliación de combinacións.
Procedementos de execución de decoracións e acabamentos de produtos de sobremesas emplatadas.
Presentación final: tipo de vaixela e decoración.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.



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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo, (Sobremesas de restauración), evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver. Asemade dado que se trata de ensinanzas presenciais o alumno/a deberá asistir regularmente as actividades programadas, considerándose perda de avaliación continua cando o número de faltas supere un determinado número de horas, tal como se reflicte no apartado 6b desta programación.

Os mínimos exigibles son os seguintes:

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

- CA1.3. Determinouse a secuencia das fases da produción.
- CA1.4. Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
- CA1.6. Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
- CA1.7. Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
- CA1.8. Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.
- CA1.9. Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

- CA2.1. Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.
- CA2.2. Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
- CA2.4. Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.
- CA2.5. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.
- CA2.6. Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica.
- CA2.8. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
- CA2.9. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
- CA2.11. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

- CA3.1. Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.
- CA3.2. Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
- CA3.3. Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.
- CA3.4. Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
- CA3.5. Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo procedementos establecidos.
- CA3.7. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
- CA3.8. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
- CA3.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

- CA4.1. Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.
- CA4.2. Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
- CA4.3. Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.



- CA4.4. Identifícanse os puntos clave no proceso de elaboración.
- CA4.5. Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.
- CA4.7. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
- CA4.8. Valoráronse os resultados finais e identifícanse as medidas de corrección.
- CA4.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

- CA5.2. Identifícanse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.
- CA5.3. Distingúronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
- CA5.4. Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.
- CA5.5. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
- CA5.6. Valoráronse os resultados finais e identifícanse as medidas de corrección.
- CA5.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

\*RA6. Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.

- CA6.2. Distingúronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
- CA6.3. Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.
- CA6.4. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
- CA6.5. Valoráronse os resultados finais e identifícanse as medidas de corrección.
- CA6.7. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

\*RA7. Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.

- CA7.3. Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.
- CA7.6. Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.
- CA7.7. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.
- CA7.8. Valoráronse os resultados finais e identifícanse as medidas de corrección.
- CA7.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental

Criterios de cualificación

Realizaremos (para os contidos conceptuais fundamentalmente) probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diversos tipos: test, preguntas breves, casos prácticos..., e todos aqueles aspectos conceptuais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas, sempre e cando a nota sexa mínimo un 5; a que nos dará a cualificación final neste apartado. Suporán un 30% da cualificación final do módulo.

As actividades en taller, casos prácticos, diferentes elaboracións tanto a nivel individual e/ou en grupo servirannos para avaliar as técnicas e destrezas; prácticas individuais e grupais nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedimentais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Suporán un 40% da cualificación do módulo.

Formarán parte da cualificación ademais a presentación e o interese/traballo en equipo (cualificacións cualitativas e que formarán parte da avaliación de actitudes). Valorarase a puntualidade, á asistencia ás clases, unha actitude de respecto tanto de cara ao profesorado coma os compañeiros/as, receptividade, así como a iniciativa, o interese, a presentación axeitada dos distintos materiais solicitados, a participación e o traballo en equipo dos alumnos/as, a uniformidade e coidado da imaxe persoal, e todos aqueles aspectos actitudinais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Dado o carácter fundamentalmente práctico do módulo, e dicir que en ningún caso superarán a avaliación aqueles alumnos/as que a súa cualificación neste apartado sexa negativa ou inferior a 5. Suporán un 30 % da cualificación final do módulo.

A nota da avaliación positiva será a suma dos tres apartados avaliados, sempre e cando cada un deles sexa como mínimo un 5. En caso contrario a nota será un 4 ata que recupere o apartado con avaliación negativa.



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

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

Este é un módulo de 2º curso, e no suposto de que un alumno o suspendan na 2ª av. non poderá acceder á FCT no período ordinario por ter o módulo pendente.

O alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, facendoselle entrega dun informe de avaliación individualizado. (MD75.AVA.01 do procedemento de Avaliación PR.75.AVA.01) así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, que será na avaliación final de módulos en xuño, en caso de superalo poderá acceder a FCT que será realizada no próximo curso.

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

RESOLUCIÓN do 3 de agosto de 2017, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2017/2018

Cuarto. Perda do dereito á avaliación continua

3. O alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua nun determinado módulo terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde do 12 de xullo de 2011. A cualificación obtida na dita proba consignarase na avaliación final de módulos do curso correspondente.

O proceso extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:

Nunha parte práctica de execución de determinadas elaboracións correspondentes ca materia impartida no módulo. E nunha parte teórica conceptual de todo os contidos do módulo.

En cada unha das partes terá que superar a nota mínima de 5, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, nin de gardar parte aprobada se fose o caso.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta tal e como establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011: O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no NOF do centro, e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4. O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións.

O alumnado que perda o dereito a avaliación continua, dende ese momento, NON poderá entregar as tarefas realizadas na clase NIN realizar probas obxectivas que sirvan para a súa cualificación nas diferentes avaliacións parciais. Tan só pode ser avaliado nunha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente.

Atendendo as circunstancias anteriormente mencionadas, e para acadar un criterio claro e homoxéneo á hora de proceder, estableceuse para todos os módulos un máximo dun 10 % para faltas sen xustificación, ampliando dita porcentaxe un máximo dun 5% con xustificación. En todo caso un alumno ou alumna para cada módulo que curse non poderá ter máis do 10% de faltas sen xustificar e un 5% xustificadas, podendo chegar cos dous conceptos ata o 15% no curso académico.

A este respecto e para informar ao alumnado enviarase un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indicárase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumulase un 10% de non asistencias (sen xustificar) con respecto á súa duración total.

Dado a cantidade de horas impartidas o longo do curso neste módulo 150 horas :

-O 6% das faltas, 9 horas (apercebemento)

-PD 10% 15 horas (comunicación de PD)

Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito á avaliación continua.

Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

Para o seguimento mensual da programación farase a través da plataforma, dado que foi un acordo do Departamento; e entregárase unha copia a xefatura de departamento, xa que dito seguimento e revisión deberá constar nas correspondentes actas de departamento.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso. MD.75.PRO.04 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01

## **8. Medidas de atención á diversidade**

### **8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial**

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, no seu artigo 28: *¿Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente¿. Para este módulo pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se completará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.*

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

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades proponendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica. No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propor a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15 De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.



## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-taller-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.

Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.

Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres,...)

Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico e práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sem-pre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Co fin de motivar, e ademais de presentarles ós alumnos algún exemplo real de funcionamento de algunha empresa do sector, prevese realizar visitas a establecementos de acordo cas seguintes características:

- Tipo de establecemento.
- Importancia do mesmo dentro do sector, e tipo de servizos que realiza.
- Dependencias ou distribución funcional.
- Ofertas gastronómicas que ofrecen.

Como posibilidade de empresas a visitar plantéxase o nome unha fábrica de fariñas "Fábrica Hermanos Reyes" de Pontevedra. E unha das fábricas mais modernas tenolxicamente en fariñas.

Esta visita non ten data fixa, levarase a cabo no período de tempo que o equipo docente estime oportuno co fin de organizar as actividades previstas polos diferentes Módulos que compoñen este Ciclo Formativo co fin de acadar o maior proveito posible.

Tamén sería de interese a visita a algunha feira de exposicións do sector. Estas feiras en ocasións teñen carácter bianual, e ademais polo custo en desprazamentos e estancia organizárase, de ser posible, conxuntamente con algún outro Ciclo Formativo para optimizar os recursos.

Charlas sobre alimentación para colectivos específicos: celíacos, diabéticos Neste curso ademais de organizáranse charlas divulgativas no propio centro sobre determinadas intolerancias ou alerxias alimenticias ( enfermidade celíaca, diabetes, etc.) e outra sobre Optimización de recursos na panadería.

E si é posible visitar una empresa do sector como unha industria de confitería.



## 10. Outros apartados

### 10.1) AVALIACIÓN INICIAL

#### A) DATOS DO ALUMNO E SISTEMA DE ACCESO Ó CICLO

No caso de traslado de matrícula , indicar Centro de procedencia e cal foi o motivo .

No caso de ter módulos pendentes , indica cales son

#### B) CUESTIONARIO DE COÑECEMENTOS PREVIOS

1-Define os seguintes termos:

- ¿ Camisar:
- ¿ Emulsionar
- ¿ Crocanti:
- ¿ Escudillar
- ¿ Panizar:
- ¿ Duquesas
- ¿ Praliné
- ¿ Plastón

2-¿Qué diferenza hai entre ¿buñuelos¿ de mazá e ¿buñuelos de viento¿?

3-¿Qué diferenza hai entre as elaboracións: crema fritida e leite fritida?.

4-¿Cánto arroz precisamos para facer arroz con leite para 10 pax.?

5- Nomea tres variantes da crema de manteiga.

6-¿Cómo recuperas unha crema de manteiga que está cortada?.

7-¿Cómo corrixirías unha pasta ¿choux¿ que está moi branda?.

8- Cando un ¿hojaldre¿ solta a graxa na cocción. ¿Cál é o motivo principal?.

9- Si cando sacamos as duquesas do forno están planas, ¿Cál é o motivo?

10- ¿Qué tipo de ¿hojaldre¿ é o máis idóneo milfollas?, ¿por qué?.

11- Elabora e cumprimenta unha ficha: cos ingredientes, preparativos, elaboración e presentación, Torta de crema e chocolate para 8 pax.

### 10.2) BIBLIOGRAFÍA

O libro de referencia para este módulo é postres de restauración, editorial Altamar