

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/10/2019		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/20	

MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO: POSTRES EN RESTAURACIÓN

2º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA

Código: 0028

Duración: 147

PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): Desde el curso 2018/2019 hasta el curso 2022/2023

FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: 10 / 10/2022

ABREVIATURAS: CF: ciclo formativo, RA: resultados de aprendizaje, CE: criterios de evaluación, UT: unidades de trabajo

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

Real Decreto	-Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. (BOE 23-11-2007)
Orden	-ORDEN del 9 de octubre del 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía. (BOJA 27-11-2008)

2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del CF relacionados a continuación:

- Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- 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.
- Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- 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.
- Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- 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.
- Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/10/2019		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 2/20	
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL				

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) 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.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- 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.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/10/2019</p>		
		<p>MD850202</p>		
		<p>Revisión 1</p>	<p>Pág. 3/20</p>	
<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>				

4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

La profesión de cocinero se encuentra en un momento de evolución y cambio debido a diversas causas. Los profesionales de Técnico en Cocina y Gastronomía tendrán que tener en cuenta las siguientes:

Cambio en los hábitos de vida de los consumidores. Además de las implicaciones obvias del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar. Un dato cuantitativo de entre los muchos que apoyan esta argumentación es que en la actualidad el 28% de los españoles come a diario fuera de casa y se espera que para el 2012 esta cifra alcance el 50%.

Al hilo de lo anterior, las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o

«Neorestauración», así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina «de autor».

La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse. Dentro de ésta, destacan los autoclaves, máquinas de vacío, termo resistencias de inmersión y otros. Asimismo, la organización de la producción está variando sustancialmente hacia una mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma. Consecuentemente, los horarios tienden a flexibilizarse.

Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina, más expertos en técnicas específicas, sistemas de producción basados en 4.^a y 5.^a gama y manejo de equipos y herramientas fundamentados en tecnología informática.

Por otro lado, se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.

				UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019		
				Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo			MD850202
				MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			Revisión 1

5. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº HORAS	%NOTA
c)-d) f)-g) l)-s)	b)-c) - j)-s)	RA1 : Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas	UT1: Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración	1ºy 2º	30	1/7 (14,30)
c)-d) f)-g)	b)-c) e)-f) g)-i) j)-o)- p)	RA 2: Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos	UT2: Elaboración de postres a base de frutas	1ºy 2º	16	1/7 (14,30)
c)-d) f)- g) i)-j)- k)-l)	b)-c) e)-f) g)-i) j)-o)- p)	RA 3: Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.	UT3: Elaboración de postres a base de lácteos.	1ºy 2º	16	1/7 (14,30)
c)-d) f)-g) i)-j)- k)- l)	b)-c) e)- f) g)-i) j)-o)- p)	RA 4: Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	UT4: Elaboración de postres fritos y de sartén.	1º y 2º	16	1/7 (14,30)
c)-d) f)-g) i)-j)- k)-l)- n)	b)- c) e)- f) g)-i) j)-o)- p)	RA 5: Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas	UT5: Elaboración de helados y sorbetes.	1ºy 2º	23	1/7 (14,30)
c)-d) f)-g) i)-j)- k)-l)- n)	b)-c) e)-f) g)-i) j)-o)- p)	RA6 : Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	UT6: Elaboración de semifríos.	1º y 2º	23	1/7 (14,30)
o)-p) q)-s) t)	f)- k)- n)-q)- r)	RA7 :. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería justificando la estética del producto final.	UT7: Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería	1º y 2º	23	1/7 (14,30)
TOTAL					147	100%

				UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019	
				Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo	MD850202	

MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL/SEMIPRESENCIAL/ONLINE

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: POSTRES EN RESTAURACIÓN UNIDAD TRABAJO 1.- Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración	
1. TEMPORALIZACIÓN: 30 HORAS	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) 1.- Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción. b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción. c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc. d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo. e) Se han identificado y relacionado las necesidades de conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería en función de su naturaleza. f) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos. g) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	4. CONTENIDOS (Orden) Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración: - Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones. - Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación. - Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración. - Conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería. - Identificación de necesidades en función de su naturaleza hasta su uso o consumo.
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Todos los CE tendrán el mismo peso o valor. - Los instrumentos de calificación en esta UT serán: a) Tareas y ejercicios teórico prácticos b) Trabajos de ampliación, investigación c) Fichas técnicas El apartado observación, tareas y trabajos será valorado a través de rúbricas. Los exámenes dispondrán de una plantilla de corrección. Para la corrección de las fichas técnicas se contará con una rúbrica.	

				UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019	
				Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo	MD850202	
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL/SEMIPRESENCIAL/ONLINE						

MÓDULO: POSTRES EN RESTAURACIÓN UNIDAD TRABAJO 2.- Elaboración de postres a base de frutas	
1. TEMPORALIZACIÓN: 16 HORAS	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) 2.- Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación. b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración. e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	4. CONTENIDOS (Orden) Elaboración de postres a base de frutas: - Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación. - Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Todos los CE tendrán el mismo peso o valor. -Los instrumentos de calificación en esta UT serán: a) Tareas y ejercicios teórico prácticos b) Trabajos de ampliación, investigación c) Fichas técnicas El apartado observación, tareas y trabajos será valorado a través de rubricas. Los exámenes dispondrán de una plantilla de corrección. Para la corrección de las fichas técnicas se contará con una rúbrica.	

				UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019	
				Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo	MD850202	

MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL/SEMIPRESENCIAL/ONLINE

MÓDULO: POSTRES EN RESTAURACIÓN UNIDAD TRABAJO 3 :Elaboración de postres a base de lácteos	
1.TEMPORALIZACIÓN: 16 HORAS	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) 3.Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base lácteos. b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración. e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	4.CONTENIDOS (Orden) - Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación. - Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Todos los CE tendrán el mismo peso o valor. -Los instrumentos de calificación en esta UT serán: a)Tareas y ejercicios teórico prácticos b) Trabajos de ampliación, investigación c) Fichas técnicas El apartado observación, tareas y trabajos será valorado a través de rubricas. Los exámenes dispondrán de una plantilla de corrección. Para la corrección de las fichas técnicas se contará con una rúbrica.	

				UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019	
				Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo	MD850202	
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL/SEMIPRESENCIAL/ONLINE						

MÓDULO: POSTRES EN RESTAURACIÓN UNIDAD TRABAJO 4: Elaboración de postres fritos y de sartén	
1. TEMPORALIZACIÓN: 16 HORAS	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) 4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden) a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén. b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración. e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	4. CONTENIDOS (Orden) - Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación. - Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.
5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Todos los CE tendrán el mismo peso o valor. -Los instrumentos de calificación en esta UT serán: a) Tareas y ejercicios teórico prácticos b) Trabajos de ampliación, investigación c) Fichas técnicas El apartado observación, tareas y trabajos será valorado a través de rubricas. Los exámenes dispondrán de una plantilla de corrección. Para la corrección de las fichas técnicas se contará con una rúbrica.	



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo



MÓDULO: POSTRES EN RESTAURACIÓN
UNIDAD TRABAJO 5: Elaboración de helados y sorbetes

1. TEMPORALIZACIÓN: 23 HORAS

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.
- b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes y verificado su disponibilidad.
- c) Se han reconocido útiles, herramientas y equipos necesarios para la elaboración de helados y sorbetes.
- d) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- e) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

4. CONTENIDOS (Orden)

- Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones. y conservación.
- Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de helados y sorbetes.
- Útiles y herramientas específicos. Descripción, clasificación, ubicación y procedimientos de uso y mantenimiento.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes.
- Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos.
- Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Todos los CE tendrán el mismo peso o valor.

-Los instrumentos de calificación en esta UT serán:

- a) Tareas y ejercicios teórico prácticos
- b) Trabajos de ampliación, investigación
- c) Fichas técnicas

El apartado observación, tareas y trabajos será valorado a través de rúbricas.

Los exámenes dispondrán de una plantilla de corrección.

Para la corrección de las fichas técnicas se contará con una rúbrica.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo



MÓDULO: POSTRES EN RESTAURACIÓN
UNIDAD TRABAJO 6: Elaboración de semifríos.

1.TEMPORALIZACIÓN: 23 HORAS

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.
- b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4.CONTENIDOS (Orden)

- Semifríos. Descripción, características, tipos, aplicaciones y conservación.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
 - Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.
 - Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos.
- Control y valoración de resultados.
Medidas correctoras
- Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:
- Decoración y presentación de postres emplatados.
- Normas y evaluación de combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
 - Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados.
- Medidas correctoras.
- Criterios de conservación.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Todos los CE tendrán el mismo peso o valor.

-Los instrumentos de calificación en esta UT serán:

- a) Tareas y ejercicios teórico prácticos
- b) Trabajos de ampliación, investigación
- c) Fichas técnicas

El apartado observación, tareas y trabajos será valorado a través de rubricas.

Los exámenes dispondrán de una plantilla de corrección.

Para la corrección de las fichas técnicas se contará con una rúbrica.



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo



MÓDULO: POSTRES EN RESTAURACIÓN

UNIDAD TRABAJO 7: Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

1. TEMPORALIZACIÓN: 23 HORAS

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

6. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería justificando la estética del producto final.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

- Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.
- Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.
- Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.
- Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. CONTENIDOS (Orden)

- Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y evaluación de combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.
- Criterios de conservación.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Todos los CE tendrán el mismo peso o valor.

-Los instrumentos de calificación en esta UT serán:

- Tareas y ejercicios teórico prácticos
- Trabajos de ampliación, investigación
- Fichas técnicas

El apartado observación, tareas y trabajos será valorado a través de rubricas.

Los exámenes dispondrán de una plantilla de corrección.

Para la corrección de las fichas técnicas se contará con una rúbrica.



7. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

1. Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
2. Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
3. Educación para la igualdad en ambos sexos.
4. Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
5. Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva. Además, en este curso académico, se hará especial hincapié en el fomento de hábitos de salud preventivos relacionados con el COVID-19 relacionados con la gestión de la empresa así como en el fomento de la actitud emprendedora.
6. Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
7. Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
8. Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
9. Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
10. Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.

Se concretarán en la Programación de Aula.

8. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LINEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.

8.1 ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de producción y servicio en cocina.

La producción y servicio en cocina incluye aspectos como:

- Aplicación de técnicas culinarias tradicionales y avanzadas.
- Programación de actividades.
- La elaboración de diferentes platos culinarios.
- La elaboración de productos culinarios específicos.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Ejecutar la elaboración de los productos culinarios.
 - Realizar o supervisar las actividades propias del desarrollo de los servicios en cocina.
- Ejecutar la terminación, presentación y decoración de los productos culinarios.

8.2 LINEAS DE ACTUACION EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La organización de los procesos productivos y las fases de la producción y el servicio en cocina con diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.

Utilización de técnicas culinarias avanzadas con aplicación de las nuevas tecnologías.

- La preparación de elaboraciones culinarias territoriales e internacionales.



9. METODOLOGÍA

Las decisiones que debemos adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UT tendrán en cuenta:

1. Los aprendizajes derivados de los CE pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar. Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:

- Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...
- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...
 - Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...)

2.-Estrategias de enseñanza-aprendizaje.

La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje.



planteadas, así como su cumplimentación.

3. Tipos de actividades. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:

Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.

Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.

Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y, en el caso de las complementarias, con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).

Actividades individuales y en grupo.

Con carácter general, se establece que en la formación on-line las entregas de las tareas se harán a través de la plataforma educativa y se utilizarán por parte del profesorado recursos tales como cuestionarios on-line, realización de vídeos, infografías etc. que ayuden a la comprensión del módulo. Se dará protagonismo también a la actividad en foros y a materiales elaborados por el propio alumnado.

4.- Espacios:

Aula polivalente ,Taller de panadería y repostería y Almacén y la plataforma educativa Google Classroom.



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y
cofinanciado por el Fondo Social Europeo



10. EVALUACIÓN

10.1. CONSIDERACIONES GENERALES

- La evaluación se realiza teniendo en cuenta los RA y los CE, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo y establecidos en la normativa.
- Es una evaluación continua. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas.
- No se pueden poner mínimos en la nota de un instrumento de evaluación (por ejemplo, un mínimo de 3 en el examen para hacer media con trabajos, ejercicios de clase...).
- Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados CE a dicho alumno/a en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados CE que no vuelvan a ser evaluados durante el curso.
- En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el **periodo de recuperación/mejora de la calificación**, previo a la evaluación final: entre la 2ª evaluación parcial y la final.

10.2 INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para poder aplicar correctamente los CE asociados a cada RA. Se diseñan diversos instrumentos y el peso de la calificación se reparte, sin que se de relevancia excesiva a unos sobre otros, para favorecer la evaluación continua.
- Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar y medir los aprendizajes se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE. Usaremos:
 - Para observación: fichas de observación...
 - Para tareas: plantillas de corrección o rúbricas, fichas de autoevaluación/coevaluación...
 - Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...
 - Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.
- Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.
- Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.
- Todos los documentos, incluidos los instrumentos, utilizados en el proceso de evaluación del alumno/a estarán a disposición del mismo o de sus representantes legales en caso de minoría de edad. Se facilitará copia de los mismos si los solicita el alumno/a o sus representantes legales en caso de minoría de edad.

10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

1. Todas las UT/RA tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 5.
2. Todos los CE tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 6.
3. La calificación del MP será la media aritmética (según programación) de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
4. Para superar el MP el alumno/a deberá alcanzar todos los RA asociados al módulo, cada uno con una calificación igual o superior a 5, entendida para cada RA como evidencia de la adquisición del mismo.
5. Para superar un RA se hará la media aritmética (según programación) de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
6. En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
7. En el periodo ordinario de evaluación los criterios de calificación se establecerán para cada UT/RA ligados a los instrumentos de evaluación utilizados. Ej.: Observación, tareas y trabajos (X%),



Exámenes (X%).

8. No se puede incluir % de actitud (competencias personales y sociales) de manera independiente con un peso en la nota global. Pueden valorarse en los distintos instrumentos de evaluación.

9. Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del MP que será la que aparecerá como nota de evaluación final.

10. En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del MP que aparecerá como nota de evaluación final.

11. La nota trimestral será la media aritmética (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media aritmética (según programación) de todas las UT/RA.

12. Las notas trimestrales y finales se redondean.

13. En aquellos MMPP que tengan un carácter de progresividad en los aprendizajes, la adquisición de RA que impliquen necesariamente la adquisición de RA anteriores, supondrá que dichos RA anteriores han sido adquiridos aun si dichos RA no fueron adquiridos en su momento. Cuando se dé esta circunstancia para ciertos RA, será recogida en la programación.

14. Los módulos de Libre Configuración de 2º se evalúan de forma independiente en el primer y segundo trimestre y aparecen en Séneca con una calificación individual como un módulo más en cada trimestre. En la evaluación final, la calificación de la libre configuración supondrá un 15% de la calificación del módulo al que va asociada.

11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

1. Se recogerán en la Programación de Aula durante el periodo ordinario de evaluación las actividades de apoyo dirigidas a ayudar a los alumnos/as que necesiten de medidas encaminadas a facilitarles el logro de determinados RA.

2. Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstas para el periodo de recuperación y mejora se recogerán específicamente en el Plan individualizado de Recuperación/mejora.

3. Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:

-RA y CE no superados/ mejorables.

-Plan de trabajo.

-Momentos e instrumentos de evaluación.

-Criterios de calificación.

-Horario y calendario

-Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y
cofinanciado por el Fondo Social Europeo



12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

-Para los alumnos que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc. Se recogerán en la Programación de Aula.

-Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.

-En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación curricular no significativa o de acceso al currículum: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

12. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

-Apuntes facilitados por el profesor

- Manuales:

Armendáriz Sanz, José Luís y Carrero Casarrubios, M^a del Pilar: Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina. Editorial Paraninfo. 2013.

Carme Picas, Anna Vigata. Técnicas de Pastelería, Panadería y Conservación de Alimentos. Editorial Síntesis. Madrid, 1997.

- Gallego, José Felipe/ Peyrotón Melendo, R. Diccionario de Hostelería. Editorial Paraninfo.

García Fernández, Manuel: Postres en Restauración. Editorial Sintesis, Madrid 2015.

- Humanes Carrasco, Juan Pablo: Pastelería y Panadería. Interamericana.McGraw-Hill. Madrid.1994.

- Madrid Vicente, A.: Confitería y Pastelería. Manual de Formación. AMV Ediciones. Madrid 1999

-Fichas técnicas facilitadas por el profesor

-Libros técnicos(de consulta opcional):

- Gutiérrez, X. y Hegar/Monsa: Tratado del Chocolate. RB Editores. Bilbao 1996.

- Hermé, Pierre. Larousse de los Postres. Spes Editorial. Barcelona 2002.

- Los secretos del helado. El helado sin secretos de Ángelo Corvitto. Grupo Vilbo.

-Webs:



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo



www.cacao-barry.com
www.pasteleria.com
www.sosa.com

- **Blogs:**

Entre fogones y artilugios
www.pasteleria.com/blog

- **Material audiovisual:**

Mildred Pierce, de Tood Haynes. EEUU: 2011

No es tan fácil, de Nancy Meyers. EEUU. 2009

Chocolat, de Lasse Hallström. Alemania 2000

Deliciosa Martha, de Sandra Nettelbeck. Alemania 2001

Charlie y la fábrica del chocolate, de Tim Burton. Alemania 2005

Sin reservas, de Scott Hicks. EEUU 2007

-Pizarra

-Cañón y ordenador

-Plataformas digitales

-Etc...

13. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

-Se proponen para este módulo las siguientes:

-ACTIVIDAD	-RA o CE	-INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
-Actividades Extraescolares: Elaboración de Postres para el servicio de comedor y/o familiar Salidas y visitas a empresas relacionadas con el sector.	-En estas actividades se considerarán todos los RA del módulo, así como los contenidos transversales, excepto el 8 y 9.	

Se aprobarán en reunión de Equipo Docente y de Departamento a principios de cada curso escolar. Algunas de las actividades extraescolares y complementarias pueden quedar suprimidas. Sólo podrán realizarse aquellas actividades extraescolares y complementarias que puedan desarrollarse garantizando las medidas de seguridad e higiene.



Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo



14. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, que forma parte del Proyecto Funcional, tendrá una vigencia de 4 años desde su elaboración. No obstante lo anterior, anualmente y antes del 31 de octubre, las programaciones podrán ser revisadas y modificadas si procede.

Cada trimestre se revisará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.

En la Memoria Final se recogerán las variaciones para el curso siguiente.