

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 1/35	

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO: PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1º CFGM TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

Código: 0026

Duración: 224 horas

PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): Desde el curso 2023/24 hasta el curso 2026/27

FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: Octubre 2023

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

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas, hace necesario que, al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación, enunciados en el artículo 3 de la Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, contribuyendo a alcanzar este módulo más directamente los señalados en **negrita**.

De conformidad con lo establecido en **el artículo 9 del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería** y se fijan sus enseñanzas mínimas, los **objetivos generales** que persigue el módulo son:

- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias, para verificar su calidad.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 2/35	

k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.

l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias, para prepararlos y mantenerlos.

m) Analizar la documentación asociadas a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.

ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.

o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.

p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

s) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

Con la programación de este módulo vamos a contribuir a desarrollar principalmente las competencias profesionales, personales y sociales que aparecen reguladas por el artículo 5 del Real Decreto 1399/2005.

c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.

d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería controlando las operaciones según el manual de procedimientos.

f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.

i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 3/35	

- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- k) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva
- ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
- o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
- p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización
- q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

Los profesionales de Panadería, Pastelería y Confitería tendrán que tener en cuenta:

1. Este perfil profesional, incluido en el sector productivo, señala una evolución ascendente en la automatización de los procesos de la fabricación y una innovación tecnológica y productiva como uno de los principales factores estratégicos de competitividad, asumiendo funciones de calidad, mantenimiento de primer nivel, prevención de riesgos laborales y medio ambiente.
2. Asimismo, el alto porcentaje de obradores o empresas pequeñas de carácter familiar existente en el sector, incrementa la necesidad de la intervención de este profesional en funciones de comercio y administración de la pequeña empresa.
3. El mercado del pan tradicional se viene reduciendo de manera progresiva en las últimas décadas, aunque los panes de mayor valor añadido, especialmente los artesanales, crecen con

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 4/35	

fuerza, de ahí que la formación profesional del futuro panadero debería incidir en el desarrollo de las competencias que le permita mantener consumidores fieles al producto y atraer, con el desarrollo de especialidades funcionales e innovadoras, al sector de la población que ve en el consumo del pan una amenaza (sobrepeso y obesidad). Además, estos hechos están enlazados con un cambio en las costumbres y modo de vida relacionado con los hábitos de compra y miembros de la unidad familiar en cada hogar.

4. El desarrollo del mercado de galletas, bollería y afines experimenta un incremento mayor en valor añadido que en volumen, lo que implica que los productos de mayor sofisticación son los que están siendo más demandados.

5. En cuanto a la profesión de pastelero, se ve cada vez más ligada a la preocupación por una dieta sana y a la producción artesanal, incluyendo las necesidades alimenticias especiales de diversos colectivos (celiacos, alergias alimentarias y otros). Una fuente de empleo creciente para esta ocupación es la hostelería, con una demanda notable en hoteles de calidad y restaurantes tradicionales.

1. Finalmente, las estructuras organizativas se dirigen hacia la toma de decisiones descentralizadas y a las relaciones funcionales del trabajo en equipo, a la rotación de puestos y al establecimiento de canales de participación, cuando proceda.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 5/35	

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

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje) Parciales y Unidades de Trabajo	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS	Nº HORAS	% NOTA
C	C H I J K	RA 1: Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas 1º PARCIAL UT. 2 Operaciones previas básicas	a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.	Observación directa y prueba objetiva	9 h.	5 %
			b) Se han interpretado los documentos relacionados con las necesidades para la producción en pastelería y repostería.	Observación directa y prueba objetiva		
			c) Se ha realizado la solicitud y trasladado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos	Observación directa e indirecta		
			d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.	Observación directa y prueba objetiva		
			e) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción.	Observación directa		
			f) Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.	Observación directa		
			g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Observación directa		
A B D H I	A B H I J K	RA 2: Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos. 1º PARCIAL UT. 1 Puesta a punto de equipos	a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería.	Prueba escrita	10 h.	5 %
			b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.	Observación directa		
			c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.	Observación directa Prueba práctica		
			d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.	Observación directa		
			e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.	Observación directa		
			Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.	Observación directa		
			g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.	Observación directa		
			h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Observación directa		

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 6/35	
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL				

G K	E H I J K	RA 3: Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. 1º PARCIAL 2º PARCIAL 3º PARCIAL UT. 3 Operaciones básicas.	a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.	Observación directa	100 h. 1º PAR 30 h. 2º PAR 32 h. 3º PAR 38 h.	20%
			b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.	Observación directa		
			c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.	Observación directa		
			d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.	Observación directa		
			e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	Observación directa		
			f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Observación directa		
J K	E H I J K	RA 4: Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas. 1º PARCIAL UT. 7 Masas batidas 2º PARCIAL UT. 6 Masas y pastas (básicas, azucaradas y escaldadas) UT. 8 Masas de bollería UT. 9 Masas de bollería hojaldrada 3º PARCIAL UT. 10 Hojaldres UT. 11 Pastelería y repostería andaluza	a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas.	Observación directa	80 h. 1º PAR UT.7 15h 2º PAR UT. 6 12h UT. 8 11 h UT. 9 10h 3º PAR UT. 10 20h UT.11 12h	35%
			b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas	Prueba objetiva		
			c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.	Observación directa		
			d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.	Observación directa y prueba objetiva		
			e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.	Observación directa		
			f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.	Observación directa		
			g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	Observación directa y prueba objetiva		
			h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.	Observación directa y prueba objetiva		
			i) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.	Observación directa y prueba objetiva		
			j) Se han elaborado los productos populares de pastelería y repostería de Andalucía.	Observación directa		
			k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas	Observación directa		
			l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.	Observación directa		
			m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.	Observación directa y prueba objetiva		
			n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Observación directa		
J K	E H I	RA 5: Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras	a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.	Prueba objetiva		
			b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc	Prueba objetiva		

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019			
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202
		Revisión 1	Pág. 7/35		

J K	<p>elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.</p> <p>1º PARCIAL UT. 12 Jarabes</p> <p>2º PARCIAL UT. 13 Coberturas de chocolate UT 14. Cubiertas, cremas y rellenos</p>			<p>15 h</p> <p>1º PAR UT.12 4h</p> <p>2º PAR UT. 13 4h</p> <p>3º PAR UT. 14 7h</p>	20%
		c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.	Observación directa e indirecta		
		d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.	Observación directa y prueba objetiva		
		e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	Observación directa		
		f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.	Observación directa y prueba objetiva		
		g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.	Observación directa y prueba objetiva		
		h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.	Observación directa		
		i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	Observación directa		
	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Observación directa y prueba objetiva			
F F H I J K	<p>RA 6: Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.</p> <p>1º PARCIAL</p> <p>2º PARCIAL</p> <p>3º PARCIAL</p> <p>UT. 15 Decoraciones.</p>	a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.	Prueba objetiva	<p>10</p> <p>1º PARCIAL</p> <p>3 h</p> <p>2º PARCIAL</p> <p>3 h</p> <p>3º PARCIAL</p> <p>4 h</p>	15 %
		b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto	Observación indirecta		
		c) Se ha identificado el proceso de utilización, regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo precisen.	Observación directa		
		d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.	Observación directa		
		e) Se ha elegido el diseño básico o personal.	Observación directa		
		f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.	Observación directa y prueba objetiva		
		g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.			
		h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.			
		i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.			
		j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.			

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 8/35	

		TOTAL	224 h	100%
	PRIMER PARCIAL (RA 1 5% + RA2 5% + RA3 5% + RA4 10% + RA5 5%)		76	30%
	SEGUNDO PARCIAL (RA3 10% + RA4 25% + RA5 10%)		79	45%
	TERCER PARCIAL (RA3 5% + RA4 25% + RA5 10%)		69	25%
	<p>OG=Objetivos generales. CPPS=Competencias profesionales, personales y sociales. En las columnas OG, CPPS y RA, el número o letra se corresponde con la Orden. El profesorado identificará los OG y CPPS que estén directamente relacionados con el RA. Pueden ser todos los que en la Orden se relacionan con el módulo o alguno/os de ellos (ver puntos 2 y 3 de esta programación). Insertar tantas filas como sean necesarias para completar los RA. La determinación de las UT debe realizarse tras un análisis previo del módulo profesional. La asociación de UT con RA, en función de las características del RA y tras valorar su peso formativo, puede ser: Una UT por cada RA. Varias UT por cada RA. Otros (Debe ser visado por el Equipo Directivo). Peso de las UT: las UT pueden tener el mismo peso o valor (la nota trimestral/final será la media aritmética) o no (la nota trimestral/final será la media ponderada)</p>			

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: PBPR	
UNIDAD TRABAJO: 1. PUESTA A PUNTO DE EQUIPOS.	
1.TEMPORALIZACIÓN: 14 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA 2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería.	- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.
b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.	- Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.
c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.	- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos. Fundamentos y características. Dispositivos de seguridad.
d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	-Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 9/35	

<p>f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.</p> <p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	- Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras.
--	--

<p>g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.</p> <p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	- Eliminación de residuos.
--	----------------------------

<p>g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.</p> <p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	- Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados.
--	--

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Observación diaria, actividades, trabajos: 65 %; Exámenes 35 %; valores y actitudes en relación al módulo, por su transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico.

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 10/ 35	

**MÓDULO: PBPR
UNIDAD TRABAJO 2 : OPERACIONES PREVIAS BÁSICAS**

1.TEMPORALIZACIÓN: 9 horas

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

RA 1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

4.CONTENIDOS (Orden)

a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- Materias primas en pastelería y repostería. Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.

a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.

Productos alternativos. Características y aplicaciones.

a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.

- Presentaciones comerciales y etiquetados de productos de pastelería y repostería.

b) Se han interpretado los documentos relacionados con las necesidades para la producción en pastelería y repostería.
c) Se ha realizado la solicitud y trasladado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos.

- Documentos relacionados con la producción en pastelería y repostería. Fichas técnicas de producción y otros documentos.

a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.
c) Se ha realizado la solicitud y trasladado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos.
d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
e) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción.
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas en pastelería y repostería.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 11/35	

f) Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.

- Regeneración de materias primas en pastelería y repostería.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Observación diaria, actividades, trabajos: 65 %; Exámenes 35 %; valores y actitudes en relación al módulo, por su transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico.

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.

MÓDULO: PBPR UNIDAD TRABAJO 3: OPERACIONES BÁSICAS.

1. TEMPORALIZACIÓN: 100 h. PRIMER PARCIAL 30 h. SEGUNDO PARCIAL 32 h. TERCER PARCIAL 38 h.

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

RA 3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

Transversal a todos los criterios de evaluación

a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.

b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionadas con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.

f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. CONTENIDOS (Orden)

- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.

- Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras.

- Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes.

- Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 12/ 35	

<p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</p>	- Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería y repostería.
<p>d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</p>	- Encamisado y adecuación de moldes y latas.
<p>d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	- Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles.
<p>b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.</p> <p>e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</p>	- Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.

<p>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</p> <p>Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.</p> <p>CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:</p> <p>Observación diaria, actividades, trabajos: 65 %; Exámenes 35 %; valores y actitudes en relación al módulo, por su transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico.</p> <p>El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.</p>
--

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 13/ 35	

MÓDULO: PBPR UNIDAD TRABAJO 6: MASAS Y PASTAS (BÁSICAS, AZUCARADAS Y ESCALDADAS).	
1. TEMPORALIZACIÓN: 10 horas	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA 4: Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4. CONTENIDOS (Orden)
a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas. c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.	- Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones.
b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas. d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas. e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes. f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar. g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas. i) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener. k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas. l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío. m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas. Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	- Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas.
e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes. f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar. l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.	- Masas azucaradas: pastas de manga y pastas secas. Fundamento y proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 14/ 35	

m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.	
<p>f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.</p> <p>i) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.</p> <p>k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.</p> <p>l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.</p> <p>m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p>e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</p>	<p>- Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados.</p>
<p>f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>d) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</p>	<p>- Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.</p>
<p>h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.</p> <p>k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas.</p> <p>m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>- Principales elaboraciones con masas escaldadas. Control y valoración de resultados.</p>

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 15/ 35	

--	--

<p>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</p> <p>Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.</p> <p>CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:</p> <p>Observación diaria, actividades, trabajos: 65 %; Exámenes 35 %; valores y actitudes en relación al módulo, por su transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico.</p> <p>El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.</p>

MÓDULO: PBPR UNIDAD TRABAJO 7: MASAS BATIDAS	
1. TEMPORALIZACIÓN: 15 horas	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)	
RA 4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4. CONTENIDOS (Orden)
d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas. e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.	- Masas batidas o esponjadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas batidas o esponjadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.
b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas. f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar. g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas. i) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener. k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas. l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.	- Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas. Control y valoración de resultados.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 16/ 35	

- m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.
- n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Observación diaria, actividades, trabajos: 65 %; Exámenes 35 %; valores y actitudes en relación al módulo, por su transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico.

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.

MÓDULO: PBPR UNIDAD TRABAJO 8: MASAS DE BOLLERÍA

1. TEMPORALIZACIÓN: 11 horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

RA 4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.

3. CRITERIOS DE EVALUACION (Orden)

4. CONTENIDOS (Orden)

d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.

e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.

- Masas fermentadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 17/ 35	

- b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.
- f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.
- k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.
- l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.
- m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.
- n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- Principales elaboraciones con masas fermentadas. Control y valoración de resultados.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Observación diaria, actividades, trabajos: 65 %; Exámenes 35 %; valores y actitudes en relación al módulo, por su transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico.

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.

MÓDULO: PBPR

UNIDAD TRABAJO 9 MASAS DE BOLLERÍA HOJALDRADA

1. TEMPORALIZACIÓN: 10 horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

RA 4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.

3. CRITERIOS DE EVALUACION (Orden)

4. CONTENIDOS (Orden)

- d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.
- e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.

- Masas fermentadas hojaldradas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 18/ 35	

<p>b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.</p> <p>f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.</p> <p>k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.</p> <p>l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.</p> <p>m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>- Principales elaboraciones con masas de bollería hojaldrada. Control y valoración de resultados.</p>
---	--

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

<p>Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.</p> <p>CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:</p> <p>Observación diaria, actividades, trabajos: 65 %; Exámenes 35 %; valores y actitudes en relación al módulo, por su transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico.</p> <p>El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.</p>
--

MÓDULO: PBPR UNIDAD TRABAJO 10: HOJALDRES	
1.TEMPORALIZACIÓN: 20 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)	
RA 4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.	
3.CRITERIOS DE EVALUACION (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
<p>d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.</p> <p>e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</p>	<p>- Masas hojaldradas: fundamentos y proceso de elaboración del hojaldre. Tipos de hojaldre y formulaciones. Puntos clave en la elaboración.</p>

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 19/ 35	

<p>b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.</p> <p>f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.</p> <p>k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.</p> <p>l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.</p> <p>m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>- Principales elaboraciones con masas hojaldradas. Control y valoración de resultados.</p>
---	---

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Observación diaria, actividades, trabajos: 65 %; Exámenes 35 %; valores y actitudes en relación al módulo, por su transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico.

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.

MÓDULO: PBPR UNIDAD TRABAJO 11: PASTERÍA Y REPOSTERÍA ANDALUZA	
1.TEMPORALIZACIÓN: 12 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)	
RA 4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes	

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 20/ 35	

<p>f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.</p> <p>j) Se han elaborado los productos populares de pastelería y repostería de Andalucía.</p> <p>k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.</p> <p>n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>- Elaboraciones de productos populares de pastelería y repostería andaluces.</p>
<p>e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes</p> <p>f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.</p> <p>j) Se han elaborado los productos populares de pastelería y repostería de Andalucía.</p> <p>k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.</p> <p>n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>- Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados.</p>
<p>m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>-Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería.</p>

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Observación diaria, actividades, trabajos: 65 %; Exámenes 35 %; valores y actitudes en relación al módulo, por su transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico.

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 21/35	

MÓDULO: PBPR

UNIDAD TRABAJO 12: JARABES

1. TEMPORALIZACIÓN: 3 horas

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

RA 5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

4. CONTENIDOS (Orden)

a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.
 b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.
 c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.
 d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.
 e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

- Jarabes. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.

f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.
 g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
 h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.
 i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
 j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 22/ 35	

Observación diaria, actividades, trabajos: 65 %; Exámenes 35 %; valores y actitudes en relación al módulo, por su transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico.

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.

MÓDULO: PBPR

UNIDAD TRABAJO 13: COBERTURAS DE CHOCOLATE

1. TEMPORALIZACIÓN: 3

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

RA 5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

3. CRITERIOS DE EVALUACION (Orden)

4. CONTENIDOS (Orden)

a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.

- Coberturas de chocolate. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.

b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.

c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.

d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.

Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.

g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.

h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.

i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. Fundido, atemperado, enfriado y acondicionado/conservación.

Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 23/ 35	

Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Observación diaria, actividades, trabajos: 65 %; Exámenes 35 %; valores y actitudes en relación al módulo, por su transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico.

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.

MÓDULO: PBPR UNIDAD TRABAJO 14: CUBIERTAS, CREMAS Y RELLENOS	
1. TEMPORALIZACIÓN: 6	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)	
RA 5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	
3. CRITERIOS DE EVALUACION (Orden)	4. CONTENIDOS (Orden)
a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones. b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc. c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto. d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes. e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	-Cremas con huevo y cremas batidas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes. g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones. h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección. i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 24/ 35	

<p>a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.</p> <p>b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.</p> <p>c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.</p> <p>d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p>	<p>- Rellenos dulces y salados. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.</p>
<p>f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.</p> <p>g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.</p> <p>h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.</p>
<p>a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.</p> <p>b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.</p> <p>c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.</p> <p>d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p>	<p>- Cubiertas y preparados a base de frutas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.</p>

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 25/35	

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: Observación diaria, actividades, trabajos: 65 %; Exámenes 35 %; valores y actitudes en relación al módulo, por su transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico. El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.
--

MÓDULO: PBPR UNIDAD TRABAJO 15: DECORACIONES	
1.TEMPORALIZACIÓN: 10 horas PRIMER PARCIAL 2 h SEGUNDO PARCIAL 4 h TERCER PARCIAL 4 h	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) RA 6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.	- Normas y combinaciones básicas.
e) Se ha elegido el diseño básico o personal.	- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.	- Tendencias actuales.
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	- Manejo de útiles y materiales específicos de decoración.
b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabado de productos de pastelería y repostería. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 26/ 35	

5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Observación diaria, actividades, trabajos: 65 %; Exámenes 35 %; valores y actitudes en relación al módulo, por su transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico.

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.

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.
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 LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE (Orden)

8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de pastelería y repostería. La elaboración de productos de pastelería y repostería incluye aspectos como:

- Ejecución y control del proceso productivo.
- Control del producto durante el proceso.
- Respuesta ante contingencias y/ o desviaciones del proceso productivo.
- Puesta a punto del lugar de trabajo.
- Manipulaciones previas de materias primas.
- Regeneración, preparación y elaboración de productos.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 27/ 35	

- Terminación presentación.
- Conservación y envasado.
- Mantenimiento de instalaciones.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de pastelería, dulces y salados (masas hojaldradas, masas batidas o esponjadas, masas escaldadas, masas fermentadas, pastas de manga y pastas secas, y productos populares de pastelería y repostería de Andalucía).
- Productos de relleno.
- Elaboración de cubiertas a base de frutas y de chocolate.

8.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

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

- La ejecución de técnicas de cocción.
- La confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- La terminación y decoración de platos y otras presentaciones culinarias.

El desarrollo de los servicios en cocina desde el preservicio a las tareas posteriores a su ejecución.

- Realización de cálculos numéricos para obtener las cantidades necesarias de cada ingrediente.
- Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.
- Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.
- Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección ambiental.
- Cumplimiento de las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales y de las normas de seguridad e higiene.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 28/35	

9. METODOLOGÍA

Para el diseño de la metodología didáctica a emplear deberemos tomar en consideración los siguientes parámetros:

1º Los aprendizajes derivados de los Criterios de Evaluación 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...).

2º 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 con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).
- Actividades individuales y en grupo.

3º Las estrategias de enseñanza-aprendizaje: La Metodología a emplear será diferente en cada momento e irá en función al tipo de contenidos y objetivos que se quieran alcanzar en cada uno de ellos, de modo que conceptos, procedimientos y actitudes se complementen. Para ello utilizaremos las siguientes técnicas metodológicas:

- Método Expositivo: Mediante una exposición teórica del profesor, dando a conocer conceptos, procedimientos y aquellas otras observaciones que estime oportunas. Podrá participar el alumnado, mediante respuestas a preguntas hechas por el profesor aludiendo a experiencias o conocimientos de éstos.
- Método Demostrativo: Demostración práctica del ejercicio por parte del profesor, aclarando los pasos y puntos a importantes del desarrollo, así como las variantes que puedan tener, y atendiendo las dudas del alumnado.
- Método Demostrativo-participativo: Demostración práctica del ejercicio, con colaboración del alumnado, siendo la función del profesor una labor de supervisión; tratándose por tanto de un método donde se aprende haciendo las cosas, de forma experimental o no, pero siempre con ayuda-guía, dando un lugar de participación al alumno, con autonomía relativa y posibilidad de iniciativa.
- Método de descubrimiento o búsqueda: Tras un supuesto, pregunta o planteamiento concreto realizado por el profesor, con las adecuadas orientaciones mostradas al alumnado, se incita a éste a buscar solución.

El uso de tecnología de formación digital serán utilizadas para la correcto cumplimiento de los objetivos.

Usaremos herramientas como la plataforma Moodle y Google, redes sociales u otras, que permitan que el alumnado participe de forma adecuada y sea efectiva la formación.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 29/ 35	

10. EVALUACIÓN

10.1 CONSIDERACIONES GENERALES

1. 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.
2. 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.
3. 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...).
4. 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.
5. En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el periodo de recuperación/mejora de la calificación:
 1. En 1º en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.
 2. En 2º en el periodo de recuperación/mejora entre la 2ª evaluación parcial y la final.

10.2. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los procedimientos/instrumentos de evaluación utilizados para comprobar los aprendizajes serán variados y se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE que se pretendan medir. Usaremos:

- Para observación: fichas de observación...
- Para tareas: plantillas de corrección, 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 procedimientos/instrumentos de evaluación se concretarán para cada UT en la Programación de Aula y serán decisión de cada docente.

Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

10.3 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Todas las UT/RA tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 5.
- Todos los CE no tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 6.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 30/35	

- 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.
- 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.
- Para superar un RA se hará la media aritmética/ponderada (según programación) de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
- En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
- 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%).
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Las notas trimestrales y finales se redondean
- 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.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 31/35	

Para las calificaciones se tendrá en cuenta el siguiente cuadro:

Alumnado que no ha perdido la evaluación continua:

- Los criterios de calificación en cada UT serán:
 - a) Observación, actividades, ejercicios, tareas y trabajos (65%)
 - b) Exámenes (35%)

Las calificaciones de cada UT irán asociadas a los distintos criterios de evaluación trabajados en cada una de ellas, de modo que al final de todas las UT, siguiendo la evaluación continua, se obtenga la calificación final de cada RA y por tanto del Módulo, de acuerdo a las actividades concretas asociadas en el cuaderno del profesor.

- Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar, su valor, ponderación y su correspondiente calificación obtenida.
- La nota de la recuperación de partes no superadas (o de subir nota) sustituye a la nota primera.

Alumnado que ha perdido la evaluación continua:

- Será evaluado en la última evaluación parcial de mayo y en la evaluación final. El instrumento de calificación será un examen teórico-práctico, que podrá estar formada por una o varias pruebas, con un valor total del 100%.

11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

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

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 32/ 35	

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).

13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Los recursos didácticos son "mediadores o herramientas" en el proceso de enseñanza y aprendizaje, y a través de ellos se pueden trabajar conceptos y procedimientos, pero también pueden ser elementos motivadores que guíen el proceso, estimulen la atención y el interés de los alumnos/as y les ayuden a desarrollar estrategias de aprendizaje.

El Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas, expone en el artículo 11, sobre espacios y equipamientos, toda la dotación que debemos tener presentes para su utilización en el desarrollo del Ciclo.

La función fundamental de los recursos didácticos es facilitar el aprendizaje, estableciendo un contacto entre el sujeto y la realidad.

Centro

Éste apartado engloba toda la dotación en bienes de equipo, que tienen los diferentes espacios que el módulo formativo ocupa. Se trata de el aula de teoría o polivalente, el aula-taller u obrador de pastelería y el almacén.

- Aula polivalente dotada de medios audiovisuales y conexión a la red.

- Material audiovisual: PC, impresora, cañón, impresos y documentación.

Material audiovisual y de ofimática: Vídeo, Retroproyector, Diapositivas y Ordenador
Biblioteca de centro.

La realidad de nuestro centro es, que si bien contamos con el espacio suficiente en medidas, la equipación del aula-taller como obrador de panadería y pastelería, no está equipado de manera adecuada

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 33/35	

y estipulada, presentando deficiencias clave y notorias en la dotación que anteriormente hemos expuesto y que recoge el RD 1399/2007, y por ello no se realiza un correcto cumplimiento de los objetivos generales del Título.

Esperemos que dichas deficiencias, sean subsanadas, tal y como venimos reclamando por diferentes vías en los cursos pasados y en el presente.

Alumno

Uniforme laboral del ramo completo.

Caja de herramientas completa (útiles del grupo).

Libro de texto "Procesos Básicos de Pastelería y Repostería".

Profesor

Cuaderno de profesor

Apuntes adaptados elaborados por el profesor (Teoría y Práctica)

Material didáctico apropiado como: Material audiovisual, presentaciones power point, videos, películas de pastelería, programas informáticos en red, etc...

Se utilizará la plataforma Moodle Centros para trabajar a través del aula virtual del Módulo de Elaboraciones de Pastelería y Repostería en Cocina. Servirá para aplicar prácticas de aula invertida así como para incluir contenidos y realizar seguimiento y evaluación del alumnado en su proceso de aprendizaje.

El alumnado puede traer su portátil a clase cuando la actividad lo requiera.

Para actividades concretas, podrá contarse con el uso del Aula Ateca y su Panel Digital Interactivo.

Se realizarán actividades usando aplicaciones como Kahoot, Trello o Padlet.

Si el alumnado lo necesita, para salvar la brecha digital, el centro tiene portátiles a disposición para su préstamo durante el curso. Para ello será necesario pasar el cuestionario de "detección de brecha digital" al inicio de curso.

Otros recursos no materiales:

Visita al Aula de Expertos.

Planificación de visitas a empresas del sector.

Asistencia a conferencias y mesas redondas sobre temas relacionados con el currículo del módulo y/o el sector productivo.

Manuales y libros

Procesos Básicos de Pastelería y Repostería. Antonio Roquet Jalmar, Asier Lahera, Laura Izquierdo y Assumpció Vilella. Editorial Altamar.

Bollería. Angel Ortiz. Vilbo Ediciones

Guía Práctica de Técnicas de Pastelería para la restauración. Editorial Cooking Books

El formulario practico del pastelero. Edita Vilardell-Jornet

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 34/ 35	

La decoración en pastelería. Jaime Sabat Aumasque. Edita Aries.

El gran libro de repostería. Editorial Everest.

Páginas web

www.postresconestilo.com/

www.bavette.es/

www.foodsubs.cl/

www.apicius.es/

14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Es necesario aclarar los conceptos de actividades complementarias y extraescolares:

- Las actividades complementarias son las organizadas en horario escolar y podrán ser evaluables, por lo tanto, están relacionarlas con un RA o CE.
- Las actividades extraescolares tendrán carácter voluntario, se realizarán fuera del horario lectivo y en ningún caso formarán parte del proceso de evaluación.

Las actividades que desde el módulo formativo se planean son de carácter complementario, por tanto se llevarán a cabo en función de los recursos existentes en el centro y a la característica de la actividad en cuestión.

Las conferencias de profesionales ajenos a la enseñanza facilitan el contacto con la realidad económica y empresarial, ampliando el aprendizaje. La posibilidad de un coloquio o turno de palabras donde los alumnos puedan preguntar sobre aspectos concretos del tema expuesto, permite a estos profundizar en el tema específico.

Las visitas a empresas despiertan gran interés en los alumnos, constituyendo experiencias que normalmente se recuerdan. Este método permite el contacto con las empresas reales donde se desarrollan las tareas que han servido de contenido para el aprendizaje en las aulas. Contribuyen a una mayor relación entre las empresas y el mundo docente.

La eficaz utilización de este método requiere la planificación por parte del profesor/es y unos conocimientos previos de los alumnos. La preparación y la organización facilitan el que la actividad sea realmente efectiva. Las etapas en la organización de la actividad serían:

ANTES	1) Planificación. Partiendo de los objetivos didácticos, los resultados de aprendizaje o/y los criterios de evaluación.
DURANTE	2) Formación o información para el alumno sobre la actividad. 3) Desarrollo de la actividad: visita, conferencia, charla, etc. 4) Si la hubiera, realización de ficha guía de la actividad por parte del alumno/a.
DESPUES	4) Posteriormente a la visita, exposición por parte del profesor de los aspectos más importantes y conclusiones de la visita. Debate en clase de los resultados de la visita. 5) Redacción de Ficha individual de memoria de actividad por cada alumno.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 35/35	

FECHA	ACTIVIDAD	OG/RA/CE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
1 ^a EVALUACIÓN	Visitas a fábrica de harinas. Empresas de suministros del sector. Visita a museos del sector.	TODAS	Ficha individual de memoria de actividad de cada alumno.
2 ^a EVALUACIÓN	Establecimientos panadería y pastelería artesanal de la zona. Establecimientos de panadería y pastelería industrial o gran producción. Charlas profesionales. Clases maestras y conferencias.		
3 ^a EVALUACIÓN	Clases Maestras: Clase maestra de un pastelero-panadero o empresa del sector. Conferencias: Charlas-conferencias monográficas sobre diversos temas profesionales relacionados con, dietética y nutrición, higiene y salud laboral, manipulación de alimentos.		

15. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

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

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

Para ello se tendrá muy en cuenta las siguientes premisas:

- Coordinación con el equipo educativo.
- **Proposición de medidas correctivas en función de los resultados, contando con el asesoramiento del Departamento de Orientación del centro.**
- **Coordinación de criterios con el departamento, en base al Proyecto Curricular de Ciclo.**
- Los criterios con alumnos/as con N.E.E. se adoptarán con ayuda del equipo de orientación y apoyo, así como del equipo docente para su posterior evaluación

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