

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>				MD850202
					Revisión 1

## PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

### MÓDULO: ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA 2º TS DIRECCIÓN DE COCINA

**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 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 12/05/2010)*
- *ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina (BOJA 21/07/2011)*

### 2. OBJETIVOS GENERALES

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

c) Reconocer los procesos de producción, analizando sus características y sus fases, para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.

e) Identificar las necesidades de producción, caracterizando y secuenciando las tareas, para programar actividades y organizar recursos.

f) Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.

g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.

h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.

i) Reconocer las diferentes técnicas, fases y procedimientos culinarios, identificando sus características y secuenciación, para organizar la realización de las elaboraciones culinarias.

j) Emplear elementos y técnicas decorativas, relacionándolas con las características del producto final, para supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones.

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019	
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		MD850202	
			Revisión 1 Pág. 2/24	

### 3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.
- e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- g) Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.
- h) Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.
- i) Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.
- j) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- k) Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.
- l) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.
- n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- ñ) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
- o) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando

				<b>10/01/2019</b>			
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>				<b>MD850202</b>		
					<b>Revisión 1</b>		<b>Pág. 3/24</b>

soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

		10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 4/24	

p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

#### 4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

a) El significativo cambio en los hábitos y estilos de vida de los consumidores (lejanía del puesto de trabajo y de los centros escolares, incorporación de la mujer a la vida laboral, entre otros) así como la ruptura de la transmisión de conocimientos y cultura culinaria junto con la proliferación de centros comerciales donde se pueden compaginar compras, comida y ocio, con datos con gran influencia en el sector de la Hostelería y la Restauración.

b) En cuanto a la tipología de establecimientos, la tendencia del mercado apunta hacia un estancamiento, en cuanto a crecimiento se refiere, de los restaurantes tradicionales, de lujo, y de los llamados «de autor» –en España existe el triple de restaurantes por persona que en el resto de Europa–, mientras que se prevé una gran expansión y consolidación de las empresas dedicadas a la restauración colectiva (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de ocio, etc.) y de las llamadas «empresas de restauración moderna» o «neorrestauración», que abarcan un gran ámbito de gama y conceptos.

c) Debido a este gran crecimiento, la demanda de profesionales del sector de la restauración que sepan adecuarse y responder a las nuevas estructuras organizativas y productivas, es cada vez mayor. Así, estos profesionales, ayudados por la formación adecuada completada por la empresa y la propia experiencia, deberán ser capaces de conseguir y proporcionar elevados estándares de calidad, en el producto y en el servicio, a una clientela cada vez mayor y más exigente, a la que se debe intentar fidelizar, como estrategia básica ante el incremento de la competencia.

d) La evolución profesional, en cuanto a las funciones que serán desempeñadas por este titulado, se relaciona con las de dirección, comercialización de los productos y organización de las unidades de producción y servicio en cocina, entre otras. La evolución relacionada con el avance tecnológico se traducirá en la introducción de nuevas maquinarias, herramientas y productos, como pueden ser hornos de convección, mixtos programados, máquinas de vacío y vacío compensado,

			<b>10/01/2019</b>		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		<b>MD850202</b>		
			<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 5/24</b>	

sistemas de distribución diferida en el tiempo y en el espacio, productos de 4.<sup>a</sup> y 5.<sup>a</sup> gama, otros productos ultracongelados, programas informáticos para el control y registro de procesos de

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019	
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		MD850202	
			Revisión 1 Pág. 6/24	

producción, programas informáticos de gestión y el uso continuo de Internet para el intercambio de información. Por último, la evolución organizativa dependerá, en gran medida, de las características de los equipos y maquinarias, adecuadas éstas, a su vez al tipo de oferta gastronómica.

e) En lo referente a la organización de la producción y de las tareas, puede destacarse la producción en cocinas centrales, que facilita la estandarización de los procesos y la optimización de los recursos.

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

<b>RA 1</b>	Supervisa la preparación de las zonas de producción de postres, reconociendo las características de instalaciones, equipos y maquinaria, y las necesidades de aprovisionamiento.
<b>RA 2</b>	Realiza masas, pastas, y otras elaboraciones básicas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
<b>RA 3</b>	Elabora postres secuenciando fases y aplicando procedimientos.
<b>RA 4</b>	Presenta postres secuenciando fases y aplicando procedimientos.

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (Unidad de trabajo)	TRIMES -TRE	Nº HORAS	% NOTA
c,e,f,g,k,ñ	d,e,f,o,p	RA1	<b>UT 1:</b> Supervisión de la preparación de las zonas de producción de postres	1	21	10
c,e,f,i,j,k,l,m , n,ñ,o	d,e,f,g,h ,i,j,k,l,m ,n,ñ,o,p	RA 2	<b>UT 2:</b> Cremas, trufas, merengues.	1	14	10
			<b>UT 3:</b> Masas batidas	1	14	10
			<b>UT 4:</b> Masas estiradas y secas	1	14	10
			<b>UT 5:</b> Masas fermentadas	1	14	10
c,d e, f, h, i, j, k, l, m, n, ñ, o	d, e, f,g, h,i, m, n,ñ, o, p	RA4	<b>UT 6:</b> Postres de restaurante: decoraciones y presentación.	1	14	10
f,h,i,j,n,ñ,o	d,e,f,g,i, j,k,l,m,n ,ñ,o,p	RA 3	<b>UT 7:</b> Semifríos, helados y sorbetes.	1, 2	14	10
			<b>UT 8:</b> Postres tradicionales	2	21	15
			<b>UT 9:</b> Postres contemporáneos	2	21	15
<b>TOTAL</b>					<b>147</b>	<b>100%</b>

- **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 de 16 de junio de 2011.
  - **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.

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>				MD850202
					Revisión 1

## 6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

<b>MÓDULO: ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA</b> <b>UNIDAD TRABAJO 1: SUPERVISIÓN DE LA PREPARACIÓN DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN DE POSTRES</b>	
<b>1. TEMPORALIZACIÓN:</b> 21 horas	
<b>2. RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>	
RA1. Supervisa la preparación de las zonas de producción de postres, reconociendo las características de instalaciones, equipos y maquinaria, y las necesidades de aprovisionamiento interno	
<b>3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>4. CONTENIDOS</b>
a) Se han caracterizado las instalaciones, equipos, máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción de elaboraciones de pastelería/repostería. b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de pastelería/repostería. c) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas. d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas. e) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas. f) Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al acopio. g) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo. h) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma. i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	- Instalaciones, equipos y maquinaria, de uso específico en pastelería y repostería. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción, clasificación y ubicación.</li> <li>• Aplicaciones.</li> </ul> Procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento.  - Batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción y clasificación.</li> <li>• Aplicaciones.</li> </ul> Procedimientos de uso y mantenimiento.  - Aprovisionamiento interno de materias primas de pastelería y repostería. Concepto y características. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedimientos de acopio, almacenamiento y conservación intermedia de géneros de pastelería/repostería.</li> <li>• Documentos de control interno del área de cocina.</li> </ul>
<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
Ejercicios libro texto de la U.D. 1 y U.D.2	Para la superación del R.A.1 el alumno/a deberán de obtener una media mayor o igual a cinco de los criterios de evaluación, según la estructura de tareas que se describen en el apartado de instrumentos de evaluación de la programación de aula.

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	<b>10/01/2019</b>	 <b>Educación y Deporte</b>
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		<b>MD850202</b>	
			<b>Revisión 1</b> <b>Pág. 8/24</b>	

Observación directa de las sesiones prácticas con la hoja de seguimiento correspondiente.	Se detalla en la programación de aula la ponderación de los criterios de evaluación.
Pruebas y exposiciones	



		10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 9/24	

<b>MÓDULO: ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA</b> <b>UNIDAD TRABAJO 2: CREMAS, TRUFAS , MERENGUES.</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN:</b> 14 horas	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> RA2. Realiza masas, pastas y otras elaboraciones básicas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>4.CONTENIDOS</b>

		10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	MD850202		
		Revisión 1		Pág. 10 /24

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han reconocido las transformaciones físico-químicas relacionadas con las técnicas básicas de pastelería/repostería.
- c) Se han caracterizado las técnicas relacionadas con los útiles y herramientas de pastelería/repostería.
- d) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de elaboraciones básicas, así como las técnicas para su obtención, en función de sus especificidades y aplicaciones.
- e) Se han organizado y secuenciado las diversas fases para la obtención de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
- f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- g) Se han realizado los procesos de elaboración de distintos tipos de masas, pastas y otras elaboraciones básicas, siguiendo los procedimientos establecidos y respetando la formulación.
- h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- i) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.
- j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y a la repostería.
- Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería y repostería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, entre otros.
  - Descripciones, caracterizaciones, métodos y aplicaciones comunes.
- Técnicas u operaciones básicas asociadas a los útiles y herramientas de pastelería y repostería.
  - Encamisado y adecuación de moldes y latas.
  - Manejo de rodillo, espátula, manga y cornet.
- Masas, pastas y otras elaboraciones básicas. Descripción y análisis.
  - Clasificaciones y posibles aplicaciones.
- Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
- Formulaciones.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
- Conservación de productos de pastelería y repostería.
- Puntos clave en los diversos procedimientos.
  - Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
  - Control y valoración de resultados.

		10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 11 /24	

## INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
Ejercicios libro texto de la U.D. 4	Para la superación del R.A.2 el alumno/a deberán de obtener una media mayor o igual a cinco de los criterios de evaluación, según la estructura de tareas que se describen en el apartado de instrumentos de evaluación de la programación de aula.
Observación directa de las sesiones prácticas con la hoja de seguimiento correspondiente.	Se detalla en la programación de aula la ponderación de los criterios de evaluación.
Pruebas y exposiciones.	

			10/01/2019			
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			MD850202		
				Revisión 1		Pág. 12 /24

<b>MÓDULO: ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA UNIDAD TRABAJO 3 : MASAS BATIDAS</b>	
<b>1. TEMPORALIZACIÓN:</b> 14 horas	
<b>2. RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> RA2. Realiza masas, pastas y otras elaboraciones básicas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	
<b>3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>4. CONTENIDOS</b>



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro



GOBIERNO DE ESPAÑA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL

10/01/2019



Educación y Deporte

**MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL**

**MD850202**

Revisión 1

Pág. 13 /24

<p>a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.</p> <p>b) Se han reconocido las transformaciones físico-químicas relacionadas con las técnicas básicas de pastelería/repostería.</p> <p>c) Se han caracterizado las técnicas relacionadas con los útiles y herramientas de</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y a la repostería.</li><li>- Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería y repostería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, entre otros.<ul style="list-style-type: none"><li>• Descripciones, caracterizaciones, métodos y aplicaciones comunes.</li></ul></li><li>- Técnicas u operaciones básicas asociadas a los útiles y herramientas de pastelería y repostería.<ul style="list-style-type: none"><li>• Encamisado y adecuación de moldes y latas.</li><li>• Manejo de rodillo, espátula, manga y cornet.</li></ul></li><li>- Masas, pastas y otras elaboraciones básicas. Descripción y análisis.<ul style="list-style-type: none"><li>• Clasificaciones y posibles aplicaciones.</li></ul></li><li>- Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.<ul style="list-style-type: none"><li>- Formulaciones.</li><li>- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas, pastas y otras elaboraciones básicas.</li></ul></li><li>- Conservación de productos de pastelería y repostería.</li><li>- Puntos clave en los diversos procedimientos.<ul style="list-style-type: none"><li>• Principales anomalías, causas y posibles correcciones.</li><li>• Control y valoración de resultados.</li></ul></li></ul>
--	---



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro



GOBIERNO DE ESPAÑA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL

10/01/2019



Educación  
y Deporte

**MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO  
PRESENCIAL**

**MD850202**

Revisión 1

Pág. 14  
/24

pastelería/repostería.  
d) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de elaboraciones básicas, así como las técnicas para su obtención, en función de sus especificidades y aplicaciones.  
e) Se han organizado y secuenciado las diversas fases para la obtención de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.  
f) Se ha verificado la



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL

10/01/2019



Educación y Deporte

**MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL**

**MD850202**

Revisión 1

Pág. 15 /24

disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.  
g) Se han realizado los procesos de elaboración de distintos tipos de masas, pastas y otras elaboraciones básicas, siguiendo los procedimientos establecidos y respetando la formulación.  
h) Se han deducido las necesidades de conser



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro



Gobierno de España

Ministerio de Educación y Formación Profesional

10/01/2019



Educación  
y Deporte

**MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO  
PRESENCIAL**

MD850202

Revisión 1

Pág. 16  
/24

vacación hasta el momento de su utilización o regeneración.  
i) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.  
j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.  
k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa



	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b> MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	<b>10/01/2019</b>			
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>		
				Revisión 1		Pág. 17 /24

higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental			
		<b>10/01/2019</b>	
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión 1	Pág. 9/24

<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
INST RUM ENT OS DE EVA LUA CIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
Ejercicios libro texto de la U.D. 3	Para la superación del R.A.2 el alumno/a deberán de obtener una media mayor o igual a cinco de los criterios de evaluación, según la estructura de tareas que se describen en el apartado de instrumentos de evaluación de la programación de aula.
Observación directa de las sesiones prácticas con la hoja de seguimiento correspondiente.	Se detalla en la programación de aula la ponderación de los criterios de evaluación.
Pruebas y exposiciones	

		10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 18 /24	

	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	10/01/2019	
		MD850202	
		Revisión 1	Pág. 10/24

<b>MÓDULO: ELABORACIONES DE PASTELERIA Y REPOSTERIA EN COCINA UNIDAD TRABAJO 4 : MASAS ESTIRADAS Y SECAS.</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN:</b> 14 horas	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> RA2. Realiza masas, pastas y otras elaboraciones básicas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>4.CONTENIDOS</b>

	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b> <b>MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>10/01/2019</b>	
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		<b>MD850202</b>	
			<b>Revisión 1</b> <b>Pág. 19 /24</b>	

a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han reconocido las transformaciones físico-químicas relacionadas con las técnicas básicas de pastelería/repostería.

c) Se han caracterizado las técnicas relacionadas con los útiles y herramientas de pastelería/repostería.

d) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de elaboraciones básicas, así como las técnicas para su obtención, en función de sus especificidades y aplicaciones.

e) Se han organizado y secuenciado las diversas fases para la obtención de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.

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

g) Se han realizado los procesos de elaboración de distintos tipos de masas, pastas y otras elaboraciones básicas, siguiendo los procedimientos establecidos y respetando la formulación.

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

i) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.

j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

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

- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y a la repostería.
- Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería y repostería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, entre otros.
  - Descripciones, caracterizaciones, métodos y aplicaciones comunes.
- Técnicas u operaciones básicas asociadas a los útiles y herramientas de pastelería y repostería.
  - Encamisado y adecuación de moldes y latas.
  - Manejo de rodillo, espátula, manga y cornet.
- Masas, pastas y otras elaboraciones básicas. Descripción y análisis.
  - Clasificaciones y posibles aplicaciones.
- Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
- Formulaciones.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
- Conservación de productos de pastelería y repostería.
- Puntos clave en los diversos procedimientos.
  - Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
  - Control y valoración de resultados.

		10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 11/24	

### INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
Ejercicios libro texto de la U.D. 3	Para la superación del R.A.2 el alumno/a deberán de obtener una media mayor o igual a cinco de los criterios de evaluación, según la estructura de tareas que se describen en el apartado de instrumentos de evaluación de la programación de aula.
Observación directa de las sesiones prácticas con la hoja de seguimiento correspondiente.	Se detalla en la programación de aula la ponderación de los criterios de evaluación.
Pruebas y exposiciones.	

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>				MD850202
					Revisión 1

<b>MÓDULO: ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA</b> <b>UNIDAD TRABAJO 5 : MASAS FERMENTADAS</b>	
<b>1. TEMPORALIZACIÓN:</b> 14 horas	
<b>2. RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> RA2. Realiza masas, pastas y otras elaboraciones básicas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	
<b>3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>4. CONTENIDOS</b>
<p>a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.</p> <p>b) Se han reconocido las transformaciones físico-químicas relacionadas con las técnicas básicas de pastelería/repostería.</p> <p>c) Se han caracterizado las técnicas relacionadas con los útiles y herramientas de pastelería/repostería.</p> <p>d) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de elaboraciones básicas, así como las técnicas para su obtención, en función de sus especificidades y aplicaciones.</p> <p>e) Se han organizado y secuenciado las diversas fases para la obtención de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.</p> <p>f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>g) Se han realizado los procesos de elaboración de distintos tipos de masas, pastas y otras elaboraciones básicas, siguiendo los procedimientos establecidos y respetando la formulación.</p> <p>h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>i) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.</p> <p>j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y a la repostería.</li> <li>- Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería y repostería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, entre otros.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripciones, caracterizaciones, métodos y aplicaciones comunes.</li> </ul> </li> <li>- Técnicas u operaciones básicas asociadas a los útiles y herramientas de pastelería y repostería.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Encamisado y adecuación de moldes y latas.</li> <li>• Manejo de rodillo, espátula, manga y cornet.</li> </ul> </li> <li>- Masas, pastas y otras elaboraciones básicas. Descripción y análisis.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificaciones y posibles aplicaciones.</li> </ul> </li> <li>- Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.</li> <li>- Formulaciones.</li> <li>- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas, pastas y otras elaboraciones básicas.</li> <li>- Conservación de productos de pastelería y repostería.</li> <li>- Puntos clave en los diversos procedimientos.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principales anomalías, causas y</li> </ul> </li> </ul>

		10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 11/24	

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

posibles correcciones.

- Control y valoración de resultados.

	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b> <b>MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>		<b>10/01/2019</b>		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>					<b>MD850202</b>
			<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 11/24</b>		

### INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
Ejercicios libro texto de la U.D. 3.	Para la superación del R.A.2 el alumno/a deberán de obtener una media mayor o igual a cinco de los criterios de evaluación, según la estructura de tareas que se describen en el apartado de instrumentos de evaluación de la programación de aula.
Observación directa de las sesiones prácticas con la hoja de seguimiento correspondiente.	Se detalla en la programación de aula la ponderación de los criterios de evaluación.
Pruebas y exposiciones.	

			10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>				MD850202
					Revisión 1

<b>MÓDULO: ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA UNIDAD TRABAJO 6: POSTRES DE RESTAURANTE. DECORACIONES Y PRESENTACIÓN.</b>	
<b>1. TEMPORALIZACIÓN:</b> 14 horas	
<b>2. RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> RA4. Presenta postres relacionando los criterios estéticos con las características del producto final	
<b>3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>4. CONTENIDOS</b>
a) Se han descrito los principales elementos de decoración para postres y sus alternativas de uso. b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la decoración y presentación de postres. c) Se han identificado las necesidades de regeneración de los productos que lo precisen. d) Se han realizado las diversas técnicas de acabado y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones, siguiendo los procedimientos establecidos e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos o diseños preestablecidos. f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. g) Se han deducido las necesidades de conservación de los postres hasta el momento de su utilización. h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Decoración y presentación de postres en restauración. Normas y combinaciones básicas.</li> <li>- Ensayo y valoración de técnicas y combinaciones.               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nuevas tendencias.</li> </ul> </li> <li>- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de postres.</li> <li>- Puntos clave en los diversos procedimientos.               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Control y valoración de resultados.</li> <li>• Identificación de defectos y posibles correcciones.</li> </ul> </li> <li>- Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.</li> </ul>
<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
Ejercicios libro texto de la U.D. 8.	Para la superación del R.A. 4 el alumno/a deberán de obtener una media mayor o igual a cinco de los criterios de evaluación, según la estructura de tareas que se describen en el apartado de instrumentos de evaluación de la programación de aula.
Observación directa de las sesiones prácticas con la hoja de seguimiento correspondiente.	Se detalla en la programación de aula la ponderación de los criterios de evaluación.
Pruebas y exposiciones.	



				<b>10/01/2019</b>			
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>				<b>MD850202</b>		
					<b>Revisión 1</b>		<b>Pág. 11/24</b>

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA	 MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>					MD850202
	Revisión 1		Pág. 11/24			

<b>MÓDULO: ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA UNIDAD TRABAJO 7 : SEMIFRÍOS, HELADOS Y SORBETES.</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN:</b> 14 horas	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> RA3. Elabora postres secuenciando fases y aplicando procedimientos	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>4.CONTENIDOS</b>
<p>a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes postres y se han relacionado con sus posibilidades de aplicación.</p> <p>b) Se han identificado y secuenciado las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración de postres.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>d) Se han realizado los procesos de elaboración de postres respetando las formulaciones y siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han realizado los procedimientos de elaboración de productos para personas con necesidades alimenticias específicas, evitando las contaminaciones cruzadas.</p> <p>f) Se han deducido las necesidades de regeneración y/o de conservación hasta el momento de su utilización.</p> <p>g) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.</p> <p>h) Se han valorado los posibles perjuicios para la salud de personas con necesidades alimenticias específicas causados por una inadecuada manipulación/elaboración.</p> <p>i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Postres. Descripción y caracterización.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Análisis, tipos, clasificaciones y aplicaciones.</li> </ul> </li> <li>- Formulaciones.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adaptación de las mismas a personas con necesidades alimenticias específicas.</li> <li>• Productos sustitutivos.</li> </ul> </li> <li>- Organización y secuenciación de fases para la obtención de postres.</li> <li>- Procedimientos de ejecución de postres.</li> <li>- Conservación y regeneración.</li> <li>- Puntos clave en los diversos procedimientos.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principales anomalías, causas y posibles correcciones.</li> <li>• Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>- Puntos clave en la elaboración de productos para personas con necesidades alimenticias específicas.</li> <li>- Contaminación cruzada.</li> </ul>
<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
Ejercicios libro texto de la U.D. 5.	Para la superación del R.A. 3 el alumno/a deberán de obtener una media mayor o igual a cinco de los criterios de evaluación, según la estructura de tareas que se describen en el apartado de instrumentos de evaluación de la programación de aula.

		10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 11/24	

Observación directa de las sesiones prácticas con la hoja de seguimiento correspondiente.	Se detalla en la programación de aula la ponderación de los criterios de evaluación.
Pruebas y exposiciones.	

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>				MD850202
					Revisión 1

<b>MÓDULO: ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA          UNIDAD TRABAJO 8 : POSTRES TRADICIONALES.</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN:</b> 21 horas	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> RA3. Elabora postres secuenciando fases y aplicando procedimientos	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>4.CONTENIDOS</b>
<p>a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes postres y se han relacionado con sus posibilidades de aplicación.</p> <p>b) Se han identificado y secuenciado las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración de postres.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>d) Se han realizado los procesos de elaboración de postres respetando las formulaciones y siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han realizado los procedimientos de elaboración de productos para personas con necesidades alimenticias específicas, evitando las contaminaciones cruzadas.</p> <p>f) Se han deducido las necesidades de regeneración y/o de conservación hasta el momento de su utilización.</p> <p>g) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.</p> <p>h) Se han valorado los posibles perjuicios para la salud de personas con necesidades alimenticias específicas causados por una inadecuada manipulación/elaboración.</p> <p>i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Postres. Descripción y caracterización.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Análisis, tipos, clasificaciones y aplicaciones.</li> </ul> </li> <li>- Formulaciones.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adaptación de las mismas a personas con necesidades alimenticias específicas.</li> <li>• Productos sustitutivos.</li> </ul> </li> <li>- Organización y secuenciación de fases para la obtención de postres.</li> <li>- Procedimientos de ejecución de postres.</li> <li>- Conservación y regeneración.</li> <li>- Puntos clave en los diversos procedimientos.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principales anomalías, causas y posibles correcciones.</li> <li>• Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>- Puntos clave en la elaboración de productos para personas con necesidades alimenticias específicas.</li> <li>- Contaminación cruzada.</li> </ul>
<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
Ejercicios libro texto de la U.D. 7	Para la superación del R.A. 4 el alumno/a deberán de obtener una media mayor o igual a cinco de los criterios de evaluación, según la estructura de tareas que se describen en el apartado de instrumentos de evaluación de la programación de aula.
Observación directa de las sesiones prácticas.	Se detalla en la programación de aula la ponderación de los criterios de evaluación.

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro			10/01/2019	
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			MD850202	
				Revisión 1	

Pruebas y exposiciones.

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>				MD850202
					Revisión 1

<b>MÓDULO: ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA            UNIDAD TRABAJO 9: POSTRES CONTEMPORÁNEOS.</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN:</b> 21 horas	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> RA3. Elabora postres secuenciando fases y aplicando procedimientos	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>4.CONTENIDOS</b>
<p>a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes postres y se han relacionado con sus posibilidades de aplicación.</p> <p>b) Se han identificado y secuenciado las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración de postres.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>d) Se han realizado los procesos de elaboración de postres respetando las formulaciones y siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han realizado los procedimientos de elaboración de productos para personas con necesidades alimenticias específicas, evitando las contaminaciones cruzadas.</p> <p>f) Se han deducido las necesidades de regeneración y/o de conservación hasta el momento de su utilización.</p> <p>g) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.</p> <p>h) Se han valorado los posibles perjuicios para la salud de personas con necesidades alimenticias específicas causados por una inadecuada manipulación/elaboración.</p> <p>i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Postres. Descripción y caracterización.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Análisis, tipos, clasificaciones y aplicaciones.</li> </ul> </li> <li>- Formulaciones.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adaptación de las mismas a personas con necesidades alimenticias específicas.</li> <li>• Productos sustitutivos.</li> </ul> </li> <li>- Organización y secuenciación de fases para la obtención de postres.</li> <li>- Procedimientos de ejecución de postres.</li> <li>- Conservación y regeneración.</li> <li>- Puntos clave en los diversos procedimientos.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principales anomalías, causas y posibles correcciones.</li> <li>• Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>- Puntos clave en la elaboración de productos para personas con necesidades alimenticias específicas.</li> <li>- Contaminación cruzada.</li> </ul>
<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
Ejercicios libro texto de la U.D. 7.	Para la superación del R.A. 4 el alumno/a deberán de obtener una media mayor o igual a cinco de los criterios de evaluación, según la estructura de tareas que se describen en el apartado de instrumentos de evaluación de la programación de aula.
Observación directa de las sesiones prácticas con su correspondiente	Se detalla en la programación de aula los criterios de evaluación correspondientes con cada instrumento.

				<b>10/01/2019</b>	
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>	
				<b>Revisión 1</b>	

hoja de seguimiento.	
Pruebas y exposiciones.	

		10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 11/24	

## 7. CONTENIDOS TRANSVERSALES

- a) Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
- b) Educación en valores para el trabajo: compañerismo, disciplina, comunicación.
- c) Educación para la unidad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
- d) Educación para el respeto en ambos sexos.
- e) Educación para la paz: convivencia en armonía, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
- f) Educación para la salud: Salud individual, salud de la comunidad, salud ambiental. Hábitos de vida saludable: alimentación, deporte y naturaleza.
- g) Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
- h) Educación ambiental: respeto con el medio ambiente.
- i) Educación vial: seguridad y respeto a las reglas naturales
- j) Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
- k) Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.
- l) Cultura gastronómica: pasteleros y elaboraciones de referencia nacional e internacional.



	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>				MD850202
					Revisión 1

## CONTENIDOS RELATIVOS AL COMPORTAMIENTO RESPONSABLE EN LÍNEA

- El comportamiento responsable en entornos en línea es fundamental para garantizar el respeto a los derechos de autor y la protección de la privacidad y seguridad de las personas. En este sentido, es importante trabajar en este módulo profesional con contenidos relacionados con las normas de propiedad intelectual y de copyright, así como de comportamiento responsable y seguro cuando se utilizan los medios digitales.
- Es necesario que los estudiantes comprendan que cualquier obra que se encuentre en Internet, como imágenes, textos, videos, música, etc., está protegida por derechos de propiedad intelectual, y que su uso sin la debida autorización puede incurrir en un delito de violación de los derechos de autor.
- Para evitar este tipo de situaciones, es importante que los estudiantes aprendan acerca de los distintos tipos de licencias:
- Licencias Creative Commons (CC), licencias flexibles que permiten a los creadores de contenido compartir su obra de manera gratuita y legal con condiciones específicas. En este sentido, es necesario explicar las diferentes licencias CC y sus características, para que los estudiantes sepan identificar y utilizar adecuadamente las obras con licencias libres: condiciones que establecen para la utilización de la obra, como la atribución al autor, la no modificación de la obra original, la prohibición de uso comercial, entre otros.
- Copyright: es una forma de protección de los derechos de autor que establece que cualquier obra original está protegida desde el momento en que se crea, sin necesidad de registro ni formalidad alguna. Los derechos de autor permiten a los autores controlar la forma en que se utiliza su obra y autorizar su uso por parte de terceros.
- Licencias GPL (GNU General Public License): son licencias de software libre que permiten a los usuarios ejecutar, copiar, distribuir y modificar el software. El software que se distribuye bajo una licencia GPL es de acceso libre y gratuito, y cualquier modificación o mejora que se realice debe compartirse también bajo la misma licencia.
- Licencias de dominio público: son licencias que permiten la libre utilización y modificación de la obra sin restricciones. En otras palabras, el autor renuncia a sus derechos de propiedad intelectual y cede la obra al dominio público.
- Licencias de software propietario: son licencias que establecen restricciones sobre el uso y distribución del software, limitando las posibilidades de copia, modificación o redistribución del mismo.
- Asimismo, es fundamental que los estudiantes aprendan a utilizar bancos de imágenes libres de copyright para evitar cualquier tipo de infracción. En este sentido, se trabajará en cómo buscar y descargar imágenes de bancos de imágenes gratuitos que respeten los derechos de autor.
- Por otro lado, es importante que los estudiantes aprendan a citar correctamente las fuentes y realizar

	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b> <b>MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>10/01/2019</b>	
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		<b>MD850202</b>	
			<b>Revisión 1</b>	

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

### 8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de desarrollo de los procesos productivos de elaboraciones de pastelería y repostería, así como las propias del desarrollo de los servicios en cocina.

Las funciones de producción y servicio en cocina de elaboraciones de pastelería y repostería incluyen aspectos como:

- El análisis de información y necesidades.
- La preparación y mantenimiento de las zonas de producción, equipos y maquinaria.
- El reconocimiento de las necesidades de aprovisionamiento interno.
- Las manipulaciones previas de materias primas.
- La elaboración de productos de pastelería y repostería.
- La terminación/presentación.
- La conservación/envasado.

### 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 preparación de las zonas de producción.
- El reconocimiento y la interpretación de la información previa necesaria para el desarrollo de los procesos productivos de elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- La determinación de recursos y necesidades de coordinación.
- La aplicación adecuada de los procedimientos para la realización de elaboraciones básicas de pastelería y repostería.

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>				MD850202
					Revisión 1

- La elaboración de todo tipo de postres.
- La decoración y presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.
- El desarrollo de los servicios en cocina, desde el preservicio a las tareas posteriores al desarrollo de los mismos.

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 son de tres tipos: Conocimiento, Habilidad y Deseo. Son tres tipos de aprendizaje imprescindibles para llegar al SABER. Hay una gran diferencia entre Conocer y Saber. Solo se Sabe cuándo se Conoce, se ha Hecho y se Desea hacer

- Conocimiento: ¿qué hacer? ¿por qué hacerlo? Transmisión de información teórica y práctica por el profesorado. Compartir conocimientos en círculos de palabra, búsqueda de información por parte del alumnado, ...
- Habilidad: Componente práctico ¿cómo hacerlo? Realizaciones prácticas, resolución de problemas prácticos en situaciones reales. Utilización de fichas relacionadas con el módulo (inventarios, relevés, hojas de pedido, albaranes, facturas, fichas técnicas de producto, fichas de almacén, tablas de temperaturas, ...)
- Deseo: Componente de motivación ¿querer hacerlo? Depende en gran parte de las inquietudes y vocación del alumno. Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).

2. Estrategias de enseñanza-aprendizaje. Exposición previa por parte del profesor de las experiencias propias que le han conducido al Saber propio de cada UT, para alimentar el Conocimiento del alumno y motivar el Deseo de este hacia el módulo y sus contenidos. Aprovechando las características de nuestro centro, en el que se prestan servicios de comedor y otros eventos relacionados, los alumnos de este módulo realizarán las funciones propias del puesto al que el módulo conduce en lo que a control de aprovisionamiento y a todos sus contenidos se refiere.

3. Tipos de actividades.

- Actividades de introducción y realización: Presentación y exposición de la unidad de trabajo. Deliberación y resolución de dudas previas. Trabajo en el departamento de economato de del centro, realizando las actividades propias de este departamento

- Actividades individuales o en grupo:

Para desarrollar la capacidad de gestión, autoridad, compañerismo y liderazgo, los alumnos/as en las clases prácticas, se estructuran de forma jerárquica como en la industria, formándose una brigada que se distribuirá por partidas, debiendo de asumir en cada momento los distintos roles que se les asigne en cada momento, ejerciendo la autoridad y el asertividad propio del cargo, realizando una observación objetiva/valorativa de sus compañeros.



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro



Gobierno de España  
Ministerio de Educación y Formación Profesional



Educación y Deporte

## 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:
  - En 1º en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.
  - En 2º en dos momentos:
    - En el periodo de recuperación/mejora posterior a la 2ª evaluación parcial (así, si recuperan podrán realizar los MMPP de FCT y PFCF a partir de marzo). Este periodo tendrá la duración de siete días lectivos. Pasado este periodo, se realizará una 3ª evaluación parcial.
    - En el periodo de recuperación/mejora previa a la evaluación final: entre la 3ª evaluación parcial y la final.

Para lograr estos objetivos se prevé una provisión de medios materiales y documentación para la realización de la práctica real (impresos, fichas técnicas, documentos de mise-en-place, relevés, ...géneros perecederos y no perecederos, materiales e instalaciones).

Resolución de imprevistos durante el proceso.

Aprovechamientos, reciclados... Conclusión y resolución de dudas.

Aporte de ideas.

- De desarrollo: Participación en servicios extraordinarios.
  - Actividades de ampliación y refuerzo, para atender a la diversidad: Repaso, exposición, resolución de dudas y planteamiento de casos prácticos de forma teórica. Sin valoración cuantitativa para la evaluación
  - Complementarias o extraescolares: Realización de un cuaderno de trabajo sobre las unidades tratadas. Visita a empresas productoras de pastelería para restaurante y Asistencia a demostraciones profesionales del sector

#### 4. Espacios.

- Aula polivalente dotada de medios audiovisuales y conexión a la red. Taller de panadería y repostería con los espacios y dotación definidos en la ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al presente título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

#### 5. Recursos educativos abiertos

En esta programación didáctica se contempla la integración y uso de recursos educativos abiertos (REA) en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Un recurso educativo abierto (REA) es un material didáctico que se encuentra disponible de forma gratuita y en línea, permitiendo que cualquier docente pueda acceder, utilizar, modificar y





UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro



Gobierno de España  
Ministerio de Educación y Formación Profesional



## 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:
  - En 1º en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.
  - En 2º en dos momentos:
    - En el periodo de recuperación/mejora posterior a la 2ª evaluación parcial (así, si recuperan podrán realizar los MMPP de FCT y PFCF a partir de marzo). Este periodo tendrá la duración de siete días lectivos. Pasado este periodo, se realizará una 3ª evaluación parcial.
    - En el periodo de recuperación/mejora previa a la evaluación final: entre la 3ª evaluación parcial y la final.

distribuirlo sin restricciones. Estos recursos pueden ser de diversos formatos, como textos, imágenes, audios, videos, animaciones, software, entre otros, y son creados con el objetivo de apoyar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Los REA se caracterizan por ser accesibles, reutilizables, adaptables y compartir sus contenidos con la comunidad educativa de manera abierta y colaborativa. Además, se basan en la filosofía de compartir el conocimiento y promover la educación de manera gratuita y sin restricciones.

La integración de estos recursos educativos abiertos (REA) en este módulo profesional es una excelente oportunidad para enriquecer y diversificar el proceso de enseñanza y aprendizaje. Los REA pueden ser de elaboración propia o provenir de repositorios oficiales que garanticen su calidad y pertinencia.

Los REA pueden ofrecer contenidos especializados y actualizados para el campo laboral específico del estudiante, y permiten a los docentes personalizar el aprendizaje y adaptarlo a las necesidades y preferencias del estudiante.

Además, el uso de REA puede fomentar habilidades tecnológicas y digitales, de búsqueda de información, de selección y valoración de fuentes, así como de capacidad para trabajar colaborativamente. También pueden fomentar la creatividad, la innovación y el espíritu emprendedor, aspectos muy valorados en el mundo laboral actual.

## 10. EVALUACIÓN

		10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 11/24	

## 10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

1. 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.
2. 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, 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.
3. Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.
  4. Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.
  5. 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 no tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 5.
2. Todos los CE no 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 se detalla en la programación de aula.
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

		10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 11/24	

aparecerá como nota de evaluación final.

	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 GOBIERNO DE ESPAÑA	 MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>					MD850202
						Revisión 1

- La nota trimestral será la media aritmética (según programación) de las UT del trimestre. La nota final será la media ponderada de todas las UT, atendiendo a la tabla del punto 5 de este documento.
- Las notas trimestrales y finales se redondean.
- Debido al carácter de progresividad en la adquisición de los RA 2, RA 3 y RA 4, la adquisición del RA 3 implica necesariamente la adquisición de los otros dos. Por tanto la superación de manera positiva del RA 3 (elaboración de postres en cocina), supondrá que dichos RA anteriores han sido adquiridos aun si dichos RA no fueron logrados positivamente en su momento.

#### 10.4 AUTOEVALUACIÓN Y CO-EVALUACIÓN

En esta programación didáctica se incluirá la utilización de la auto-evaluación y la co-evaluación como herramientas de evaluación del alumnado en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje.

En primer lugar, se podrá utilizar la auto-evaluación al final de cada unidad didáctica o resultado de aprendizaje, para que los estudiantes evalúen su propio trabajo y desempeño y reflexionen sobre lo que han aprendido y cómo han conseguido hacerlo. Se les proporcionará una lista de criterios de evaluación y se les pedirá que evalúen su propio trabajo en función de esos criterios. Además, se les dará la oportunidad de comentar sobre lo que les ha resultado más difícil, lo que les ha resultado más fácil, y qué estrategias han utilizado para conseguir aprender.

En segundo lugar, se podrá hacer uso de la co-evaluación en los proyectos de grupo. Cada grupo tendrá la oportunidad de evaluar el trabajo de sus compañeros de grupo en función de los criterios establecidos por el profesorado. Se les pedirá que proporcionen retroalimentación constructiva y que identifiquen las fortalezas y debilidades de cada miembro del grupo. La co-evaluación es de gran utilidad para fomentar la colaboración entre los estudiantes y para que puedan aprender a trabajar en equipo de manera más eficaz.

Estas herramientas ayudarán al profesorado a evaluar de manera más precisa el trabajo y el desempeño de los estudiantes.

#### 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.

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



				<b>10/01/2019</b>	
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>	
				<b>Revisión 1</b>	

## 12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

- Para los alumnos/as 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 no significativa y/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).

		10/01/2019		
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 11/24	

### 13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Apuntes del profesor.

Libro de texto: L. Izquierdo, A. Lahera, R. Soler (2018). Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina. Ed. Altamar.

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

Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación.

Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación.

Mesas de trabajo de acero inoxidable.

Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje.

Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras, rellenadoras o inyectoras.

Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos.

Cocina con al menos dos focos de calor.

Temperador de cobertura.

Elaboradora de helados o mantecadora

Balanzas de precisión y básculas.

Carros portatalas y su correspondiente juego de latas para hornear.

Termómetros, cronómetros, pesajarabes o refractómetros, cepillos, pinceles, cuchillas, y otros útiles propios de la profesión.

Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes.

Utensilios para medir. Jarras medidoras.

Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas.

Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferente tamaño.

Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas desechables y reutilizables.

Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño.

Fregaderos y lavamanos.

Batería de cocción.

	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b> MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	<b>10/01/2019</b>			
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>		
			<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 11/24</b>		

#### 14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se proponen para este módulo las siguientes:			
ACTIVIDAD	RA o CE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	TIPO
Visita a empresa de pastelería.	RA 1	No evaluable	Extraescolar
Asistencia a demostraciones profesionales de productos	RA 2,3, 4.	No evaluable	Extraescolar
Asistencia de pastelero a la escuela para realizar una sesión didáctica.	RA 2, 3, 4	Formulario individual	Complementaria
Participación en eventos gastronómicos	RA 2.3.4.	No evaluable	Extraescolar
Proyecto para la elaboración y diseño de dietas oncosaludables.	RA 2, 3.	Plantilla de corrección	Complementaria
Visita a Alimentaria	RA 1,2,3,4.	No evaluable	Extraescolar
Se aprobarán en reunión de Equipo Docente y de Departamento a principios de cada curso escolar.			

				<b>10/01/2019</b>	
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>	
				<b>Revisión 1</b>	

## 15. 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.

				<b>10/01/2019</b>	
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>	
				<b>Revisión 1</b>	