



e5nj

 	PC.01-POC.02. ELABORACIÓN DE LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS		
	F1. Protocolo programación Ciclos Formativos		
	Edición: 1	Fecha: JUNIO 2016	Página 1 de 37



IES SAN MARCOS



Iniciativa de Empleo Juvenil



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"

MÓDULO: Postres en Restauración

2º CFGM Cocina y Gastronomía

CURSO: 16/17

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
(FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA)**

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación: Cocina y Gastronomía.

Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.

Duración: 2.000 horas.

Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

UC0710_ : Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados

PROFESORES/AS QUE IMPARTEN LA EL MÓDULO

Esther Alcocer Romano

LIBRO DE TEXTO DE REFERENCIA

No procede

MATERIALES / RECURSOS NECESARIOS PARA EL ALUMNADO

Uniformidad: Pantalón negro, Chaquetilla blanca manga larga con vuelta de las mangas y cuello verde pistacho, delantal blanco largo con logotipo del Departamento, gorro de champiñón blanco, zuecos negros con calcetines negros.

Herramientas: mangas, boquillas, puntilla y/o cebollero pequeño, encendedor.

Material: Cuaderno, bloc de notas, bolígrafo y fichas técnicas.

COMPETENCIA GENERALES

La competencia general de este título consiste en elaborar y presentar productos de panadería, repostería y confitería, conduciendo las operaciones de producción, composición y decoración, en obradores y establecimientos de restauración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

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

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- b) Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación de acuerdo con la demanda del mercado.
- 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.
- e) Elaborar postres de restauración emplatados y listos para su consumo, haciendo uso de las técnicas culinarias.
- f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- g) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante la distribución y comercialización.
- h) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- 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.
- l) Publicitar y promocionar los productos elaborados haciendo uso de las técnicas de comercialización y marketing.
- 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.
- t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- u) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- v) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- w) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- 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.

- f) Identificar las técnicas de emplatado de postres en restauración, relacionándolas con la composición final de producto, para elaborarlos.
- g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- h) Analizar las técnicas de envasado y embalado, reconociendo sus características específicas para envasar y embalar productos elaborados.
- 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.
- 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 asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- n) Identificar y seleccionar las técnicas publicitarias, valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar los productos elaborados.
- 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.
- q) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu

emprendedor a lo largo de la vida.

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.

t) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.

u) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.

b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.

c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.

d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.

e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.

f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con

sus posibilidades de aplicación.

- b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.
- c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

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

7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

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

i) Se ha manifestado disposición e iniciativas positivas para la innovación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Reflejados en el apartado anterior.

NOMBRE DEL MÓDULO: POSTRES EN RESTAURACIÓN (PTU)

TIPO DE EJE ORGANIZADOR: Procedimental

ENUNCIADO DEL EJE ORGANIZADOR: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados

CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO DE ALUMNOS

El grupo consta de 8 alumnos que cursarán este segundo curso por primera vez.

Geográficamente proceden del propio municipio, Icod de los Vinos, y de los municipios colindantes como Buenavista, El Tanque, San Juan de la Rambla o, en ocasiones, de La Orotava, y Puerto de la Cruz.

• Aspectos positivos a destacar

Interés por la profesión.

Superación de sus diferencias, consiguiendo trabajar en equipo.

El diálogo fluido que había con algunos miembros del Equipo Educativo.

• Observaciones/propuestas de mejora

Que los alumnos sean conscientes desde el inicio del curso de su responsabilidad en el buen funcionamiento de las clases, que adquieran el compromiso profesional para superar los objetivos del ciclo, además de que dediquen suficiente tiempo al estudio de los contenidos conceptuales.

RELACIÓN CON OTROS MÓDULOS DEL CICLO

Los contenidos que se imparten en este módulo complementan la formación de los alumnos. Los contenidos impartidos en el módulo "Procesos básicos de pastelería y

confitería” (primer curso) ayudaran a impartir contenidos de este módulo y el alumno habrá aprendido técnicas y elaboraciones que le serán útiles para el desarrollo de este módulo.

Horas de las UT

TRIMESTRE	R.A.	N.º UT	NOMBRE DE LA UT	TEMP.	% SOBRE RA
1º	1	1	Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración.	16	25
1º	2	2	Elaboración de postres a base de frutas y frutos secos.	29	
1º	3	3	Elaboración de postres a base de lácteos	29	
1 Y 2º	4	4	Elaboración de postres fritos o de sartén	29	
2º	5	5	Elaboración de helados y sorbetes	18	
2º	6	6	Elaboración de semifríos	22	
2º	7	7	Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería	32	
2º	8	8	Nuevas tendencias en repostería	14	
TOTAL DE HORAS:				189	

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración. (16 horas)

OBJETIVOS/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Objetivos:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras

prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Postres en Restauración: descripción y caracterización.
- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Clasificaciones y aplicaciones de los postres en restauración.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Valoración de la importancia que tiene la organización y distribución de tareas dentro de un grupo para la elaboración del trabajo propuesto.
- Responsabilidad en la tarea personal encomendada.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.

A.2. Realización de diagramas para el proceso de las diversas fases productivas.

A.3. Control escrito, oral o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

UNIDAD TRABAJO Nº 2: Elaboración de postres a base de frutas y frutos secos (29 horas)

OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Objetivos:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- 2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.**

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Decoración y presentación de postres emplatados.
- Normas y combinaciones básicas. Técnicas de presentación y decoración.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Experimentación, evaluación y justificación de posibles combinaciones.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabado de productos de postres emplatados. Puntos clave.
- Control y valoración de los resultados del proceso de elaboración. Aplicación de medidas correctoras.

- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Uniformidad correcta y posiciones ergonómicas aconsejables
- Utilización de medios, prendas y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades, para evitar accidentes.
- Mantenimiento del área de trabajo con el grado apropiado de organización, orden y limpieza.
- Predisposición para actuar en caso de accidente aplicando los primeros auxilios, si fuera necesario.
- Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo.
- Responsabilización de las tareas encomendadas y desarrolladas.
- Capacidad de integración y predisposición para ayudar a todos los compañeros sin importar el sexo, procedencia o limitaciones físicas o psíquicas. Aplicación de medidas, si fueran necesarias.
- Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.
- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable a la manipulación de los alimentos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.

A.2. Elaboración de postres a base de frutas

- Realización de la mise en place de la maquinaria, útiles, herramientas y materias primas.
- Elaboración de los distintos preparados interpretando las pautas señaladas en las recetas y siguiendo las instrucciones dadas por el profesor.
- Aplicación del producto resultante o conservación del mismo si procede.
- Análisis del resultado y proceso de trabajo.
- Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en todo el proceso de trabajo.

A.3. Elaboración de postres a base de frutos secos

- Realización de la mise en place de la maquinaria, útiles, herramientas y materias primas.
- Elaboración de los distintos preparados interpretando las pautas señaladas en las recetas y siguiendo las instrucciones dadas por el profesor.
- Aplicación del producto resultante o conservación del mismo si procede.
- Análisis del resultado y proceso de trabajo.
- Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en todo el proceso de trabajo.

A.4. Elaboración de un trabajo sobre las frutas y frutos secos donde se reflejen los siguientes datos:

- Identificación y clasificación si procede.
- Características organolépticas.
- Estacionalidad.
- Principales aplicaciones gastronómicas.

A.5. Realización y entrega del cuaderno de prácticas y/o fichas técnicas

Cada semana o al finalizar la actividad el alumno entregará las fichas técnicas correspondientes a ésta.

A.6. Control escrito, oral o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

UNIDAD TRABAJO Nº 3: Elaboraciones de postres a base de lácteos. (29horas)

OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Objetivos:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su

adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.

i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Postres a base de fruta y frutos secos. Descripción, análisis, caracterización, clasificación y aplicaciones.
- Criterios para seleccionar postres de frutas y frutos secos y sus combinaciones.
- Técnicas de decoración de postres de frutas y frutos secos

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas. Elaboraciones tipo: macedonias, ensaladas, sopas tartas de frutas, cocción de frutas, frituras y otras.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutos secos. Elaboraciones tipo: cremas (manjar blanco, intxaursalsa, etc.) y otros. Puntos clave.
- Procedimientos de conservación y regeneración de postres a base de frutas y frutos secos. Puntos clave.
- Control y valoración de los resultados del proceso de elaboración. Aplicación de medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Interés y respeto por el trabajo bien hecho.
- Valoración del trabajo en equipo
- interés y respeto por las valoraciones distintas de las propias como algo enriquecedor.
- Toma de conciencia de la propia higiene, del material, equipos y locales.
- Utilización de la indumentaria prescrita en perfectas condiciones de higiene.
- Respeto a las normas de seguridad e higiene en el taller y toma de conciencia de los peligros que tienen el uso de útiles, herramientas y equipos.
- Reconocimiento y valoración de la importancia de mantener el lugar de trabajo ordenado, seguro y agradable.
- Valoración de la importancia que tiene la organización y distribución de tareas dentro de un grupo para la elaboración del trabajo propuesto.
- Responsabilidad en la tarea personal encomendada.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.

A.2. Elaboración de postres a base de lácteos.

- Realización de la mise en place de la maquinaria, útiles, herramientas y materias primas.
- Elaboración de los distintos preparados interpretando las pautas señaladas en las recetas y siguiendo las instrucciones dadas por el profesor.
- Aplicación del producto resultante o conservación del mismo si procede.
- Análisis del resultado y proceso de trabajo.- Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en todo el proceso de trabajo.

A.3. Realización y entrega del cuaderno de prácticas y/o fichas técnicas

Cada semana o al finalizar la actividad el alumno entregará las fichas técnicas correspondientes a ésta.

A.4.- Control escrito, oral o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

UNIDAD TRABAJO Nº 4: Elaboraciones de postres fritos o de sartén (29 horas)

OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Objetivos:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, caracterización, clasificación y aplicaciones.
- Criterios para seleccionar postres a base de lácteos. y sus combinaciones.
- Técnicas de decoración de postres a base de lácteos.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Procedimiento de ejecución de postres a base de lácteos. Elaboraciones tipo: cremas, flanes, cuajadas, tartas y otras. Puntos clave.
- Procedimientos de conservación y regeneración de postres a base de lácteos.
- Control y valoración de los resultados del proceso de elaboración. Aplicación de medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Uniformidad correcta y posiciones ergonómicas aconsejables
- Utilización de medios, prendas y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades, para evitar accidentes.
- Mantenimiento del área de trabajo con el grado apropiado de organización, orden y limpieza.
- Predisposición para actuar en caso de accidente aplicando los primeros auxilios, si fuera necesario.
- Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo.
- Responsabilización de las tareas encomendadas y desarrolladas.
- Capacidad de integración y predisposición para ayudar a todos los compañeros sin importar el sexo, procedencia o limitaciones físicas o psíquicas. Aplicación de medidas, si fueran necesarias.
- Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.
- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable a la manipulación de los alimentos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.

A.2 Elaboración de postres fritos o de sartén

- Realización de la mise en place de la maquinaria, útiles, herramientas y materias primas.
- Elaboración de los distintos preparados interpretando las pautas señaladas en las recetas y siguiendo las instrucciones dadas por el profesor.
- Aplicación del producto resultante o conservación del mismo si procede.
- Análisis del resultado y proceso de trabajo.
- Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en todo el proceso de trabajo.

A.3.- Realización y entrega del cuaderno de prácticas y/o fichas técnicas

Cada semana o al finalizar la actividad el alumno entregará las fichas técnicas correspondientes a ésta.

A.4.- Control escrito, oral o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

UNIDAD TRABAJO Nº 5: Elaboraciones de helados y sorbetes (18 horas)

OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Objetivos:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

CONCEPTO (contenidos soporte)

- Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, usos y aplicaciones.
- Elaboraciones tipo: helados de crema, de nata, de frutas, granizados, biscuits y otros.
- Funciones tecnológicas de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de helados y sorbetes.
- Postres de banquetes. Descripción, tipos, usos y aplicaciones.
- Criterios para seleccionar postres de banquetes y sus combinaciones.
- Técnicas de decoración de postres de banquete.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes. Formulaciones.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes. Puntos claves
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de postres de banquetes.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de postres de banquetes. Puntos clave.
- Procedimientos de conservación y servicio de los helados y sorbetes.
- Control y valoración de los resultados del proceso de elaboración. Aplicación de medidas correctoras.
- Predisposición para actuar en caso de accidente aplicando los primeros auxilios, si fuera necesario.
- Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo.
- Responsabilización de las tareas encomendadas y desarrolladas.
- Capacidad de integración y predisposición para ayudar a todos los compañeros sin importar el sexo, procedencia o limitaciones físicas o psíquicas. Aplicación de medidas, si fueran necesarias.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.

A.2. Elaboración de distintos tipos de helados

- Realización de la mise en place de la maquinaria, útiles, herramientas y materias primas.
- Elaboración de los distintos preparados interpretando las pautas señaladas en las recetas y siguiendo las instrucciones dadas por el profesor.
- Aplicación del producto resultante o conservación del mismo si procede.
- Análisis del resultado y proceso de trabajo.
- Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en todo el proceso de trabajo.

A.3. Elaboración de distintos tipos de sorbetes

- Realización de la mise en place de la maquinaria, útiles, herramientas y materias primas.
- Elaboración de distintos preparados interpretando las pautas señaladas en las recetas y siguiendo las instrucciones dadas por el profesor.
- Aplicación del producto resultante o conservación del mismo si procede.
- Análisis del resultado y proceso de trabajo.
- Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en todo el proceso de trabajo

A.4.- Realización y entrega del cuaderno de prácticas y/o fichas técnicas

Cada semana o al finalizar la actividad el alumno entregará las fichas técnicas correspondientes a ésta.

A.5.- Control escrito, oral o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

UNIDAD TRABAJO Nº 6: Elaboración de semifríos (22 horas)

OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Objetivos:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

CONTENIDOS

- Semifríos. Descripción, tipos, usos y aplicaciones. Conservación.
- Funciones tecnológicas de las materias primas que intervienen en los procesos de elaboración de semifríos.
- Postres de banquetes. Descripción, tipos, usos y aplicaciones.
- Criterios para seleccionar postres de banquetes y sus combinaciones.
- Técnicas de decoración de postres de banquetes.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos. Elaboraciones tipo: Mouse, bavaroise, parfait, charlotas y otros. Puntos claves.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de postres de banquetes.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de postres de banquetes. Puntos clave.
- Procedimientos de conservación y regeneración de semifríos.
- Control y valoración de los resultados del proceso de elaboración. Aplicación de medidas correctoras.
- Predisposición para actuar en caso de accidente aplicando los primeros auxilios, si fuera necesario.
- Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo.
- Responsabilización de las tareas encomendadas y desarrolladas.
- Capacidad de integración y predisposición para ayudar a todos los compañeros sin importar el sexo, procedencia o limitaciones físicas o psíquicas. Aplicación de medidas, si fueran necesarias.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.

A.2. Elaboración de semifríos.

- Realización de la mise en place de la maquinaria, útiles, herramientas y materias primas.
- Elaboración de distintos preparados interpretando las pautas señaladas en las recetas y siguiendo las instrucciones dadas por el profesor.
- Aplicación del producto resultante o conservación del mismo si procede.
- Análisis del resultado y proceso de trabajo.
- Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en todo el proceso de trabajo

A.3. Realización y entrega del cuaderno de prácticas y/o fichas técnicas

Cada semana o al finalizar la actividad el alumno entregará las fichas técnicas correspondientes a ésta.

A.4. Control escrito, oral o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

UNIDAD TRABAJO Nº 7: Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería (32 horas)

OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Objetivos:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.

- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Semifríos. Descripción, tipos, usos y aplicaciones. Conservación.
- Técnicas de decoración de postres de banquetes.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos. Elaboraciones tipo: Mouse, bavaroise, parfait, charlotas y otros. Puntos claves.
- Procedimientos de conservación y regeneración de semifríos.
- Control y valoración de los resultados del proceso de elaboración. Aplicación de medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

-
- Uniformidad correcta y posiciones ergonómicas aconsejables
- Utilización de medios, prendas y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades, para evitar accidentes.

- Mantenimiento del área de trabajo con el grado apropiado de organización, orden y limpieza.
- Predisposición para actuar en caso de accidente aplicando los primeros auxilios, si fuera necesario.
- Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo.
- Responsabilización de las tareas encomendadas y desarrolladas.
- Capacidad de integración y predisposición para ayudar a todos los compañeros sin importar el sexo, procedencia o limitaciones físicas o psíquicas. Aplicación de medidas, si fueran necesarias.
- Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.
- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable a la manipulación de los alimentos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.

A.2. Elaboración de semifríos.

- Realización de la mise en place de la maquinaria, útiles, herramientas y materias primas.
- Elaboración de distintos preparados interpretando las pautas señaladas en las recetas y siguiendo las instrucciones dadas por el profesor.
- Aplicación del producto resultante o conservación del mismo si procede.
- Análisis del resultado y proceso de trabajo.
- Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en todo el proceso de trabajo

A.3. Realización y entrega del cuaderno de prácticas y/o fichas técnicas

Cada semana o al finalizar la actividad o finalización de la evaluación, el alumno entregará las fichas técnicas correspondientes a ésta.

A.4. Control escrito, oral, práctico o notas de clase para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1.- Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.

A.2.- Presentación de postres emplatados:

- Realización de la mise en place de la maquinaria, útiles, herramientas y materias primas.
- Elaboración de distintos preparados interpretando las pautas señaladas en las recetas y siguiendo las instrucciones dadas por el profesor.
- Presentación del producto resultante aplicando las decoraciones necesarias.
- Análisis del resultado y proceso de trabajo.
- Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en todo el proceso de trabajo

A.3.- Realización y entrega del cuaderno de prácticas y/o fichas técnicas

Cada semana o al finalizar la actividad el alumno entregará las fichas técnicas correspondientes a ésta.

A.4.- Control escrito, oral o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

UNIDAD TRABAJO N° 8: Nuevas tendencias en repostería (14horas)

OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Objetivos:

- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisic

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Nuevas tendencias en la repostería. Tendencias estéticas, técnicas y nutricionales.
- Nuevos obradores de repostería: maquinaria y utillaje.
- Nuevos locales de consumo de repostería.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Estudio de las nuevas tendencias en la repostería.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Reconocer la importancia que tiene el conocimiento, la innovación, el buen gusto y el

respeto a las materias primas en la gastronomía actual.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.

A.2. Pase de material audiovisual de establecimientos y profesionales punteros en la últimas tendencias en postres en restauración: Jordi Butrón (Espai Sucre), Albert Adrià, Escribà, Paco Torreblanca, Oriol Balaguer, Jordi Roca...

A.3. Montaje fotográfico, power point..., donde se reflejen las nuevas tendencias tanto en la elaboración como presentación de los postres, así como en escaparates, diseño de puntos de venta o consumo, nueva maquinaria,...

METODOLOGÍA

La metodología empleada estará orientada a promover en los alumnos:

- Su participación en los procesos de enseñanza y aprendizaje para su capacidad de autonomía y responsabilidad personal, de creciente importancia en el mundo profesional.
- La adquisición de una visión global y coordinada de los procesos productivos y de creación de servicios a los que está vinculada la competencia profesional del título, por medio de la necesaria integración de contenidos científicos, tecnológicos y organizativos.
- El desarrollo de la capacidad para aprender por sí mismos, de modo que adquieran una identidad y madurez profesionales motivadoras de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones.
- El desarrollo de la capacidad de trabajar en equipo, por medio de actividades de aprendizaje realizadas en grupo, de forma que, cuando en el ámbito profesional se integren en equipos de trabajo, puedan mantener relaciones fluidas con sus miembros, colaborando en la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de los demás, participando activamente en la organización y desarrollo de tareas colectivas, cooperando en la superación de las dificultades que se presenten con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros, y respetando las normas y métodos.

Teniendo en cuenta lo expuesto anteriormente, la metodología aplicada será activa.

Al comienzo de cada bloque horario, el profesor hará una exposición de las tareas a realizar en el taller, explicando los contenidos que correspondan a dichas tareas. A continuación demostrará la fase práctica, donde los alumnos observarán, incluso pueden participar y preguntar todas las dudas que les vayan surgiendo sobre las fases y procesos de preparación, elaboración, cocinado

y presentación.

Posteriormente serán los alumnos los encargados de llevar a cabo dichas tareas (Roll-Playing), aplicando siempre las normas de seguridad e higiene en la manipulación de materias, limpieza y mantenimiento de equipos, útiles y herramientas, así como, tomarán la actitud, valores o normas que correspondan.

Al alumno se le dará un margen de libertad para que tome sus propias iniciativas ante las dificultades que se le presenten, siempre bajo la vigilancia del profesor, respetando los procesos básicos.

El profesor servirá de apoyo a los alumnos, y siempre estará dispuesto para ayudar y resolver todas las dudas que se presenten a lo largo del proceso productivo desarrollado por los alumnos. Así mismo, corregirá los posibles errores cometidos por el alumno, tanto actitudinales como procedimentales.

El profesor hará uso del método interrogativo en aquellos momentos que crea oportunos, para comprobar la asimilación y entendimiento de los contenidos soportes y organizadores.

En algunas actividades de enseñanza-aprendizaje utilizará el método de investigación o descubrimiento dirigido, con la finalidad de que el alumno sea partícipe de su propio proceso de enseñanza-aprendizaje.

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los **indicadores de evaluación** que se van a utilizar para evaluar al alumno, son los siguientes:

- Asimilación de contenidos conceptuales.
- Aplicación de contenidos procedimentales.
- Desarrollo de actitudes, valores y pautas de actuación.
- Observación directa
- Pruebas prácticas
- Cuaderno de aula
- -Fichas practicas

Los criterios deben ser valorados utilizando una serie de instrumentos, los cuales deben ser usados con carácter general, por parte de los equipos educativos. Dichos **instrumentos** son los siguientes:

- Ejercicios prácticos: observación directa del trabajo diario y prueba práctica: mise-en-place, preelaboración, elaboración, presentación y limpieza.
- Pruebas específicas: escritas y orales (objetivas, abiertas).

- Observación directa: uniformidad, seguridad e higiene, asistencia y puntualidad, interés y comportamiento.
- Cuaderno de prácticas, trabajos y fichas técnicas.

Los indicadores deben ser valorados sin excepción para garantizar que cada uno de ellos se trabaja y tiene su peso específico en el resultado final del alumno.

- **Evaluación del alumnado**

En primer lugar, hay que señalar que el proceso de evaluación de las enseñanzas de Formación Profesional, en el ámbito de la Comunidad Autónoma Canaria, se realizará de acuerdo con la normativa vigente en esta materia, Orden de 20 de Octubre de 2000, (BOC nº 148 de 10.11.00) modificada por la Orden de 3 de diciembre de 2003, si a lo largo del curso escolar no se publicara otra normativa aplicable a las nuevas enseñanzas LOE.

Además habrá que tener en cuenta las pautas marcadas por la Consejería de Educación en la información genérica sobre los nuevos currículos LOE de FP en Canarias, publicada en la página de Formación Profesional en la que ese hace referencia a los siguientes aspectos:

4. La calificación de los módulos profesionales será numérica, sin decimales y entre uno y diez. La superación del ciclo formativo requerirá la evaluación positiva en todos los módulos profesionales que lo componen. Se considerarán positivas las puntuaciones iguales o superiores a cinco puntos. La nota final del ciclo formativo será la media aritmética expresada con dos decimales.

6. Los módulos profesionales de Proyecto (ciclos de grado superior), Integración (ciclos de grado medio) y Formación en Centros de Trabajo se cursarán durante el tercer trimestre del segundo curso, una vez alcanzada la evaluación positiva en todos los módulos profesionales realizados en el centro educativo.

La evaluación, entendida como parte integrante del proceso de educación de los alumnos, orienta de forma permanente su aprendizaje, por lo que contribuye en sí misma a la mejora del rendimiento.

Para lograr esto, la evaluación debe ser continua y estar atenta a la evolución del proceso global de desarrollo del alumno (intelectual, afectivo y social).

La evaluación continua estará compuesta por las siguientes fases:

- Evaluación inicial: se hará al comienzo del módulo y de cada unidad de trabajo si se considera necesaria.
- Evaluación formativa: se llevará a cabo durante el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Evaluación sumativa: tendrá lugar al final del proceso.

El **objetivo** de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado es conocer si se ha alcanzado, para cada módulo profesional, los resultados de aprendizaje y las capacidades más elementales de las que están compuestas (criterios de evaluación), con la finalidad de valorar si dispone de la competencia profesional que acredita el título.

La **nota media** de la evaluación final se acuerda (decisión tomada en la CCP, según se refleja en el acta de departamento del día 6 de octubre de 2010) que corresponda con la nota de la 3ª evaluación. La nota media de la evaluación deberá llegar al 5 con la suma de todos los instrumentos de evaluación acordados en el Departamento de Hostelería y Turismo

Se realizará 1 examen teórico a todos los alumnos y examen prácticos para aquellos alumnos que no muestren del todo que hayan adquirido los conocimientos . Para aprobar la evaluación deben sacar de media un mínimo de un 5 en la suma de los diferentes instrumentos de evaluación que se aprobaron por el departamento Hostelería y Turismo.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		
INDICADORES DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
Asimilación de contenidos conceptuales	25,00 %	Pruebas Específicas: escritas y orales (90%) Fichas técnicas prácticas (10%)
Desarrollo de contenidos conceptuales	10,00 %	Cuaderno de clase, trabajo, fichas técnicas (100%)
Aplicación de contenidos procedimentales	45,00 %	Práctica diaria / evaluadora (100%)
Desarrollo de actitudes, valores y pautas de actuación	20,00 %	Uniformidad, Asistencia y Puntualidad (10%) Interés , comportamiento y Seguridad e higiene (90%)

	Los criterios seguidos para ponderar los Indicadores de Evaluación han sido que el módulo es eminentemente procedimental por lo que estos contenidos son los que más peso van a tener a la hora de evaluar.
--	---

CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

RECUPERACIONES DE EVALUACIONES:

El profesor, una vez realizadas las actividades de evaluación y comprobar que algunos alumnos no han alcanzado los aspectos básicos de la U.T., marcará a éstos nuevas actividades teóricas o prácticas o repetición de las ya hechas ya sean teóricas o prácticas (siempre relacionadas con los aspectos no superados), intentando que consiga los objetivos marcados. Todo esto respetando las capacidades personales de cada uno de los alumnos.

MÓDULOS PENDIENTES:

Los alumnos con módulos pendientes hay que comprobar el informe individualizado donde se deben reflejar los contenidos del módulo no superados, las actividades de recuperación, periodo de realización de las actividades e indicación de la evaluación final en que serán calificados.

Se informará a los alumnos y se les hará un seguimiento individual.

SISTEMA DE EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA (PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA):

Aquellos alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua por falta de asistencia a clase, previa notificación, tendrán derecho a una evaluación final extraordinaria.

El periodo para realizar esta evaluación será fijado por el Equipo Educativo de cada Ciclo Formativo, así como la duración del mismo, siempre respetando la normativa que regula este tipo de pruebas.

La evaluación extraordinaria consistirá en las siguientes actividades, a través de las cuales se pretende constatar que estos alumnos superan los resultados de aprendizaje del módulo:

- Realización de actividades prácticas donde se recojan los contenidos procedimentales y actitudinales básicos de cada unidad de trabajo.

- Realización de exámenes donde se recojan los contenidos conceptuales que el alumno deba dominar y conocer.

- Realización de trabajos, que el resto de los alumnos que han cursado los módulos en periodo normal, hayan desarrollado.

Todas estas pruebas pueden durar más de un día. Todo ello se publicará previamente, respetando la normativa que regula estas pruebas.

Teniendo en cuenta que, en los criterios de calificación se reflejan de manera notable la observación de actitudes durante las tareas a realizar, el cuaderno, las fichas y el trabajo en equipo y que el alumno que se presenta al sistema extraordinario es porque no ha asistido a clase con normalidad (por lo que no se pudieron observar los anteriores criterios), la nota final del módulo en ningún caso podrá llegar al 100% del total de la nota máxima.

ATENCIÓN A LOS ALUMNOS/AS CON NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECÍFICAS

En el grupo no se cuenta con ningún alumno con necesidades educativas específicas.

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Atención a la diversidad en la programación:

Para conseguir una correcta atención a la diversidad en la programación, hay que tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Diferenciar los contenidos que resulten esenciales y básicos de aquellos que amplían o profundizan los mismos.
- Graduar la dificultad de las tareas que se propongan, de forma que todos los alumnos puedan encontrar espacios de respuesta más o menos amplios.
- Formar grupos de trabajo heterogéneos en las actividades del aula, con flexibilidad en el reparto de tareas, y fomentar el apoyo y la colaboración mutua.
- Interpretar los criterios de evaluación aplicando los tipos de pruebas más adecuados a los aspectos que se deseen evaluar, y extendiendo el campo de exploración al conjunto de actividades que se realizan en el aula-taller, diferenciando en todas ellas los mínimos exigibles.

Atención a la diversidad en los materiales utilizados:

Estos también tienen una gran importancia a la hora de atender a las diferencias individuales en el conjunto de los alumnos. El uso de materiales de refuerzo o ampliación permite atender a la diversidad en función de los objetivos que nos queramos fijar.

Teniendo en cuenta que en el grupo existen alumnos con diversos grados de conocimiento y autonomía, debido a que algunos de ellos vienen del mundo laboral (cocineros en establecimientos hosteleros), otros de enseñanzas relacionadas con la especialidad (PCE de Operaciones básicas de cocina, restaurante y bar, los cuales han realizado prácticas en cocina), y otros debido a su nivel de aprendizaje, las tareas a realizar tendrán distintos niveles de dificultad y serán asignadas teniendo en cuenta las capacidades individuales de cada alumno.

Las tareas serán asignadas en base a estos grados e individualidades, favoreciendo el aprender de y con los demás (trabajo cooperativo).

Alumnado con problemas de organización y planificación de la tarea:

Hay que tener en cuenta que los alumnos con problemas de organización y planificación de la tarea realizan las actividades deprisa y sin mucho esfuerzo y que, además, suelen tener problemas de aprendizaje. La propuesta de atención en estos casos es:

- Control de las tareas encomendadas en el aula/taller.
- Ser flexible con la exigencia del cumplimiento del tiempo en el que tiene que realizar la tarea.
- Ser perseverante en el cumplimiento de las normas de realización y presentación.
- Ayudarles a organizarse creando pautas de trabajo.
- Trabajar con otro compañero que sea organizado para que le controle las pautas establecidas.

RECURSOS DIDÁCTICOS

BIBLIOGRAFÍA DEL PROFESOR – AULA TALLER

- Procesos básicos de Pastelería y Repostería. José L. Armendáriz Sanz. Ed. Paraninfo.
- Técn. de Past., panad. y conser. Alimentos. Carme Picas y Anna Vigata. Ed. Síntesis

- Guía práctica de técnicas de pastelería. Isidro Puigbó. Cooking Books.
- Pastelería y Panadería. Juan P. Humanes Carrasco. Ed. Interamericana.McGraw-Hill

Se podrán utilizar algunos otros libros para complementar la información sobre los contenidos del módulo

MATERIAL ESPECÍFICO DEL AULA TALLER

Los recursos serán aquellos de los que disponga el aula-taller de Panadería-pastelería-repostería del IES “San Marcos”: hornos, cámaras, sorbetera, amasadora, pequeña maquinaria, mesas de trabajo, útiles y herramientas propias de la profesión.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

A.- Complementarias: organizadas durante el horario escolar. Tienen un carácter diferenciado de las propiamente lectivas por el momento, espacio o recursos que utiliza. Cada profesor programará sus propias actividades complementarias y dejará constancia de cómo las va a evaluar.

La actividad complementaria aprobada por el departamento (acta del 29 de septiembre de 2010) consta de “Lecturas Gastronómicas”, donde cada profesor del equipo educativo de los ciclos formativos realizará una lectura libre sobre temas gastronómicos o relacionadas con éstos con la finalidad de inculcar en el alumno cultura gastronómica que muchas veces se detecta que carecen y de completar su formación profesional en otros temas, ámbitos o contenidos que no sean los propios curriculares. Su evaluación se hará a través del indicador “Desarrollo de las actitudes” con sus respectivos instrumentos y si el tema tratado lo requiere se realizará un cuestionario el cual tendrá su nota en el instrumento “cuaderno de clase” del indicador asimilación de los contenidos conceptuales.

B.- Extraescolares: encaminadas a potenciar la apertura del centro a su entorno y a procurar la formación integral del alumnado. Se podrán realizar fuera del horario lectivo, tendrán carácter voluntario para el alumnado.

En este grupo se podrán realizar las siguientes: Visitas a establecimientos hoteleros,

restaurantes, fábricas, bodegas, viaje de fin de curso, convivencias con otros centros, realizar menús o servicios gastronómicos a personas o entidades que lo soliciten al departamento...

Actividades extraescolares previstas para estos grupos, en este módulo:

- Visita a un obrador de postres de restaurante.
- Visita a una fábrica de helados (Grupo Kalise Menorquina).
- Recogida de alimentos y dinero por el día Mundial de la Alimentación.

MEDICIÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN DE LOS ALUMNOS Y PROFESORES

Al final de cada trimestre se realiza una valoración de los resultados obtenidos que se recoge en el cuaderno de aula. Este análisis o valoración se comenta en la CCP y se realizan las propuestas de mejora oportunas.

Esta autoevaluación se regirá por los siguientes criterios:

1. Adecuación a las necesidades y características del alumnado.
2. Revisión de la concreción curricular recogida en la programación.
3. Análisis de la idoneidad de la metodología seguida, así como los materiales y recursos utilizados.
4. Validez de los instrumentos de evaluación utilizados y de los criterios de calificación establecidos.
5. Adaptaciones realizadas al alumnado.

ESTRATEGIAS DE TRABAJO PARA EL TRATAMIENTO TRANSVERSAL DE LA EDUCACIÓN EN VALORES.

La educación en valores no corresponde de modo exclusivo a una única área educativa, sino que está presente de modo global en los objetivos y contenidos de todas ellas. El tratamiento transversal de estos valores se puede conseguir prestando atención, en el momento que se planifican las actividades, a aquellos contenidos que poseen un carácter interdisciplinar.

CONCRECIÓN DE LOS PLANES Y PROGRAMAS DE CONTENIDO PEDAGÓGICO A DESARROLLAR EN EL CENTRO.

El IES San Marcos desarrolla un Plan de animación y fomento de la lectura. Dicho plan implica que se dedique un tiempo diario a la lectura de libros en los niveles de la ESO. No obstante, este Departamento incluye un conjunto de lecturas que se realizarán a lo largo del curso, a través de su actividad complementaria “Lectura gastronómica”.

Además, también se participa en las actividades programadas por el grupo de trabajo de la Red de Escuelas Promotoras de Salud: elaboramos los desayunos saludables, participamos en las charlas...

También participamos en la Semana cultural preparando buffets relacionados con los contenidos que se imparten en los distintos módulos de nuestros ciclos.