

1. Identificación da programación
Centro educativo

| Código | Centro | Concello | Ano académico |
|----------|------------------|------------|---------------|
| 15027897 | Paseo das Pontes | Coruña (A) | 2023/2024 |

Ciclo formativo

| Código da familia profesional | Familia profesional | Código do ciclo formativo | Ciclo formativo | Grao | Réxime |
|-------------------------------|----------------------|---------------------------|----------------------|---------------------------------|-------------------|
| HOT | Hostalaría e turismo | CMHOT01 | Cociña e gastronomía | Ciclos formativos de grao medio | Réxime de adultos |

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

| Código MP/UF | Nome | Curso | Sesións semanais | Horas anuais | Sesións anuais |
|--------------|---|-----------|------------------|--------------|----------------|
| MP0026 | Procesos básicos de pastelería e repostería | 2023/2024 | 7 | 240 | 240 |

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

Profesorado responsable

| | |
|--------------------------------|------------------------|
| Profesorado asignado ao módulo | ROSALÍA AGRA CONCHEIRO |
| Outro profesorado | |

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O módulo profesional Procesos de pastelería e repostería (MP0026) que se atopa dentro do ciclo medio Técnico en cociña e gastronomía que está regulado polo Decreto 218/2008 Decreto 38/2010. Ademais está relacionado coa Unidade de Competencia UC0306 consonte ao establecido no artigo 8 da Lei Orgánica 5/2002 do 19 de xuño.

As actividades desta oferta formativa profesional, adáptanse a un ensino de réxime adultos - modular, en horario de tarde, dando así a posibilidade o alumnado de poder compaxinar a formación e os estudos coa vida profesional.

Teremos en conta que o centro conta con prácticas reais de servizos de comedor, polo que o alumnado participará nos servizos e eventos do centro.

Os obxectivos xerais do módulo:

A formación do módulo contribúe a acadar os Obxectivos Xerais do ciclo formativo:

- a) Recoñecer a documentación, interpretala e analizar a súa finalidade e a súa aplicación, para determinar as necesidades de produción na pastelería
 - b) Identificar as materias primas e caracterizar as súas propiedades e as condicións idóneas de conservación, para as recibir, almacenar e distribuír.
 - c) Seleccionar e determinar as variables de uso da maquinaria, os útiles e as ferramentas, así como recoñecer e aplicar os seus principios de funcionamento, para pór a punto o lugar de traballo.
 - f) Identificar as técnicas de decoración e de terminación, selecciónalas e relacionalas coas características físicas e organolépticas do produto final, para realizar a decoración e a terminación das elaboracións.
 - h) Analizar e seleccionar métodos e equipamentos de conservación e envasado, e valorar a súa adecuación ás características dos xéneros ou das elaboracións de pastelería, para executar os procesos de envasado e/ou conservación.
 - i) Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientais, e recoñecer os factores de risco e os parámetros de calidade asociados á produción culinaria, para aplicar os protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo
 - j) Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo e identificar a súa achega ao proceso global para conseguir os obxectivos de produción.
 - k) Valorar a diversidade de opinións como fonte de enriquecemento, recoñecendo outras prácticas, ideas, crenzas, para resolver problemas e tomar decisións.
- e as Competencias profesionais do título
- a) Determinar as necesidades para a produción en cociña a partir da documentación recibida
 - c) Pór a punto o lugar de traballo, preparando espazos, maquinaria, útiles e ferramentas.
 - e) Executar as elaboracións de pastelería, tendo en conta a estandarización dos procesos, para a súa decoración, terminación ou conservación.
 - f) Realizar a decoración e terminación das elaboracións, segundo as necesidades e os protocolos establecidos, para a súa conservación ou o seu servizo.
 - h) Executar os procesos de envasado e /ou conservación para cada xénero ou elaboración culinaria, aplicando os métodos axeitados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.
 - i) Aplicar os protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos ambientais e nas persoas.



k), Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
de xeito que proporcionen aos alumnos os coñecementos teóricos e prácticos necesarios para que ao rematar o módulo teñan adquirido:

Contorno profesional:

1. Estas persoas desenvolverán a súa actividade profesional en empresas grandes, medianas e pequenas do sector da hostalaría, aínda que tamén poderán traballar por conta propia en pequenos establecementos do subsector da restauración.

2. Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores productivos e de prestación de servizo onde se desenvolvan procesos de preelaboración, elaboración e de ser o caso, servizo de alimento e bebidas, como é o sector da hostalería, no seu caso, as subáreas de hostalería e restauración (tradicional, moderna e colectiva)

Tamén en establecementos dedicados á preelaboración e á comercialización de alimentos crús, tendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas á almacenaxe, ao envasado e á distribución de produtos alimentarios, etc.

3. As ocupacións e postos de traballo máis salienables son:

- Cocifeiro/a

-xefe/a de partida

-Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.



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

| U.D. | Título | Descrición | Duración (sesións) | Peso (%) | Resultados de aprendizaxe | | | |
|------------|---|---|--------------------|----------|---------------------------|------|------|------|
| | | | | | 2600 | | | |
| | | | | | RA 1 | RA 2 | RA 3 | RA 4 |
| 1 | O obrador de pastelería. | Nesta UD identificarse e manexarase a Maquinaria, batería, utillaxe e ferramentas de pastelería e repostería. | 10 | 5 | X | | | |
| 2 | Cremas bases e recheos. Xaropes e cubertas. | Nesta UD elaboraranse todo tipo de cremas, recheos e xaropes utilizados en infinidade de elaboracións. | 76 | 30 | | | X | |
| 3 | Masas e pastas. | Nesta UD elaboraranse as masas e pastas de múltiples aplicacións para pastelería/repostería | 82 | 35 | | X | | |
| 4 | Decoración de produtos de pastelería. | Nesta UD decoraranse produtos de pastelería e repostería. | 72 | 30 | | | | X |
| Total: 240 | | | | | | | | |

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|--------------------------|----------|
| 1 | O obrador de pastelería. | 10 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|----------|
| RA1 - Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e reconece os dispositivos e o seu funcionamento. | SI |

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

| Obxectivos específicos | Act | Título das actividades | Duración (sesións) |
|---|-----|---|--------------------|
| 1.1 Interpretar a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar. 1.2 Identificar o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos 1.3 Describir as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras 1.4 Seleccionar útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas | 1 | Identificación da maquinaria, batería, útiles e ferramentas de pastelería y repostería. | 4,0 |
| 2.1 Realizar as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos. 2.2 Regular e/ou programar os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso. 2.3 Verificar a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas | 2 | Utilización da maquinaria, batería, útiles e ferramentas | 3,0 |
| 3.1 Realizar as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallo dos produtos de elaboración e de limpeza 3.2 Executar as operacións de mantemento de primeiro nivel 3.3 Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. | 3 | Limpeza e mantemento da maquinaria, batería, útiles e ferramentas de pastelería y repostería. | 2,0 |
| 4.1 Avaliar a UD | 4 | Avaliación global da UD | 1,0 |
| TOTAL | | | 10 |

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

| Criterios de avaliación | Instrumentos de avaliación | Mínimos exixibles | Peso cualificación (%) |
|--|--|-------------------|------------------------|
| CA1.1 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar. | • PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. | N | 6 |
| CA1.2 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos. | • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. | S | 10 |

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

| Craterios de avaliación | Instrumentos de avaliación | Mínimos exixibles | Peso cualificación (%) |
|---|---|-------------------|------------------------|
| CA1.3 Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallos dos produtos de elaboración e de limpeza. | <ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | S | 10 |
| CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos. | <ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | S | 10 |
| CA1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel. | <ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | N | 5 |
| CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso. | <ul style="list-style-type: none"> TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | S | 10 |
| CA1.7 Descríbense as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras. | <ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. | N | 6 |
| CA1.8 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas. | <ul style="list-style-type: none"> TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | N | 5 |
| CA1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas. | <ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. | N | 8 |
| CA1.10 Preparáronse os fornos, os cocedoiros, as frixideiras, os baños maría e calquera outro equipamento necesario para a elaboración, e seleccionáronse as condicións de tempo e temperatura axeitadas. | <ul style="list-style-type: none"> TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | N | 12 |
| CA1.11 Planificouse a carga do forno, do cocedoiro, da frixideira, do baño maría e doutros equipamentos, coas cantidades e coa frecuencia axeitadas para mellorar o proceso. | <ul style="list-style-type: none"> TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | N | 3 |
| CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. | <ul style="list-style-type: none"> TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | S | 10 |
| CA1.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso. | <ul style="list-style-type: none"> TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | N | 5 |
| TOTAL | | | 100 |

4.1.e) Contidos

| Contidos |
|--|
| Maquinaria básica e auxiliar. Descrición, características, clasificación e localización. Procedementos para o seu uso e aplicacións. Principais anomalías e medidas correctoras. Mantemento de primeiro nivel. |
| Batería, moldes e ferramentas: Descrición e características Aplicacións e procedementos de uso e mantemento. |

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**
4.1.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

| Que e para que | Como | | | Con que | Como e con que se valora | Duración (sesións) |
|---|--|--|---|---|--|--------------------|
| Actividade (título e descrición) | Profesorado (en termos de tarefas) | Alumnado (tarefas) | Resultados ou produtos | Recursos | Instrumentos e procedementos de avaliación | |
| Identificación da maquinaria, batería, útiles e ferramentas de pastelería y repostería. - Identificaranse todas as máquinas, ferramentas e útiles necesarios para a produción de produtos de panadería e bolaría e coñeceranse as funcións de cada un deles | <ul style="list-style-type: none"> Titorizar os alumnos/as na aula, apertura de contidos e tarefas, e resolución de dúbidas sobre o material | <ul style="list-style-type: none"> Traballar os contidos e as tarefas propostas na aula con respecto a maquinaria, batería, útiles e ferramentas | <ul style="list-style-type: none"> Materiais do módulo de PBPR | <ul style="list-style-type: none"> aula e aula obradoiro de pastelería | <ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. | 4,0 |
| Utilización da maquinaria, batería, útiles e ferramentas - Aprenderase a utilización da maquinaria, batería, útiles e ferramentas. | <ul style="list-style-type: none"> Demostración por parte do profesor na aula obradoiro sobre a utilización da maquinaria, batería, útiles e ferramentas. | <ul style="list-style-type: none"> Realizar as tarefas de posta en marcha, parada, programación, montaxe e desmontaxe dos equipos (amasadoras, fermentadoras, laminadoras, frixideiras, abatidores de temperatura, fornos...) Recoñecer os dispositivos de seguridade. Identificar e recoñecer a batería, útiles e ferramentas. | <ul style="list-style-type: none"> Materiais no dropbox do módulo de PBPR, fotos e vídeos sobre a utilización da maquinaria. | <ul style="list-style-type: none"> aula e aula obradoiro de pastelería | <ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | 3,0 |
| Limpeza e mantemento da maquinaria, batería, útiles e ferramentas de pastelería y | | | | | | 2,0 |

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

| Que e para que | Como | | | Con que | Como e con que se valora | Duración (sesións) |
|---|--|---|---|---|--|--------------------|
| Actividade (título e descrición) | Profesorado (en termos de tarefas) | Alumnado (tarefas) | Resultados ou produtos | Recursos | Instrumentos e procedementos de avaliación | |
| repostería. - Realizaranse as operacións de limpeza e mantemento tendo en conta a normativa hixiénico sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. | <ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte do profesor de como realizar a limpeza e mantemento da maquinaria, batería, útiles e ferramentas. Esta tarefa realizarase durante todo o curso académico o finalizar o traballo no obrador. | <ul style="list-style-type: none"> Realizar a limpeza e mantemento da maquinaria, batería, útiles e ferramentas unha vez finalizado o traballo. | <ul style="list-style-type: none"> Materiais do módulo de PBPR | <ul style="list-style-type: none"> aula e aula obradoiro de pastelería | <ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | |
| Avaliación global da UD - Avaliarase a UD | <ul style="list-style-type: none"> Coa debida antelación notificar na aula as datas das probas. Realizar as probas de avaliación (Proba escrita e taboas de observación) para avaliar os criterios asociados as actividades desta unidade didáctica. Correxir as probas dos alumnos/as e rechea as fichas de excel para o cálculo das notas Publicar as notas na aula e facer as posibles aclaracións. | <ul style="list-style-type: none"> Seleccionar o horario Realizar as probas propostas polo profesor e recoller o material utilizado para o próximo turno. | <ul style="list-style-type: none"> A nota de avaliación | <ul style="list-style-type: none"> Aula 4 andar -2, aula obrador, fichas de cálculo excel. | <ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | 1,0 |

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

| Que e para que | Como | | | Con que | Como e con que se valora | Duración (sesións) |
|----------------------------------|------------------------------------|--------------------|------------------------|----------|---|--------------------|
| Actividade (título e descrición) | Profesorado (en termos de tarefas) | Alumnado (tarefas) | Resultados ou produtos | Recursos | Instrumentos e procedementos de avaliación | |
| | | | | | <ul style="list-style-type: none"> • TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | |
| TOTAL | | | | | | 10,0 |

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|--|----------|
| 2 | Crema bases e recheos. Xaropes e cubertas. | 76 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|--|----------|
| RA3 - Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas. | SI |

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

| Obxectivos específicos | Act | Título das actividades | Duración (sesións) |
|--|-----|--|--------------------|
| 1.1 Axustar a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar. 1.2 Clasificar e caracterizar as cremas, recheos e xarabes en función das súas especificidades e das súas aplicacións. 1.3 Caracterizar os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas base, recheos e xarabes. 1.4 Interpretar a formulación de cada produto. | 1 | Cremas base, recheos e xarabes. | 30,0 |
| 2.1 Realizar o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso. 2.2 Utilizar en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc. 2.3 Seguir a secuencia de incorporación dos ingredientes 2.4 Controlar a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración. 2.5 Contrastar as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración. 2.6 Participar na mellora da calidade durante todo o proceso. | 2 | Elaboración de cremas base, recheos e xarabes. | 30,0 |
| 3.1 Deducir as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración. 3.2 Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. | 3 | Conservación, rexeneración e normativa hixiénico-sanitaria | 13,0 |
| 4.1 Avaliar a UD | 4 | Avaliación da UD | 3,0 |
| TOTAL | | | 76 |

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

| Criterios de avaliación | Instrumentos de avaliación | Mínimos exixibles | Peso cualificación (%) |
|--|---|-------------------|------------------------|
| CA3.1 Clasifícanse e caracterízanse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións. | ● PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. | S | 10 |
| CA3.2 Caracterízanse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc. | ● PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. | S | 10 |
| CA3.3 Interpretouse a formulación de cada produto. | ● PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. | N | 2 |
| CA3.4 Identificouse a función de cada ingrediente. | ● PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. | N | 4 |
| CA3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar. | ● PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. | N | 4 |
| CA3.6 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso. | ● TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | N | 8 |
| CA3.7 Utilizáronse en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc. | ● TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | S | 10 |
| CA3.8 Seguiuse a secuencia de incorporación dos ingredientes. | ● TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | N | 8 |
| CA3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración. | ● TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | S | 10 |
| CA3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración. | ● TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | N | 8 |
| CA3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración. | ● TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | N | 8 |
| CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. | ● TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | S | 10 |
| CA3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso. | ● TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | N | 8 |
| TOTAL | | | 100 |

4.2.e) Contidos

| Contidos |
|--|
| Elaboración e conservación de cremas con ovo, cremas batidas e cremas lixeiras. Ingredientes e formulación. Cremas de manteiga, inglesa e pasteira; xema pasteira. Cremas de amendoas, de requixo e similares. Cremas muselina, de trufa (ganaché), Chan |

| Contidos |
|---|
| Elaboración de cremas, mollos e farsas para recheos salgados. Ingredientes e formulación. Mollo bechamel e outros Cremas de manteiga con elementos salgados. Crema soufflé para recheo de quiches. Farsas de recheo, como a da empanada. Panada e outras. Sec |
| Elaboración de cubertas e de preparados á base de froitas. Ingredientes e formulación. Glaseado, fondant, brillo de froitas, pasta de améndoas, baño, etc. Marmeladas, confeituras, xeleas e coulis. Secuencia de operacións. Consistencia e características. |
| Preparación e conservación de coberturas de chocolate. Chocolate e coberturas: definición e tipos. Utilización de coberturas: fundido, temperado ou atemperado. Aplicación. |
| Elaboración e conservación de xaropes. Aplicacións. |

4.2.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

| Que e para que | Como | | | Con que | Como e con que se valora | Duración (sesións) |
|---|---|--|---|---|--|--------------------|
| Actividade (título e descrición) | Profesorado (en termos de tarefas) | Alumnado (tarefas) | Resultados ou produtos | Recursos | Instrumentos e procedementos de avaliación | |
| Cremas base, recheos e xarabes. - Clasifícanse e caracterízanse as cremas, recheos e xarabes e interpretárase a formulación de cada produto. | <ul style="list-style-type: none"> Titorizar os alumnos/as na aula, apertura de contidos e tarefas, e resolución de dúbidas sobre o material | <ul style="list-style-type: none"> Traballar os contidos e as tarefas propostas na aula con respecto as cremas base, recheos e xarabes | <ul style="list-style-type: none"> Materiais na aula virtual de pbpr, material aportado polo profesor. | <ul style="list-style-type: none"> aula e aula taller. | <ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. | 30,0 |
| Elaboración de cremas base, recheos e xarabes. - Elaboraranse diferentes tipos de cremas base, recheos e xarabes, empregando as técnicas e a secuencia de elaboración apropiadas a cada produto e contrastando as características finais. | <ul style="list-style-type: none"> Titorizar os alumnos/as na plataforma, apertura de contidos e tarefas, dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre o material Antes de cada titoría presencial publicar no apartado de recursos xerais do módulo na plataforma a documentación e as | <ul style="list-style-type: none"> Traballar os contidos e as tarefas propostas da UD 3 na plataforma. Imprimir as fichas técnicas de elaboración e arquivalas na carpeta do módulo con fichas plásticas. Acudir as titorías presenciais coa carpeta do módulo e traballar as elaboracións propostas de forma autónoma guiados polo | <ul style="list-style-type: none"> Carpeta de fichas técnicas do módulo de PBPR | <ul style="list-style-type: none"> Aula virtual, aula obradoiro de repostaría. | <ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | 30,0 |

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

| Que e para que | Como | | | Con que | Como e con que se valora | Duración (sesións) |
|--|--|---|--|---|---|--------------------|
| Actividade (título e descrición) | Profesorado (en termos de tarefas) | Alumnado (tarefas) | Resultados ou produtos | Recursos | Instrumentos e procedementos de avaliación | |
| | formulacións mediante fichas técnicas de elaboración. Estas fichas técnicas elaboraranse nas titorias presenciais. <ul style="list-style-type: none"> Nas titorias presenciais elaboración demostrativa por parte do profesor das principais cremas base, recheos e xarabes: <ul style="list-style-type: none"> - Crema pasteleira, chibouste, inglesa, manteiga, limón, laranxa, chocolate, café - Xema fina, xema pasteleira, trufa fresca, trufa cocida, chantilly - Merengues: Francés, Suízo, Italiano, merengues de sabores con clara en pó. - Recheos de froitas con pectina - Xarabes: base, limón, café... | profesor. | | | <ul style="list-style-type: none"> TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | |
| Conservación, rexeneración e normativa hixiénico-sanitaria - Realizaranse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e a conservación ou rexeneración ata a súa utilización. | <ul style="list-style-type: none"> Titorizar os alumnos/as na aula, apertura de contidos e tarefas, e resolución de dúbidas sobre o material | <ul style="list-style-type: none"> Ensinar os alumnos/as na aula a conservación e rexeneración das cremas, recheos e xarabes. Concienciar os alumnos da importancia de cumprir a normativa hixiénico-sanitaria en todos os procesos de elaboración. Traballar os contidos e as tarefas propostas da UD 3 Reliazar na aula a conservación ou rexeneración se fora o caso dos produtos elaborados. Traballar cumprindo a normativa hixienico-sanitaria en todos os procesos de elaboración | <ul style="list-style-type: none"> Materiais no dropbox de pbpr, material aportado polo profesor. | <ul style="list-style-type: none"> Aula, aula obradoiro de repostaría. | <ul style="list-style-type: none"> TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | 13,0 |

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

| Que e para que | Como | | | Con que | Como e con que se valora | Duración (sesións) |
|------------------------------------|---|--|--|---|---|--------------------|
| Actividade (título e descrición) | Profesorado (en termos de tarefas) | Alumnado (tarefas) | Resultados ou produtos | Recursos | Instrumentos e procedementos de avaliación | |
| Avaliación da UD - Avaliarase a UD | <ul style="list-style-type: none"> • Coa debida antelación publicar na aula as datas e os horarios das probas para cada alumno/a. • Realizar as probas de avaliación (Proba escrita e taboas de observación) para avaliar os criterios asociados as actividades desta unidade didáctica. • Correxir as probas dos alumnos/as e rechea as fichas de excel para o cálculo das notas • Publicar as notas na aula e posibles aclaracións. | <ul style="list-style-type: none"> • Seleccionar o horario na aula e acudir co material indicado nas probas • Realizar as probas propostas polo profesor e recoller o material utilizado para o próximo turno. | <ul style="list-style-type: none"> • A nota de avaliación | <ul style="list-style-type: none"> • Aula 11 andar 0, aula obrador, fichas de cálculo excel. | <ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de | 3,0 |

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

| Que e para que | Como | | | Con que | Como e con que se valora | Duración (sesións) |
|----------------------------------|------------------------------------|--------------------|------------------------|----------|--|--------------------|
| Actividade (título e descrición) | Profesorado (en termos de tarefas) | Alumnado (tarefas) | Resultados ou produtos | Recursos | Instrumentos e procedementos de avaliación | |
| | | | | | operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | |
| TOTAL | | | | | | 76,0 |

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|-----------------|----------|
| 3 | Masas e pastas. | 82 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|----------|
| RA2 - Obten masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición. | SI |

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

| Obxectivos específicos | Act | Título das actividades | Duración (sesións) |
|---|-----|---------------------------------------|--------------------|
| 1.2 Recoñecer as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.). 1.3 Identificar os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas 1.4 Describir a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e pastas básicas de pastelería e repostería, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos. 1.1 Axustar para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar | 1 | Masas e pastas básicas | 10,0 |
| 2.1 Realizar o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificar o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso. | 2 | Elaboración de masas e pastas básicas | 60,0 |

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

| Obxectivos específicos | Act | Título das actividades | Duración (sesións) |
|--|-----|--|--------------------|
| 2.2 Aplicar en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias 2.3 Controlar a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas, e aplicáronse, en caso de desviacións, as medidas correctoras necesarias. 2.4 Comprobar as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez). 2.5 Comprobar as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez). 2.6 Aplicar os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración. 2.7 Obter pezas coa forma, o peso e o volume axeitados. 2.8 Executar as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.). 2.9 Controlar a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias. 2.10 Arrefriar os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento. 2.11 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso. | | | |
| 3.1 Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación). 3.2 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino. 3.3 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas. 3.4 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. | 3 | Conservación, rexeneración e normativa hixiénico-sanitaria | 8,0 |
| 4.1 Avaliar a UD | 4 | Avaliación da UD | 4,0 |
| TOTAL | | | 82 |

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

| Criterios de avaliación | Instrumentos de avaliación | Mínimos exigibles | Peso cualificación (%) |
|---|--|-------------------|------------------------|
| CA2.1 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.). | ● PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. | N | 3 |
| CA2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas. | ● PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. | N | 2 |
| CA2.3 Describiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e pastas básicas de pastelería e repostería, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos. | ● PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. | S | 15 |
| CA2.4 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso. | ● TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | N | 4 |
| CA2.5 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente. | ● PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. | N | 2 |
| CA2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar. | ● PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. | N | 2 |
| CA2.7 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias. | ● TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | S | 10 |
| CA2.8 Controlouse a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas, e aplicáronse, en caso de desviacións, as medidas correctoras necesarias. | ● TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | S | 10 |
| CA2.9 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez). | ● TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | N | 4 |
| CA2.10 Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración. | ● TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | N | 5 |
| CA2.11 Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados. | ● TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | N | 4 |
| CA2.12 Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.). | ● TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | S | 5 |
| CA2.13 Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias. | ● TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | N | 5 |
| CA2.14 Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento. | ● TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | N | 4 |
| CA2.15 Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación). | ● PE.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | N | 3 |
| CA2.16 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino. | ● TO.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | N | 5 |
| CA2.17 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas. | ● PE.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | N | 3 |

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

| Criterios de avaliación | Instrumentos de avaliación | Mínimos exigibles | Peso cualificación (%) |
|--|--|-------------------|------------------------|
| CA2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. | <ul style="list-style-type: none"> TO.11 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | S | 10 |
| CA2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso. | <ul style="list-style-type: none"> TO.12 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | N | 4 |
| TOTAL | | | 100 |

4.3.e) Contidos

| Contidos |
|--|
| <p>Organización e secuenciación de fases para a obtención de masas e pastas.</p> <p>Conservación por frío e rexeneración de produtos de pastelería.</p> <p>Función das materias primas.</p> <p>Operacións básicas: Bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc. Preparación de latas e moldes. Manexo do rolete, a espátula e a manga pasteira. Aplicación doutras técnicas básicas.</p> <p>Masas folladas. Características. Fundamentos do proceso de follaxe. Tipos e fórmulas básicas de follaxe: básica, de manteiga, invertida e rápida. Principais elaboracións de masas folladas: milfollas, palmeiras, vol au vents, canas, cornetes, ferraduras,</p> <p>Masas batidas ou esponxadas. Características e procesos de elaboración. Principais elaboracións con masas batidas: biscoitos de molde, de prancha e compactos (plum cake, catro cuartos, mármore e bica galega), madalenas, sobados, manteigadas, soletas, mer</p> <p>Masas escaldadas. Características e proceso de elaboración. Principais elaboracións: masa de petisú, chulas e churros.</p> <p>Masas quebradas. Características, técnicas e procesos de elaboración. Tipos de masas quebradas: de fondos, azucrada, sablé e lintzer. Principais elaboracións con masas quebradas: tortas doces (de Santiago, de mazá, etc.) e salgadas (quiche Lorraine, etc.)</p> <p>Pastas secas: tipos e características. Pastas de corte: florentinas, nevados, polvoróns, amendoados, etc. Pastas de crema: linguas de gato, tulipas, tellas, cigarros, cucuruchos, etc. Pastas de manga rizadas e lisas.</p> <p>Outras masas: de pizza, de pans especiais, de empanada galega, etc.</p> |

4.3.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

| Que e para que | Como | | | Con que | Como e con que se valora | Duración (sesións) |
|--|--|---|---|---|--|--------------------|
| Actividade (título e descrición) | Profesorado (en termos de tarefas) | Alumnado (tarefas) | Resultados ou produtos | Recursos | Instrumentos e procedementos de avaliación | |
| Masas e pastas básicas - Recoñeceranse as características xerais das masas e das pastas básicas, identificando os produtos obtidos máis significativos e describindo o proceso de elaboración. | <ul style="list-style-type: none"> Titorizar os alumnos/as na aula, apertura de contidos e tarefas, e resolución de dúbidas sobre o material | <ul style="list-style-type: none"> Traballar os contidos e as tarefas propostas da UD 4 na aula con respecto as masas e pastas de múltiples aplicacións. | <ul style="list-style-type: none"> Materiais da aula virtual de pbpr, material aportado polo profesor. | <ul style="list-style-type: none"> aula e aula obradoiro de pastelería | <ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. | 10,0 |
| Elaboración de masas e pastas básicas - Elaboraranse diferentes tipos de masas e pastas básicas, empregando as técnicas e a secuencia de elaboración apropiadas a cada produto e contrastando as características finais. | <ul style="list-style-type: none"> Titorizar os alumnos/as na aula, apertura de contidos e tarefas, e resolución de dúbidas sobre o material. Antes de cada titoría presencial publicar no dropboxdo modulo pbpr a documentación e as formulacións mediante fichas técnicas de elaboración. Nas horas de aula taller facer a elaboración demostrativa por parte do profesor das principais masas e pastas de múltiples aplicacións: <ul style="list-style-type: none"> - Esponxosas lixeiras - Esponxosas pesadas - Arenosas - Follados - Escaldadas - Salgadas - Pastas secas - Petit fours | <ul style="list-style-type: none"> Traballar os contidos e as tarefas propostas da UD 4 na aula Imprimir as fichas técnicas de elaboración e arquivalos na carpeta do módulo con fichas plásticas. Acudir as clases coa carpeta do módulo e traballar as elaboracións propostas de forma autónoma guiados polo profesor. | <ul style="list-style-type: none"> Materiais na aula virtual de pbpr, material aportado polo profesor. | <ul style="list-style-type: none"> Aula, aula obradoiro de repostaría. | <ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de | 60,0 |

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

| Que e para que | Como | | | Con que | Como e con que se valora | Duración (sesións) |
|--|--|--|---|---|--|--------------------|
| Actividade (título e descrición) | Profesorado (en termos de tarefas) | Alumnado (tarefas) | Resultados ou produtos | Recursos | Instrumentos e procedementos de avaliación | |
| | | | | | operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.12 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | |
| Conservación, rexeneración e normativa hixiénico-sanitaria - Realizaranse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e a conservación ou rexeneración ata a súa utilización. | <ul style="list-style-type: none"> • Titorizar os alumnos/as na aula, apertura de contidos e tarefas, e resolución de dúbidas sobre o material • Ensinar os alumnos/as nas clases a conservación e rexeneración das masas e pastas de múltiples aplicacións. Concienciar os alumnos da importancia de cumprir a normativa hixiénico-sanitaria en todos os procesos de elaboración. | <ul style="list-style-type: none"> • Traballar os contidos e as tarefas propostas da UD 4 na aula . • Reliazar nas clases de taller a conservación ou rexeneración se fora o caso dos produtos elaborados. Traballar cumprindo a normativa hixienico-sanitaria en todos os procesos de elaboración | <ul style="list-style-type: none"> • Materiais na aula virtual de pbpr, material aportado polo profesor. | <ul style="list-style-type: none"> • Aula, aula obradoiro de repostaría.. | <ul style="list-style-type: none"> • PE.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • PE.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.11 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | 8,0 |
| Avaliación da UD - Aaliarase a UD | <ul style="list-style-type: none"> • Coa debida antelación publicar na aula un escolla para determinar os horarios das probas para cada alumno/a • Realizar as probas de avaliación (Proba escrita e taboas de observación) para | <ul style="list-style-type: none"> • Seleccionar o horario na aula e acudir co material indicado nas probas • Seleccionar o horario na aula e acudir co material indicado nas probas | <ul style="list-style-type: none"> • A nota de avaliación | <ul style="list-style-type: none"> • Aula 11 andar 0, aula obrador, fichas de cálculo excel. | <ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. | 4,0 |

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

| Que e para que | Como | | | Con que | Como e con que se valora | Duración (sesións) |
|----------------------------------|--|--------------------|------------------------|----------|--|--------------------|
| Actividade (título e descrición) | Profesorado (en termos de tarefas) | Alumnado (tarefas) | Resultados ou produtos | Recursos | Instrumentos e procedementos de avaliación | |
| | avaliar os criterios asociados as actividades desta unidade didáctica. <ul style="list-style-type: none"> • Correxir as probas dos alumnos/as e rechea as fichas de excel para o cálculo das notas • Publicar as notas na aula e aclarar as dudas. | | | | <ul style="list-style-type: none"> • PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • PE.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | |

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

| Que e para que | Como | | | Con que | Como e con que se valora | Duración (sesións) |
|----------------------------------|------------------------------------|--------------------|------------------------|----------|---|--------------------|
| Actividade (título e descrición) | Profesorado (en termos de tarefas) | Alumnado (tarefas) | Resultados ou produtos | Recursos | Instrumentos e procedementos de avaliación | |
| | | | | | <ul style="list-style-type: none"> • TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.11 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.12 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | |
| TOTAL | | | | | | 82,0 |

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|---------------------------------------|----------|
| 4 | Decoración de produtos de pastelería. | 72 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|--|----------|
| RA4 - Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos. | SI |

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

| Obxectivos específicos | Act | Título das actividades | Duración (sesións) |
|--|-----|--|--------------------|
| 1.1 Describir os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, e as súas alternativas de uso. 1.2 Interpretar a ficha técnica de fabricación para o acabado do produto. | 1 | A decoración | 10,0 |
| 2.1 Verificar a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelería ou repostería. 2.2 Elixir o deseño básico ou persoal. 2.3 Realizar as técnicas de terminación ou acabado en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos. 2.4 Dispoñer os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos. 2.5 Valorar os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección. 2.6 Participar na mellora da calidade durante todo o proceso. | 2 | Técnicas de decoración | 54,0 |
| 3.1 Aplicar o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración. 3.2 Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. | 3 | Conservación, rexeneración e normativa hixiénico-sanitaria | 5,0 |
| 4.1 Avaliar a UD | 4 | Avaliación da UD | 3,0 |
| TOTAL | | | 72 |

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

| Criterios de avaliación | Instrumentos de avaliación | Mínimos exixibles | Peso cualificación (%) |
|--|--|-------------------|------------------------|
| CA4.1 Descríbense os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, e as súas alternativas de uso. | <ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. | S | 20 |
| CA4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabado do produto. | <ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. | N | 8 |

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

| Criterios de avaliación | Instrumentos de avaliación | Mínimos exigibles | Peso cualificación (%) |
|---|---|-------------------|------------------------|
| CA4.3 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelería ou repostería. | <ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | N | 6 |
| CA4.4 Elixíuse o deseño básico ou persoal. | <ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | N | 10 |
| CA4.5 Realizáronse as técnicas de terminación ou acabado en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos. | <ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | S | 20 |
| CA4.6 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos. | <ul style="list-style-type: none"> TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | N | 6 |
| CA4.7 Aplícase o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración. | <ul style="list-style-type: none"> TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | N | 8 |
| CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección. | <ul style="list-style-type: none"> TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | N | 6 |
| CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. | <ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | S | 10 |
| CA4.10 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso. | <ul style="list-style-type: none"> TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | N | 6 |
| | | TOTAL | 100 |

4.4.e) Contidos

| Contidos |
|--|
| <p>Decoración de produtos en pastelería e repostería. Normas e combinacións básicas. Control e valoración de resultados.</p> <p>Manexo do enxoval de acabado: cartucho, aerógrafo, etc.</p> <p>Aplicación das técnicas básicas de acabado: pintado con ovo, flambaxe e outras técnicas decorativas.</p> <p>Experimentación e avaliación de combinacións.</p> |

4.4.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

| Que e para que | Como | | | Con que | Como e con que se valora | Duración (sesións) |
|--|---|---|---|--|--|--------------------|
| Actividade (título e descrición) | Profesorado (en termos de tarefas) | Alumnado (tarefas) | Resultados ou produtos | Recursos | Instrumentos e procedementos de avaliación | |
| A decoración - Descríbanse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería así como as súas alternativas de uso, interpretando as fichas técnicas de elaboración. | <ul style="list-style-type: none"> Titorizar os alumnos/as na aula, apertura de contidos e tarefas, e resolución de dúbidas sobre o material | <ul style="list-style-type: none"> Traballar os contidos e as tarefas propostas da UD 6 | <ul style="list-style-type: none"> Materiais na aula virtual de pbpr, material aportado polo profesor. | <ul style="list-style-type: none"> Aula, aula obradoiro de repostería.. | <ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. TO.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. | 10,0 |
| Técnicas de decoración - Elixirase o deseño, e realizaranse as técnicas de acabado tendo en conta as características do produto final, valorando os resultados e as medidas de corrección. | <ul style="list-style-type: none"> Titorizar os alumnos/as na aula, apertura de contidos e tarefas, e resolución de dúbidas sobre o material Antes de cada clase practica , publicar no dropbox a documentación e as formulacións mediante fichas técnicas de elaboración. Nas clases na aula obradoiro facer a elaboración demostrativa por parte do profesor das técnicas de decoración e terminación de produtos de repostería. | <ul style="list-style-type: none"> Traballar os contidos e as tarefas propostas da UD 6 . Imprimir as fichas técnicas de elaboración e arquivalos na carpeta do módulo con fichas plásticas. Acudir as clases coa carpeta do módulo e traballar as elaboracións propostas de forma autónoma guiados polo profesor. | <ul style="list-style-type: none"> Carpeta de fichas técnicas do módulo de PBPR | <ul style="list-style-type: none"> Aula, aula obradoiro de repostería.. | <ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | 54,0 |
| Conservación, rexeneración e normativa hixiénico-sanitaria - Realizaranse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e a conservación ou rexeneración ata a súa utilización. | <ul style="list-style-type: none"> Titorizar os alumnos/as na aula, apertura de contidos e tarefas, e resolución de dúbidas sobre o material Ensinar os alumnos/as nas clases na aula obradoiro a conservación e rexeneración dos produtos terminados. | <ul style="list-style-type: none"> Traballar os contidos e as tarefas propostas da UD 6 Reliazar nas clases na aula obradoiro a conservación ou rexeneración se fora o caso dos produtos elaborados. Traballar cumprindo a | <ul style="list-style-type: none"> Materiais na aula virtual de pbpr, material aportado polo profesor. | <ul style="list-style-type: none"> Aula, aula obradoiro de panadería - bolaría. | <ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. | 5,0 |

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

| Que e para que | Como | | | Con que | Como e con que se valora | Duración (sesións) |
|------------------------------------|---|--|--|---|--|--------------------|
| Actividade (título e descrición) | Profesorado (en termos de tarefas) | Alumnado (tarefas) | Resultados ou produtos | Recursos | Instrumentos e procedementos de avaliación | |
| | Concienciar os alumnos da importancia de cumprir a normativa hixiénico-sanitaria en todos os procesos de elaboración. | normativa hixienico-sanitaria en todos os procesos de elaboración | | | | |
| Avaliación da UD - Avaliarase a UD | <ul style="list-style-type: none"> • Coa debida antelación publicar na aula un escolla para determinar os horarios das probas para cada alumno/a. • Realizar as probas de avaliación (Proba escrita e taboas de observación) para avaliar os criterios asociados as actividades desta unidade didáctica. • Correxir as probas dos alumnos/as e rechea as fichas de excel para o cálculo das notas. • Publicar as notas na aula e indicar mediante o foro de novas o día e a aula para posibles aclaracións. | <ul style="list-style-type: none"> • Seleccionar o horario na aula e acudir co material indicado nas probas • Realizar as probas propostas polo profesor e recoller o material utilizado para o próximo turno. | <ul style="list-style-type: none"> • A nota de avaliación | <ul style="list-style-type: none"> • Aula 11 andar 0, aula obrador, fichas de cálculo excel. | <ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de | 3,0 |

| Que e para que | Como | | | Con que | Como e con que se valora | Duración (sesións) |
|----------------------------------|------------------------------------|--------------------|------------------------|----------|---|--------------------|
| Actividade (título e descrición) | Profesorado (en termos de tarefas) | Alumnado (tarefas) | Resultados ou produtos | Recursos | Instrumentos e procedementos de avaliación | |
| | | | | | operacións no obrador asociado a este criterio. | |
| TOTAL | | | | | | 72,0 |

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

5.1. Mínimos esixibles:

Os mínimos exigibles son os recollidos no apartado 4.c. das diferentes unidades didácticas, onde se mostran os criterios de avaliación correspondente aos Resultados de Aprendizaxe.

Estes mínimos esixibles selecciónanse dentro dos Criterios de Avaliación que aparecen recollidos no Decreto 38/2010 de Técnico en cociña e gastronomía polo que se regula o currículo deste título, entre os CA que resultan imprescindibles para acadar as competencias profesionais básicas.

Os mínimos esixibles das diferentes UD son os seguintes.

UD1:

CA1.2 - Identifícase o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.

CA1.3 - Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallos dos produtos de elaboración e de limpeza.

CA1.4 - Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.

CA1.6 - Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.

CA1.12 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD2:

CA3.1 - Clasifícanse e caracterízanse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.

CA3.2 - Caracterízanse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc

CA3.7 - Utilizáronse en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc.

CA3.9 - Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.

CA3.12 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD3:

CA2.3 - Describiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e pastas básicas de pastelería e repostería, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.

CA2.7 - Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.

CA2.8 - Controlouse a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas, e aplicáronse, en caso de desviacións, as medidas correctoras necesarias.

CA2.12 - Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).

CA2.18 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD4:

CA4.1 - Describíronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, e as súas alternativas de uso.

CA4.5 - Realizáronse as técnicas de terminación ou acabado en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.

CA4.9 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

5.2. Criterios de cualificación:

Segundo a LOMLOE, establece que os currículos se desenvolvan en termos de Contidos, Criterios de Avaliación (CA) e Resultados de Aprendizaxe (RA), sendo estes CA e RA, os que permitan definir o que se lle poida exixir o alumnado para superar o módulo.

Para isto temos que utilizar unha serie de instrumentos de avaliación, para que o alumnado poda superar o módulo, polo que realizaremos:

PROBA TEÓRICA (cun peso do 30%)

Avaliaránse mediante:

- Probas escritas.
- Realizarse unha proba escrita por avaliación, correspondente ás Unidades Didácticas desenroladas en cada avaliación.

Procedementos da proba teórica:

As probas escritas terán unha duración máxima de 2 horas, dentro deste instrumento de avaliación utilizado, englobase probas de tipo test, preguntas curtas e tamén de cumprimentación dos procesos necesarios en



relación a unha ficha técnica, según proceda y/ou de forma minoritaria poderase realizar parte da proba escrita a través de pequenas actividades presentadas na aula virtual.

PROBA PRÁCTICA (cun peso do 70%)

Avaliarase mediante:

- Táboas de observación: Usaranse para valorar a realización das actividades da aulaller durante a proba.
- Realizarase unha proba práctica por avaliación. Correspondente ás Unidades Didácticas desenvoltas. Serán elaboraci3ns semellantes ás elaboradas no obrador.

Procedementos da proba práctica:

1.-Convocatoria e quenda:

O alumnado do módulo ten que confirmar asistencia ao exame práctico, no caso de ser por turnos, seleccionará a súa preferencia de turno, según dispoñibilidade.
Imprescindible confirmar a asistencia (dado que estas probas requiren unha organizaci3n previa en canto a realizaci3n de pedidos, espazos, etc).

2.- Realizaci3n das probas: (Sempre uniformados e con maletín)

a) Cumprimentaci3n dos datos necesarios para a producci3n na ficha-exame:

Entregarase ao alumnado a proba que ten que realizar no obrador, que consistirá nun ou varios procesos de elaboraci3n.

Esta ficha será entregada ao profesor cumprimentada e firmada.

Cada alumno ou alumna traballará de forma autónoma no seu exame.

b) Execuci3n das elaboraci3n conforme ás fases e secuenciaci3ns determinadas previamente.

c) Aplicaci3n dos procesos de Seguridade e Hixiene (Limpeza da zona de traballo, equipamento, utillaxe , envasado e etiquetado, etc).

d) A duraci3n será especificada na convocatoria.

Para superar as diferentes unidades didácticas o alumnado deberá superar os Criterios de Avaliaci3n Míminos Exixibles de cada unidade, que son os que veñen recollidos neste mesmo apartado.

Para alcanzar eses mínimos haberá que superar un mínimo dos items asociados a cada un deles, para alcanzar así o mínimo imprescindible que debe coñecer o alumnado.

A partires destes mínimos, os CAs que non son exixibles axudarán a acadar unhas notas máis elevadas, pero sempre será necesario superar primeiro os mínimos exixibles.

As notas publicadas nos boletíns de cada trimestre teñen unha lectura diferente, e dicir, a 1º avaliación é parcial, a 2ª avaliación tamén é parcial, pero a 3ª avaliación publícase a nota final de módulo e non a cualificaci3n obtida na 3ª avaliación.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado que suspenda a parte teórica nalguna das avaliacións, deberá recuperala no mês de xuño, mediante unha proba escrita que englobe os mínimos exigibles non superados.

Aquel alumnado que no supere a parte práctica na primeira ou segunda avaliación poderá recuperala na proba da terceira avaliación, xa que se realizarán actividades de reforzo, complementarias e de consolidación das demais avaliacións.

Se inda así non supera os mínimos esixibles, na terceira avaliación terá a oportunidade de realizar una proba práctica (ou suposto práctico) na que se lle avalien os mínimos esixibles non acadados.

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

Segundo a ORDE do 12 de xullo de 2011 pola que se regula o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación inicial, cita no artigo 25, punto 4, do capítulo VIII que ¿O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que perdesen o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións¿. Polo que se lle permitirá asistir o alumno ou alumna á aula, pero se algunha tarefa pode poñelo en perigo, non se lle permitirá facela.

As probas que se lle realizarán ao alumnado que perdeu a avaliación continuada, serán:

- Unha proba escrita, formato tipo test, con varias preguntas curtas de desenvolvemento ou cumplimentación de fichas técnicas. Terá unha duración máxima de 2 horas.
- Unha proba práctica (ou suposto práctico), onde o alumnado será avaliado de todos os CA prácticos do módulo formativo, a duración máxima será de 3 horas.

O valor da proba escrita será dun 30% e a práctica dun 70%, que serán avaliadas respectivamente cada unha con unha Proba escrita e unhas Táboas de observación.

Para a superación do módulo, deberánse superar os Criterios de Avaliación Mínimos Exigibles.

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

O que establece o sistema de xestión de calidade.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Imos partir da premisa de que estamos educando nunha escola onde a integración entre o alumnado levarase a cabo en todo momento. As medidas para atender a diversidade do alumnado materialízanse a través de:

Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnos.

Actividades diferenciadas, propoñendo, aos alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes, ou ben actividades de ampliación na materia, para aqueles alumnos con maiores capacidades.

Agrupamentos flexibles, subdividindo o grupo da clase en varios grupos homoxéneos. Estes agrupamentos revisaranse con frecuencia.

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir.

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

Cando sexa necesario tomar medidas de reforzo educativo cando o alumnado non responda globalmente aos obxectivos programados, proporanse para cada un deles e de xeito individualizado as seguintes actuacións, no marco das reunións e acordos do equipo docente:

- Aplicar o establecido no apartado de contidos mínimos.
- Reforzar con explicacións mais sinxelas, ampliando o nivel de axuda documental e de asesoramento ao alumnado, pero xa no contexto dos obxectivos mínimos de cada módulo.
- Tomar como referencia os aspectos mais esenciais do perfil profesional característico do título.

Si fose necesario, solicitarase asesoramento e colaboración do departamento de orientación do centro, para levar a cabo algunha medida adicional, no caso de que non responda ou non progrese adecuadamente coas actuacións anteriores.

Neste curso académico forma parte do módulo de PBPR un alumno con necesidades específicas de apoio educativo, guiándonme polo Protocolo de Tratamento Educativo do Alumnado con Trastorno do Espectro



do Autismo (TEA), que facilita a xunta, tomaránsen unha serie de medidas na medida do posible.

ACTUACIÓNS na aula:

- Situar o alumnado lonxe de fontes de ruído, veñan da rúa ou do corredor externo á aula.
- Situar a súa mesa lonxe de colgadoiros, armarios, papeleiras, etc., que dan lugar a que se poida distraer con facilidade.
- Seleccionar só o material necesario para a tarefa de cada momento.
- Sentar o alumno ou a alumna nas primeiras filas, facilitando a súa atención cara aos estímulos máis relevantes.
- Establecer, cando proceda, tarefas de traballo independente, para promover aprendizaxes específicas.
- Nos momentos en que a distribución das mesas é en grupo, sentar o alumno ou a alumna ao carón de nenos e nenas especialmente colaboradores ou cos que comparte intereses iguais ou semellantes.
- Comunicar con antelación posibles cambios na distribución das mesas.
- Axustar o nivel da linguaxe á comprensión lingüística amosada polo alumnado.
- Acompañar a linguaxe oral con apoios visuais na medida do posible.
- Dar instrucións e consignas claras, directas e simples para a realización das tarefas, empregando diferentes canles de entrada (visual, auditiva, táctil) para presentalas.

Organizar as tarefas de xeito que sexan resoltas con éxito polo alumno:

- Establecer tarefas adaptadas ao seu nivel de desenvolvemento.
- Dividir as tarefas noutras máis pequenas, establecendo pasos intermedios.
- Seleccionar tarefas en función dos intereses amosados polo alumnado.
- Proporcionar a axuda necesaria en cada momento, reducíndoa paulatinamente.
- Proporcionar aprendizaxes funcionais e facilitar a súa xeneralización
- Introducir actividades alternativas ás establecidas para o grupo-clase.
- Reducir o nivel de complexidade das actividades, e que teñan un principio e un fin claros.
- Flexibilizar o tempo do que se dispón para realizar as actividades.
- Reforzar os pasos intermedios de realización, dividindo as tarefas en partes máis pequenas.
- Controlar o volume do ton de voz e a expresión facial do profesorado, dirixíndose ao alumnado de forma individual.
- Establecer as tarefas cunha alta estruturación. Isto supón indicarlle de forma clara o traballo que debe facer, que tarefas debe completar, en que orde, cando rematará por completo a tarefa, etc.
- Empregar reforzadores suficientemente poderosos e recoñecer pequenos logros adquiridos, para manter motivado o alumnado.

Para a avaliación:

- Realizar tarefas ou exames curtos e concretos, permitíndolle ao alumnado realizalas, de ser necesario, en máis dunha sesión.
- Establecer os exames con preguntas pechadas (verdadeiro/falso, opción múltiple), de completar ou de resposta curta. Nas preguntas que deben desenvolverse, deixar espazo suficiente para que este non sexa un

- problema.
- Empregar preguntas con enunciados curtos, precisos e claros, separando debidamente unhas preguntas doutras.
 - Nalgúns casos, dadas as dificultades na escrita deste alumnado, permitir a realización dos exames de xeito oral ou a través do ordenador.
 - Permitir a presentación de traballos en soporte dixital.
 - Promover o emprego de reloxos adaptados para controlar o paso do tempo, no caso de ser necesario.
 - Observar e abordar os posibles bloqueos, distraccións ou desconexións, ofertando as axudas que precise.
 - Recordarlle que pode saltar unha pregunta se non a sabe.
 - Asumir os erros de presentación como algo non avaliable, xa que moitos destes nenos e nenas teñen dificultades de psicomotricidade fina.
 - No alumnado con dificultades de comprensión lectora será necesario repasar con eles a lectura dos enunciados, para asegurarse de que comprenderon ben a pregunta.
 - Algúns alumnos e alumnas con TEA teñen un alto compoñente de impulsividade, polo que debe insistírselles en que lean as preguntas as veces que sexan necesarias antes de responderlas.
 - Cando se considere necesario, poden acompañarse as preguntas de apoios visuais.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Educación en valores significa estender o alcance da educación de maneira que non se limite só á ensinanza e á aprendizaxe de materias, habilidades e temarios, considerando metas relacionadas co ámbito moral e o civismo, co obxectivo final de formar unha cidadanía responsable.

Na LOMLOE recóllense os mesmos valores que establecía a LOMCE «un dos principios nos que se inspira o Sistema Educativo Español, é a transmisión e posta en práctica de valores que favorezan a liberdade persoal, a responsabilidade, a cidadanía democrática, a solidariedade, a tolerancia, a igualdade, o respecto e a xustiza, así como que axuden a superar calquera tipo de discriminación» (apartado XIV).

Algun valores que se van ter en conta á hora de ensinar ao alumnado neste módulo formativo son:

- Igualdade de xénero
- Prevenção de riscos laborais
- Educación Ambiental
- Educación para a tolerancia e o respecto
- Día mundial da Alimentación

Ademais terase en conta o día 16 de outubro que é o día Mundial da Alimentación, día internacional implantado pola ONU.

Os valores seleccionados considéranse moi axeitados a este módulo formativo. Polo que considero isto algo importante a ter en conta para os futuros profesionais da hostalaría, e inculcarémolle ao alumnado estes valores.

A igualdade de xénero é moi importante para tratar transversalmente co alumnado, xa que todos somos iguais e temos os mesmos dereitos.

Se nos referimos á prevención de riscos laborais gustaríame salientar que nas aulas taller traballase con lume, calor e obxectos punzantes, polo que é moi importante tratar isto co alumnado. Con respecto á educación ambiental e ao medio ambiente, terase en conta a reciclaxe dos residuos xerados, o aproveitamento da materia prima utilizada, así como a concienciación sobre os problemas que estamos a sufrir por culpa do cambio climático. Ademais varios CAs do currículo versan sobre este tema.

A educación para a tolerancia e o respecto supón educar nunha actitude de respecto para os demais e para un mesmo. Esta educación supón abrirse cara a diferenza, aceptala e respectala, posto que non todos somos iguais. Educar para a tolerancia é educar nunha actitude moi valiosa para desenvolverse na sociedade, para relacionarse e para o desenvolvemento e crecemento persoal. Valores moi importantes para que o alumnado poida enfrontarse a futuros postos de traballo nos que coincidirá con diversos tipos de persoas.

O día Mundial da Alimentación xurdiu co obxectivo de concienciar á poboación do problema alimentario que temos a nivel mundial e así poder loitar contra a desnutrición, a fame e a pobreza. Un dos obxectivos da FAO (Organización das Nacións Unidas para a Alimentación e a Agricultura) é establecer correctos hábitos alimenticios e con isto poder mellorar o estado de nutrición e saúde da poboación.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades previstas durante o curso escolar sempre que sexan dentro dos acordos establecidos no R.R.I.e poidan levarse a cabo no desenrolo da programación:

Como en anos anteriores, levaranse a cabo algunhas visitas a empresas relacionadas co sector. Tanto o calendario como as empresas determinaranse ó longo do curso en función da programación, coordinación con outros docentes, as condicións climatolóxicas e, sobre todo, unha vez seleccionada a empresa, cando esta indique a data na que nos pode recibir.

Calquera outra actividade que xurda ao longo do curso, que os orzamentos do ciclo poidan pagar, sempre que sexa autorizado polo Consello Social.

10.Outros apartados

10.1) Temporización

Temporalización:

Segundo as datas nas que se vai desenrolar as difrentes avaliación, a temporalización das unidades didácticas quedaría da seguinte forma:

- 1ºEVA: UD1 e UD2. Ademais realizaranse actividades complementarias das outras unidades didácticas para así poder compracer as demandas dos servizos de restaurante, que non serán avaliábeis.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

- 2ºEVA: UD3. Ademáis realizaranse actividades complementarias das outras unidades didácticas para así poder compracer as demandas dos servicios de restaurante, e actividades de consolidación para así afianzar contidos, que non serán avaliábles.

- 3ºEVA: UD4. Ademáis realizaranse actividades de consolidación e complementarias das outras unidades didácticas para así poder compracer as demandas dos servicios de restaurante, ademáis de actividades de reforzo para así afianzar contidos.