

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 |
|--------------|----------------------------|-----------|------------------|--------------|----------------|
| MP0028 | Sobremesas en restauración | 2023/2024 | 5 | 140 | 140 |

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

Profesorado responsable

| | |
|--------------------------------|-------------------------|
| Profesorado asignado ao módulo | MARÍA JOSÉ OZÓN PEREIRA |
| Outro profesorado | |

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Esta programación realízase para o módulo Sobremesas en Restauración, pertencente ao Ciclo Formativo de grao medio de Cociña e Gastronomía, polo que, tomaremos como referencia o Decreto 218/2008 e Decreto 38/2010 polo que se establece o título de Cociña e Gastronomía.

Basearémolos a adecuación do sistema ensino-aprendizaxe ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro, ademais do perfil profesional do título, e da competencia xeral e as competencias profesionais, persoais e sociais que se concretan no Decreto do Currículo.

As actividades desta oferta de formación profesional adáptanse a un ensino de réxime adultos modular.

Caracterízanse pola flexibilidade, respondendo así ás necesidades e aos intereses persoais, de xeito que lles permitan ás persoas adultas a posibilidade de combinaren o estudo e a formación coa actividade laboral, coas cargas familiares e/ou con outras situacións.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de elaboración de postres emplatados. Esta función inclúe aspectos como:

- Preparación e regulación dos equipos e das instalacións.
- Preparación e acondicionamento das materias primas.
- Elaboración, decoración e conservación de produtos como xelados, sorbetes, semifríos, sobremesas a base de froita, lácteos, etc.
- Deseño de emplatados a partir de elaboracións de pastelería e repostería.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:

- Elaboración de sobremesas emplatados en restauración.
- Presentación e decoración das sobremesas en restauración.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxetivos xerais a), d), e), f), g), h), i), j) y k) do ciclo formativo, e as competencias a), c), d), f), g), h), i) y k) do título.

As liñas de actuación no proceso de ensinanza -aprendizaxe que permitirán alcanzar os obxetivos do módulo versarán sobre:

- Elaboración de diagramas de organización e secuenciación das fases productivas.
- Elaboración de sobremesas a base de froitas, a base de lácteos e frixidos.
- Elaboración de xeados, sorbetes e semifríos.
- Decoración e presentación de sobremesas emplatados a partir de elaboracións de pastelería e repostería.

En ocasións o centro pretende simular un servizo de cociña e comedor flexible, así como servizos de catering, entre outros. Por isto, a concreción da programación levará un sistema de aprendizaxe, principalmente, práctico e con unidades ordenadas e secuenciadas pero, de xeito que poidan ser abordadas simultaneamente durante a realización dos servizos e que posibiliten un mellor aprendizaxe do alumnado e corrección de erros autónomo. Por outra banda, isto permite ao docente utilizar diversos métodos de avaliación, usando como un instrumento máis de avaliación o propio servizo.

Además, en algunhas unidades didácticas deste módulo faise necesaria a subdivisión de Criterios de Avaliación debido a cantidade de contidos abordados en cada RA e a necesidade dunha mellor aprendizaxe para o alumnado e das necesidades propias dos obradores e sistema de funcionamento do centro educativo.

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 | | | | | | | |
|------|---|---|--------------------|----------|---------------------------|------|------|------|------|------|------|---|
| | | | | | MP0028_00 | | | | | | | |
| | | | | | RA 1 | RA 2 | RA 3 | RA 4 | RA 5 | RA 6 | RA 7 | |
| 1 | Organización da produción de sobremesas en restauración | Sobremesas en restauración: características, clasificación, evolución histórica e planificación da produción. Fichas técnicas | 7 | 5 | X | | | | | | | |
| 2 | Elaboración de sobremesas a base de froitas | Características, identificación e realización de sobremesas a base de froitas | 20 | 10 | | X | | | | | | |
| 3 | Elaboración de sobremesas a base de lácteos | Características, identificación e realización de Sobremesas a base de lácteos | 20 | 15 | | | X | | | | | |
| 4 | Elaboración de sobremesas fritidas e de tixola | Características, identificación e realización de sobremesas fritidas. | 20 | 15 | | | | X | | | | |
| 5 | Elaboración de sobremesas a base de semifríos. | Semifríos: mousses, bavaoises y carlotas. | 30 | 20 | | | | | | X | | |
| 6 | Elaboración de sobremesas: Xeados e sorbetes | Características, identificacións, fases, realización de xeados e sorbetes. | 25 | 20 | | | | | X | | | |
| 7 | Presentación de sobremesas | Decoración de postres: normas y combinaciones básicas y elementos decorativos. | 18 | 15 | | | | | | | | X |
| | | | Total: 140 | | | | | | | | | |

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|---|----------|
| 1 | Organización da produción de sobremesas en restauración | 7 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|--|----------|
| RA1 - Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas. | SI |

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

| Obxectivos específicos | Act | Título das actividades | Duración (sesións) |
|--|-----|---|--------------------|
| 1.1 Traballar os conceptos de sobremesas en restauración e a súa evolución | 1 | Introducción as sobremesas en restauración. | 6,0 |
| 1.2 Analizar a importancia na actualidade das sobremesas en restauración. | | | |
| 1.3 Coñecer: características, clasificación e aplicacións. | | | |
| 1.4 Coñecer a organización da produción das sobremesas en restauración. | | | |
| 1.5 Analizar os documentos relacionados coa produción entrando con máis profundidade na ficha técnica. | | | |
| 2.1 Avaliar os coñecementos adquiridos nesta UD. | 2 | Avaliación | 1,0 |
| TOTAL | | | 7 |

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 Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo. | • PE.1 - Proba contidos asociados | N | 7 |
| CA1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción. | • PE.2 - Proba contidos asociados | S | 15 |
| CA1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción. | • PE.3 - Proba contidos asociados | S | 20 |
| CA1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc. | • PE.4 - Proba contidos asociados | S | 15 |
| CA1.5 Analizáronse as necesidades de decoración. | • PE.5 - Proba contidos asociados | N | 7 |

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

| Criterios de avaliación | Instrumentos de avaliación | Mínimos exigibles | Peso cualificación (%) |
|---|-----------------------------------|-------------------|------------------------|
| CA1.6 Recoñeuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo. | • PE.6 - Proba contidos asociados | N | 7 |
| CA1.7 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade. | | | 0 |
| CA1.7.1 Realizouse o sistema de APPCC, asociado ao obrador. | • PE.7 - Proba contidos asociados | S | 15 |
| CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos. | • PE.8 - Proba contidos asociados | N | 7 |
| CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. | • PE.9 - Proba contidos asociados | N | 7 |
| TOTAL | | | 100 |

4.1.e) Contidos

| Contidos |
|--|
| Sobremesas en restauración: descrición, caracterización, clasificación e aplicacións. |
| Documentación asociada aos procesos produtivos de sobremesas: fichas técnicas, escandallos, etc. |
| Fases e caracterización da produción e do servizo de sobremesas en restauración. |

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 | |
| Introducción as sobremesas en restauración. - Descrición, caracterización, clasificación e aplicacións. | <ul style="list-style-type: none"> Contextualizar e avaliación inicial de contidos. Titorizar ó alumnado na resolución de tarefas propostas e resolución das dúbidas presentadas por os alumnos/as no obrador de pastelería ou aula de referencia según proceda. | <ul style="list-style-type: none"> Tormenta de ideas. Traballar os contidos e desenvolver as tarefas propostas. Plantexamento de dúbidas ou aclaracións sobre cada un dos epígrafes e puntos da UD | <ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos do alumnado sobre a temática da UD. Tarefas/exercicios resoltos. | <ul style="list-style-type: none"> Presentacións en power-point e documentos físicos elaborados polo docente. Aula polivalente. Aula virtual. | <ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba contidos asociados PE.2 - Proba contidos asociados PE.3 - Proba contidos asociados | 6,0 |

**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"> • PE.4 - Proba contidos asociados • PE.5 - Proba contidos asociados • PE.6 - Proba contidos asociados • PE.7 - Proba contidos asociados • PE.8 - Proba contidos asociados • PE.9 - Proba contidos asociados | |
| Avaliación - Valorar os coñecementos | <ul style="list-style-type: none"> • Realizar, explicar e valorar as probas de avaliación da UD. | <ul style="list-style-type: none"> • Realizar as probas. | <ul style="list-style-type: none"> • Probas resoltas. | <ul style="list-style-type: none"> • Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). Aula taller | <ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Proba contidos asociados • PE.2 - Proba contidos asociados • PE.3 - Proba contidos asociados • PE.4 - Proba contidos asociados • PE.5 - Proba contidos asociados • PE.6 - Proba contidos asociados • PE.7 - Proba contidos asociados • PE.8 - Proba contidos asociados • PE.9 - Proba contidos asociados | 1,0 |
| TOTAL | | | | | | 7,0 |

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|---|----------|
| 2 | Elaboración de sobremesas a base de froitas | 20 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|----------|
| RA2 - Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados. | SI |

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

| Obxectivos específicos | Act | Título das actividades | Duración (sesións) |
|---|-----|------------------------------|--------------------|
| 1.2 Verificar a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos diversos procesos. 1.3 Distinguir e realizar as tarefas de organización e secuenciación das diversas fases do proceso. 1.4 Identificar a necesidade de manipulacións previas das materias primas para a elaboración das sobremesas. 1.5 Aplicar o APPCC do centro. 1.6 Deducir as necesidades de conservación hasta o momento da súa utilización ou rexeneración. 1.7 Aplicar as normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental. 1.1 Identificar e recoñecer as características dos diferentes tipos de sobremesas a base de froitas e as súas posibles aplicacións | 1 | Sobremesas a base de froitas | 15,0 |
| 2.1 Valorar os coñecementos adquiridos polo alumnado. | 2 | Avaliación | 5,0 |
| TOTAL | | | 20 |

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 (%) |
|---|--|-------------------|------------------------|
| CA2.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación. | • PE.1 - Proba sobre contidos asociados. | S | 10 |
| CA2.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia. | • PE.2 - Proba sobre os contidos asociados. | N | 5 |
| CA2.3 Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.). | • PE.3 - Proba sobre os contidos asociados. | N | 5 |
| CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas. | • TO.1 - Proba de desenvolvemento. | S | 15 |
| CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade. | • LC.1 - Proba de desenvolvemento. | N | 3 |
| CA2.6 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica. | • TO.2 - Proba de desenvolvemento. | S | 15 |
| CA2.7 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia. | • TO.3 - Proba de desenvolvemento. | S | 15 |
| CA2.8 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración. | • PE.2 - Proba de avaliación de coñecementos sobre un suposto práctico-teórico | S | 10 |
| CA2.9 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección. | • TO.4 - Proba de desenvolvemento. | N | 2 |
| CA2.10 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade. | | | 0 |
| CA2.10.1 Executáronse as actividades aplicando o APPCC. | • TO.4 - Proba de desenvolvemento. | N | 10 |
| CA2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. | • TO.1 - Proba de desenvolvemento. | S | 10 |
| TOTAL | | | 100 |

4.2.e) Contidos

| Contidos |
|--|
| Sobremesas á base de froitas: descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación. |
| Sobremesas tradicionais de Galicia. |

| Contidos |
|--|
| Procedementos de execución de sobremesas de froitas frías (ensaladas, macedonias, froitas en xarope, froitas en compota, etc.) e de froitas quentes (froitas ao forno, flambadas, etc.). |
| Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental. |

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 | |
| Sobremesas a base de froitas - Caracterizar, executar e identificar sobremesas de froitas. | <ul style="list-style-type: none"> Contextualizar a UD. Titorizar ó alumnado na resolución de tarefas propostas e resolución das dúbidas presentadas por os alumnos/as no obrador de pastelería | <ul style="list-style-type: none"> Traballar os contidos e desenvolver as tarefas propostas. Plantexamento de dúbidas ou aclaracións sobre cada un dos epígrafes e puntos da UD. | <ul style="list-style-type: none"> Sobremesas a base de FROITAS | <ul style="list-style-type: none"> fichas técnicas, apuntamentos e materias primas necesarias. Obrador | <ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba sobre contidos asociados. PE.2 - Proba sobre os contidos asociados. PE.2 - Proba de avaliación de coñecementos sobre un suposto práctico-teórico TO.1 - Proba de desenvolvemento. TO.2 - Proba de desenvolvemento. TO.3 - Proba de desenvolvemento. TO.4 - Proba de desenvolvemento. | 15,0 |
| Avaliación - Avaliar os coñecementos que se deben adquirir na UD | | <ul style="list-style-type: none"> Propoñer as probas de avaliación, tendo en conta os CA e contidos asociados a UD. Realizar as probas de avaliación. | <ul style="list-style-type: none"> Probas resoltas. | <ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente e obrador. | <ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Proba de desenvolvemento. PE.1 - Proba sobre contidos asociados. PE.2 - Proba sobre os contidos asociados. PE.2 - Proba de avaliación de coñecementos sobre un suposto práctico-teórico | 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 | |
| | | | | | <ul style="list-style-type: none"> • PE.3 - Proba sobre os contidos asociados. • TO.1 - Proba de desenvolvemento. • TO.1 - Proba de desenvolvemento. • TO.2 - Proba de desenvolvemento. • TO.3 - Proba de desenvolvemento. • TO.4 - Proba de desenvolvemento. • TO.4 - Proba de desenvolvemento. | |
| TOTAL | | | | | | 20,0 |

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|---|----------|
| 3 | Elaboración de sobremesas a base de lácteos | 20 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|--|----------|
| RA3 - Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados. | SI |

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

| Obxectivos específicos | Act | Título das actividades | Duración (sesións) |
|---|-----|-----------------------------------|--------------------|
| 1.1 Identificar e recoñecer as características dos diferentes tipos de sobremesas lácteas e as súas posibles aplicacións 1.2 Verificar a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios diversos procesos. 1.3 Distinguir e realizar as tarefas de organización e secuenciación das diversas fases do proceso para elaborar sobremesas lácteas. 1.4 Identificar a necesidade de manipulacións previas das materias primas para a elaboración de sobremesas a base de lácteos. 1.5 Determinar os puntos clave e os PCC dos diversos procedementos e aplicar medidas correctoras. 1.6 Deducir as necesidades de conservación ata o momento da utilización ou regeneración. 1.7 Aplicar as normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental. | 1 | SOBREMESAS A BASE DE LÁCTEOS | 15,0 |
| 2.1 Avaliar os contidos asociados a esta unidade. | 2 | Avaliación de sobremesas lácteas. | 5,0 |
| TOTAL | | | 20 |

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 exixibles | Peso cualificación (%) |
|---|--|-------------------|------------------------|
| CA3.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos. | • PE.1 - Proba escrita sobre contidos asociados. | S | 10 |
| CA3.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia. | • PE.2 - Proba escrita sobre contidos asociados. | N | 4 |
| CA3.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación. | • PE.3 - Proba de desenvolvemento. | N | 4 |
| CA3.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración. | • PE.2 - Proba de desenvolvemento. | S | 8 |
| CA3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos. | • TO.1 - Proba de desenvolvemento. | S | 30 |

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

| Criterios de avaliación | Instrumentos de avaliación | Mínimos exigibles | Peso cualificación (%) |
|--|------------------------------------|-------------------|------------------------|
| CA3.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia. | • TO.2 - Proba de desenvolvemento. | S | 20 |
| CA3.7 Dedúronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración. | • PE.5 - Proba de desenvolvemento. | N | 4 |
| CA3.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección. | • TO.3 - Proba de desenvolvemento. | N | 6 |
| CA3.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade. | | | 0 |
| CA3.9.1 Executáronse as actividades aplicando o APPCC. | • TO.4 - Proba de desenvolvemento. | N | 6 |
| CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. | • TO.3 - Proba de desenvolvemento. | S | 8 |
| TOTAL | | | 100 |

4.3.e) Contidos

| Contidos |
|--|
| <p>Sobremesas á base de lácteos: descrición, análise, características, aplicacións e conservación.</p> <p>Sobremesas tradicionais de Galicia.</p> <p>Procedementos de execución de sobremesas á base de leite (flan, pudín, crema catalá e outras cremas, arroz con leite, etc.).</p> <p>Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.</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 | |
| SOBREMESAS A BASE DE LÁCTEOS - Contidos sobre sobremesas lácteas | <ul style="list-style-type: none"> Contextualizar UD e avaliar contidos previos do alumnado. Explicar os contidos das UD mediante presentacións. Titorizar ó alumnado na resolución de tarefas propostas e resolución das dúbidas presentadas por os alumnos/as no obrador de pastelería | <ul style="list-style-type: none"> Tormenta ideas. Traballar os contidos e desenvolver as tarefas propostas. Plantexamento de dúbidas ou aclaracións sobre cada un dos epígrafes e puntos da UD. | <ul style="list-style-type: none"> Sobremesas a base de lácteos: flans, natillas... | <ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas, apuntamentos e materias primas necesarias. Aula polivalente. Obrador e maquinaria. | <ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba escrita sobre contidos asociados. PE.2 - Proba escrita sobre contidos asociados. PE.2 - Proba de desenvolvemento. PE.3 - Proba de desenvolvemento. PE.5 - Proba de desenvolvemento. TO.1 - Proba de desenvolvemento. TO.2 - Proba de desenvolvemento. TO.3 - Proba de desenvolvemento. TO.3 - Proba de desenvolvemento. | 15,0 |
| Avaliación de sobremesas lácteas. - Avaliar contidos da UD | | <ul style="list-style-type: none"> Propoñer as probas asociadas os contidos da UD. Realizar as probas propostas da UD. | <ul style="list-style-type: none"> Probas resoltas. | <ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente e obrador. | <ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba escrita sobre contidos asociados. PE.2 - Proba escrita sobre contidos asociados. PE.2 - Proba de desenvolvemento. PE.3 - Proba de desenvolvemento. PE.5 - Proba de desenvolvemento. TO.1 - Proba de desenvolvemento. | 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 | |
| | | | | | <ul style="list-style-type: none"> • TO.2 - Proba de desenvolvemento. • TO.3 - Proba de desenvolvemento. • TO.3 - Proba de desenvolvemento. • TO.4 - Proba de desenvolvemento. | |
| TOTAL | | | | | | 20,0 |

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|--|----------|
| 4 | Elaboración de sobremesas fritidas e de tixola | 20 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|--|----------|
| RA4 - Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados. | SI |

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

| Obxectivos específicos | Act | Título das actividades | Duración (sesións) |
|---|-----|---|--------------------|
| 1.1 Caracterizar os tipos de sobremesa fritidos/tixola. 1.2 Identificar as sobremesas tradicionais da comunidade. 1.3 Identificar fases e puntos clave dos procesos de elaboración. 1.4 Realizar a elaboración das sobremesas e valorar os resultados obtidos. | 1 | Sobremesas fritidas ou de tixola. Procedementos aplicados | 15,0 |

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

| Obxectivos específicos | Act | Título das actividades | Duración (sesións) |
|--|-----|--|--------------------|
| 1.5 Aplicar o APPCC e a normativa de hixiene, seguridade laboral e protección ambiental. | | | |
| 2.1 Avaliar os coñecementos adquiridos nesta UD. | 2 | Avaliación das sobremesas fritidas ou de tixola. | 5,0 |
| TOTAL | | | 20 |

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 Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola. | • PE.1 - Proba escrita sobre contidos asociados. | S | 8 |
| CA4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia. | • PE.2 - Proba escrita sobre contidos asociados. | N | 3 |
| CA4.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración. | • PE.2 - Proba sobre os contidos asociados. | S | 8 |
| CA4.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración. | • PE.4 - Proba de desenvolvemento de frixidos. | N | 3 |
| CA4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos. | • TO.1 - Proba de desenvolvemento de frixidos. | S | 35 |
| CA4.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia. | • TO.2 - Proba de desenvolvemento de frixidos. | S | 20 |
| CA4.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración. | • PE.3 - Proba de desenvolvemento de frixidos. | N | 8 |
| CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección. | • TO.3 - Proba de desenvolvemento de frixidos. | N | 5 |
| CA4.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade. | | | 0 |
| CA4.9.1 Executáronse as actividades aplicando o APPCC. | • TO.4 - Proba de desenvolvemento de frixidos. | N | 5 |
| CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. | • TO.3 - Proba de desenvolvemento de frixidos. | S | 5 |
| TOTAL | | | 100 |

4.4.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Sobremesas fritidas ou de tixola: descrición, análise, tipos, características, aplicacións, e conservación. |
| Sobremesas tradicionais de Galicia. |
| Procedementos de execución de sobremesas como chulas, filloas, crema fritida e leite fritido, torradas e outras elaboracións de tixola. |
| Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental. |

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 | |
| Sobremesas fritidas ou de tixola. Procedementos aplicados - Procesos de execución e caracterización de sobremesas fritidas. Sobremesas tradicionais. | <ul style="list-style-type: none"> Contextualizar UD e avaliar contidos previos do alumnado. Explicar os contidos das UD mediante presentacións. Titorizar ó alumnado na resolución de tarefas propostas e resolución das dúbidas presentadas por os alumnos/as no obrador de pastelería | <ul style="list-style-type: none"> Tormenta de ideas. Realizar as tarefas/actividades estipuladas. | <ul style="list-style-type: none"> Actividades resoltas. Sobremesas de tixola: filloas, rosquillas... | <ul style="list-style-type: none"> Aula obrador, maquinaria, aula polivalente, aula virtual... | <ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba escrita sobre contidos asociados. PE.2 - Proba escrita sobre contidos asociados. PE.2 - Proba sobre os contidos asociados. PE.3 - Proba de desenvolvemento de frixidos. PE.4 - Proba de desenvolvemento de frixidos. TO.1 - Proba de desenvolvemento de frixidos. TO.2 - Proba de desenvolvemento de frixidos. TO.3 - Proba de desenvolvemento de frixidos. TO.3 - Proba de desenvolvemento de frixidos. | 15,0 |
| Avaliación das sobremesas fritidas ou de tixola. - Avaliar os contidos tratados na UD | | | | | | 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 | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Propoñer probas de avaliación: teóricas e de desenvolvemento. | <ul style="list-style-type: none"> • Realizar as probas de avaliación marcadas. | <ul style="list-style-type: none"> • Probas resultas | <ul style="list-style-type: none"> • Aula obrador, maquinaria, aula polivalente, aula virtual... | <ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Proba escrita sobre contidos asociados. • PE.2 - Proba escrita sobre contidos asociados. • PE.2 - Proba sobre os contidos asociados. • PE.3 - Proba de desenvolvemento de frixidos. • PE.4 - Proba de desenvolvemento de frixidos. • TO.1 - Proba de desenvolvemento de frixidos. • TO.2 - Proba de desenvolvemento de frixidos. • TO.3 - Proba de desenvolvemento de frixidos. • TO.3 - Proba de desenvolvemento de frixidos. • TO.4 - Proba de desenvolvemento de frixidos. | |
| TOTAL | | | | | | 20,0 |

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|--|----------|
| 5 | Elaboración de sobremesas a base de semifríos. | 30 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|--|----------|
| RA6 - Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados. | SI |

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

| Obxectivos específicos | Act | Título das actividades | Duración (sesións) |
|--|-----|----------------------------------|--------------------|
| 1.1 Valorar coñecementos previos. | 1 | Introducción e contextualización | 0,1 |
| 2.1 Identificar e recoñecer os diferentes tipos de semifríos, características e posibles aplicacións. 2.2 Identificar as materias primas que interveñen nos procesos de elaboración dos semifríos. 2.3 Distinguir as distintas fases e puntos clave nos procesos de elaboración. 2.4 Realizar os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos. 2.5 Deducir as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización e/ou servicio. 2.6 Valorar os resultados finais e identificar as posibles medidas de corrección. 2.7 Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. | 2 | Semifríos | 10,0 |
| 3.1 Identificar e recoñecer os diferentes tipos de mousse, características e posibles aplicacións. 3.2 Identificar as materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de mousses. 3.3 Distinguir as distintas fases e puntos clave nos procesos de elaboración. 3.4 Realizar os procesos de elaboración de mousse seguindo os procedementos establecidos. 3.5 Deducir as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización e/ou servicio. 3.6 Valorar os resultados finais e identificar as posibles medidas de corrección. 3.7 Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. | 3 | Mousses. | 9,9 |
| 4.1 Identificar e recoñecer os diferentes tipos de Bavaroises y carlotas, características e posibles aplicacións. 4.2 Identificar as materias primas que interveñen nos procesos de elaboración dos bavarois e carlotas. | 4 | Bavaroises e carlotas. | 5,0 |

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

| Obxectivos específicos | Act | Título das actividades | Duración (sesións) |
|---|-----|--------------------------|--------------------|
| 4.3 Distinguir las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. | | | |
| 4.4 Realizar os procesos de elaboración de bavaois e carlotas seguindo os procedementos establecidos. | | | |
| 4.5 Deducir as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización e/ou servio. | | | |
| 4.6 Valorar os resultados finais e identificar as posibles medidas de corrección. | | | |
| 4.7 Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. | | | |
| 5.1 Valorar os coñecementos adquiridos. | 5 | Avaliación dos semifríos | 5,0 |
| TOTAL | | | 30,0 |

4.5.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 (%) |
|---|---|-------------------|------------------------|
| CA6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos. | • PE.1 - Proba de coñecementos sobre os semifríos | N | 10 |
| CA6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración. | • PE.1 - Proba de coñecementos sobre os semifríos | S | 10 |
| CA6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos. | • TO.1 - Proba de desenvolvemento de semifríos. | S | 50 |
| CA6.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración. | • PE.3 - Proba de desenvolvemento de semifríos. | N | 10 |
| CA6.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección. | • TO.2 - Proba de desenvolvemento de semifríos. | N | 5 |
| CA6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade. | | | 0 |
| CA6.6.1 Executáronse as actividades aplicando o APPCC. | • TO.3 - Proba de coñecementos sobre os semifríos | N | 5 |
| CA6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. | • TO.2 - Proba de desenvolvemento de semifríos. | S | 10 |

TOTAL
100
4.5.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Semifríos: descrición, tipos, aplicacións e conservación. |
| Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de semifríos. |
| Procedementos de execución de semifríos, como mousses, bavaoises, carlotas e outras elaboracións similares. |
| Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental. |

4.5.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 | |
| Introducción e contextualización - Introducción aos semifríos | <ul style="list-style-type: none"> Contextualizar e avaliar coñecementos previos | <ul style="list-style-type: none"> Realizar tormenta de ideas e diagramas de fluxo dos conceptos previos. | <ul style="list-style-type: none"> Tormenta ideras | <ul style="list-style-type: none"> aula polivalente, aula virtual | <ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba de coñecementos sobre os semifríos | 0,1 |
| Semifríos - Funciones de las materias primas básicas. Procesos básicos de elaboración de los semifríos. Clasificación y cualidades organolépticas más comunes de los semifríos. | <ul style="list-style-type: none"> Explicar contidos da UD. Titorizar ó alumnado na resolución de tarefas propostas e resolución das dúbidas presentadas por os alumnos/as no obrador de pastelería ou aula de referencia según proceda. | <ul style="list-style-type: none"> Traballar os contidos e desenvolver as tarefas e elaboracións propostas. Plantexamento de dúbidas ou aclaracións sobre cada un dos epígrafes e puntos da UD | <ul style="list-style-type: none"> Semifríos | <ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas, apuntamentos e materias primas necesarias, aula polivalente e aula obrador. | <ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba de coñecementos sobre os semifríos PE.1 - Proba de coñecementos sobre os semifríos PE.3 - Proba de desenvolvemento de semifríos. | 10,0 |

**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.1 - Proba de desenvolvemento de semifríos. • TO.2 - Proba de desenvolvemento de semifríos. • TO.2 - Proba de desenvolvemento de semifríos. | |
| Mousses. - Aspectos comunes en la elaboración de los mousses. Mousse de frutas. Mousse con base de crema pastelera. Mousse con base de chocolate. Mousse con base de crema inglesa. Montaje de los mousses. | <ul style="list-style-type: none"> • Titorizar ó alumnado na resolución de tarefas propostas dende a plataforma e resolución das dúbidas presentadas por os alumnos/as no obrador de pastelería ou aula de referencia según proceda. | <ul style="list-style-type: none"> • Traballar os contidos e desenvolver as tarefas propostas. Plantexamento de dúbidas ou aclaracións sobre cada un dos epígrafes e puntos da UD | <ul style="list-style-type: none"> • Elaboracións de mousse. | <ul style="list-style-type: none"> • Fichas técnicas, apuntamentos e materias primas necesarias. Aula polivalente. Obrador e maquinaria. | <ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Proba de coñecementos sobre os semifríos • PE.1 - Proba de coñecementos sobre os semifríos • PE.3 - Proba de desenvolvemento de semifríos. • TO.1 - Proba de desenvolvemento de semifríos. • TO.2 - Proba de desenvolvemento de semifríos. • TO.2 - Proba de desenvolvemento de semifríos. | 9,9 |
| Bavaoises e charlotas. - Aspectos comunes en la elaboración. | <ul style="list-style-type: none"> • Titorizar ó alumnado na resolución de tarefas propostas dende a plataforma e resolución das dúbidas presentadas por os alumnos/as no obrador de pastelería ou aula de referencia según proceda. | <ul style="list-style-type: none"> • Traballar os contidos e desenvolver as tarefas propostas. Plantexamento de dúbidas ou aclaracións sobre cada un dos epígrafes e puntos da UD | <ul style="list-style-type: none"> • Bavaoise e charlotas | <ul style="list-style-type: none"> • Fichas técnicas, apuntamentos e materias primas necesarias. Aula polivalente. Obrador e maquinaria. | <ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Proba de coñecementos sobre os semifríos • PE.1 - Proba de coñecementos sobre os semifríos • PE.3 - Proba de desenvolvemento de semifríos. • TO.1 - Proba de desenvolvemento de semifríos. • TO.2 - Proba de desenvolvemento de semifríos. • TO.2 - Proba de desenvolvemento de semifríos. | 5,0 |
| Avaliación dos semifríos | <ul style="list-style-type: none"> • Propoñer as probas de avaliación sobre contidos asociados. | <ul style="list-style-type: none"> • Realizar as probas propostas. | <ul style="list-style-type: none"> • Semifríos. | <ul style="list-style-type: none"> • Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). Obrador e materias primas. | <ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Proba de coñecementos sobre os semifríos • PE.1 - Proba de coñecementos sobre os semifríos | 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 | |
| | | | | | <ul style="list-style-type: none"> • PE.3 - Proba de desenvolvemento de semifríos. • TO.1 - Proba de desenvolvemento de semifríos. • TO.2 - Proba de desenvolvemento de semifríos. • TO.2 - Proba de desenvolvemento de semifríos. • TO.3 - Proba de coñecementos sobre os semifríos | |
| TOTAL | | | | | | 30,0 |

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|--|----------|
| 6 | Elaboración de sobremesas: Xeados e sorbetes | 25 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|----------|
| RA5 - Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas. | SI |

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

| Obxectivos específicos | Act | Título das actividades | Duración (sesións) |
|--|-----|------------------------------------|--------------------|
| 1.1 Contextualizar e coñecer os obxectivos e contidos da unidade didáctica, así como, avaliar os coñecementos previos do alumnado. | | | |
| 1.2 Identificar e recoñecer os tipos de xeados e sorbetes. Características e aplicacións. | 1 | Xeados de sorbetera ou mantecadora | 10,0 |
| 1.3 Identificar materia prima específica para xeados e sorbetes. | | | |

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

| Obxectivos específicos | Act | Título das actividades | Duración (sesións) |
|---|-----|---------------------------------|--------------------|
| 1.4 Distinguir as fases e puntos clave no proceso de elaboración. 1.5 Realizar a elaboración de xeados e sorbetes según o establecido. 1.6 Valorar resultados finais acadados. 1.7 Realizar as operacións tendo en conta a normativa de hixiene, seguridade laboral e ambiental. | | | |
| 2.1 Contextualizar os contidos e coñecer os coñecementos previos do alumnado. 2.2 Identificar e caracterizar os xeados moldeados. 2.3 Identificar as materias primas específicas nestas elaboracións. 2.4 Distinguir fases e puntos críticos da execución das elaboracións 2.5 Elaborar xeados moldeados seguindo o procedemento establecido 2.6 Deducir as necesidades de conservación ata o momento do servizo. 2.7 Realizar as elaboracións tendo en conta a normativo de hixiene, seguridade laboral e ambiental. | 2 | Xeados moldeados | 10,0 |
| 3.1 Valorar os coñecementos adquiridos na UD, tendo en conta os contidos e CA. | 3 | Avaliación de xeados e sorbetes | 5,0 |
| TOTAL | | | 25 |

4.6.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 (%) |
|--|---|-------------------|------------------------|
| CA5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes. | <ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba sobre contidos asociados. | S | 10 |
| CA5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes. | <ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Proba sobre os contidos asociados. | S | 10 |

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

| Criterios de avaliación | Instrumentos de avaliación | Mínimos exigibles | Peso cualificación (%) |
|---|---|-------------------|------------------------|
| CA5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración. | • PE.3 - Proba sobre os contidos asociados. | S | 20 |
| CA5.4 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos. | • TO.1 - Proba de desenvolvemento. | S | 35 |
| CA5.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración. | • PE.4 - Proba sobre contidos asociados. | N | 8 |
| CA5.6 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección. | • TO.2 - Proba de desenvolvemento. | N | 5 |
| CA5.7 Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos. | • PE.5 - Proba sobre contidos asociados. | N | 2 |
| CA5.8 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade. | | | 0 |
| CA5.8.1 Executáronse as actividades aplicando o APPCC. | • TO.3 - Proba de desenvolvemento. | N | 5 |
| CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. | • TO.4 - Proba de desenvolvemento. | S | 5 |
| TOTAL | | | 100 |

4.6.e) Contidos

| Contidos |
|--|
| Xeados e sorbetes: descrición, caracterización, tipos, clasificacións, aplicacións e conservación. |
| Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de xeados e sorbetes. |
| Procedementos de execución para a obtención de xeados á crema, xeados de froitas, sorbetes, parfais, soufflés xeados, etc. |
| Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental. |

4.6.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 | |
| Xeados de sorbetera ou mantecedora - Materias primas. Cálculo del overum. Hixiene no proceso. Execución | <ul style="list-style-type: none"> Contextualizar a UD. Explicar os contidos da UD. Demostracións prácticas se é necesario para completar as explicacións. Propoñer tarefas. | <ul style="list-style-type: none"> Realizar as tarefas propostas atendendo as fases e puntos clave. Aplicar a normativa de hixiene, o APPCC. | <ul style="list-style-type: none"> Xeados e semifrios diversos. Esquemas. | <ul style="list-style-type: none"> Obrador, aula polivalente, fichas técnicas, materia prima... | <ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba sobre contidos asociados. PE.2 - Proba sobre os contidos asociados. PE.3 - Proba sobre os contidos asociados. PE.4 - Proba sobre contidos asociados. PE.5 - Proba sobre contidos asociados. TO.1 - Proba de desenvolvemento. TO.2 - Proba de desenvolvemento. TO.4 - Proba de desenvolvemento. | 10,0 |
| Xeados moldeados - Procesos básicos de elaboración e caracterización dos xeados en moldes. | <ul style="list-style-type: none"> Explicar os contidos da UD asociados aos xeados moldeados. Demostracións prácticas se é necesario para completar as explicacións. Propoñer tarefas. | <ul style="list-style-type: none"> Executar as tarefas e elaboracións propostas. | <ul style="list-style-type: none"> Xeados moldeados. Tarefas resoltas. | <ul style="list-style-type: none"> Aula virtual. Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). Obrador e materias primas. | <ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba sobre contidos asociados. PE.2 - Proba sobre os contidos asociados. PE.3 - Proba sobre os contidos asociados. PE.4 - Proba sobre contidos asociados. PE.5 - Proba sobre contidos asociados. TO.1 - Proba de desenvolvemento. TO.4 - Proba de desenvolvemento. | 10,0 |

**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 de xeados e sorbetes - Avaliar a unidade formativa | <ul style="list-style-type: none"> • Propoñer probas de avaliación según contidos asociados. | <ul style="list-style-type: none"> • Realizar as probas propostas pola docente. | <ul style="list-style-type: none"> • Probas resultas. | <ul style="list-style-type: none"> • Aula polivalente e obrador. Materia primas, fichas técnicas. | <ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Proba sobre contidos asociados. • PE.2 - Proba sobre os contidos asociados. • PE.3 - Proba sobre os contidos asociados. • PE.4 - Proba sobre contidos asociados. • PE.5 - Proba sobre contidos asociados. • TO.1 - Proba de desenvolvemento. • TO.2 - Proba de desenvolvemento. • TO.3 - Proba de desenvolvemento. • TO.4 - Proba de desenvolvemento. | 5,0 |
| TOTAL | | | | | | 25,0 |

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|----------------------------|----------|
| 7 | Presentación de sobremesas | 18 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|----------|
| RA7 - Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica. | SI |

4.7.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

| Obxectivos específicos | Act | Título das actividades | Duración (sesións) |
|--|-----|---|--------------------|
| 1.1 Contextualizar a unidade. 1.2 Realizar as diversas técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións. 1.3 Identificar e relacionar os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas de uso. 1.4 Dispor os diferentes elementos da elaboración seguindo criterios estéticos e/ou preestablecidos. 1.5 Deducir as necesidades de conservación hasta o momento da utilización ou servizo. 1.6 Valorar os resultados finais e identificar as posibles medidas de corrección. 1.7 Realizar todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. | 1 | Decoración e presentación de sobremesas | 15,0 |
| 2.1 Valorar os coñecementos obtidos polo alumnado nesta unidade. | 2 | Avaliación | 3,0 |
| TOTAL | | | 18 |

4.7.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 (%) |
|--|---|-------------------|------------------------|
| CA7.1 Identifícase o proceso de utilización ou rexeneración de produtos. | • PE.1 - Proba de coñecementos sobre a decoración e presentación de sobremesas empratadas | N | 10 |
| CA7.2 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos. | • TO.1 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas | N | 5 |
| CA7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións. | • TO.1 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas | S | 17 |
| CA7.4 Identifícanse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso. | • PE.1 - Proba de coñecementos sobre a decoración e presentación de sobremesas empratadas | S | 10 |
| CA7.5 Dispúxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos. | • TO.2 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas | N | 8 |

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

| Cráterios de avaliación | Instrumentos de avaliación | Mínimos exigibles | Peso cualificación (%) |
|--|--|-------------------|------------------------|
| CA7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación. | • TO.2 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas | S | 16 |
| CA7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo. | • PE.2 - Proba de coñecementos de sobremesas empratadas | N | 10 |
| CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección. | • TO.3 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas | N | 8 |
| CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación. | • TO.4 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas | N | 6 |
| CA7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. | • TO.3 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas | S | 10 |
| TOTAL | | | 100 |

4.7.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Decoración e presentación de sobremesas empratadas: normas e combinacións básicas. |
| Experimentación e avaliación de combinacións. |
| Procedementos de execución de decoracións e acabamentos de produtos de sobremesas empratadas. |
| Presentación final: tipo de vaixela e decoración. |
| Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental. |

4.7.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) |
|--|--|--|--|--|---|--------------------|
| | Profesorado (en termos de tarefas) | Alumnado (tarefas) | Resultados ou produtos | Recursos | Instrumentos e procedementos de avaliación | |
| Decoración e presentación de sobremesas - Normas y combinaciones básicas. Elementos decorativos en los postres. Coulis. Salsas dulces. Decoraciones crujientes. Decoraciones a base de coberturas de | • Contextualizar a unidade e avaliación inicial. Titorizar ó alumnado na resolución de tarefas propostas e | • Tormenta de ideas. Traballar os contidos e desenvolver as tarefas propostas. | • Sobremesas das diferentes temáticas do módulo con diferentes decoracións e empratados. Esquemas, | • Fichas técnicas, apuntamentos e materias primas necesarias. Obrador e aula polivalente. Aula virtual | • PE.1 - Proba de coñecementos sobre a decoración e presentación de sobremesas empratadas | 15,0 |

**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 | |
| chocolate. Gelatinas. Frutos secos y otros elementos decorativos. | resolución das dúbidas presentadas por os alumnos/as no obrador de pastelería ou aula de referencia según proceda. | Plantexamento de dúbidas ou aclaracións sobre cada un dos epígrafes e puntos da UD | exercicios resoltos. | | <ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Proba de coñecementos sobre a decoración e presentación de sobremesas empratadas • PE.2 - Proba de coñecementos de sobremesas empratadas • TO.1 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas • TO.1 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas • TO.2 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas • TO.2 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas • TO.3 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas • TO.3 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas • TO.4 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas | |
| Avaliación - Avaliar os coñecementos que foron adquiridos. | | <ul style="list-style-type: none"> • Realizar probas escritas e desenvolvemento propostas. • Propoñer, explicar e valorar as probas de avaliación, tendo en conta os CA e contidos da UD. | <ul style="list-style-type: none"> • Probas resoltas. | <ul style="list-style-type: none"> • Aula polivalente e obrador. Materia primas, fichas técnicas. | <ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Proba de coñecementos sobre a decoración e presentación de sobremesas empratadas • PE.1 - Proba de coñecementos sobre a decoración e presentación de sobremesas empratadas • PE.2 - Proba de coñecementos de sobremesas empratadas • TO.1 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas • TO.1 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas • TO.2 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas • TO.2 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas | 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 | |
| | | | | | <ul style="list-style-type: none"> • TO.3 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas • TO.3 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas • TO.4 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas | |
| TOTAL | | | | | | 18,0 |

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

5.a) Os mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva están especificados no apartado 4c de cada unha das unidades desta programación. Son os seguintes:

UD1

CA1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción. (Recoñecer: Fichas técnicas, ordes de traballo, escandallos...)

CA1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción. (Realizar a organización das elaboracións dun obrador).

CA1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc. (Recoñecer as mp e outra maquinaria en función das sobremesas que se elaboren).

CA1.7.1 Realizouse o sistema de APPCC, asociado ao obrador. (Recoñecer temperaturas de cámaras, conxeladores...saber que é un APPCC).

UD2

Con PE os CA2.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.

CA.2.8. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.

Na proba de desenvolvemento:

CA2.4, Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.

CA2.6. Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica (Elaboración correcta de sobremesas con froitas tipo: macedonia ou peras ao viño según o estipulado).

CA2.7. Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia. (Elaboración de sobremesas como son as mazás asadas ou a tarta de amendoa, seguindo as indicacións).

CA2.11 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. (Uniformidade establecida, aseo persoal adecuado: mans e uñas limpias, pelo recollido; manipulación da maquinaria de xeito estipulado, non correr nin facer un barullo excesivo no posto de traballo, reciclaxe, limpeza de útiles e taller, etc.).

UD3

Con PE os: CA3.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.

CA3.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.

Na proba de desenvolvemento son mínimos os: CA 3.5. Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos. (Elaborar sobremesas como natillas ou arroz con leite do xeito e tempo estipulado).

CA3.6 - Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia. (Elaborar axeitadamente e según o estipulado elaboracións lácteas típicas da nosa comunidade como flans ou tartas con queixo galegos).

CA.3.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. (Uniformidade establecida, aseo persoal adecuado: mans e uñas limpias, pelo; manipulación da maquinaria de xeito estipulado, non correr nin facer un barullo molesto no posto de traballo, reciclaxe, limpeza de útiles, etc.).

UD4

con PE os

CA4.1. Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.

CA4.3. Distinguíronse as fases do proceso de elaboración. (Coñecer as fases do proceso de elaboracións desta unidade: filloas, tortitas, rosquillas, etc.)

Para a proba de desenvolvemento os CA4.5. Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos. (Elaborar de forma axeitada e seguindo o estipulado as elaboracións do estilo de buñuelos e/ou cañas fritidas).

CA4.6 - Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.

CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. (Uniformidade establecida, aseo persoal adecuado: mans e uñas limpias, pelo; manipulación da maquinaria de xeito estipulado, non correr nin facer un barullo molesto no posto de traballo, reciclaxe, limpeza de útiles, etc.).

UD5:

Para PE os: CA6.2. Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.

Para a proba de desenvolvemento os: CA6.3. Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos. (Elaborar os procesos acordes a sobremesas: mousse, bavaoises, glaseados, decoracións).

CA6.7. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. (Uniformidade establecida, aseo persoal adecuado: mans e uñas limpias, pelo recollido; manipulación da maquinaria de xeito estipulado, non correr nin facer un barullo excesivo no posto de traballo, reciclaxe, limpeza de útiles e taller, etc.).

UD6

mínimos na PE os CA5.1. Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes. (Coñecer a características das variedades de xeados (mantecados, base a branca) e sorbetes).



CA.5.2. Identifícanse as materias primas específicas de xeados e sorbetes. e CA.5.3 Distingúronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración. e CA.5.5. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.

Para a proba de desenvolvemento os:

CA5.4. Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos. (Elaboración de xeados moldeados como biscuit glacé e coñecer o proceso de elaboración de xeados a base láctea ou de auga).

CA5.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. (Uniformidade establecida, aseo persoal adecuado: mans e uñas limpias, pelo recollido; manipulación da maquinaria de xeito estipulado, non correr nin facer un barullo excesivo no posto de traballo, reciclaxe, limpeza de útiles e taller, etc.).

UD7

Na PE CA7.4. Identifícanse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso. (Os elementos de decoración máis habituais en sobremesas de restaurantes: salsas, crujientes, caramelos...).

Para a proba de desenvolvemento os CA7.3. Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións. (Técnicas de elaboración de presentación con glaseados, salsas e crocantes, principalmente), CA7.6. Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación. e CA7.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. (Uniformidade establecida, aseo persoal adecuado: mans e uñas limpias, pelo recollido; manipulación da maquinaria de xeito estipulado, non correr nin facer un barullo excesivo no posto de traballo, reciclaxe, limpeza de útiles e taller, etc.).

5.b) CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN DO MÓDULO:

Neste módulo as avaliacións trimestrais non serán de tipo continuo, cada avaliación terá unidades e temáticas diferentes, e serán avaliadas de forma independente.

Será preciso superar positivamente os mínimos exixibles en cada UD para aprobar o módulo.

Os % de cualificación son os seguintes:

UD1. As probas escritas (proba teórica, traballos monográficos e/ou proba teórico-práctica) terán un peso do 100%.

UD6. Proba escrita o 50% e proba de desenvolvemento o 50%

As restantes unidades: proba escrita 30% e proba de desenvolvemento 70%

PROBA ESCRITA 30%.

Realízase unha proba escrita por unidade didáctica, sempre que sexa posible, ou ao menos 1 por avaliación.

Será preciso superar os mínimos exixibles establecidos nesta programación para aprobar a parte teórica deste módulo.

Procedementos da proba escrita:

As probas escritas serán de tipo test, preguntas curtas e/ou de cumprimentación dos procesos necesarios en relación a unha ficha técnica, procesos de elaboración, etc., según proceda e atendendo aos



correspondentes contidos do módulo.

PROBA DE DESENVOLVEMENTO, SUPOSTOS TEÓRICO-PRÁCTICOS E/OU TRABALLOS MONOGRÁFICOS: 70%

Realización de elaboracións semellantes ás elaboradas no obrador, correspondentes a cada UD. Será preciso superar os mínimos exixibles establecidos para cada UD nesta programación, para aprobar este módulo.

Realizarase unha proba de desenvolvemento por unidade, sempre que sexa posible, en todo caso realizarase 1 por avaliación. Avaliados mediante rúbricas, listas de cotexo e/ou taboas de observación.

Procedementos da proba de desenvolvemento:

1.-REALIZACIÓN DAS PROBAS DE DESENVOLVEMENTO-PRODUTO: (Sempre uniformados e con maletín)

a) Cumprimentación dos datos necesarios para a produción na ficha-exame:

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

En caso necesario, o alumnado terá que indicar os ingredientes necesarios e as correspondentes cantidades e indicar as fases máis relevantes de forma secuenciada.

Esta ficha será entregada ao profesor cumprimentada e firmada.

O alumno, de forma individual, poderá consultar tódolos recursos que considere (fichas, apuntes, temario, calculadora, etc). Non poderá consultar os apuntes doutros compañeiros nin teléfono móbil, será autónomo na xestión da información.

b) Execución das elaboracións conforme ás fases e secuenciacións determinadas previamente.

Será preciso superar os mínimos exixibles establecidos nesta programación para aprobar este módulo.

No caso de ter varias probas, nunha mesma avaliación, será a media ponderada das notas obtidas, a que nos dará a cualificación final, según o peso de cada UD dentro do total do módulo.

NOTAS:

A nota da 1ª e 2ª avaliación son parciais, e será a media ponderada das UD que se impartan en cada avaliación. A 3ª avaliación é a nota final, é dicir, a media ponderada de TODAS as UD do módulo e non, a cualificación obtida na 3ª avaliación.

A NOTA FINAL DO MÓDULO OBTÉRASE DA MEDIA PONDERADA SEGUNDO O PESO QUE CORRESPONDE A CADA UNIDADE DIDÁCTICA QUE CONFORMAN ESTA PROGRAMACIÓN.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

a) Alumnado que suspende algunha avaliación parcial:

Aquel alumnado que non supere positivamente os CA mínimos exixibles dalgunhas das UD tratadas durante cada avaliación parcial, poderá realizar a recuperación pertinente deses CAs, unha vez cerrada a avaliación parcial; ben sexa, en forma de proba escrita, suposto teórico-práctico, de traballos escritos, probas orais, probas de desenvolvemento, mapas conceptuais... Se aínda así, non supera os CA, establecidos como mínimos, correspondentes a cada UD, será avaliado única e exclusivamente deses CA que nos superou con anterioridade, nunha proba final no mes de xuño.

b) Alumnado que suspenda o módulo na 3ª avaliación previa a avaliación final: recuperación final en xuño.

Realizarase e entregarse ao alumnado un informe individualizado especificando aquelas partes que debe recuperar, que probas (según os CA mínimos) debe realizar e como e cando serán as actividades de recuperación/reforzo. De igual xeito, especificarase no informe a data da proba de recuperación extraordinaria (mes de xuño), ademáis esta estará publicada no tablón de anuncios do centro.

Será imprescindible para acceder as probas ter confirmada a asistencia, para unha boa organización de espazos e mp.

c) Reforzos para lograr superar o módulo:

-Deseñaranse unha serie de actividades para aqueles alumnos/as que necesiten reforzo, sobre todo, naqueles puntos de maior carencia. Corrección de exercicios e realización de probas, así mesmo, proporanse, para cada un deles e de xeito individualizado, repetición das actividades relacionados cos obxectivos non acadados, repetindo explicacións de forma mais sinxela e aplicando o nivel de axuda documental e asesoramento por parte do profesorado.

PARA SUPERAR O MÓDULO É IMPRESCINDIBLE SUPERAR AQUELES CA ESTABLECIDOS COMO MÍNIMOS EXIXIBLES.

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

A Orde do 12 de xullo de 2011 establece que o alumnado con perda de dereito a avaliación continua, ten dereito a realización dun exame final no mes de xuño.

Consistirá:

-Unha proba teórica e/ou unha proba práctica ou teórico-práctica. Será preciso SUPERAR OS MINIMOS ESIXIBLES, establecidos en cada UD, para aprobar o módulo.

Será necesario confirmar asistencia as probas para unha correcta xestión e organización das mesmas.(espacios, pedidos de mp necesaria.....).

Imprescindible asistir uniformado, co equipamento e documentación correspondente e necesaria para a realización das probas.

PROBA TEÓRICA (30%): Versará sobre tódalas unidades do módulo.

PROBA PRÁCTICA OU TEÓRICO-PRÁCTICA (70%): baseadas en todos as UD do módulo.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta o que establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011: O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro, e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4. O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións.

A este respecto, e para informar ao alumnado, o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia, nun determinado módulo, superen o 6% da súa duración total. Nel indicárase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumúlase un 10% de non asistencias con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito á avaliación continua.

Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

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

- Seguimento programación:

Os seguimentos mensuais da programación realizaranse na app de programación: edu.xunta.gal/programacións

Para a memoria final utilizaremos o modelo que se atopa na web de educabilidade.

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

O grao de cumprimento da temporalización

O logro dos obxectivos programados

Os resultados académicos acadados

Reorientar o proceso se fose preciso.

- Avaliación da propia práctica docente.

O profesorado será avaliado mediante as enquisas que o centro realiza dentro do programa de calidade. Tamén, se poderán realizar enquisas ao alumnado, na aula virtual, sobre diferentes aspectos que a docente estime oportuno para unha mellor consecución do proceso de ensinanza-aprendizaxe do módulo, ao longo do curso escolar.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011. Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e alumna, así como, as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

A avaliación inicial permitira coñecer a motivación do alumno fronte ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos afíns a formación.

Para este módulo pasarase durante as primeiras sesións do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a, na avaliación inicial do sistema de calidade do centro, e datos de información de matrícula.

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

O carácter de avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado, determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo, que lle permitan acadar as capacidades asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible garantir a consecución efectiva dos resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15. De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustificuen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

Sempre que sexa necesario, levaráanse a cabo actividades de reforzo para aquel alumnado que non alcancen os me, actividades de consolidación para aquel alumnado que superando os me necesiten seguir traballando neles para o seu asentamento e actividades de ampliación, para aquel alumnado que alcance os mínimos dun xeito amplo.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo traballárase coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-taller-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

- Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.
- Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación do medio.
- Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exerce-rán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.
- Educación para a convivencia: Procurárase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.
- Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres,...)
- Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia.

Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas en repostería así como, os produtos típicos doces propios da nosa comunidade autónoma.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Extraescolar:

- Saída ao Forum Gastronómico e Feira Biocultura.
- Participación en feiras de gastronomía da propia cidade ou en outras próximas.
- Visita a empresas do sector, como pode ser unha xadería da cidade, cando se estea a desenvolver esta UD.

Complementarias:

- Semanas ou xornadas gastronómicas.
- Presentación de produtos e equipos.
- Conferencias e charlas especializadas.
- Talleres relacionados coa educación en valores, como por exemplo, taller de reciclaxe.
- Realización de diversos eventos do centro.

As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares.

Dentro das actividades complementarias e extraescolares encádranse, ademáis das detalladas arriba, aquelas que se poidan xurdir dentro da organización do departamento de hostalería e do propio centro educativo, e sexan de proveito para o alumnado. Así como outras deseñadas e propostas entre a colaboración con outros módulos e ciclos formativos ao longo do curso escolar.

10.Outros apartados

10.1) Metodoloxía

Forma de traballo:

Podéranse realizar sesións demostrativas, explicativas e expositivas.

O alumnado realizará principalmente actividades por descubrimento e desenvolvemento.

No taller traballarase por parexas e/ou grupos. Realizando cada un deles elaboracións relacionadas con cada UD. Rotaranse, para ver o maior número posible de sobremesas e tamén para aprender a traballar con diferentes perfís de persoas.

No caso de realizar traballos monográficos serán realizados, principalmente, de forma individual, ocasionalmente en parexas. Usando a aula virtual para entregas.

10.2) Avaliación

En canto a avaliación, prográmase realizar probas de avaliación en cada unha das UD que conforman este módulo, onde a media da avaliación parcial será a media ponderada das unidades tratadas. No suposto, que por razóns de xestión do centro, eventos, saídas, etc., non sexa posible realizalo deste xeito, realizarase ao menos 1 proba escrita e outra desenvolvemento por avaliación.

10.3) Recursos

Usaremos a aula virtual como ferramenta para ampliar contidos e incitar o uso das novas tecnoloxías no ámbito educativo. Así como, para a publicación do temario de cada UD, a entregas de traballos e/ou tarefas.

10.4) Secuenciación do módulo

En ocasións o centro pretende simular un servizo de cociña e comedor flexible, así como servizos de catering, self-service, diferente tipos de eventos, entre outros. Por isto, a concreción da programación levará un sistema de aprendizaxe, principalmente, práctico e con unidades ordenadas e secuenciadas pero, de xeito que poidan ser abordadas simultaneamente durante a realización dos servizos, a necesidade do centro, e que, ao mesmo tempo, posibiliten un mellor aprendizaxe do alumnado e corrección de erros autónomo. É dicir, poderanse realizar tanto actividades de desenvolvemento de cada UD como actividades de consolidación de UD anteriores.

Por outra banda, isto, pode permitir á docente utilizar diversos métodos de avaliación, usando como un instrumento máis de avaliación o propio servizo.

Además, en algunhas unidades didácticas deste módulo faise necesaria a subdivisión de Criterios de Avaliación debido a cantidade de contidos abordados e asociados en cada RA e a necesidade dunha mellor aprendizaxe para o alumnado e das necesidades propias dos obradores e sistema de funcionamento do centro educativo.