

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 xeral-ordinario

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	7	140	140

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	BEATRIZ MAYOR CAAMAÑO
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.

Esta formación está destinada principalmente as persoas adultas,.

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 fritos.
- Elaboración de xeados, sorbetes e semifríos.
- Decoración e presentación de sobremesas emplatados a partir de elaboracións de pastelería e repostería.

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 asúa evolución	1	Introducción as sobremesas en restauración.	5,0
1.2 Analizar a importancia na actualidade das sobremesas en restauración.			
1.3 Coñecer: características, clasificación e aplicacións.			
1.5 Analizar os documentos relacionados coa produción entrando con máis profundidade na ficha técnica.			
1.4 Coñecer a organización da produción das sobremesas en restauración.			
2.1 Avaliar os coñecementos adquiridos nesta UD.	2	Avaliación	2,0
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
CA1.6 Recoñeceuse 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

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.7.1 Realízouse o sistema de APPCC, asociado ao obrador.	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Traballo monográfico. 	S	15
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.7 - Proba contidos asociados 	N	7
CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> PE.8 - Proba contidos asociados 	N	7
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

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

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"> OU.1 - Traballo monográfico. PE.1 - Proba contidos asociados PE.2 - Proba contidos asociados PE.3 - Proba contidos asociados PE.4 - Proba contidos asociados 	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.5 - Proba contidos asociados • PE.6 - Proba contidos asociados • PE.7 - Proba contidos asociados • PE.8 - 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"> • OU.1 - Traballo monográfico. • 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 	2,0
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)
1.1 Identificar e recoñecer as características dos diferentes tipos de sobremesas a base de froitas e as súas posibles aplicaciónes 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 Determinar os puntos clave e os PCC nos diversos procedementos e aplicar medidas correctoras. 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	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.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba sobre contidos asociados. 	S	10
CA2.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	<ul style="list-style-type: none"> 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.).	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Proba sobre os contidos asociados. 	N	5

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
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.	• LC.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.
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. Tutorizar 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"> 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 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. LC.1 - Proba de desenvolvemento. PE.1 - Proba sobre contidos asociados. PE.2 - Proba de avaliación de coñecementos sobre un suposto práctico-teórico PE.2 - Proba sobre os contidos asociados. PE.3 - Proba sobre os contidos asociados. 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.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 disponibilidad 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	SOBREMESAS A BASE DE LÁCTEOS	15,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
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.			
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
CA3.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	• TO.2 - Proba de desenvolvemento.	S	20
CA3.7 Deducíronse 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

Craterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	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	
					<ul style="list-style-type: none"> • TO.1 - Proba de desenvolvemento. • TO.2 - Proba de desenvolvemento. • TO.3 - Proba de desenvolvemento. • TO.3 - Proba de desenvolvemento. 	
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. • TO.2 - Proba de desenvolvemento. • TO.3 - Proba de desenvolvemento. • TO.3 - Proba de desenvolvemento. • TO.4 - Proba de desenvolvemento. 	5,0
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. 1.5 Aplicar o APPCC e a normativa de hixiene, seguridade laboral e protección ambiental.	1	Sobremesas fritidas ou de tixola. Procedementos aplicados	15,0
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.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba escrita sobre contidos asociados. 	S	8
CA4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Proba escrita sobre contidos asociados. 	N	3

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA4.3 Distingúronse as fases do proceso de elaboración.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Proba sobre os contidos asociados. 	S	8
CA4.4 Identifícanse os puntos clave no proceso de elaboración.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Proba de desenvolvemento de frixidos. 	N	3
CA4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Proba de desenvolvemento de frixidos. 	S	35
CA4.6 Fíxéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Proba de desenvolvemento de frixidos. 	S	20
CA4.7 Dedúcionse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Proba de desenvolvemento de frixidos. 	N	8
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identifícanse as medidas de corrección.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> 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.4 - Proba de desenvolvemento de frixidos. PE.5 - 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	<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 resoltas 	<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.4 - Proba de desenvolvemento de frixidos. PE.5 - Proba de desenvolvemento de frixidos. TO.1 - Proba de desenvolvemento de frixidos. 	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 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	Semifríos	10,0
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.			

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
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.			
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 Bavaoises e carlotas, características e posibles aplicacións. 4.2 Identificar as materias primas que interveñen nos procesos de elaboración dos bavaois e carlotas. 4.3 Distinguir as distintas fases e 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 servicio. 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.	4	Bavaoises e carlotas.	5,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
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.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba de coñecementos sobre os semifríos 	N	10
CA6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Proba de coñecementos sobre os semifríos 	S	10
CA6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Proba de desenvolvemento de semifríos. 	S	50
CA6.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Proba de desenvolvemento de semifríos. 	N	10
CA6.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - 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.	<ul style="list-style-type: none"> 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.

Contidos
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.2 - 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. 	10,0
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.2 - 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. 	9,9

**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 de semifríos. 	
Bavaroises 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"> Bavaroise 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.2 - 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.2 - 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. TO.2 - Proba de coñecementos sobre os semifríos 	5,0
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. 1.3 Identificar materia prima específica para xeados e sorbetes. 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.	1	Xeados de sorbetera ou mantecadora	10,0
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	Xeados moldeados	10,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
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.			
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.	• PE.1 - Proba sobre contidos asociados.	S	10
CA5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.	• PE.2 - Proba sobre os contidos asociados.	S	10
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 mantecadora - 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 semifríos 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 	<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. 	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	
	para completar as explicacións. Proponer tarefas.				<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
Avaliación de xeados e sorbetes - Avaliar a unidade formativa	<ul style="list-style-type: none"> • Proponer 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 resoltas. 	<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 las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones. 1.3 Identificar y relacionar los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso. 1.4 Disponer los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. 1.5 Deducir las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o servicio. 1.6 Valorar los resultados finales e identificar las posibles medidas de corrección. 1.7 Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y 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 Realízanse 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.3 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas	N	8
CA7.6 Realízanse 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 Dedúronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.	● PE.2 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas	N	10
CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identifícanse as medidas de corrección.	● TO.5 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas	N	8
CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.	● TO.6 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas	N	6
CA7.10 Realízanse 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)
Actividade (título e descrición)	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 chocolate. Gelatinas. Frutos secos y otros elementos decorativos.	<ul style="list-style-type: none"> Contextualizar a unidade e avaliación inicial. 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"> Sobremesas das diferentes temáticas do módulo con diferentes decoracións e emplatados. Esquemas, exercicios resoltos. 	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas, apuntamentos e materias primas necesarias. Obrador e aula polivalente. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba de coñecementos sobre a decoración e presentación de sobremesas emplatadas PE.1 - Proba de coñecementos sobre a decoración e presentación de sobremesas emplatadas PE.2 - Proba de desenvolvemento de sobremesas emplatadas TO.1 - Proba de desenvolvemento de sobremesas emplatadas TO.1 - Proba de desenvolvemento de sobremesas emplatadas TO.2 - Proba de desenvolvemento de sobremesas emplatadas TO.3 - Proba de desenvolvemento de sobremesas emplatadas TO.3 - Proba de desenvolvemento de sobremesas emplatadas TO.5 - Proba de desenvolvemento de sobremesas emplatadas TO.6 - Proba de desenvolvemento de sobremesas emplatadas 	15,0
Avaliación - Avaliar os coñecementos que foron adquiridos.		<ul style="list-style-type: none"> Realizar probas escritas e desenvolvemento propostas. 	<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 emplatadas 	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	
		<ul style="list-style-type: none"> Propoñer, explicar e valorar as probas de avaliación, tendo en conta os CA e contidos da UD. 			<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba de coñecementos sobre a decoración e presentación de sobremesas empratadas PE.2 - Proba de desenvolvemento 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.3 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas TO.3 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas TO.5 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas TO.6 - Proba de desenvolvemento de sobremesas empratadas 	
TOTAL						18,0

5. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación
5.a) MÍNIMOS EXIXIBLES PARA ALCANZAR A AVALIACIÓN POSITIVA:

Os criterios de avaliación considerados mínimos exixibles, e polo tanto imprescindibles para poder alcanzar unha calificación positiva da unidade didáctica e do módulo son os seguintes:

UD 1 ORGANIZACIÓN DA PRODUCCIÓN DE SOBREMESAS EN RESTAURACIÓN

CA1.2 - Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.

CA1.3 - Determinouse a secuencia das fases da produción.

CA1.4 - Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.

CA1.7.1 - Realizouse o sistema de APPCC, asociado ao obrador.

UD 2 ELABORACIÓN DE SOBREMESAS A BASE DE FROITAS

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

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 (será necesario realizar como mínimo, de la manera que establezcan los procedimientos establecidos, para superar este criterio con la mitad de su peso %: macedonia de frutas y peras al vino tinto)

CA2.7 - Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia. (será necesario realizar como mínimo, de la manera que establezcan los procedimientos establecidos, para superar este criterio con la mitad de su peso %: manzana asada y tarta de Santiago)

CA2.8 - Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.

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

UD 3 ELABORACIÓN DE SOBREMESAS A BASE DE LÁCTEOS

CA3.1 - Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.

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

CA3.5 - Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos. (será necesario realizar como mínimo, de la manera que establezcan los procedimientos establecidos, para superar este criterio con la mitad de su peso %: natillas y arroz con leche)

CA3.6 - Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia. (será necesario realizar como mínimo, de la manera que establezcan los procedimientos establecidos, para superar este criterio con la mitad de su peso %: flan y tarta de queso D.O.)

CA3.10 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. (uniformidade, aseo persoal adecuado, pelo recollido, manipulación de maquinaria de xeito estipulado, non correr nin facer un barullo excesivo no taller, reciclaxe, limpeza de útiles e taller, etc.)

UD 4 ELABORACIÓN DE SOBREMESAS FRITIDAS E DE TIXOLA

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

CA4.3 - Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.

CA4.5 - Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos. (será necesario realizar como mínimo, de la manera que establezcan los procedimientos establecidos, para superar este criterio con la mitad de su peso %: buñuelos y cañas fritas)

CA4.6 - Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia. (será necesario realizar como mínimo, de la manera que establezcan los procedimientos establecidos, para superar este criterio con la mitad de su peso %: filloas y orejas)

CA4.10 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. (uniformidade, aseo persoal adecuado, pelo recollido, manipulación de maquinaria de xeito estipulado, non correr nin facer un barullo excesivo no taller, reciclaxe, limpeza de útiles e taller, etc.)

UD 5 ELABORACIÓN DE SOBREMESAS A BASE DE SEMIFRÍOS.

CA6.2 - Distingúronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.

CA6.3 - Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos. (será necesario realizar como mínimo ,de la manera que establezcan los procedimientos establecidos, para superar este criterio con la mitad de su peso %: mousse con base de crema inglesa y bavaroise)

CA6.7 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. (uniformidade, aseo persoal adecuado, pelo recollido, manipulación de maquinaria de xeito estipulada, non correr nin facer un barullo excesivo no taller, reciclaxe, limpeza de útiles e taller, etc.)

UD 6 ELABORACIÓN DE SOBREMESAS: XEADOS E SORBETES

CA5.1 - Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.

CA5.2 - Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.

CA5.3 - Distingúronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.

CA5.4 - Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos. (será necesario realizar como mínimo ,de la manera que establezcan los procedimientos establecidos, para superar este criterio con la mitad de su peso %: bisuit glacé)

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

UD 7 PRESENTACIÓN DE SOBREMESAS

CA7.3 - Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.

CA7.4 - Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso.

CA7.6 - Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación. (será necesario realizar como mínimo ,de la manera que establezcan los procedimientos establecidos, para superar este criterio con la mitad de su peso %: salsa y crujiente)

CA7.10 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. (uniformidade, aseo persoal adecuado, pelo recollido, manipulación de maquinaria de xeito estipulado, non correr nin facer un barullo excesivo no taller, 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 para aprobar o módulo.

Os % de cualificación son os seguintes:

UD1. As probas escritas terán un peso do 100%

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

As restantes unidades:

PROBA ESCRITA (30%)

Realizarase unha proba escrita por unidade didáctica, 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 terán unha duración máxima de 2 horas, van ser de tipo test, preguntas curtas e/ou de cumprimentación dos procesos necesarios en relación a unha ficha técnica, según proceda e atendendo aos correspondentes contidos do módulo.

PROBA DE DESENVOLVEMENTO E/OU TRABALLOS MONOGRÁFICOS (70%)

Realización de elaboracións semellantes ás elaboradas no obrador, correspondentes a cada UD. Será preciso superar os mínimos esixibles (establecidos no apartado 5.a) de cada UD desta programación, para aprobar a parte práctica deste módulo.

Realizarase unha proba práctica 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.

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, será autónomo na xestión da información.

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

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

A duración será especificada na convocatoria.

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

No caso de ter varias probas 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 NOTA FINAL DO MÓDULO OBTÉRASE DA MEDIA PONDERADA SEGUNDO O PESO QUE CORRESPONDE A CADA UNIDADE DIDÁCTICA QUE CONFORMAN ESTA PROGRAMACIÓN.

Para o redondeo da cualificación individual das distintas avaliacións terase en conta as competencias profesionais, persoais e sociais o longo das distintas avaliacións.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado que non acade una calificación positiva o longo do curso, realizara unhas actividades de recuperación antes de realizarse a 2ª avaliación parcial. Estas probas de recuperación estarán enfocadas nos CRITERIOS MINIMOS EXIXIBLES NON ALCANZADOS.

Se o alumnado na recuperación anteriormente descrita, non consegue unha calificación superior a 5, deberá de realizar unha nova recuperación no periodo da FCT da 3ª avaliación.

O docente realizará un informe de avaliación individualizado (MD.75.AVA.01 do procedemento de Avaliación PR.75.AVA.01), que debe servir de base para o deseño das correspondentes actividades de recuperación. Estas probas de recuperación estarán enfocadas nos CRITERIOS MINIMOS ESIXIBLES NON ALCANZADOS.

DITAS ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN SERÁN AVALIADAS COS MESMOS PESOS E INSTRUMENTOS que foron empregado o longo do curso, explicados no punto 5 b.

CALCULO DA CALIFICACIÓN: A nota numérica obterase facendo media ponderada entre tódalas probas, sendo necesario superar os mínimos exixibles en cada unidade didáctica (apdo. 5.a.).

Para realizar o redondeo de ser o caso, terei en conta as competencias profesionais, persoais e sociais o longo de todas as actividades ensino-aprendizaxe.

A calificación que se reflexará na 2ª avaliación será o fruto da media ponderada entre tódolas unidades didácticas do módulo.

Reforzos para lograr a recuperación:

-Deseñaranse unha serie de actividades de recuperación 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 profesor.

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

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

Unha vez superado o 10%(14 sesións) de faltas de asistencia, e como o establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no Art.25.3.. diseñarase unhas actividades de recuperación extraordinaria.

Estas actividades realizarase no mes de Xuño e non terá a mesma data que a recuperación das partes non superadas.

A cualificación obtida reflexarase na avaliación final. O alumnado que teña que acudir a esta proba de recuperación, farano con todos os CA do módulo

As probas consistirán en:

PROBA TEÓRICA (30%) : Duración de 2 horas apróx. Versará sobre tódalas unidades do módulo.

PROBA PRÁCTICA (70%): Duración de 4 horas apróx. Entran tódalas Unidades do módulo (parte práctica).

Para poder realizar notas medias entra as dúas probas, deberase superar os CA CONSIDERADOS MÍNIMOS ESIXIBLES de cada proba.

Será imprescindible a asistencia as actividades prácticas ca uniformidade necesaria,, cumprindo ca normativa hixiénico-sanitaria.

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.

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 proponendo traballos e actividades de reforzo, que lle permitan acadar as capacidades asociadas 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 xustifiquen, 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-obraoiro, 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: Procurarase 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.

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.

- Participación en concursos gastronómicos.

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 probeito para o alumnado. Así como outras deseñadas e propostas entre a colaboración con outros módulos e ciclos formativos.

10. Outros apartados

10.1) Metodoloxía

Forma de traballo:

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. 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.