

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
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadería, repostería e confeitaría	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesiões semanais	Horas anuais	Sesiões anuais
MP0027	Elaboracións de confeitaría e outras especialidades	2023/2024	9	192	192
MP0027_13	Elaboración de masas, galletas, mazapáns e turróns	2023/2024	9	50	50
MP0027_23	Elaboración de caramelos, confeitos e produtos de chocolate e especialidades diversas	2023/2024	9	90	90
MP0027_33	Elaboración de xeados artesanais	2023/2024	9	52	52

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	REBECA PORTO RIVEIROS
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Esta programación didáctica realízase para o módulo elaboracións de confeitaría e outras especialidades, pertencente ao ciclo formativo de grao medio de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría; tomado como referencia o Decreto 224/2008 polo que se establece o título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría, e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro, e especialmente ao ensino en réxime modular para adultos en modalidade a distancia empregando a plataforma de ensino aprendizaxe FP a distancia. Esta programación ten en conta as características concretas de flexibilidade desta formación, respondendo así ás necesidades e aos intereses persoais do alumnado, de xeito que se facilita a posibilidade de combinar o estudo e a formación coa actividade laboral, coas cargas familiares e/ou con outras situacións.

Esta formación está destinada principalmente as persoas adultas, especialmente as que teñan acreditada experiencia profesional, preferentemente nun sector produtivo directamente relacionado co ciclo formativo. A modalidade a distancia esixe ao alumnado, unha grande capacidade de control do tempo e planificación e un elevado nivel de autonomía, así como uns coñecementos básicos do uso do ordenador e de internet (navegación e traballo en liña a través da rede, empeno do plataforma FP a distancia, uso de foros e correo electrónico, etc.)

Baseándonos para esta adecuación, ademais no perfil profesional do título, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

O perfil do título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría determínase pola competencia xeral, e consiste en elaborar e presentar produtos de panadaría, repostaría e confeitaría, conducindo as operacións de produción, composición e decoración, en obradoiros, establecementos de restauración, con aplicación de lexislación de hixiene e seguridade alimentaria, de protección ambiental e de prevención de riscos laborais

A programación deste módulo profesional está asociada á unidade de competencia UC0307_2: realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de produtos de confeitaría, chocolataría, galletería e outras elaboracións.

A presente programación deséñase de tal xeito que permitirá ao alumnado acadar as competencias necesarias para desenvolver o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos productivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.

No deseño da presente programación ademais, aparecen subdivisións dos criterios de avaliación para facilitar a adquisición das competencias profesionais propias do perfil profesional, debido á necesidade de diferenciar a grande cantidade de contidos e criterios de avaliación conformados en tres unidades formativas diferentes.

As actividades de ensino aprendizaxe realizaranse sobre todo a través da plataforma <https://fpadistancia.edu.xunta.gal/>, tendo titorías presenciais voluntarias organizadas en xornadas continuas para favorecer o desempeño das competencias profesionais propias do perfil profesional asociadas a este módulo. Estas titorías presenciais tratarán de semellarse o desempeño profesional nun obradoiro de confeitaría, realizando unha simulación do entorno profesional.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de elaboración de produtos de confeitaría e outras especialidades.

Esta función abrangue aspectos como:

Preparación e regulación dos equipamentos e as instalacións.

Preparación e acondicionamento das materias primas e auxiliares.

Execución e control do proceso produtivo.

Control do produto durante o proceso.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:

Produtos de confeitaría.

Outros produtos como turróns, mazapáns, chocolates, larpeiradas, etc.

Especialidades tradicionais, rexionais e temporais.

As actividades deste perfil profesional realízanse en obradoiros artesanais ou semiindustriais que elaboren produtos de panadería, pastelería e confeitaría, así como no sector de hostalaría, no subsector de restauración, e como elaboradoras por conta propia ou por conta allea. Tamén exercen a súa actividade no sector do comercio da alimentación en establecementos que elaboran e venden produtos de panadería, pastelería e repostaría.

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	Resultados de aprendizaxe		Resultados de aprendizaxe
					2713	2723		2733
					RA 1	RA 1	RA 2	RA 1
1	Elaboración de masas e produtos galletería	Estudio dos procesos de elaboración de masas e galletas	20	20	X			
2	Elaboración de mazapáns, turróns e outras especialidades	Estudio dos procesos de elaboración de mazapáns e turróns	30	20	X			
3	Elaboración de produtos a base de chocolate	Estudio dos procesos de elaboración de chocolates	50	25		X		
4	Elaboración de caramelos, confeitos e golosinas	Estudio dos procesos de elaboración de caramelos e confeitos.	40	15			X	
5	Elaboración de xeados artesanais	Estudio dos procesos de elaboración de xeados artesanais	52	20				X
Total:			192					

4. Por cada unidade didáctica
4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Elaboración de masas e produtos galletería	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora masas e produtos de galletaría, e xustifica a súa composición.	NO

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer as características das principais pastas secas e as materias primas que as compoñen 1.2 Caracterizar o proceso de elaboración e a maquinaria empregada na elaboración de masas secas e produtos de galletería	1	Coñecemento das principais pastas secas e elaboracións de galletería s	8,0
2.1 Coñecer os procedementos para realizar correctamente as tarefas previas: preparación de equipos, maquinaria e útiles dacordo coas elaboracións a realizar 2.2 Conseguir elaborar diferentes tipos de pastas de corte 2.3 Coñecer os procedementos de realización das tarefas de terminación e presentación das pastas utilizando os xéneros máis apropiados para conseguir un acabado atractivo 2.4 Coñecer os procedementos de conservación das masas de galletería e pastas	2	Coñecemento do proceso de elaboración de diversos tipos pastas de corte	2,0
3.1 Realizar correctamente as tarefas previas: preparación de equipos, maquinaria, uteis dacordo cas elaboracións. 3.2 Elaborar de diferentes tipos de pastas de manga lisas e rizadas 3.3 Terminar e presentar as pastas utilizando os xéneros máis apropiados para conseguir un acabado atractivo 3.4 Conservar dos distintos tipos de pastas de manga	3	Coñecemento do proceso de elaboración de distintos pastas de manga	2,0
4.1 Elaborar de forma axeitada diferentes tipos de tellas, barquillos e cigarros	4	Coñecemento do proceso de elaboración de tellas, barquillos e cigarros	2,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
4.2 Terminar e presentar as tellas, barquillos e cigarros utilizando os xéneros máis apropiados para conseguir un acabado atractivo			
4.3 Conservar os distintos tipos de tellas e amendoados			
5.1 Elaborar preparacions de mantecados, polvoróns, manchegos, florentinas, galletas romías, macarons, etc.	5	Coñecemento do proceso de elaboración de galletas con denominación propia e pastas de tempada	2,0
5.2 Terminar e presentar as preparacions utilizando os xéneros máis apropiados para conseguir un acabado atractivo			
5.3 Conservar as distintas elaboracions realizadas			
6.1 Avaliar o proceso de ensino de aprendizaxe desta unidade didáctica tendo en conta os criterios de avaliación	6	Actividade de avaliación	4,0
TOTAL			20

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 Recoñecéronse as características de cada tipo de masa de galletaría e os produtos asociados.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Identificación e caracterización das pastas aglutinantes, antiaglutinantes, pastas moldeadas en quente e outras pezas tradicionais. 	S	15
CA1.3 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Coñecemento das materias primas e a súa función na composición das masas de galletería. 	S	15
CA1.4 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Proba de produción Aplicado á elaboración de dous tipos diferentes de masas de galletería das estudadas. (Ex: Calcular para elaborar unha cantidade concreta de pastas). 	S	4
CA1.5 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Proba de produción e desempeño aplicado ao proceso de elaboración das masas de galletería. 	S	4
CA1.6 Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións.	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Proba de produción e desempeño. Elabora correctamente masas de galletería seguindo as operacións e procesos establecidos, incluíndo pesaxe ingredientes, mesturado, amasado, refinado, escudelado ou laminado e corte, arrefriado se precisa, forneado e arrefriado. 	S	25
CA1.7 Verifícanse as características físicas e organolépticas da masa ou do produto de galletaría.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracions en proba de produción. Aplicado a ficha de control de produción con descrición das cualidades organolépticas (Valoración dos resultados obtidos mediante ficha de autoavaliación ou valoración de resultados). 	N	4
CA1.8 Identifícanse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Coñecemento da formación e denominación dos diferentes formatos de pezas de galletería.. 	N	3

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.9 Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno.	<ul style="list-style-type: none"> TO.4 - Desempeño dos procesos de elaboracións representativas, proba de desempeño 	S	10
CA1.10 Realízouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos.	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións .Desempeño dos procesos de elaboracións representativas 	N	2
CA1.11 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.	<ul style="list-style-type: none"> TO.5 - Proba de desempeño. Aplicado ós procesos de elaboración de masas de galletería, seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. Mantemento da limpeza das superficies, equipos e utensilios empregados seguindo os protocolos de prevención de riscos. 	S	14
CA1.12 Identifícanse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección.	<ul style="list-style-type: none"> TO.6 - Documento-Rexistro de autoavaliación dos resultados obtidos durante a elaboración de masas de galletería en proba de produción. 	N	2
CA1.13 Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Identificar as posibles desviacións nos resultados durante o proceso de elaboración das masas de galletería (masas aglutinantes e antiaglutinantes). 	N	2
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Incidencias tipo na manipulación dos equipamentos. Proceso xeral de elaboración de masas de galletería.</p> <p>0Maquinaria e equipamentos.</p> <p>Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.</p> <p>Obtención e conservación de masas aglutinantes (laminadas e cortadas con molde).</p> <p>Obtención e conservación de masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas e depositadas).</p> <p>Características físicas e organolépticas dos produtos. Posibles anomalías. Causas e correccións.</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	
Coñecemento das principais pastas secas e elaboracións de galletería s - Lectura, comprensión e asimilación dos contidos relacionados co material didáctico sobre as principais pastas secas, materias primas para a súa elaboración, e maquinaria empregada na súa elaboración	<ul style="list-style-type: none"> Exposición de material didáctico relativo a masas azucaradas de galletería. Clasificación, descrición e proceso de elaboración. Principais ingredientes na súa composición. Maquinaria e utillaxe necesarios na súa elaboración. Exemplificación de elaboracións. Usos, aplicacións e conservación. Corrección de cuestionario de asimilación e resolución de dúbidas en caso de habelas. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de mapa conceptual, toma de apuntamentos e realización de cuestionario de asimilación. 	<ul style="list-style-type: none"> Cuestionario e anotacións. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxeutor, pizarra...) e os contidos achegados a través da aula virtual do módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Identificación e caracterización das pastas aglutinantes, antiaglutinantes, pastas moldeadas en quente e outras pezas tradicionais. PE.2 - Coñecemento das materias primas e a súa función na composición das masas de galletería. 	8,0
Coñecemento do proceso de elaboración de diversos tipos pastas de corte - Coñecer o procedemento e elaborar distintos tipos de masas azucaradas, e xustificar a súa composición					<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións . Desempeño dos procesos de elaboracións representativas PE.3 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións en proba de produción. Aplicado a ficha de control de produción con descrición das cualidades organolépticas (Valoración dos resultados obtidos mediante ficha de autoavaliación ou valoración de resultados). PE.4 - Coñecemento da formación e denominación dos diferentes formatos de pezas de galletería.. TO.1 - Proba de produción Aplicado á elaboración de dous tipos diferentes de masas de galletería das estudadas. (Ex: Calcular para elaborar unha cantidade concreta de pastas). TO.2 - Proba de produción e desempeño aplicado ao proceso de elaboración das masas de galletería. 	2,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • TO.3 - Proba de produción e desempeño. Elabora correctamente masas de galletería seguindo as operacións e procesos establecidos, incluíndo pesaxe ingredientes, mesturado, amasado, refinado, escudelado ou laminado e corte, arrefriado se precisa, forneado e arrefriado. • TO.4 - Desempeño dos procesos de elaboracións representativas, proba de desempeño • TO.5 - Proba de desempeño. Aplicado ós procesos de elaboración de masas de galletería, seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. Mantemento da limpeza das superficies, equipos e utensilios empregados seguindo os protocolos de prevención de riscos. • TO.6 - Documento-Rexistro de autoavaliación dos resultados obtidos durante a elaboración de masas de galletería en proba de produción. 	
Coñecemento do proceso de elaboración de distintos pastas de manga - Coñecer o procedemento e elaborar distintos tipos de pastas de manga, lisas e rizadas xustificando a súa composición	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación por parte da profesora do proceso de elaboración de masas azucaradas para as pastas de corte. Reparto de tarefas e supervisión das elaboracións. Corrección en caso necesario. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de pastas de corte en parellas (galletas bretonas, dameros, espéculos, diamantes, de corte...) • Montaxe de pastas surtidas. Decoración das mesmas con distinto elementos. Conservar as elaboracións. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pastas e galletas de corte. Listas de cotexo cos resultados das actividades de produción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Materias primas para a elaboración de pastas de corte. Aula obradoiro coa dotación necesaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • LC.1 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións . Desempeño dos procesos de elaboracións representativas • PE.3 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións en proba de produción. Aplicado a ficha de control de produción con descrición das cualidades organolépticas (Valoración dos resultados obtidos mediante ficha de autoavaliación ou valoración de resultados). • PE.4 - Coñecemento da formación e denominación dos diferentes formatos de pezas de galletería.. • TO.1 - Proba de produción Aplicado á elaboración de dous tipos diferentes de masas de galletería das estudadas. (Ex: Calcular para elaborar unha 	2,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					cantidade concreta de pastas). <ul style="list-style-type: none"> • TO.2 - Proba de produción e desempeño aplicado ao proceso de elaboración das masas de galletería. • TO.3 - Proba de produción e desempeño. Elabora correctamente masas de galletería seguindo as operacións e procesos establecidos, incluíndo pesaxe ingredientes, mesturado, amasado, refinado, escudelado ou laminado e corte, arrefriado se precisa, forneado e arrefriado. • TO.4 - Desempeño dos procesos de elaboracións representativas, proba de desempeño • TO.5 - Proba de desempeño. Aplicado ós procesos de elaboración de masas de galletería, seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. Mantemento da limpeza das superficies, equipos e utensilios empregados seguindo os protocolos de prevención de riscos. • TO.6 - Documento-Rexistro de autoavaliación dos resultados obtidos durante a elaboración de masas de galletería en proba de produción. 	
Coñecemento do proceso de elaboración de tellas, barquillos e cigarros - Coñecer o procedemento e elaborar distintos tipos de tellas e amendoados	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación por parte da profesora do proceso de elaboración de masas azucaradas para as pastas de manga. Reparto de tarefas e supervisión das elaboracións. Corrección en caso necesario. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de pastas de manga en parellas (florones, ferraduras, coroas de viena, linguas de gato...). • Montaxe de pastas surtidas. Decoración das mesmas con distinto elementos. Conservar as elaboracións. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pastas de manga. Lista de cotexo cos resultados da actividade realizada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Obradoiro de confitería coa dotación habitual e materias primas necesarias para a elaboración de pastas de manga. Fichas técnicas de produción dispoñibles na aula virtual do módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> • LC.1 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións . Desempeño dos procesos de elaboracións representativas • PE.3 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións en proba de produción. Aplicado a ficha de control de produción con descrición das cualidades organolépticas (Valoración dos resultados obtidos mediante ficha de autoavaliación ou valoración de resultados). 	2,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • PE.4 - Coñecemento da formación e denominación dos diferentes formatos de pezas de galletería.. • TO.1 - Proba de produción Aplicado á elaboración de dous tipos diferentes de masas de galletería das estudadas. (Ex: Calcular para elaborar unha cantidade concreta de pastas). • TO.2 - Proba de produción e desempeño aplicado ao proceso de elaboración das masas de galletería. • TO.3 - Proba de produción e desempeño. Elabora correctamente masas de galletería seguindo as operacións e procesos establecidos, incluíndo pesaxe ingredientes, mesturado, amasado, refinado, escudelado ou laminado e corte, arrefriado se precisa, forneado e arrefriado. • TO.4 - Desempeño dos procesos de elaboracións representativas, proba de desempeño • TO.5 - Proba de desempeño. Aplicado ós procesos de elaboración de masas de galletería, seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. Mantemento da limpeza das superficies, equipos e utensilios empregados seguindo os protocolos de prevención de riscos. • TO.6 - Documento-Rexistro de autoavaliación dos resultados obtidos durante a elaboración de masas de galletería en proba de produción. 	
Coñecemento do proceso de elaboración de galletas con denominación propia e pastas de tempada - Coñecer os procedementos e elaborar todo tipo de pastas e galletas con denominación propia de tempada	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación das elaboracións a realizar e reparto de tarefas. Supervisión e control dos procesos de elaboración. 	<ul style="list-style-type: none"> • Preparación de elaboracións de galletas con denominación e pastas de tempada (manchegos, mantecados, polvoróns, florentinas...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Diversas elaboracións de pastas con denominación propia. Lista de cotexo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Obradoiro de confitería e materias primas para a elaboración de pastas. Fichas de produción dispoñibles na aula virtual do módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> • LC.1 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións . Desempeño dos procesos de elaboracións representativas • PE.3 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións en proba de produción. Aplicado a ficha de control de produción con descrición das 	2,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					cualidades organolépticas (Valoración dos resultados obtidos mediante ficha de autoavaliación ou valoración de resultados). <ul style="list-style-type: none"> • PE.4 - Coñecemento da formación e denominación dos diferentes formatos de pezas de galletería.. • TO.1 - Proba de produción Aplicado á elaboración de dous tipos diferentes de masas de galletería das estudadas. (Ex: Calcular para elaborar unha cantidade concreta de pastas). • TO.2 - Proba de produción e desempeño aplicado ao proceso de elaboración das masas de galletería. • TO.3 - Proba de produción e desempeño. Elabora correctamente masas de galletería seguindo as operacións e procesos establecidos, incluíndo pesaxe ingredientes, mesturado, amasado, refinado, escudelado ou laminado e corte, arrefriado se precisa, forneado e arrefriado. • TO.4 - Desempeño dos procesos de elaboracións representativas, proba de desempeño • TO.5 - Proba de desempeño. Aplicado ós procesos de elaboración de masas de galletería, seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. Mantemento da limpeza das superficies, equipos e utensilios empregados seguindo os protocolos de prevención de riscos. • TO.6 - Documento-Rexistro de autoavaliación dos resultados obtidos durante a elaboración de masas de galletería en proba de produción. 	
Actividade de avaliación - Realización de probas de avaliación (escritas para avaliación de contidos e de desempeño e produción). Supervisión e control das tarefas de	<ul style="list-style-type: none"> • Corrección de probas de coñecemento e de produción e desempeño de avaliación. Supervisión e corrección das 	<ul style="list-style-type: none"> • Realización de probas de coñecemento e de produción e desempeño de avaliación. Realización de elaboracións 	<ul style="list-style-type: none"> • Probas de coñecemento e de produción e desempeño de avaliación. Elaboracións de masas azucradas, pastas 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). 	LC.1 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións . Desempeño dos procesos de elaboracións representativas	4,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
obtención de produtos a partir de masas secas e masas de galletería.	tarefas de obtención de masas azucradas, pastas e produtos de galletería.	de masas azucradas, pastas e produtos de galletería.	e produtos de galletería.	<ul style="list-style-type: none"> Aula obradoiro de confitería coa dotación habitual. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Identificación e caracterización das pastas aglutinantes, antiaglutinantes, pastas moldeadas en quente e outras pezas tradicionais. PE.2 - Coñecemento das materias primas e a súa función na composición das masas de galletería. PE.3 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións en proba de produción. Aplicado a ficha de control de produción con descrición das cualidades organolépticas (Valoración dos resultados obtidos mediante ficha de autoavaliación ou valoración de resultados). PE.4 - Coñecemento da formación e denominación dos diferentes formatos de pezas de galletería.. PE.5 - Identificar as posibles desviacións nos resultados durante o proceso de elaboración das masas de galletería (masas aglutinantes e antiaglutinantes). TO.1 - Proba de produción Aplicado á elaboración de dous tipos diferentes de masas de galletería das estudadas. (Ex: Calcular para elaborar unha cantidade concreta de pastas). TO.2 - Proba de produción e desempeño aplicado ao proceso de elaboración das masas de galletería. TO.3 - Proba de produción e desempeño. Elabora correctamente masas de galletería seguindo as operacións e procesos establecidos, incluíndo pesaxe ingredientes, mesturado, amasado, refinado, escudelado ou laminado e corte, arrefriado se precisa, forneado e arrefriado. TO.4 - Desempeño dos procesos de elaboracións representativas, proba de desempeño 	

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • TO.5 - Proba de desempeño. Aplicado ós procesos de elaboración de masas de galletería, seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. Mantemento da limpeza das superficies, equipos e utensilios empregados seguindo os protocolos de prevención de riscos. • TO.6 - Documento-Rexistro de autoavaliación dos resultados obtidos durante a elaboración de masas de galletería en proba de produción. 	
TOTAL						20,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Elaboración de mazapáns, turróns e outras especialidades	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora masas e produtos de galletería, e xustifica a súa composición.	NO

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer e describir os procesos de obtención de turróns, mazapáns e outras especialidades	1	Estudo e caracterización das principais elaboracións de mazapáns, turróns e ou produtos clásicos	8,0
1.2 Coñecer a lexislación relativa a mazapáns e turróns			
2.1 Coñecer o proceso de elaboración e obter diferentes tipos de mazapáns	2	Coñecemento dos procesos de elaboración de mazapáns	6,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
2.2 Terminar e presentar mazapáns utilizando os xéneros máis apropiados para conseguir un acabado atractivo			
2.3 Conservar as elaboracións de mazapáns			
3.1 Coñecer o proceso de elaboración e obter turróns diversos	3	Coñecemento dos procesos de elaboración de turróns	6,0
4.1 Coñecer o proceso de elaboración e obter, presentar e conservar diferentes tipos de preparacións diversas, panellets, anguilas, marquesas, osos e santo entre outros	4	Coñecemento dos procesos de elaboración de especialidades diversas	6,0
5.1 Avaliar o proceso de ensino aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación	5	Avaliación da UD	4,0
TOTAL			30

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 (%)
CA1.2 Obtivéronse turróns e mazapáns seguindo a secuencia de operacións do proceso de elaboración de masas de turrón e mazapán, e describiuse o procedemento de elaboración.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Proba de produción e desempeño. Elabora a lo menos unha preparación a base de mazapán e outra elaboración de turrón seguindo os parámetros establecidos. 	S	30
CA1.3 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba de coñecementos: Coñece a composición e a función de cada materia prima nas elaboracións a base de turróns e mazapáns. 	N	10
CA1.4 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Proba de produción Realiza a formulación para unha cantidade establecida durante o proceso de elaboración de turróns e mazapáns empregando os ingredientes necesarios segundo a cantidade a elaborar. 	N	5
CA1.5 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Proba de produción: Emprega os útiles e equipos axeitados necesarios no proceso de elaboración de turróns e mazapáns durante a proba de produción. 	N	5
CA1.6 Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións.	<ul style="list-style-type: none"> TO.4 - Desempeño: Elabora un produto a base de mazapán e outro a base de turrón seguindo as operacións necesarias e segundo os parámetros establecidos. 	S	20
CA1.9 Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno.	<ul style="list-style-type: none"> TO.5 - Proba de desempeño: Aplicado ao proceso de cocción de pezas de mazapán seguino os procesos establecidos. 	N	5
CA1.10 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos.	<ul style="list-style-type: none"> TO.6 - Desempeño dos procesos de elaboración. Proba de desempeño: Aplicado ao proceso de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos quipos empregados durante a proba de produción. 	N	5
CA1.11 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.	<ul style="list-style-type: none"> TO.7 - Proba de desempeño: Aplicado aos procesos de produción de mazapáns e turróns seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. 	S	10
CA1.12 Identificáronse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Aplicado á identificación dos principais defectos nas elaboracións a base de mazapán e turrón e coñece as posibles correccións. 	N	5

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.13 Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Proba de coñecementos: Aplicado ao coñecemento do tipo e cantidade de pezas que poden formarse a partir de diferentes tipos de mazapáns. 	N	5
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
<p>0Maquinaria e equipamentos.</p> <p>Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.</p> <p>Proceso de elaboración de mazapáns.</p> <p>Principais elaboracións: mazapán de Soto e de Toledo, figuriñas e panellets.</p> <p>Elaboración de turróns de diferentes tipos.</p> <p>Envasado de diversos tipos de turróns e mazapáns segundo a súa conservación.</p> <p>Anomalías do proceso de elaboración. Causas e correccións.</p>

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	
Estudo e caracterización das principais elaboracións de mazapáns, turróns e ou produtos clásicos - Estudo das principais elaboracións de turróns, mazapáns e outros produtos	<ul style="list-style-type: none"> Exposición de material didáctico relativo a mazapáns, turróns e outros produtos clásicos. Clasificación, descrición e proceso de elaboración. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de mapa conceptual, toma de apuntamentos e realización de cuestionario de asimilación. 	<ul style="list-style-type: none"> Cuestionario e anotacións. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxeutor, pizarra...). Material didáctico e contidos dispoñibles na aula virtual do módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba de coñecementos: Coñece a composición e a función de cada materia prima nas elaboracións a base de turróns e mazapáns. 	8,0

**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	
	Materias primas necesarias na súa elaboración. Maquinaria e equipamento necesario para a súa produción. Exemplificación de elaboracións. Usos, aplicacións e conservación. <ul style="list-style-type: none"> Corrección de cuestionario de asimilación e resolución de dúbidas en caso de habelas. 					
Coñecemento dos procesos de elaboración de mazapáns - Coñecer o proceso de elaboración e obter distintos tipos de mazapáns, mazapán de Soto, mazapán de Toledo	<ul style="list-style-type: none"> Explicación e proceso de obtención de mazapán base, mazapán cru e cocido. 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración por parellas de mazapán cru e cocido. Realización de pezas, aplicación e conservación. 	<ul style="list-style-type: none"> Variedades e figuras de mazapán. 	<ul style="list-style-type: none"> Obradoiro de confitería, axeitadamente equipado e materias primas para a obtención de mazapán. Fichas técnicas ou de produción a través da aula virtual do módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Aplicado á identificación dos principais defectos nas elaboracións a base de mazapán e turrón e coñece as posibles correccións. TO.1 - Proba de produción e desempeño. Elabora a lo menos unha preparación a base de mazapán e outra elaboración de turrón seguindo os parámetros establecidos. TO.2 - Proba de produciónRealiza a formulación para unha cantidade establecida durante o proceso de elaboración de turróns e mazapáns empregando os ingredientes necesarios segundo a cantidade a elaborar. TO.3 - Proba de produción: Emprega os útiles e equipos axeitados necesarios no proceso de elaboración de turróns e mazapáns durante a proba de produción. TO.4 - Desempeño: Elabora un portuto a base de mazapán e outro a base de turrón seguindo as operacións necesarias e segundo os parámetros establecidos. TO.5 - Proba de desempeño: Aplicado ao proceso de cocción de pezas de mazapán seguino os procesos establecidos. TO.6 - Desempeño dos procesos de elaboración. Proba de desempeño: 	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	
					Aplicado ao proceso de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos quipos empregados durante a proba de produción. <ul style="list-style-type: none"> TO.7 - Proba de desempeño: Aplicado aos procesos de produción de mazapáns e turróns seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. 	
Coñecemento dos procesos de elaboración de turróns - Coñecer o proceso de elaboración e obter turróns (turrón de mazapán, de coco, de laranxa, de xema, holandés...)	<ul style="list-style-type: none"> Explicación do proceso de elaboración de turróns diversos. Distribución do traballo, supervisión e corrección. 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración por parellas de diversos tipos de turróns (turrón de mazapán, de coco, de laranxa, de xema, holandés...). Corte e presentación para a súa distribución. Conservación de forma correcta. 	<ul style="list-style-type: none"> Turróns de diferentes tipos. Lista de cotexo coa valoración dos resultados da produción. 	<ul style="list-style-type: none"> Obradoiro de confitería axeitadamente equipado e materias primas necesarias para a elaboración dos turróns. Fichas técnicas ou de produción a través da aula virtual do módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Aplicado á identificación dos principais defectos nas elaboracións a base de mazapán e turrón e coñece as posibles correccións. TO.1 - Proba de produción e desempeño. Elabora a lo menos unha preparación a base de mazapán e outra elaboración de turrón seguindo os parámetros establecidos. TO.2 - Proba de produción Realiza a formulación para unha cantidade establecida durante o proceso de elaboración de turróns e mazapáns empregando os ingredientes necesarios segundo a cantidade a elaborar. TO.3 - Proba de produción: Emprega os útiles e equipos axeitados necesarios no proceso de elaboración de turróns e mazapáns durante a proba de produción. TO.4 - Desempeño: Elabora un produto a base de mazapán e outro a base de turrón seguindo as operacións necesarias e segundo os parámetros establecidos. TO.5 - Proba de desempeño: Aplicado ao proceso de cocción de pezas de mazapán seguindo os procesos establecidos. TO.6 - Desempeño dos procesos de elaboración. Proba de desempeño: Aplicado ao proceso de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos 	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	
					quipos empregados durante a proba de produción. <ul style="list-style-type: none"> TO.7 - Proba de desempeño: Aplicado aos procesos de produción de mazapáns e turróns seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. 	
Coñecemento dos procesos de elaboración de especialidades diversas - Coñecer o proceso de elaboración e obter especialidades diversas da confitería tradicional española, marquesas, anguilas, panellets e osos de santo	<ul style="list-style-type: none"> Distribución do traballo entre o alumnado de elaboracións diversas a partir de mazapán, marquesas, anguilas, panellets e osos de santo. Seguimento e supervisión das tarefas realizadas polo alumnado. 	<ul style="list-style-type: none"> Rexistros de control do proceso cumprimentados durante a elaboración (parte de traballo e parte de elaboración). Realizar as elaboracións asignadas por parellas ou grupos. 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de especialidades diversas (marquesas, anguilas, panellets e osos de santo...). 	<ul style="list-style-type: none"> Obradoiro de confitería axeitadamente equipado. Materias primas. Fichas técnicas ou de produción a través da aula virtual do módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Aplicado á identificación dos principais defectos nas elaboracións a base de mazapán e turrón e coñece as posibles correccións. TO.2 - Proba de produción Realiza a formulación para unha cantidade establecida durante o proceso de elaboración de turróns e mazapáns empregando os ingredientes necesarios segundo a cantidade a elaborar. TO.3 - Proba de produción: Emprega os útiles e equipos axeitados necesarios no proceso de elaboración de turróns e mazapáns durante a proba de produción. TO.6 - Desempeño dos procesos de elaboración. Proba de desempeño: Aplicado ao proceso de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos quipos empregados durante a proba de produción. TO.7 - Proba de desempeño: Aplicado aos procesos de produción de mazapáns e turróns seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. 	6,0
Avaliación da UD - Realización de probas de avaliación (escritas para avaliación de contidos e prácticas para desempeño e produción). Supervisión e control das tarefas de obtención de produtos a partir de mazapáns, turróns e outras especialidades diversas	<ul style="list-style-type: none"> Seguimento das tarefas realizadas polo alumnado no obradoiro con axuda de lista de cotexo. Preparación de probas escrita e práctica de avaliación. Corrección e valoración das mesmas. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de probas escrita e práctica de avaliación. Desenvolvemento de actividades de obtención de mazapáns e turróns. 	<ul style="list-style-type: none"> Produtos a base de mazapáns, turróns e outras especialidades. Probas de coñecementos e de produción e desempeño de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> Obradoiro de confitería, coa dotación habitual e materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba de coñecementos: Coñece a composición e a función de cada materia prima nas elaboracións a base de turróns e mazapáns. PE.2 - Aplicado á identificación dos principais defectos nas elaboracións a base de mazapán e turrón e coñece as posibles correccións. 	4,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • PE.3 - Proba de coñecementos: Aplicado ao coñecemento do tipo e cantidade de pezas que poden formarse a partir de diferentes tipos de mazapáns. • TO.1 - Proba de produción e desempeño. Elabora a lo menos unha preparación a base de mazapán e outra elaboración de turrón seguindo os parámetros establecidos. • TO.2 - Proba de produción Realiza a formulación para unha cantidade establecida durante o proceso de elaboración de turróns e mazapáns empregando os ingredientes necesarios segundo a cantidade a elaborar. • TO.3 - Proba de produción: Emprega os útiles e equipos axeitados necesarios no proceso de elaboración de turróns e mazapáns durante a proba de produción. • TO.4 - Desempeño: Elabora un produto a base de mazapán e outro a base de turrón seguindo as operacións necesarias e segundo os parámetros establecidos. • TO.5 - Proba de desempeño: Aplicado ao proceso de cocción de pezas de mazapán seguino os procesos establecidos. • TO.6 - Desempeño dos procesos de elaboración. Proba de desempeño: Aplicado ao proceso de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos quipos empregados durante a proba de produción. • TO.7 - Proba de desempeño: Aplicado aos procesos de produción de mazapáns e turróns seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. 	

TOTAL	30,0
--------------	-------------

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración de produtos a base de chocolate	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora produtos á base de chocolate, tendo en conta a relación entre a técnica e o produto final.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer as materias primas que compoñen o chocolate e os procedementos para o seu uso	1	Estudo e caracterización das coberturas de chocolate	32,0
2.1 Coñecer o procedemento e realizar correctamente o proceso de atemperado de chocolate	2	Proceso de atemperado das coberturas de chocolate	4,0
3.1 Realizar diferentes elementos de decoración a base de chocolate	3	Coñecemento do proceso de elaboración de distintas preparacións a base de chocolate	2,0
4.1 Elaborar bombóns de corte e baño a base de ganache	4	Elaboración de produtos de bombonería	4,0
4.2 Elaborar bombóns a base de trufa			

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
4.3 Elaborar bombóns de molde con diferentes recheos			
4.4 Conservar as elaboracións a base de bombóns de forma adecuada			
5.1 Elaborar pezas moldeadas de chocolate	5	Elaboración de pezas e produtos moldeados de chocolate	4,0
6.1 Avaliar o proceso de ensino-aprendizaxe seguindo os criterios de cualificación	6	Actividades de avaliación	4,0
TOTAL			50

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 (%)
CA1.1 Recoñecéronse os tipos de pastas de chocolate e os seus ingredientes.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Contidos correspondentes coa UD: Aplicado á identificación dos tipos de pasta de chocolate e coñecemento dos ingredientes que as compoñen. 	S	10
CA1.2 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades que se elaboren.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Aplicado á formulación de produtos segundo a cantidade a elaborar. 	N	10
CA1.3 Controláronse as operacións de temperado, moldeamento e arrefriamento do produto.	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Aplicado á execución das operacións de atemperado, moldeado e arrefriado na elaboración de produtos a base de chocolate (bombóns moldeados). 	S	30
CA1.4 Identifícaronse os defectos da elaboración e as posibilidades de corrección.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Contidos correspondentes coa UD: Aplicado á identificación dos principais defectos na elaboración de produtos a base de chocolate e coñecemento das posibles correccións. 	N	5
CA1.5 Recoñecéronse as técnicas para o moldeamento de figuras de chocolate e manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Aplicado á elaboracións de elementos de decoración a base de chocolate moldeado seguindo os criterios propios. 	N	10
CA1.6 Obtivéronse produtos pola unión de pezas ou por arranque de lascas de chocolate.	<ul style="list-style-type: none"> TO.4 - Aplicado á obtención de produtos mediante a unión de pezas ou arranque de lascas. 	N	10
CA1.7 Identifícaronse as técnicas para a coloración de chocolates.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Aplicado ao coñecemento e identificación dos procedementos e técnicas para a coloración de chocolates. 	N	5
CA1.8 Aplicáronse os procedementos de elaboración de motivos de decoración (canelas, lascas, etc.).	<ul style="list-style-type: none"> TO.5 - Aplicado á obtención de produtos de decoración a base de chocolate (a lo menos dous diferentes). 	N	10
CA1.9 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel e de limpeza dos equipamentos.	<ul style="list-style-type: none"> TO.6 - Aplicado ao proceso de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos quipos empregados. 	N	5
CA1.10 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> TO.7 - Aplicado a os procesos de produción de produtos a base de chocolate seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. 	S	5

TOTAL
100
4.3.e) Contidos

Contidos
Ingredientes do chocolate e a súa influencia nas características do produto. Secuencia de operacións para elaboración de produtos de chocolataría. Elaboración de figuras de chocolate. Unión de pezas e arranque de lascas. Anomalías na elaboración de produtos á base de chocolate. Causas e correccións. Maquinaria, equipamentos e útiles en chocolataría. Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.

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	
Estudo e caracterización das coberturas de chocolate - Estudo e caracterización das materias primas que compoñen o chocolate e os procedementos para o seu uso	<ul style="list-style-type: none"> Explicación con axuda de soporte visual das características das materias primas que compoñen o chocolate e os procedementos para o seu uso. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de cuestionario de asimilación. Toma de notas, realización de mapa conceptual e realización de cuestionario de elaboración. 	<ul style="list-style-type: none"> Cuestionarios, esquemas e mapas conceptuais. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). Contidos e material didáctico dispoñibles na aula virtual do módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Contidos correspondentes coa UD: Aplicado á identificación dos tipos de pasta de chocolate e coñecemento dos ingredientes que as compoñen. PE.2 - Contidos correspondentes coa UD: Aplicado á identificación dos principais defectos na elaboración de produtos a base de chocolate e 	32,0

**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	
					coñecemento das posibles correccións.	
Proceso de atemperado das coberturas de chocolate - Coñecer e proceder a realizar o atemperado de chocolate	<ul style="list-style-type: none"> Explicación mediante exemplificación do proceso de atemperado. Supervisión do procedemento de atemperado por parte do alumnado en grupos. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización do proceso de atemperado do chocolate por grupos. Revisión dos resultados. 	<ul style="list-style-type: none"> Coberturas de chocolate atemperadas. 	<ul style="list-style-type: none"> Obradoiro de confitería coa dotación habitual e materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Contidos correspondentes coa UD: Aplicado á identificación dos principais defectos na elaboración de produtos a base de chocolate e coñecemento das posibles correccións. TO.2 - Aplicado á execución das operacións de atemperado, moldeado e arrefriado na elaboración de produtos a base de chocolate (bombóns moldeados). TO.6 - Aplicado ao proceso de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos quipos empregados. TO.7 - Aplicado a os procesos de produción de produtos a base de chocolate seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. 	4,0
Coñecemento do proceso de elaboración de distintas preparacións a base de chocolate - Coñecer os procedementos de obtención e elaboración de produtos a base de coberturas de chocolate e elementos de decoración: virutas, cigarros, abanos, chocolate moldeable, plantillas, decoracións con cornet...	<ul style="list-style-type: none"> Exemplificación de elaboracións de produtos a base de coberturas de chocolate e elementos de decoración: virutas, cigarros, abanos, chocolate moldeable, plantillas, decoracións con cornet... Distribución entre o alumnado dunha serie de elaboracións para realizar aplicando os criterios de avaliación establecidos. Seguimento das tarefas realizadas polo alumnado e corrección en caso necesario. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de tarefas de obtención de produtos de chocolate empregados como decoración. 	<ul style="list-style-type: none"> Distintas elaboracións con chocolate empegada para decoración (virutas, abanos, transfer, cigarros, botóns, plumas...) 	<ul style="list-style-type: none"> Obradoiro de confitería coa dotación necesaria e materias primas para o traballo de chocolate. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Contidos correspondentes coa UD: Aplicado á identificación dos principais defectos na elaboración de produtos a base de chocolate e coñecemento das posibles correccións. TO.1 - Aplicado á formulación de produtos segundo a cantidade a elaborar. TO.2 - Aplicado á execución das operacións de atemperado, moldeado e arrefriado na elaboración de produtos a base de chocolate (bombóns moldeados). TO.4 - Aplicado á obtención de produtos mediante a unión de pezas ou arranque de lascas. TO.5 - Aplicado á obtención de produtos de decoración a base de chocolate (a lo menos dous diferentes). TO.6 - Aplicado ao proceso de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos 	2,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					quipos empregados. • TO.7 - Aplicado a os procesos de produción de produtos a base de chocolate seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais.	
Elaboración de produtos de bombonería - bombonería Elaboración de bombóns	<ul style="list-style-type: none"> • Programación dos procesos de elaboración. Planificación do proceso produtivo, organización de tarefas e distribución de recursos a fin de cumprir cos obxectivos de produción no referido ás elaboracións de bombonería. • Seguimento das tarefas realizadas polo alumnado e corrección en caso de ser necesario. 	<ul style="list-style-type: none"> • Preparación e bombóns de corte e baño, decoración e conservación dos mesmos. • Realización de bombóns de trufa, con baño e con cubertas diversas, conservación dos mesmos. • Preparación de bombóns moldeado con recheos diversos, decoración e conservación dos mesmos. • Presentar e conservar as preparacións ata e para a súa distribución. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diferentes elaboracións de bombonería. 	<ul style="list-style-type: none"> • Obradoiro de confitería e materias primas para a elaboración de bombóns. • Fichas técnicas ou de produción a través da aula virtual do módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.2 - Contidos correspondentes coa UD: Aplicado á identificación dos principais defectos na elaboración de produtos a base de chocolate e coñecemento das posibles correccións. • PE.3 - Aplicado ao coñecemento e identificación dos procedementos e técnicas para a coloración de chocolates. • TO.1 - Aplicado á formulación de produtos segundo a cantidade a elaborar. • TO.6 - Aplicado ao proceso de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos quipos empregados. • TO.7 - Aplicado a os procesos de produción de produtos a base de chocolate seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. 	4,0
Elaboración de pezas e produtos moldeados de chocolate - Elaboración de pezas moldeadas de chocolate, monas de pascua, cestas, grellas, ovos, etc...	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación do proceso de formado de pezas e produtos moldeados con chocolate. Reparto de tarefas en grupos. Supervisión e realización de correccións. 	<ul style="list-style-type: none"> • Por grupos, realización de pezas moldeadas a partir de chocolate. Decoración e conservación das mesmas. Exposición para a venda. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pezas moldeadas a partir de chocolate, escudos, bolas, grellas, cestas, monas de pascua... 	<ul style="list-style-type: none"> • Obradoiro de confitería e materias primas para a elaboración de pezas moldeadas de chocolate. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.2 - Contidos correspondentes coa UD: Aplicado á identificación dos principais defectos na elaboración de produtos a base de chocolate e coñecemento das posibles correccións. • TO.2 - Aplicado á execución das operacións de atemperado, moldeado e arrefriado na elaboración de produtos a base de chocolate (bombóns moldeados). • TO.3 - Aplicado á elaboracións de elementos de decoración a base de chocolate moldeado seguindo os criterios propios. 	4,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • TO.4 - Aplicado á obtención de produtos mediante a unión de pezas ou arranque de lascas. • TO.6 - Aplicado ao proceso de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos quipos empregados. 	
Actividades de avaliación - Realización de probas de avaliación (escritas para avaliación de contidos e prácticas para desempeño e produción)	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión do traballo realizado no obradoiro na produción de elaboraci3ns a base de chocolate. Elaboraci3n de probas de coñecemento e de produci3n e desempe3o de avaliaci3n. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizaci3n das probas de coñecemento e de produci3n e desempe3o de avaliaci3n. 	<ul style="list-style-type: none"> • Produtos a partir de chocolate. Pobas de coñecemento e de produci3n e desempe3o. 	<ul style="list-style-type: none"> • Obradoiro de confitería e materias primas para a elaboraci3n de produtos a partir de chocolate. • Aula polivalente coa dotaci3n habitual para a elaboraci3n de probas de coñecemento. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Contidos correspondentes coa UD: Aplicado á identificaci3n dos tipos de pasta de chocolate e coñecemento dos ingredientes que as compoñen. • PE.2 - Contidos correspondentes coa UD: Aplicado á identificaci3n dos principais defectos na elaboraci3n de produtos a base de chocolate e coñecemento das posibles correcci3ns. • PE.3 - Aplicado ao coñecemento e identificaci3n dos procedementos e t3cnicas para a coloraci3n de chocolates. • TO.1 - Aplicado á formulaci3n de produtos segundo a cantidade a elaborar. • TO.2 - Aplicado á execuci3n das operaci3ns de atemperado, moldeado e arrefriado na elaboraci3n de produtos a base de chocolate (bomb3ns moldeados). • TO.3 - Aplicado á elaboraci3n de elementos de decoraci3n a base de chocolate moldeado seguindo os criterios propios. • TO.4 - Aplicado á obtenci3n de produtos mediante a uni3n de pezas ou arranque de lascas. • TO.5 - Aplicado á obtenci3n de produtos de decoraci3n a base de chocolate (a lo menos dous diferentes). • TO.6 - Aplicado ao proceso de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos quipos empregados. 	4,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> TO.7 - Aplicado a os procesos de produción de produtos a base de chocolate seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. 	
TOTAL						50,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboración de caramelos, confeitos e golosinas	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Obtén caramelos, confeitos e outras larpeiradas, e xustifica a técnica seleccionada.	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer e caracterizar as preparacións a base de caramelos, confeitos e golosinas	1	Estudo e caracterización das elaboracións a base de caramelos, confeitos e golosinas	3,0
2.1 Realizar as operacións correctas, na elaboración das distintas formulas de caramelos	2	Elaboración de caramelos	9,0
2.2 Caracterizar e realizar os puntos do azucre na elaboración de piruletas e outras elaboracións semellantes			
3.1 Coñecer o proceso de elaboración de xelatinas e pastas de froitas.	3	Elaboración de xelatinas e pastas de froitas	8,0
4.1 Elaborar, conservar e presentar especialidades de nubes e regalicias	4	Elaboración de nubes e regalicias	8,0
	5	Elaboración de confeitos, garrapiñadas, e froitas bañadas	6,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
5.1 Elaborar de forma correcta as preparacións a base de confeitos			
6.1 Avaliar o proceso de ensino aprendizaxe	6	Avaliación da unidade didáctica	6,0
TOTAL			40

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 exigibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Recoñécéronse as características xerais dos tipos de mesturas base para elaborar caramelos, confeitos e outras larpeiradas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Recoñecemento das características das mesturas base para elaborar caramelos, confeitos e outras larpeiradas. 	S	15
CA2.2 Identifícanse os ingredientes complementarios (aromas, colorantes, acidulantes, etc.).	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Aplicado á identificación e funcións dos principais aditivos alimentarios empregados na produción de caramelos, confeitos e lambonadas. 	S	10
CA2.3 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Formulación para a elaboración de cantidades concretas a partir da Ficha técnica. 	N	5
CA2.4 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Aplicado a selección de equipos, útiles e ingredientes na produción de caramelos, confeitos e lambonadas. 	N	10
CA2.5 Aplicáronse as operacións que integran os procesos de elaboración de caramelos, confeitos e outras larpeiradas (mestura, cocción, temperado, estiramento, corte con molde, moldeamento, formaxe, pastillaxe, extrusión, arrefriamento, etc.).	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Aplicado aos procesos de produción e desempeño nas elaboracións de caramelos, confeitos e outras larpeiradas, realizando estas elaboracións seguindo os procedementos establecidos. Realizarase un produto a base de caramelo e unha elaboración dunha lambonada e/ou confeito. 	S	30
CA2.6 Fíxáronse os parámetros para controlar en cada etapa do proceso.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Aplicado ao control dos parámetros establecidos en cada etapa. (tempo, temperatura, manipulación, arrefriado). 	N	10
CA2.7 Identifícanse as características físicas e organolépticas de cada produto, así como os defectos e as desviacións.	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Aplicado á descrición das características físicas e organolépticas das principais elaboracións de caramelos, confeitos e lambonadas, indicando as posibilidades de defectos e desviacións. 	N	5
CA2.8 Identifícanse as operacións de elaboración de caramelos, confeitos e larpeiradas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.6 - Aplicado á descrición dos procedementos de elaboración de caramelos, confeitos e lambonadas 	N	5
CA2.9 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipamentos.	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Aplicado ao proceso de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipos empregados.. 	N	5
CA2.10 Adoptáronse as medidas de hixiene e seguridade.	<ul style="list-style-type: none"> TO.4 - Aplicado a os procesos de produción de produtos a base de caramelos, confeitos e lambonadas, seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. 	S	5
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
Elaboración de caramelos duros e brandos. Elaboración de regalicia. Elaboración de xelatinas. Elaboración de gomas de mascar e nubes. Elaboración de pastillas, confeitos e pastas de froitas. Elaboración doutros doces e larpeiradas. Anomalías, así como as súas causas e as correccións. Maquinaria, equipamentos e útiles. Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria. Produtos rexionais, tradicionais e estacionais. Ingredientes e elaboración de merengues, xemas, roscas de baño (roscas de Santa Clara), capuchinas, produtos fritos (roscas, pestiños, flores, etc.), tortas forradas (de mazá, de amêndoa, de queixo, de nata, de coco, etc.), gofres, filloas, rosquillas e Maquinaria e equipamentos. Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.

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	
Estudo e caracterización das elaboracións a base de caramelos, confeitos e golosinas - Coñecer e caracterizar as preparacións a base de caramelos, confeitos e golosinas e a súa regulamentación técnicas sanitaria	<ul style="list-style-type: none"> Explicación dos contidos a tratar e actividades a realizar. Elaboración de cuestionario de asimilación. 	<ul style="list-style-type: none"> O alumnado identificará os procesos necesarios na elaboración de caramelos, confeitos e golosinas, referíndoos nun cuestionario de asimilación. 	<ul style="list-style-type: none"> Cuestionarios, notas, apuntamentos e mapas conceptuais. 	<ul style="list-style-type: none"> Material didáctico facilitado pola docente a través da aula virtual do centro. Obradoiro de confitería coa dotación habitual, e materias primas necesarias 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Recoñecemento das características das mesturas base para elaborar caramelos, confeitos e outras larpeiradas. 	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	
		Toma de apuntes e realización de cuestións en caso de habelas.		para a elaboración de caramelos, confeitos e golosinas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Aplicado á identificación e funcións dos principais aditivos alimentarios empregados na produción de caramelos, confeitos e lambonadas. 	
Elaboración de caramelos - Obtencion de caramelos duros e brandos e piruletas	<ul style="list-style-type: none"> Explicación das tarefas a realizar e reparto de tarefas por grupos ou parellas. Supervisión e corrección das elaboracións. 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de distintos caramelos duros e brandos. Conservación dos mesmos. 	<ul style="list-style-type: none"> Caramelos duros e brandos. 	<ul style="list-style-type: none"> Materias primas necesarias para a elaboración de caramelos. Obradoiro de confitería coa dotación necesaria. Apuntamentos facilitados pola docente. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Formulación para a elaboración de cantidades concretas a partir da Ficha técnica. TO.1 - Aplicado a selección de equipos, útiles e ingredientes na produción de caramelos, confeitos e lambonadas. TO.2 - Aplicado aos procesos de produción e desempeño nas elaboracións de caramelos, confeitos e outras larpeiradas, realizando estas elaboracións seguindo os procedementos establecidos. Realizarase un produto a base de caramelo e unha elaboración dunha lambonada e/ou confeito. TO.3 - Aplicado ao proceso de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos quipos empregados.. TO.4 - Aplicado a os procesos de produción de produtos a base de caramelos, confeitos e lambonadas, seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. 	9,0
Elaboración de xelatinas e pastas de froitas - Elaborar distintos tipos de xelatinas e pastas de froitas	<ul style="list-style-type: none"> Explicación das tarefas a realizar e reparto de tarefas por grupos ou parellas. Supervisión e corrección das elaboracións. 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de distintos caramelos duros e brandos. Conservación dos mesmos. 	<ul style="list-style-type: none"> Caramelos duros e brandos. 	<ul style="list-style-type: none"> Materias primas necesarias para a elaboración de caramelos. Obradoiro de confitería coa dotación necesaria. Material didáctico e fichas técnicas de produción facilitados pola docente a través da aula virtual do módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Formulación para a elaboración de cantidades concretas a partir da Ficha técnica. TO.1 - Aplicado a selección de equipos, útiles e ingredientes na produción de caramelos, confeitos e lambonadas. TO.2 - Aplicado aos procesos de produción e desempeño nas elaboracións de caramelos, confeitos e outras larpeiradas, realizando estas elaboracións seguindo os procedementos establecidos. Realizarase un produto a base de 	8,0

**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	
					caramelo e unha elaboración dunha lambonada e/ou confeito. <ul style="list-style-type: none"> • TO.3 - Aplicado ao proceso de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos quipos empregados.. • TO.4 - Aplicado a os procesos de produción de produtos a base de caramelos, confeitos e lambonadas, seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. 	
Elaboracion de nubes e regalicias - Obtención de nubes e regalicias	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación das elaboracións a realizar a base a nubes e regalicias. Asignación de elaboracións por grupos e supervisión e control das mesmas. • Entrega da documentación necesaria (ficha de programación da produción, parte de elaboración e parte de traballo). • Seguimento das tarefas realizadas polo alumnado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Por grupo identificarán os procesos necesarios presentes na elaboración asignada, tanto na formulación do produto como por posibles variacións e posibilidades de substitución de ingredientes. • Elaboracions de nubes e regalicias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nubes variadas e regalicias entre outros produtos doces. • Lista de cotexo das tarefas realizadas polo alumnado no obradoiro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Obradoiro de confitería coa dotación necesaria e materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.3 - Formulación para a elaboración de cantidades concretas a partir da Ficha técnica. • TO.1 - Aplicado a selección de equipos, útiles e ingredientes na produción de caramelos, confeitos e lambonadas. • TO.2 - Aplicado aos procesos de produción e desempeño nas elaboracións de caramelos, confeitos e outras larpeiradas, realizando estas elaboracións seguindo os procedementos establecidos. Realizarase un produto a base de caramelo e unha elaboración dunha lambonada e/ou confeito. • TO.3 - Aplicado ao proceso de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos quipos empregados.. • TO.4 - Aplicado a os procesos de produción de produtos a base de caramelos, confeitos e lambonadas, seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. 	8,0
Elaboración de confeitos, garrapiñadas, e froitas bañadas - Realización de preparacións de confeitos (fritos caramelizados, froitas bañadas en chocolate, crocant, nougat...)	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación e demostración das preparacións a elaborar. Supervisión e control do proceso e resultado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realización das tarefas de obtención de confeitos en grupos ou parellas. Valoración dos resultados. Conservación e preparación para a venda. 	<ul style="list-style-type: none"> • Froitas bañadas, fritos garrapiñados, crocant, nougat... 	<ul style="list-style-type: none"> • Obradoiro de confitería e materias primas para a elaboración de confeitos. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.3 - Formulación para a elaboración de cantidades concretas a partir da Ficha técnica. • TO.1 - Aplicado a selección de equipos, útiles e ingredientes na produción de caramelos, confeitos e 	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	
					lambonadas. <ul style="list-style-type: none"> • TO.2 - Aplicado aos procesos de produción e desempeño nas elaboracións de caramelos, confeitos e outras larpeiradas, realizando estas elaboracións seguindo os procedementos establecidos. Realizarase un produto a base de caramelo e unha elaboración dunha lambonada e/ou confeito. • TO.3 - Aplicado ao proceso de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos quipos empregados.. • TO.4 - Aplicado a os procesos de produción de produtos a base de caramelos, confeitos e lambonadas, seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. 	
Avaliación da unidade didáctica - Realización de probas de avaliación (escritas para avaliación de contidos e prácticas para desempeño e produción). Supervisión e control das tarefas de obtención de produtos de caramelería, confeitos e golosinas	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración e corrección de probas de coñecementos e de produción e desempeño para avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realización de probas probas de coñecementos e de produción e desempeño para avaliación dos procesos e contidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Probas de coñecementos e de produción e desempeño na elaboracións de golosinas, confeitos e golosinas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula polivalente coa dotación habitual para realización de probas de coñecemento. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Recoñecemento das características das mesturas base para elaborar caramelos, confeitos e outras larpeiradas. • PE.2 - Aplicado á identificación e funcións dos principais aditivos alimentarios empregados na produción de caramelos, confeitos e lambonadas. • PE.3 - Formulación para a elaboración de cantidades concretas a partir da Ficha técnica. • PE.4 - Aplicado ao control dos parámetros establecidos en cada etapa. (tempo, temperatura, manipulación, arrefriado). • PE.5 - Aplicado á descrición das características físicas e organolépticas das principais elaboracións de caramelos, confeitos e lambonadas, indicando as posibilidades de defectos e desviacións. 	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.6 - Aplicado á descrición dos procedementos de elaboración de caramelos, confeitos e lambonadas • TO.1 - Aplicado a selección de equipos, útiles e ingredientes na produción de caramelos, confeitos e lambonadas. • TO.2 - Aplicado aos procesos de produción e desempeño nas elaboracións de caramelos, confeitos e outras larpeiradas, realizando estas elaboracións seguindo os procedementos establecidos. Realizarase un produto a base de caramelo e unha elaboración dunha lambonada e/ou confeito. • TO.3 - Aplicado ao proceso de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos quipos empregados.. • TO.4 - Aplicado a os procesos de produción de produtos a base de caramelos, confeitos e lambonadas, seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. 	
TOTAL						40,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboración de xeados artesanais	52

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Obtén xeados artesanais, e describe a técnica de elaboración aplicada.	SI

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Definir e clasificar os xeados, incluíndo materias primas e maquinaria empregada na súa elaboración	1	Estudo e clasificación dos xeados artesanais	30,0
2.1 Obter xeados artesanais, e describir a técnica de elaboración aplicada	2	Elaborar distintas clases de xeados e sorbetes	18,0
2.2 Coñecer o proceso e equilibrado das formulas			
3.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación	3	Avaliación da unidade didáctica	4,0
TOTAL			52

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 exigibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Enumeráronse os tipos de xeados, as súas características e os seus ingredientes.	• PE.1 - Caracterización dos tipos de xeados e ingredientes.	S	15
CA1.2 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	• PE.2 - Aplicado ó coñecemento das funcións que cumpren os ingredientes que compoñen os xeados e á interpretación correcta das fichas técnicas de produción.	N	5
CA1.3 Explicouse a función dos emulxentes nas características do produto final.	• PE.3 - Coñecemento da función dos emulxentes nas mesturas de xeados.	N	5
CA1.4 Describiuse a secuencia e os parámetros de control das operacións do proceso: mestura, homoxeneización, pasteurización, maduración, manteigación, endurecemento, conservación e almacenaxe.			0
CA1.4.1 Describiuse a secuenciación e os parámetros de control das operacións necesarias no proceso de elaboración de xeados artesanais	• PE.4 - Explica correctamente o proceso de elaboración e os parámetros de control necesarios seguindo os procesos establecidos na elaboración de xeados e sorbetes.	N	10
CA1.4.2 Realizáronse correctamente as operacións necesarias para a obtención de xeados artesanais (mestura, homoxenización, pasteurización, maduración, mantecación, endurecemento, conservación e almacenaxe).	• OU.1 - Suposto práctico, describe tñdetalladamente o proceso de elaboración de sorbetes e xeados, así como o uso da maquinaria e ingredientes.	S	40
CA1.5 Contrastáronse as características da mestura coas súas especificacións.	• OU.2 - Suposto práctico: Aplicado ao proceso de obtención de xeados artesanais, describindo os resultados obtidos coas características propias da mestura.	N	5
CA1.6 Propuxéronse reaxustes na dosificación ou nas condicións de mestura en caso de desviacións.	• OU.3 - Suposto práctico: posibles reaxustes na formulación en caso de resultados pouco satisfactorios.	N	5
CA1.7 Conxelouse e conservouse o produto.	• OU.4 - Suposto práctico: Descrición do procedemento de conxelación e condicións de conservación.	N	5

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

Craterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.8 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos, así como a súa limpeza.	<ul style="list-style-type: none"> OU.5 - Suposto práctico: Desempeño das operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipos empregados nos procesos de elaboración de xeados. 	N	5
CA1.9 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade, e de prevención de riscos laborais.	<ul style="list-style-type: none"> OU.6 - Suposto práctico: Desempeño dos procesos de elaboracións representativas, seguindo escrupulosamente as medidas de seguridade e hixiene establecidas. 	S	5
TOTAL			100

4.5.e) Contidos

Contidos
<p>Formulación e principais elaboracións: xeadado manteigado, de nata, de froitas, de praliné ou turrón, de chocolate, sorbetes e preparacións con xeo picado.</p> <p>Elaboración de biscuit glacé, parfais e tortas xeadas.</p> <p>Elaboración de xeados e sorbetes artesanais</p> <p>Defectos na elaboración e na conservación dos xeados.</p> <p>Maquinaria e equipamentos.</p> <p>Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.</p> <p>Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.</p> <p>Aplicación de medidas de hixiene e seguridade adecuadas durante o proceso.</p>

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	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Estudo e clasificación dos xeados artesanais - Definición de xeados, clasificación dos mesmos, estudo das materias primas empregadas na súa elaboración e maquinaria e utilillaxe	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte da profesora dos obxectivos a acadar, contidos e actividades a realizar na 	<ul style="list-style-type: none"> Participación no cuestionario de avaliación de coñecementos previos. Toma de notas. 	<ul style="list-style-type: none"> Cuestións e anotacións. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). 	<ul style="list-style-type: none"> OU.6 - Suposto práctico: Desempeño dos procesos de elaboracións representativas, seguindo escrupulosamente as medidas de 	30,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	Unidade didáctica. Preparación de cuestións para avaliar os coñecementos previos.				seguridade e hixiene establecidas. <ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Caracterización dos tipos de xeados e ingredientes. • PE.2 - Aplicado ó coñecemento das funcións que cumpren os ingredientes que compoñen os xeados e á interpretación correcta das fichas técnicas de produción. • PE.3 - Coñecemento da función dos emulxentes nas mesturas de xeados. • PE.4 - Explica correctamente o proceso de elaboración e os parámetros de control necesarios seguindo os procesos establecidos na elaboración de xeados e sorbetes. 	
Elaborar distintas clases de xeados e sorbetes - Coñecer o proceso de elaboración dos xeados e sorbetes	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación dos procesos a realizar. Supervisión e corrección nos procesos de elaboración de sorbetes e xeados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Por grupos elaborar xeados de crema branca, de iogur, de xemas, de cremas de froita, de crema de chocolate, cremas e sorbetes de licor, sorbetes de froitas, cremas salgadas, cremas e sorbetes de tes, herbas e especias. • Conservar xeados e sorbetes de forma axeitada e elaboralos mantendo as normas de seguridade e hixiene. Recoñecer o proceso de servizo e venda. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboracións variadas a base de xeados e sorbetes artesanais. 	<ul style="list-style-type: none"> • Obradoiro de confitería coa dotación necesaria, abatidor, placas de indución, mantecadora pasteurizadora e armario de conxelación. 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - Suposto práctico, describe t;detalladamente o proceso de elaboración de sorbetes e xeados, así como o uso da maquinaria e ingredientes. • OU.2 - Suposto práctico: Aplicado ao proceso de obtención de xeados artesanais, describindo os resultados obtidos coas características propias da mestura. • OU.3 - Suposto práctico: posibles reaxustes na formulación en caso de resultados pouco satisfactorios. • OU.4 - Suposto práctico: Descrición do procedemento de conxelación e condicións de conservación. • OU.5 - Suposto práctico: Desempeño das operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipos empregados nos procesos de elaboración de xeados. 	18,0
Avaliación da unidade didáctica - Realización de probas de avaliación (escritas para avaliación de contidos e prácticas para desempeño e produción). Supervisión e	<ul style="list-style-type: none"> • Preparación de probas de coñecementos e de produción ou desempeño de avaliación. Supervisión 	<ul style="list-style-type: none"> • Realización de probas de coñecementos e de produción ou desempeño de similar natureza ás 	<ul style="list-style-type: none"> • Probas coñecementos e de produción ou desempeño e preparacións a base de xeados e sorbetes 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula polivalente coa dotación habitual para a realización de probas de coñecementos de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - Suposto práctico, describe t;detalladamente o proceso de elaboración de sorbetes e xeados, así como o uso da maquinaria e 	4,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
control das tarefas de obtención de produtos a partir de xadería artesanal	durante o proceso de realización e explicación do seu desenvolvemento. Valoración e corrección.	realizadas para a obtención de xeados e sorbetes.	artesanais.	<ul style="list-style-type: none"> Obradoiro de confitería e materias primas para proba de produción e desempeño. 	ingredientes. <ul style="list-style-type: none"> OU.2 - Suposto práctico: Aplicado ao proceso de obtención de xeados artesanais, describindo os resultados obtidos coas características propias da mestura. OU.3 - Suposto práctico: posibles reaxustes na formulación en caso de resultados pouco satisfactorios. OU.4 - Suposto práctico: Descrición do procedemento de conxelación e condicións de conservación. OU.5 - Suposto práctico: Desempeño das operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipos empregados nos procesos de elaboración de xeados. OU.6 - Suposto práctico: Desempeño dos procesos de elaboracións representativas, seguindo escrupulosamente as medidas de seguridade e hixiene establecidas. PE.1 - Caracterización dos tipos de xeados e ingredientes. PE.2 - Aplicado ó coñecemento das funcións que cumpren os ingredientes que compoñen os xeados e á interpretación correcta das fichas técnicas de produción. PE.3 - Coñecemento da función dos emulxentes nas mesturas de xeados. PE.4 - Explica correctamente o proceso de elaboración e os parámetros de control necesarios seguindo os procesos establecidos na elaboración de xeados e sorbetes. 	
TOTAL						52,0

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

5.a) Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva:

CA1.1-Recoñécóronse as características de cada tipo de masa de galletaría e os produtos asociados. 15% . Identifica e caracteriza as pastas aglutinantes, antiaglutinantes, pastas moldeadas en quente e outras pezas tradicionais.

CA1.3-Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente nas elaboracións de galletería. 15%. Coñece as materias primas e a súa función na composición das masas de galletería.

CA1.6-Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produtos de galletería consonte as especificacións. 25%. Elabora correctamente masas de galletería seguindo as operacións e procesos establecidos, incluíndo pesaxe ingredientes, mesturado, amasado, refinado, escudelado ou laminado e corte, arrefriado se precisa, forneado e arrefriado.

CA1.11-Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais na elaboración de produtos de galletería. 14%. Elabora as masas de galletería, seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. Mantemento da limpeza das superficies, equipos e utensilios empregados seguindo os protocolos de prevención de riscos.

CA1.2. Obtivéronse turróns e mazapáns seguindo a secuencia de operacións do proceso de elaboración de masas de turrón e mazapán, e describiuse o procedemento de elaboración. 30%. Elabora a lo menos unha preparación a base de mazapán e outra elaboración de turrón seguindo os parámetros establecidos.

CA1.6. Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións na produción de mazapáns e turróns. 20%. Elabora un produto a base de mazapán e outro a base de turrón seguindo as operacións necesarias e segundo os parámetros establecidos.

CA1.11. Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais na produción de turróns e mazapán. 10%. Realiza aos procesos de produción de mazapáns e turróns seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais.

CA1.1. Recoñécóronse os tipos de pastas de chocolate e os seus ingredientes. 10%. Aplicado á identificación dos tipos de pasta de chocolate e coñecemento dos ingredientes que as compoñen.

CA1.3. Controláronse as operacións de temperado, moldeamento e arrefriamento do produto a base de chocolate. 30%. Executa correctamente as operacións de atemperado, moldeado e arrefriado na elaboración de produtos a base de chocolate (bombóns moldeados).

CA1.10. Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade alimentaria na produción de produtos a base de chocolate. 5%. Aplicado a os procesos de produción de produtos a base de chocolate seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais.

CA2.1.Recoñécóronse as características xerais dos tipos de mesturas base para elaborar caramelos e confeitos. 15%. Identifica, caracteriza e define os caramelos, confeitos e lambonadas.

CA2.2. Identificáronse os ingredientes complementarios (aromas, colorantes, acidulantes, etc.). 10%. Aplicado á identificación e funcións dos principais aditivos alimentarios empregados na produción de caramelos, confeitos e lambonadas.

CA2.5. Aplicáronse as operacións que integran os procesos de elaboración de caramelos, confeitos e outras larpeiradas (mestura, cocción, temperado, estiramento, corte con molde, moldeamento, formaxe, pastillaxe, extrusión, arrefriamento, etc.). 30%. Aplicado aos procesos de produción e desempeño nas elaboracións de caramelos, confeitos e outras larpeiradas, realizando estas elaboracións seguindo os procedementos establecidos. Realízase un produto a base de caramelo e unha elaboración dunha lambonada e/ou confeito.

CA2.10. Adoptáronse as medidas de hixiene e seguridade na produción de caramelos, confeitos e lambonadas. 5%. Coñecemento dos procesos de produción de produtos a base de caramelos, confeitos e

lambonadas, seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais.

CA1.1. Enumeráronse os tipos de xeados, as súas características e os seus ingredientes. 15%. Caracterización e composición dos distintos tipos de xeados.

CA1.4.2 Realizar e/ou describir de forma correcta a secuencia das operacións de pesaxe de ingredientes, mestura, homexeneización, pasteurización, maduración, manteigación, endurecemento, conservación e almacenaxe. 40%. Coñece e aplica correctamente os procesos de elaboración de xeados artesanais seguindo a secuenciación establecida.

CA1.9. Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade, e de prevención de riscos laborais a produción de xeados. 5%. Aplicado a os procesos de produción de xeados artesanais, seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais.

5.b) Criterios de cualificación:

Cálculo da nota para 1ª e 2ª avaliación parciais:

Cualificación 1ª Avaliación: Media Ponderada

-UD 1 (20% da nota final)

-UD 2 (20% da nota final)

Cualificación 2ª Avaliación: Media Ponderada

-UD 3 (25% da nota final)

-UD 4 (15% da nota final)

- UD 5 (20% da nota final). Deberá obterse unha cualificación igual ou superior a 5, para poder superala, e servirá para facer a media ponderada para a cualificación final. De non obter unha cualificación positiva nesta unidade didáctica, deberá realizarse o proceso de recuperación antes da avaliación final. NON aparecerá a cualificación desta unidade didáctica no boletín de cualificacións de forma independente.

Cálculo da nota final do Módulo ECOE:

A nota final da avaliación obtense pola media ponderada, segundo a porcentaxe asignada a cada unidade didáctica.

A cualificación final será a mesma que a que se consigne para a 3ª avaliación SEMPRE que se teñan superadas cunha cualificación igual ou superior a 5 en cada unidade didáctica.

Cando se obteña unha cualificación <5 en algunha unidade didáctica, esta non estará superada, polo que deberá recuperarse no período establecido no mes de xuño.

Para a obtención das cualificacións do módulo empregaranse os seguintes instrumentos de cualificación:

-Probas escritas para a avaliación de contidos: o alumnado realizará unha proba escrita de coñecementos por cada avaliación. Esta proba escrita avaliará os contidos das unidades didácticas que se correspondan en cada trimestre e cualificarase cada unidade didáctica de forma independente.

Ademais destas probas escritas, tamén poderán incluírse traballos ou informes de ampliación e asimilación de contidos. As probas escritas de avaliación dos contidos do módulo, consistirán en preguntas de tipo obxectivo (tipo test) e preguntas convencionais de desenvolvemento relacionadas coas unidades didácticas tratadas en cada avaliación, baseadas nos criterios de avaliación de cada unidade didáctica o co seu valor correspondente, segundo se reflexa no punto 5.a).

Cada unha das preguntas terán indicada a puntuación correspondente, a proba puntuarase de 0 a 10. O tempo máximo para a realización destas probas será de dúas horas.

Tamén poderá empregarse como ferramenta de avaliación de coñecementos a realización de traballos ou informes, que serán entregados dentro do prazo establecido a través da plataforma FP a distancia. Non se avaliarán traballos despois da data sinalada para a entrega. Este tipo de traballos de investigación e ampliación estarán relacionados cos criterios de avaliación e cos contidos de cada unidade didáctica e valorarase segundo a porcentaxe que lle corresponda ao Criterio de avaliación que estará indicado na Táboa de indicadores.



-Probas de produción e desempeño:

Realizarase unha proba de produción e desempeño por cada trimestre, avaliando os Criterios de avaliación que correspondan en cada Unidade didáctica desenvolta na avaliación correspondente. Cualificarase cada UD de forma independente.

Procedementos para o desenvolvemento da proba de produción e desempeño:

-Confirmación de asistencia:

O alumnado asistente deberá confirmar a súa asistencia á proba, e no caso de existir diferentes quendas, deberá ademais seleccionar a quenda da súa preferencia segundo dispoñibilidade.

- Para a realización da proba de produción e desempeño:

Deberá acadirse debidamente uniformado e cos útiles e ferramentas profesionais necesarios debidamente protexidos.

A docente fará a entrega da proba a realizar, que consistirá en varios procesos de elaboración relacionados coas unidades didácticas vistas en cada avaliación. Será imprescindible dispoñer de un bolígrafo e recoméndase o uso de unha calculadora clásica.

O alumnado deberá ter rematadas as elaboracións e recollida a zona de traballo así como os utensilios empregados dentro do tempo para realizar a proba.

Obtención da cualificación do terceiro trimestre:

- Para o alumnado con todas as partes superadas: A cualificación do terceiro trimestre, será a mesma da avaliación final, e obterase realizando a media ponderada das notas de cada unidade didáctica polo valor establecido para cada UD. Para obter a cualificación de cada UD empréganse as porcentaxes asignadas a cada Criterio de avaliación segundo Táboa de Indicadores.

- Para o alumnado con algunha parte non superada (Resultado de aprendizaxe relacionado cun Criterio de avaliación considerado mínimo esixible para acadar a avaliación positiva do módulo), a cualificación que figurará nas actas para a terceira avaliación parcial será inferior a 5, independentemente de ter superada algunha Unidade didáctica, mesmo a impartida na terceira avaliación. Polo que terá que realizar as tarefas asignadas para facilitar a superación destas partes non acadadas, e realizar as probas de recuperación deseñadas para superar o módulo e obter a cualificación da avaliación final.

Será imprescindible para superar o módulo ter unha cualificación igual ou superior a 5 en cada Unidade didáctica, xa que están deseñadas para acadar os Resultados de aprendizaxe do módulo e a súa consecución se verifica mediante os Criterios de avaliación relacionados, sendo algúns deles Mínimos esixibles para acadar unha avaliación positiva.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Para o alumando que no terceiro trimestre non acade unha avaliación positiva (cualificación <5), por ter algún Resultado de aprendizaxe ou Mínimo esixible non superado, no mes de xuño deberá realizar unha serie de actividades para facilitar a superación destas partes e a consecución dos contidos mínimos esixibles para unha avaliación positiva, e posteriormente e antes da avaliación final do curso, realizará:

1. Proba escrita de avaliación de contidos (dos criterios de avaliación relacionados coa/s unidade/s didáctica/s non superadas ou pendentes).
2. Proba de produción e desempeño (dos criterios de avaliación relacionados coa/s unidade/s didáctica/s non superadas ou pendentes).

Para o cálculo da nota final coas cualificacións obtidas nestas probas, realizarase unha media ponderada segundo as porcentaxe asignada a cada UD que se teña pendente xunto ao resultado de cada Unidade Didáctica.

As probas de recuperación realizaranse segundo convocatoria e será preciso confirmar asistencia.

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

Non procede para o alumnado de formación profesional en modalidade a distancia.

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

Realizarase o seguimento da programación didáctica, tal e como se recolle na normativa, ao longo do curso académico, ao mesmo tempo que se realiza a práctica docente, onde se reflectirá o grao de cumprimento con respecto á programación e de ser o caso deberán xustificarse de forma razoada as desviacións. Este proceso farase na aplicación informática edu.xunta.gal/programacions. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán: o cumprimento da temporalización, o logro dos obxectivos programados e os resultados académicos acadados.

A avaliación da práctica docente en si debe consistir nunha autoavaliación do profesor, e promoverase a participación do resto de profesores e do alumnado no proceso. Os instrumentos básicos de recollida de información poden ser cuestionarios ao alumnado, diálogo entre profesores do Departamento para analizar e reflexionar sobre os aspectos relacionados coa práctica docente, e autoavaliación do docente.

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, no seu artigo 28: 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 do alumnado, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Para este módulo pasarase durante a primeira quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) a través a plataforma FP a distancia, que se complementará cos datos proporcionados pola titora e datos de información de matrícula.

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

A corrección de test e tarefas de asimilación axudará á 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. Segundo o Plan de atención á Diversidade do centro, en cumprimento do Decreto 229/2011, DOG (21-12-2011), art.8, na primeira

reunión do Equipo Docente, estableceránse as medidas ordinarias de atención á diversidade que corresponden aplicar en cada caso segundo contempla á normativa, de xeito especial co alumnado con Certificación Oficial de Minusvalía.

Algunhas destas medidas son:

Comprobar si o alumno ou alumna entende a explicación, preguntando ao grupo en xeral, o que non se comprendeu ben, (dirixirse en particular ao alumno que non pregunte.

Favorecerase a súa adaptación ao traballo en equipo cos compañeiros e compañeiras nas titorías colectivas presenciais.

Nas probas de avaliación, aplicarse unha flexibilización temporal ou de espazos, que favorecezan o remate das mesmas.

Seguindo tamén o PAT do centro, o departamento de IOP guiará a actuación do profesorado titor nas funcións que ten encomendadas. E terá como finalidade preparar o alumnado para a actividade nun campo profesional, facilitar a súa adaptación ás modificacións laborais que poidan producirse ao longo da vida e contribuír ao seu desenvolvemento persoal e ao exercicio dunha cidadanía democrática.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo traballarase coa educación en valores non so a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao traballo nun obradoiro de confitería, 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.

-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 exercerán 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 o alumnado un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, equipamento de utensilios dos obradoiros,...)

-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 alumnado de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

-Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade

cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Non se contemplan actividades extraescolares ao tratarse dunha formación en modalidade a distancia, pero propórase e infórmase ao alumnado da posibilidade da participación voluntaria nas actividades complementarias realizadas no centro por parte do departamento, algunhas delas tamén poderán ser en formato master class en formato online. Algúns exemplos poden ser:

- Presentación de produtos de confeitaría. (Chocolates, xelificantes...)
- Conferencias e charlas especializadas, como conferencia informativa sobre a Celiaquía.

10. Outros apartados

10.1) Procedemento de cualificación

1ª Avaliación:

Xoves 30/11/23. De 19:00 h a 20:30 h

Instrumento de avaliación:

Proba escrita e/ou traballos/informes. Lugar: Aula Sala de eventos. Requirimentos: Bolígrafo azul, Presentar DNI, calculadora.

Martes 7/11/2023 e Mércores 8/11/23, 16:00 a 22:00 h. (Horario segundo quenda)

Instrumento de avaliación:

Proba produción e desempeño. Obradoiro de pastelería aula 12. Requirimentos: Uniformidade e utillaxe persoal solicitado

Calculadora. Presentar DNI.

UD 1 Elaboración de masas e produtos de galletería.

20% da nota final. (35% da nota parte escrita, 65% da nota parte de produción e desempeño)

UD 2 UD 2 Elaboración de mazapáns, turróns e produtos clásicos. 20% da nota final. (20% da nota parte escrita, 80% da nota parte de produción e desempeño).

2ª Avaliación:

Proba escrita: Xoves 7/3/2024. De 19:00h a 20:30 h

Proba de produción e desempeño: Martes 27/2/2024 e Mércores 28/2/2024

16:00 a 22:00 h. (Horario segundo quenda)

UD 3 Elaboración de produtos a base de chocolate. 25% da nota final. (20% da nota parte escrita, 80% da nota parte de produción e desempeño).

UD 4 Elaboración de caramelos, confeitos e golosinas.

15% da nota final. (40% da nota escrita e traballo ou informe, 60% da nota parte de produción e desempeño).

3ª Avaliación

Proba escrita: Xoves 2/5/2024. De 19:00h a 20:30 h

Proba de produción e desempeño: Xoves 9/5/2024

16:00 a 22:00 h. (Horario segundo quenda)

UD 5 Elaboración de xeados artesanais. 20% da nota final. (35% da nota parte escrita, 65% da nota parte de produción e desempeño).