

1. Identificación da programación
Centro educativo

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

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0498	Elaboracións de pastelería e repostería en cociña	2023/2024	10	210	210

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JOSÉ RICARDO PASTORIZA EIRIZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O módulo profesional, Elaboración de produtos de pastelería e repostería (MP0498) está relacionado coa Unidade de Competencia UC1061_3 consonte ao establecido no artigo (Real decreto 1700/2007, do 14 de decembro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

Desenvolver e supervisar procesos de elaboración e presentación de calquera tipo de produtos de repostería.

Os obxectivos xerais do módulo:

- e) Identificar as necesidades de produción, caracterizar as tarefas e establecer a súa secuencia, para programar actividades e organizar recursos.
- f) Recoñecer materias primas, e caracterizar as súas propiedades e as condicións idóneas de conservación, para as recibir, almacenar e distribuír.
- g) Analizar espazos, maquinaria, utensilios e ferramentas, e recoñecer as súas características, as súas aplicacións e os principios de funcionamento, para controlar a posta a punto do lugar de traballo.
- h) Identificar as necesidades de manipulacións previas das materias primas en cociña, e analizar as súas características e as súas aplicacións, para verificar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración.
- i) Recoñecer as técnicas, as fases e os procedementos culinarios, e identificar as súas características e a súa secuencia, para organizar a realización das elaboracións culinarias. Páxina 16 de 102
- j) Empregar elementos e técnicas decorativas, tendo en conta a súa relación coas características do produto final, para supervisar a decoración ou a terminación das elaboracións.
- k) Seleccionar métodos e equipamentos de envasamento e conservación, tendo en conta a relación entre as necesidades e as características dos xéneros ou das elaboracións culinarias, para verificar os procesos de envasamento e/ou conservación.
- l) Organizar os recursos, tendo en conta a relación entre as necesidades e o ámbito da execución, para controlar o desenvolvemento dos servizos en cociña.
- n) Analizar os protocolos de actuación ante posibles demandas da clientela e identificar as características de cada caso, para dar resposta a posibles solicitudes, suxestións ou reclamacións, utilizando o inglés, de ser o caso.
- ñ) Analizar e utilizar os recursos e as oportunidades de aprendizaxe que se relacionan coa evolución científica, tecnolóxica e organizativa do sector, así como as tecnoloxías da información e da comunicación, para manter o espírito de actualización e adaptarse a novas situacións laborais e persoais.

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

- e) Identificar as necesidades de produción, caracterizar as tarefas e establecer a súa secuencia, para programar actividades e organizar recursos.
- f) Recoñecer materias primas, e caracterizar as súas propiedades e as condicións idóneas de conservación, para as recibir, almacenar e distribuír.
- g) Analizar espazos, maquinaria, utensilios e ferramentas, e recoñecer as súas características, as súas aplicacións e os principios de funcionamento, para controlar a posta a punto do lugar de traballo.
- h) Identificar as necesidades de manipulacións previas das materias primas en cociña, e analizar as súas características e as súas aplicacións, para verificar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración.
- i) Recoñecer as técnicas, as fases e os procedementos culinarios, e identificar as súas características e a súa secuencia, para organizar a realización das elaboracións culinarias.
- j) Empregar elementos e técnicas decorativas, tendo en conta a súa relación coas características do produto final, para supervisar a decoración ou a terminación das elaboracións.
- k) Seleccionar métodos e equipamentos de envasamento e conservación, tendo en conta a relación entre as necesidades e as características dos xéneros ou das elaboracións culinarias, para verificar os procesos de envasamento e/ou conservación.
- l) Organizar os recursos, tendo en conta a relación entre as necesidades e o ámbito da execución, para controlar o desenvolvemento dos servizos en cociña.
- m) Controlar os datos orixinados pola produción en cociña e recoñecer a súa natureza, para formalizar a documentación administrativa relacionada.
- n) Analizar os protocolos de actuación ante posibles demandas da clientela e identificar as características de cada caso, para dar resposta a posibles solicitudes, suxestións ou reclamacións, utilizando o inglés, de ser o caso;

de xeito que proporcionen aos alumnos os coñecementos teóricos e prácticos necesarios para que ao rematar o módulo teñan adquirido:

A competencia para confeccionar masas e pastas, recheos e cubertas así como produtos básicos de múltiples aplicacións e recoñecer os procedementos aplicados e a súa posterior utilización

A competencia para preparar e presentar produtos de pastelería e repostaría



Obxectivos específicos do módulo. Resultados do aprendizaxe:

RA1. Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.

RA2. Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos

RA3. Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, para o que establece a secuencia das fases e aplica procedementos establecidos.

RA4. Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.

Contorno profesional:

1. As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas

grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración. Poden actuar en pequenos establecementos,

en moitas ocasións como propietario ou propietaria e responsable de cociña simultaneamente. Malia desenvolver habitualmente a súa actividade profesional en establecementos de carácter privado, tamén pode desenvolvela en establecementos

públicos, fundamentalmente nos sectores educativo, sanitario e de servizos sociais. Cando non actúan por conta propia, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección do establecemento, sexa este un hotel ou sexa outro tipo

de aloxamento ou establecemento de restauración.

2. As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

- Director/ora de alimentos e bebidas.

- Director/ora de cociña.

- Xefe/a de produción en cociña.

- Xefe/a de cociña.

- Segundo/a xefe/a de cociña.

- Xefe/a de operacións de cátering.

- Xefe/a de partida.

- Cociñeiro/a.

- Encargado de economato e adega.

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			
					MP0498_00			
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4
1	Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	Supervisión da preparación das zonas de produción de sobremesas	30	16	X	X	X	X
2	Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos	Realización de masas, pastas e outras elaboracións básicas	60	28	X	X	X	X
3	Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, para o que establece a secuencia das fases e aplica procedementos establecidos	Elaboración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrías	60	28	X	X	X	X
4	Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	Presentación de sobremesas	60	28	X	X	X	X
Total:			210					

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	SI
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	SI
RA3 - Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, para o que establece a secuencia das fases e aplica procedementos establecidos.	SI

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Instalacións, equipamentos e maquinaria de uso específico en pastelería e repostería: aplicacións.	1	Supervisión da preparación das zonas de produción de sobremesas	5,0
2.1 Bateria, utensilios e ferramentas de uso específico en pastelería e repostería: aplicacións	2	Coñecer as ferramentas da profesión, batería utensilios, batería	5,0
3.1 Procedementos de uso, limpeza e mantemento de equipamentos e utensilios.	3	Proceder a tarefas de limpeza e mantemento de equipos e instalacións	5,0
4.1 Aproveitamento interno de materias primas de pastelería e repostería	4	Ver as características do aproveitamento interno	5,0
5.1 Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.	5	Deducir o cálculo de necesidades de xéneros	5,0
6.1 Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.	6	Executar operacións de rexeneración de xéneros propios da especialidade	5,0
TOTAL			30

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 Caracterizáronse instalacións, equipamentos, máquinas, batería, ferramentas e utensilios relacionados coa produción de elaboracións de pastelería e repostería.	• OU.1 - procedementos de preparación de zonas de produccion	S	2
CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de pastelería e repostería.	• OU.2 - procedementos de preparación de zonas de produccion	N	2
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.	• OU.3 - procedementos de preparación de zonas de produccion	S	2
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.	• OU.4 - procedementos de preparación de zonas de produccion	S	2
CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, as ferramentas e os utensilios.	• OU.5 - procedementos de preparación de zonas de produccion	S	2

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.	● OU.6 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	N	2
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.	● OU.7 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	N	2
CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.	● OU.8 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	N	2
CA1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.	● OU.9 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	S	2
CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostería e similares.	● OU.10 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	S	2
CA1.11 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	● OU.11 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	N	2
CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	● OU.12 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	S	2
CA2.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.	● OU.13 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	N	2
CA2.2 Recoñecéronse as transformacións fisicoquímicas relacionadas coas técnicas básicas de pastelería e repostería.	● OU.14 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	S	2
CA2.3 Caracterizáronse as técnicas relacionadas cos utensilios e as ferramentas de pastelería e repostería.	● OU.15 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	S	2
CA2.4 Clasifícanse e caracterizáronse os tipos de elaboracións básicas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.	● OU.16 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	S	2
CA2.5 Clasifícanse e caracterizáronse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.	● OU.17 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	S	2
CA2.6 Organizáronse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.	● OU.18 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	S	2
CA2.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.	● OU.19 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	S	2
CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.	● OU.20 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	S	2
CA2.9 Preparáronse e presentáronse, de acordo coa definición do produto e/ou as técnicas de elaboración, produtos feitos con base en masas como pans, bolos, tortas, pasteis, pastas e pastelería salgada.	● OU.21 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	S	2
CA2.10 Dedúcionse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso ou rexeneración.	● OU.22 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	N	2
CA2.11 Valoráronse os resultados finais e identifícanse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.	● OU.23 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	S	2

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.12 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• OU.24 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	N	2
CA2.13 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• OU.25 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	S	2
CA3.1 Clasificáronse e caracterizáronse as sobremesas de cociña, xeadas e semifríos, e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación.	• OU.26 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	S	2
CA3.2 Identifícanse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración de sobremesas de cociña, xeadas e semifríos, e estableceuse a súa secuencia.	• OU.27 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	S	2
CA3.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.	• OU.28 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	S	2
CA3.4 Realizáronse os procesos de elaboración respectando as formulacións e seguindo os procedementos establecidos.	• OU.29 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	S	2
CA3.5 Realizáronse os procedementos de elaboración de produtos para persoas con necesidades alimentarias específicas, evitando as contaminacións cruzadas.	• OU.30 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	N	2
CA3.6 Deducíronse as necesidades de rexeneración e/ou de conservación ata o momento do seu uso.	• OU.31 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	S	2
CA3.7 Valoráronse os resultados finais e identifícanse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.	• OU.32 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	N	2
CA3.8 Valoráronse os posibles prexuízos para a saúde de persoas con necesidades alimentarias específicas causados por unha inadecuada manipulación ou elaboración.	• OU.33 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	N	2
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• OU.34 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	N	2
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• OU.35 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	S	2
CA4.1 Descríbense os principais elementos de decoración para sobremesas e outros produtos de repostaría, e as súas alternativas de uso.	• OU.36 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	S	2
CA4.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a súa decoración e presentación.	• OU.37 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	S	2
CA4.3 Identifícanse as necesidades de rexeneración dos produtos que o precisen.	• OU.38 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	N	2
CA4.4 Realizáronse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.	• OU.39 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	S	3
CA4.5 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos ou deseños preestablecidos.	• OU.40 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	N	3
CA4.6 Deseñáronse e realizáronse decoracións para repostaría e produtos similares.	• OU.41 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	N	3

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

Craterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.7 Realizáronse montaxes de expositores para produtos de repostaría.	• OU.42 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	N	3
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles medidas de corrección.	• OU.43 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	N	3
CA4.9 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso.	• OU.44 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	N	3
CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• OU.45 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	N	3
CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• OU.46 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	S	3
		TOTAL	100

4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Instalacións, equipamentos e maquinaria de uso específico en pastelería e repostaría: aplicacións.</p> <p>Batería, utensilios e ferramentas de uso específico en pastelería e repostaría: aplicacións.</p> <p>Procedementos de uso, limpeza e mantemento de equipamentos e utensilios.</p> <p>Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostaría.</p> <p>Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.</p> <p>Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.</p> <p>Vocabulario técnico asociado á pastelería e á repostaría.</p> <p>Preparación dos produtos máis significativos da repostaría galega, española e internacional.</p> <p>Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelería e repostaría. Riscos na execución e control de resultados.</p> <p>Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.</p> <p>Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelería e repostaría: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.</p> <p>Manexo de utensilios e ferramentas: preparación de latas e moldes, manexo do rolete e da espátula, e traballos con manga pasteira e con cartucho.</p>

Contidos

Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.

Elaboracións básicas: cremas, recheos doces e salgados, coberturas, preparacións con base en froitas, etc.

Uso de elaboracións básicas en produtos de repostería.

Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.

Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.

Repostería con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.

Sobremesas de cociña, xeadas e semifráis: clasificación e descrición das máis importantes.

Formulacións. Xustificación e realización de posibles variacións.

Adaptación da formulación para persoas con necesidades alimentarias específicas. Produtos substitutivos.

Organización e secuencia de fases para a obtención de sobremesas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos, resultados e controis

Conservación e rexeneración de sobremesas de cociña, xeadas e semifráis.

Decoración e presentación de sobremesas en restauración: normas e combinacións básicas.

Necesidades de acabado segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.

Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.

Realización de motivos decorativos.

Teoría e valoración da cor en repostería: contraste e harmonía. Sabor, cor e sensacións.

Novas tendencias.

Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.

Decoración e presentación de produtos en expositores e para determinadas ofertas de restauración, como bufé e outras.

Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo e a natureza da elaboración.

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	
Supervisión da preparación das zonas de produción de sobremesas - As sobremesas de restauración. Tipos de sobremesas. Equipamento. Modalidades. Evolución dos montaxes.	<ul style="list-style-type: none"> Exposición dos contidos, secuencia de UD e tipo de actividades. Explicación breve da actividade, acompañada da documentación correspondente. Presentación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> Comprobación do material. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación e corrección dos exercicios propostos na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de informática Aula taller 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - procedementos de preparación de zonas de produccion OU.2 - procedementos de preparación de zonas de produccion OU.3 - procedementos de preparación de zonas de produccion OU.4 - procedementos de preparación de zonas de produccion OU.5 - procedementos de preparación de zonas de produccion OU.6 - procedementos de preparación de zonas de produccion OU.7 - procedementos de preparación de zonas de produccion OU.8 - procedementos de preparación de zonas de produccion OU.9 - procedementos de preparación de zonas de produccion OU.10 - procedementos de preparación de zonas de produccion OU.11 - procedementos de preparación de zonas de produccion OU.12 - procedementos de preparación de zonas de produccion OU.13 - procedementos de preparación de zonas de produccion OU.14 - procedementos de preparación de zonas de produccion OU.15 - procedementos de preparación de zonas de produccion 	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • OU.16 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.17 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.18 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.19 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.20 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.21 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.22 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.23 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.24 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.25 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.26 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.27 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.28 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.29 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.30 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.31 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.32 - procedementos de preparacion de zonas de produccion 	

**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"> • OU.33 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.34 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.35 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.36 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.37 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.38 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.39 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.40 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.41 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.42 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.43 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.44 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.45 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.46 - procedementos de preparacion de zonas de produccion 	
Coñecer as ferramentas da profesión, batería utensilios, batería - Presentación da distintas ofertas profesionais neste sector profesional	<ul style="list-style-type: none"> • Relacion da distinta terminoloxia propia utilizada na pastelería. Relacion da distinta utilaxe que existe na pastelería. Relacion dos distintos tipos de establecementos do sector. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprobación do material. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación e corrección dos exercicios propostos na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula de informática • Aula taller 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.2 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.3 - procedementos de preparacion de zonas de produccion 	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	Explicación breve da actividade, acompañada da documentación correspondiente. Presentación da actividade				<ul style="list-style-type: none"> ● OU.4 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.5 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.6 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.7 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.8 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.9 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.10 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.11 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.12 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.13 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.14 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.15 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.16 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.17 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.18 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.19 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.20 - procedementos de preparacion de zonas de produccion 	

**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"> • OU.21 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.22 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.23 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.24 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.25 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.26 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.27 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.28 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.29 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.30 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.31 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.32 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.33 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.34 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.35 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.36 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.37 - procedementos de preparacion de zonas de produccion 	

**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"> • OU.38 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.39 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.40 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.41 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.42 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.43 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.44 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.45 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.46 - procedementos de preparacion de zonas de produccion 	
Proceder a tarefas de limpeza e mantemento de equipos e instalacions - Tecnicas de limpeza en función do tipo de maquina ou instalacion	<ul style="list-style-type: none"> • Exposición dos contidos, secuencia de UD e tipo de actividades. Explicación breve da actividade, acompañada da documentación correspondente. Presentación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprobación do material. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación e corrección dos exercicios propostos na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller, aula informatica 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.2 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.3 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.4 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.5 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.6 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.7 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.8 - procedementos de preparacion de zonas de produccion 	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • OU.9 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.10 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.11 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.12 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.13 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.14 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.15 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.16 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.17 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.18 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.19 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.20 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.21 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.22 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.23 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.24 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.25 - procedementos de preparacion de zonas de produccion 	

**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"> • OU.26 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.27 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.28 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.29 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.30 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.31 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.32 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.33 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.34 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.35 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.36 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.37 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.38 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.39 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.40 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.41 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.42 - procedementos de preparacion de zonas de produccion 	

**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"> • OU.43 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.44 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.45 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.46 - procedementos de preparacion de zonas de produccion 	
Ver as características do aprovisionamento interno - Tipos de aprovisionamento de materias primas	<ul style="list-style-type: none"> • Exposición dos contidos, secuencia de UD e tipo de actividades. Explicación breve da actividade, acompañada da documentación correspondiente. Presentación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprobación do material. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación e corrección dos exercicios propostos na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller , aula informatica 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.2 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.3 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.4 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.5 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.6 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.7 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.8 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.9 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.10 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.11 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.12 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.13 - procedementos de preparacion de zonas de produccion 	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • OU.14 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.15 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.16 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.17 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.18 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.19 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.20 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.21 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.22 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.23 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.24 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.25 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.26 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.27 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.28 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.29 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.30 - procedementos de preparacion de zonas de produccion 	

**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"> • OU.31 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.32 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.33 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.34 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.35 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.36 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.37 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.38 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.39 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.40 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.41 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.42 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.43 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.44 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.45 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.46 - procedementos de preparacion de zonas de produccion 	
Deducir o calculo de necesidades de xeneros - Calculo de necesidades de materias primas,	• Exposicion dos contidos, secuencia de UD e tipo de	• Comprobación do material. Lectura e comprensión da	• Presentación e corrección dos exercicios propostos na	• Aula taller, aula informatica	• OU.1 - procedementos de preparacion de zonas de produccion	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
fichas tecnicas.	actividades. Explicación breve da actividade, acompañada da documentación correspondiente. Presentación da actividade	información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividade	actividade		<ul style="list-style-type: none"> ● OU.2 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.3 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.4 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.5 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.6 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.7 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.8 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.9 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.10 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.11 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.12 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.13 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.14 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.15 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.16 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.17 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.18 - procedementos de preparacion de zonas de produccion 	

**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"> • OU.19 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.20 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.21 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.22 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.23 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.24 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.25 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.26 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.27 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.28 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.29 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.30 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.31 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.32 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.33 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.34 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.35 - procedementos de preparacion de zonas de produccion 	

**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"> • OU.36 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.37 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.38 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.39 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.40 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.41 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.42 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.43 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.44 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.45 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.46 - procedementos de preparacion de zonas de produccion 	
Executar operacions de rexeneración de xeneros propios da especialidad - Sistemas de rexeneración en función das materias primas.	<ul style="list-style-type: none"> • Exposición dos contidos, secuencia de UD e tipo de actividades. Explicación breve da actividade, acompañada da documentación correspondiente. Presentación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprobación do material. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación e corrección dos exercicios propostos na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller, aula informática 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.2 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.3 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.4 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.5 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.6 - procedementos de preparacion de zonas de produccion 	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> ● OU.7 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.8 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.9 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.10 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.11 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.12 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.13 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.14 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.15 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.16 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.17 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.18 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.19 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.20 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.21 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.22 - procedementos de preparacion de zonas de produccion ● OU.23 - procedementos de preparacion de zonas de produccion 	

**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"> • OU.24 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.25 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.26 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.27 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.28 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.29 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.30 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.31 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.32 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.33 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.34 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.35 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.36 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.37 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.38 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.39 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.40 - procedementos de preparacion de zonas de produccion 	

**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"> • OU.41 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.42 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.43 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.44 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.45 - procedementos de preparacion de zonas de produccion • OU.46 - procedementos de preparacion de zonas de produccion 	
TOTAL						30,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	SI
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	SI
RA3 - Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, para o que establece a secuencia das fases e aplica procedementos establecidos.	SI
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Vocabulario técnico asociado á pastelería e á repostería.	1	Ver o vocabulario asociado a esta profesión	5,0
2.1 Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelería e repostería: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.	2	Coñecer as bases fisicoquímicas dos procesos de pastelería	5,0
3.1 Manexo de utensilios e ferramentas: preparación de latas e moldes, manexo do rolete e da espátula, e traballos con manga pasteira e con cartucho.	3	Empregar todo tipo de utensilios e ferramentas	5,0
4.1 Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.	4	Realizar todo tipo de masas folladas, batidas, esponxadas, fermentadas, escaldadas e quebradas	5,0
5.1 Elaboracións básicas: cremas, recheos doces e salgados, coberturas, preparacións con base en froitas, etc.	5	Realizar todo tipo de cremas e recheos doces e salgados, coberturas, froitas.	5,0
6.1 Uso de elaboracións básicas en produtos de repostería	6	Realizar elaboracións básicas de produtos de repostería	5,0
7.1 Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.	7	Coñecer as funcións das materias primas básicas da pastelería	5,0
8.1 Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.	8	Coñecer as fases para obter masas e pastas	5,0
9.1 Repostería con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.	9	Realizar masas e pastas	5,0
10.1 Preparación dos produtos máis significativos da repostería galega, española e internacional.	10	Realizar os produtos máis significativos da repostería galega	5,0
11.1 Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelería e repostería. Riscos na execución e control de resultados.	11	Coñecer os sistemas e métodos de conservación e rexeneración	5,0
12.1 Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.	12	Coñecer as necesidades básicas de conservación, conxelación, envasado vacío....	5,0
TOTAL			60

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 exigibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Caracterizáronse instalacións, equipamentos, máquinas, batería, ferramentas e utensilios relacionados coa produción de elaboracións de pastelería e repostería.	● OU.1 - procedementos de preparación de masas e pastas	N	2
CA1.2 Recoñeuse a colocación e a distribución da maquinaria de pastelería e repostería.	● OU.2 - procedementos de preparación de masas e pastas	S	2
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.	● OU.3 - procedementos de preparación de masas e pastas	S	2
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.	● OU.4 - procedementos de preparación de masas e pastas	N	2
CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, as ferramentas e os utensilios.	● OU.5 - procedementos de preparación de masas e pastas	S	2
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.	● OU.6 - procedementos de preparación de masas e pastas	N	2
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.	● OU.7 - procedementos de preparación de masas e pastas	N	2
CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.	● OU.8 - procedementos de preparación de masas e pastas	S	2
CA1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.	● OU.9 - procedementos de preparación de masas e pastas	S	2
CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostería e similares.	● OU.10 - procedementos de preparación de masas e pastas	S	2
CA1.11 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	● OU.11 - procedementos de preparación de masas e pastas	N	2
CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	● OU.12 - procedementos de preparación de masas e pastas	S	2
CA2.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.	● OU.13 - procedementos de preparación de masas e pastas	S	2
CA2.2 Recoñecéronse as transformacións fisicoquímicas relacionadas coas técnicas básicas de pastelería e repostería.	● OU.14 - procedementos de preparación de masas e pastas	N	2
CA2.3 Caracterizáronse as técnicas relacionadas cos utensilios e as ferramentas de pastelería e repostería.	● OU.15 - procedementos de preparación de masas e pastas	S	2
CA2.4 Clasifícanse e caracterizáronse os tipos de elaboracións básicas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.	● OU.16 - procedementos de preparación de masas e pastas	S	2
CA2.5 Clasifícanse e caracterizáronse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.	● OU.17 - procedementos de preparación de masas e pastas	S	2

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA2.6 Organizáronse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.	● OU.18 - procedementos de preparacion de masas e pastas	S	2
CA2.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.	● OU.19 - procedementos de preparacion de masas e pastas	N	2
CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.	● OU.20 - procedementos de preparacion de masas e pastas	S	2
CA2.9 Preparáronse e presentáronse, de acordo coa definición do produto e/ou as técnicas de elaboración, produtos feitos con base en masas como pans, bolos, tortas, pasteis, pastas e pastelería salgada.	● OU.21 - procedementos de preparacion de masas e pastas	S	2
CA2.10 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso ou rexeneración.	● OU.22 - procedementos de preparacion de masas e pastas	N	2
CA2.11 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.	● OU.23 - procedementos de preparacion de masas e pastas	N	2
CA2.12 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	● OU.24 - procedementos de preparacion de masas e pastas	N	2
CA2.13 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	● OU.25 - procedementos de preparacion de masas e pastas	S	2
CA3.1 Clasificáronse e caracterizáronse as sobremesas de cociña, xeadas e semifríos, e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación.	● OU.26 - procedementos de preparacion de masas e pastas	S	2
CA3.2 Identifícanse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración de sobremesas de cociña, xeadas e semifríos, e estableceuse a súa secuencia.	● OU.27 - procedementos de preparacion de masas e pastas	N	2
CA3.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.	● OU.28 - procedementos de preparacion de masas e pastas	N	2
CA3.4 Realizáronse os procesos de elaboración respectando as formulacións e seguindo os procedementos establecidos.	● OU.29 - procedementos de preparacion de masas e pastas	S	2
CA3.5 Realizáronse os procedementos de elaboración de produtos para persoas con necesidades alimentarias específicas, evitando as contaminacións cruzadas.	● OU.30 - procedementos de preparacion de masas e pastas	S	2
CA3.6 Deducíronse as necesidades de rexeneración e/ou de conservación ata o momento do seu uso.	● OU.31 - procedementos de preparacion de masas e pastas	S	2
CA3.7 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.	● OU.32 - procedementos de preparacion de masas e pastas	N	2
CA3.8 Valoráronse os posibles prexuízos para a saúde de persoas con necesidades alimentarias específicas causados por unha inadecuada manipulación ou elaboración.	● OU.33 - procedementos de preparacion de masas e pastas	S	2
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	● OU.34 - procedementos de preparacion de masas e pastas	N	2
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	● OU.35 - procedementos de preparacion de masas e pastas	N	2

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Descríbíronse os principais elementos de decoración para sobremesas e outros produtos de repostaría, e as súas alternativas de uso.	● OU.36 - procedementos de preparacion de masas e pastas	S	2
CA4.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a súa decoración e presentación.	● OU.37 - procedementos de preparacion de masas e pastas	S	2
CA4.3 Identificáronse as necesidades de rexeneración dos produtos que o precisen.	● OU.38 - procedementos de preparacion de masas e pastas	N	2
CA4.4 Realizáronse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.	● OU.39 - procedementos de preparacion de masas e pastas	S	3
CA4.5 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos ou deseños preestablecidos.	● OU.40 - procedementos de preparacion de masas e pastas	N	3
CA4.6 Deseñáronse e realizáronse decoracións para repostaría e produtos similares.	● OU.41 - procedementos de preparacion de masas e pastas	S	3
CA4.7 Realizáronse montaxes de expositores para produtos de repostaría.	● OU.42 - procedementos de preparacion de masas e pastas	N	3
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles medidas de corrección.	● OU.43 - procedementos de preparacion de masas e pastas	N	3
CA4.9 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso.	● OU.44 - procedementos de preparacion de masas e pastas	S	3
CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	● OU.45 - procedementos de preparacion de masas e pastas	N	3
CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	● OU.46 - procedementos de preparacion de masas e pastas	S	3
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
Instalacións, equipamentos e maquinaria de uso específico en pastelería e repostaría: aplicacións.
Batería, utensilios e ferramentas de uso específico en pastelería e repostaría: aplicacións.
Procedementos de uso, limpeza e mantemento de equipamentos e utensilios.
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostaría.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.

Contidos

Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.

Vocabulario técnico asociado á pastelería e á repostería.

0Preparación dos produtos máis significativos da repostería galega, española e internacional.

Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelería e repostería. Riscos na execución e control de resultados.

Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.

Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelería e repostería: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.

Manexo de utensilios e ferramentas: preparación de latas e moldes, manexo do rolete e da espátula, e traballos con manga pasteira e con cartucho.

Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.

Elaboracións básicas: cremas, recheos doces e salgados, coberturas, preparacións con base en froitas, etc.

Uso de elaboracións básicas en produtos de repostería.

Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.

Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.

Repostería con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.

Sobremesas de cociña, xeadas e semifrías: clasificación e descrición das máis importantes.

Formulacións. Xustificación e realización de posibles variacións.

Adaptación da formulación para persoas con necesidades alimentarias específicas. Produtos substitutivos.

Organización e secuencia de fases para a obtención de sobremesas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos, resultados e controis

Conservación e rexeneración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrías.

Decoración e presentación de sobremesas en restauración: normas e combinacións básicas.

Necesidades de acabado segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.

Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.

Realización de motivos decorativos.

Contidos
<p>Teoría e valoración da cor en repostería: contraste e harmonía. Sabor, cor e sensacións.</p> <p>Novas tendencias.</p> <p>Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.</p> <p>Decoración e presentación de produtos en expositores e para determinadas ofertas de restauración, como bufé e outras.</p> <p>Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo e a natureza da elaboración.</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	
<p>Ver o vocabulario asociado a esta profesión - Clasificar os distintos tipos de materias primas dentro da pastelería</p>	<ul style="list-style-type: none"> Relación da distinta materia prima máis utilizadas na pastelería. Explicación breve da actividade, acompañada da documentación correspondente. Presentación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> Distinguir as distintas materias primas. Comprobación do material. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación e corrección dos exercicios propostos na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de informática Aula taller 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - procedementos de preparación de masas e pastas OU.2 - procedementos de preparación de masas e pastas OU.3 - procedementos de preparación de masas e pastas OU.4 - procedementos de preparación de masas e pastas OU.5 - procedementos de preparación de masas e pastas OU.6 - procedementos de preparación de masas e pastas OU.7 - procedementos de preparación de masas e pastas OU.8 - procedementos de preparación de masas e pastas OU.9 - procedementos de preparación de masas e pastas OU.10 - procedementos de preparación de masas e pastas 	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • OU.11 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.12 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.13 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.14 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.15 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.16 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.17 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.18 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.19 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.20 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.21 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.22 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.23 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.24 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.25 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.26 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.27 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	

**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"> • OU.28 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.29 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.30 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.31 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.32 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.33 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.34 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.35 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.36 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.37 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.38 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.39 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.40 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.41 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.42 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.43 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.44 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	

**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"> • OU.45 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.46 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	
Coñecer as bases fisicoquímicas dos procesos de pastelería - Materias primas, coidados e manipulación	<ul style="list-style-type: none"> • Expoñer os puntos máis importantes das materias primas máis utilizadas. Explicación breve da actividade, acompañada da documentación correspondente. Presentación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Coñecer os puntos máis importantes das materias primas. Comprobación do material. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación e corrección dos exercicios propostos na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula de informática • Aula taller 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.2 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.3 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.4 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.5 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.6 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.7 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.8 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.9 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.10 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.11 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.12 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.13 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.14 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.15 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • OU.16 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.17 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.18 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.19 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.20 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.21 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.22 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.23 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.24 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.25 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.26 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.27 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.28 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.29 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.30 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.31 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.32 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	

**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"> • OU.33 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.34 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.35 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.36 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.37 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.38 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.39 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.40 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.41 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.42 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.43 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.44 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.45 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.46 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	
Empregar todo tipo de utensilios e ferramentas - Equipamento do obrador de panadería pastelería	<ul style="list-style-type: none"> • Expor ferramentas e utensilios máis importantes e máis utilizadas. Explicación breve da actividade, acompañada da documentación correspondente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coñecer as ferramentas e utensilios da profesion. Comprobación do material. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación e corrección dos exercicios propostos na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller , aula informática 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.2 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.3 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	Presentación da actividade	actividade			<ul style="list-style-type: none"> ● OU.4 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.5 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.6 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.7 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.8 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.9 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.10 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.11 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.12 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.13 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.14 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.15 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.16 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.17 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.18 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.19 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.20 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	

**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"> • OU.21 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.22 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.23 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.24 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.25 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.26 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.27 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.28 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.29 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.30 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.31 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.32 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.33 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.34 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.35 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.36 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.37 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	

**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"> ● OU.38 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.39 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.40 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.41 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.42 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.43 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.44 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.45 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.46 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	
Realizar todo tipo de masas folladas, batidas, esponxadas, fermentadas, escaldadas e quebradas - Tipos de masas, usos e aplicacións	<ul style="list-style-type: none"> ● Realizar todo tipo de masas relacionadas ca UD. Explicación dos puntos mais importantes, acompañada da documentación correspondiente. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Coñecer e realizar todo tipo de masas relacionadas ca UD. Comprobación do material. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividad 	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentación e corrección das tarefas propostas na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> ● Aula taller, aula informatica 	<ul style="list-style-type: none"> ● OU.1 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.2 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.3 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.4 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.5 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.6 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.7 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.8 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • OU.9 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.10 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.11 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.12 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.13 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.14 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.15 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.16 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.17 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.18 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.19 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.20 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.21 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.22 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.23 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.24 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.25 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	

**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"> • OU.26 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.27 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.28 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.29 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.30 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.31 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.32 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.33 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.34 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.35 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.36 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.37 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.38 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.39 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.40 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.41 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.42 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	

**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"> • OU.43 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.44 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.45 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.46 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	
Realizar todo tipo de cremas e recheos doces e salgados, coberturas, froitas. - Tipos de cremas, usos e aplicacions	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar todo tipo de cremas e recheos.... relacionadas ca UD. Explicación dos puntos mais importantes, acompañada da documentación correspondiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coñecer e realizar todo tipo de cremas e recheos... relacionados ca UD. Comprobación do material. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación e corrección das tarefas propostas na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller, aula informatica 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.2 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.3 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.4 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.5 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.6 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.7 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.8 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.9 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.10 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.11 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.12 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.13 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	5,0



ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • OU.14 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.15 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.16 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.17 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.18 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.19 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.20 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.21 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.22 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.23 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.24 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.25 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.26 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.27 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.28 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.29 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.30 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	

**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"> • OU.31 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.32 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.33 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.34 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.35 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.36 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.37 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.38 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.39 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.40 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.41 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.42 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.43 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.44 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.45 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.46 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	
Realizar elaboracions basicas de productos de repostaria - Tipos de productos de	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar todo tipo de bases de repostaria relacionadas 	<ul style="list-style-type: none"> • Coñecer e realizar todo tipo de elaboracions basicas de 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación e corrección das tarefas propostas na 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller, aula informatica 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
pastelaria, usos e aplicacións	ca UD. Explicación dos puntos máis importantes, acompañada da documentación correspondente.	productos de repostería relacionadas ca UD. Comprobación do material. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividade	actividade		<ul style="list-style-type: none"> ● OU.2 - procedementos de preparación de masas e pastas ● OU.3 - procedementos de preparación de masas e pastas ● OU.4 - procedementos de preparación de masas e pastas ● OU.5 - procedementos de preparación de masas e pastas ● OU.6 - procedementos de preparación de masas e pastas ● OU.7 - procedementos de preparación de masas e pastas ● OU.8 - procedementos de preparación de masas e pastas ● OU.9 - procedementos de preparación de masas e pastas ● OU.10 - procedementos de preparación de masas e pastas ● OU.11 - procedementos de preparación de masas e pastas ● OU.12 - procedementos de preparación de masas e pastas ● OU.13 - procedementos de preparación de masas e pastas ● OU.14 - procedementos de preparación de masas e pastas ● OU.15 - procedementos de preparación de masas e pastas ● OU.16 - procedementos de preparación de masas e pastas ● OU.17 - procedementos de preparación de masas e pastas ● OU.18 - procedementos de preparación de masas e pastas 	

**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"> • OU.19 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.20 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.21 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.22 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.23 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.24 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.25 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.26 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.27 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.28 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.29 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.30 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.31 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.32 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.33 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.34 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.35 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	

**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"> • OU.36 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.37 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.38 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.39 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.40 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.41 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.42 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.43 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.44 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.45 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.46 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	
Coñecer as funcións das materias primas básicas da pastelería - Tipos de materias primas, usos e utilidades	<ul style="list-style-type: none"> • Expor as funcións máis importantes das materias primas máis utilizadas. Explicación breve da actividade, acompañada da documentación correspondente. Presentación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Coñecer os funcións máis importantes das materias primas. Comprobación do material. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación e corrección das tarefas propostas na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller, aula informática 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.2 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.3 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.4 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.5 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.6 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> ● OU.7 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.8 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.9 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.10 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.11 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.12 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.13 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.14 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.15 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.16 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.17 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.18 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.19 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.20 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.21 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.22 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.23 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	

**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"> • OU.24 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.25 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.26 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.27 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.28 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.29 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.30 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.31 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.32 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.33 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.34 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.35 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.36 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.37 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.38 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.39 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.40 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	

**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"> • OU.41 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.42 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.43 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.44 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.45 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.46 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	
Coñecer as fases para obter masas e pastas - Fases para a obtención de masas e pastas.	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar todo tipo de masas relacionadas ca UD. Explicación dos puntos mais importantes, acompañada da documentación correspondiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coñecer as fases mais importantes das materias primas a base de masas e pastas. Comprobación do material. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividad 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación e corrección das tarefas propostas na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller, aula informatica 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.2 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.3 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.4 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.5 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.6 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.7 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.8 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.9 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.10 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.11 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • OU.12 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.13 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.14 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.15 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.16 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.17 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.18 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.19 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.20 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.21 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.22 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.23 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.24 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.25 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.26 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.27 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.28 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	

**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"> • OU.29 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.30 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.31 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.32 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.33 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.34 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.35 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.36 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.37 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.38 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.39 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.40 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.41 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.42 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.43 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.44 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.45 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	

**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"> • OU.46 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	
Realizar masas e pastas - Tipos de masas e pastas, usos e aplicacións	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar todo tipo de masas relacionadas ca UD. Explicación dos puntos mais importantes, acompañada da documentación correspondente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coñecer e realizar todo tipo de masas relacionadas ca UD. Comprobación do material. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación e corrección das tarefas propostas na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller, aula informática 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.2 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.3 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.4 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.5 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.6 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.7 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.8 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.9 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.10 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.11 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.12 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.13 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.14 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.15 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.16 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • OU.17 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.18 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.19 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.20 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.21 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.22 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.23 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.24 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.25 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.26 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.27 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.28 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.29 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.30 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.31 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.32 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.33 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	

**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"> • OU.34 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.35 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.36 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.37 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.38 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.39 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.40 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.41 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.42 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.43 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.44 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.45 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.46 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	
Realizar os produtos mas significativos da reposteria galega - Tipos de postres galegos, clasificación	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar todo tipo de masas produtos de reposteria relacionados ca UD. Explicación dos puntos mais importantes, acompañada da documentación correspondiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coñecer e realizar todo tipo de produtos de reposteria relacionados ca UD. Comprobación do material. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación e corrección das tarefas propostas na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller, aula informatica 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.2 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.3 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.4 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> ● OU.5 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.6 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.7 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.8 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.9 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.10 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.11 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.12 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.13 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.14 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.15 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.16 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.17 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.18 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.19 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.20 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.21 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	

**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"> • OU.22 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.23 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.24 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.25 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.26 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.27 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.28 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.29 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.30 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.31 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.32 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.33 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.34 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.35 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.36 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.37 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.38 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	

**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"> ● OU.39 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.40 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.41 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.42 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.43 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.44 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.45 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.46 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	
Coñecer os sistemas e metodos de conservación e rexeneracion - Metodos de conservación e rexeneración, principais sistemas.	<ul style="list-style-type: none"> ● Exposición dos sistemas de conservación e rexeneracion relacionadas ca UD. Explicación dos puntos mais importantes, acompañada da documentación correspondiente. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Coñecer os sistemas de conservación e rexeneración mais importantes para as materias primas. Comprobación do material. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentación e corrección das tarefas propostas na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> ● Aula taller, aula informatica 	<ul style="list-style-type: none"> ● OU.1 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.2 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.3 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.4 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.5 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.6 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.7 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.8 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.9 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • OU.10 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.11 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.12 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.13 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.14 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.15 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.16 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.17 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.18 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.19 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.20 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.21 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.22 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.23 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.24 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.25 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.26 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	



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"> • OU.27 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.28 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.29 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.30 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.31 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.32 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.33 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.34 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.35 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.36 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.37 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.38 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.39 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.40 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.41 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.42 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.43 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	

**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"> ● OU.44 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.45 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.46 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	
Coñecer as necesidades basicas de conservación, conxelacion, envasado vacio... - Tecnicas de conservación, conxelación, envasado vacio.....	<ul style="list-style-type: none"> ● Realizar todo tipo de sistemas de conservación relacionados ca UD. Explicación dos puntos mais importantes, acompañada da documentación correspondiente. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Coñecer as necesidades de conservación mais idoneas para as materias primas. Comprobación do material. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividad 	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentación e corrección das tarefas propostas na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> ● Aula taller, aula informatica 	<ul style="list-style-type: none"> ● OU.1 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.2 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.3 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.4 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.5 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.6 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.7 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.8 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.9 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.10 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.11 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.12 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.13 - procedementos de preparacion de masas e pastas ● OU.14 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • OU.15 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.16 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.17 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.18 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.19 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.20 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.21 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.22 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.23 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.24 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.25 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.26 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.27 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.28 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.29 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.30 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.31 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	

**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"> • OU.32 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.33 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.34 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.35 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.36 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.37 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.38 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.39 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.40 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.41 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.42 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.43 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.44 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.45 - procedementos de preparacion de masas e pastas • OU.46 - procedementos de preparacion de masas e pastas 	
TOTAL						60,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semifráis, para o que establece a secuencia das fases e aplica procedementos establecidos	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	SI
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	SI
RA3 - Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semifráis, para o que establece a secuencia das fases e aplica procedementos establecidos.	SI
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Sobremesas de cociña, xeadas e semifráis: clasificación e descrición das máis importantes.	1	Elaboración de sobremesas de cociña, xeadas e semifráis	12,0
2.1 Formulacións. Xustificación e realización de posibles variacións	2	Coñecer as formulacións, xustifica e realizar variantes	12,0
3.1 Adaptación da formulación para persoas con necesidades alimentarias específicas. Produtos substitutivos	3	Realizar formulacións para persoas con intolerancias alimentarias	12,0
4.1 Organización e secuencia de fases para a obtención de sobremesas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos, resultados e controis	4	Realizar as fases para a obter sobremesas	12,0
5.1 Conservación e rexeneración de sobremesas de cociña, xeadas e semifráis.	5	Executar a conservación e rexeneración de sobremesas de cociña xeadas e semifráis	12,0
TOTAL			60

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 Caracterizáronse instalacións, equipamentos, máquinas, batería, ferramentas e utensilios relacionados coa produción de elaboracións de pastelería e repostería.	● PE.1 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	S	2
CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de pastelería e repostería.	● OU.1 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	N	2
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.	● PE.2 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	S	2
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.	● LC.1 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	N	2
CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, as ferramentas e os utensilios.	● OU.2 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	S	2
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.	● OU.3 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	N	2
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.	● OU.4 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	S	2
CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.	● OU.5 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	N	2
CA1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.	● OU.6 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	N	2
CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostería e similares.	● OU.7 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	S	2
CA1.11 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	● OU.8 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	N	2
CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	● OU.9 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	S	2
CA2.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.	● OU.10 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	S	2
CA2.2 Recoñecéronse as transformacións fisicoquímicas relacionadas coas técnicas básicas de pastelería e repostería.	● OU.11 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	S	2
CA2.3 Caracterizáronse as técnicas relacionadas cos utensilios e as ferramentas de pastelería e repostería.	● OU.12 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	S	2
CA2.4 Clasifícanse e caracterizáronse os tipos de elaboracións básicas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.	● OU.13 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	S	2
CA2.5 Clasifícanse e caracterizáronse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.	● OU.14 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	S	2

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA2.6 Organizáronse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.	• OU.15 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	S	2
CA2.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.	• OU.16 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	N	2
CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.	• OU.17 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	S	2
CA2.9 Preparáronse e presentáronse, de acordo coa definición do produto e/ou as técnicas de elaboración, produtos feitos con base en masas como pans, bolos, tortas, pasteis, pastas e pastelería salgada.	• OU.18 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	S	2
CA2.10 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso ou rexeneración.	• OU.19 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	S	2
CA2.11 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.	• OU.20 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	N	2
CA2.12 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• OU.21 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	N	2
CA2.13 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• OU.22 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	S	2
CA3.1 Clasificáronse e caracterizáronse as sobremesas de cociña, xeadas e semifrios, e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación.	• OU.23 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	S	2
CA3.2 Identifícanse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrios, e estableceuse a súa secuencia.	• TO.1 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	S	2
CA3.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.	• OU.24 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	N	2
CA3.4 Realizáronse os procesos de elaboración respectando as formulacións e seguindo os procedementos establecidos.	• OU.25 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	N	2
CA3.5 Realizáronse os procedementos de elaboración de produtos para persoas con necesidades alimentarias específicas, evitando as contaminacións cruzadas.	• OU.26 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	N	2
CA3.6 Deducíronse as necesidades de rexeneración e/ou de conservación ata o momento do seu uso.	• OU.27 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	N	2
CA3.7 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.	• OU.28 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	N	2
CA3.8 Valoráronse os posibles prexuízos para a saúde de persoas con necesidades alimentarias específicas causados por unha inadecuada manipulación ou elaboración.	• OU.29 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	S	2
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• OU.30 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	N	2
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• OU.31 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	N	2

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Descríbíronse os principais elementos de decoración para sobremesas e outros produtos de repostaría, e as súas alternativas de uso.	• OU.32 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	S	2
CA4.2 Verifícouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a súa decoración e presentación.	• OU.33 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	S	2
CA4.3 Identifícaronse as necesidades de rexeneración dos produtos que o precisen.	• OU.34 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	S	2
CA4.4 Realizáronse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.	• OU.35 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	S	3
CA4.5 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos ou deseños preestablecidos.	• OU.36 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	S	3
CA4.6 Deseñáronse e realizáronse decoracións para repostaría e produtos similares.	• OU.37 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	S	3
CA4.7 Realizáronse montaxes de expositores para produtos de repostaría.	• OU.38 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	N	3
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identifícaronse as posibles medidas de corrección.	• OU.39 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	N	3
CA4.9 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso.	• OU.40 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	N	3
CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• OU.41 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	N	3
CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• OU.42 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios	S	3
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
Instalacións, equipamentos e maquinaria de uso específico en pastelería e repostaría: aplicacións.
Batería, utensilios e ferramentas de uso específico en pastelería e repostaría: aplicacións.
Procedementos de uso, limpeza e mantemento de equipamentos e utensilios.
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostaría.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.

Contidos

Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.

Vocabulario técnico asociado á pastelería e á repostería.

0Preparación dos produtos máis significativos da repostería galega, española e internacional.

Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelería e repostería. Riscos na execución e control de resultados.

Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.

Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelería e repostería: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.

Manexo de utensilios e ferramentas: preparación de latas e moldes, manexo do rolete e da espátula, e traballos con manga pasteira e con cartucho.

Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.

Elaboracións básicas: cremas, recheos doces e salgados, coberturas, preparacións con base en froitas, etc.

Uso de elaboracións básicas en produtos de repostería.

Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.

Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.

Repostería con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.

Sobremesas de cociña, xeadas e semifrías: clasificación e descrición das máis importantes.

Formulacións. Xustificación e realización de posibles variacións.

Adaptación da formulación para persoas con necesidades alimentarias específicas. Produtos substitutivos.

Organización e secuencia de fases para a obtención de sobremesas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos, resultados e controis

Conservación e rexeneración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrías.

Decoración e presentación de sobremesas en restauración: normas e combinacións básicas.

Necesidades de acabado segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.

Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.

Realización de motivos decorativos.

Contidos
<p>Teoría e valoración da cor en repostería: contraste e harmonía. Sabor, cor e sensacións.</p> <p>Novas tendencias.</p> <p>Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.</p> <p>Decoración e presentación de produtos en expositores e para determinadas ofertas de restauración, como bufé e outras.</p> <p>Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo e a natureza da elaboración.</p>

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Elaboración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrias - Sobremesas xeadas e semifrias	<ul style="list-style-type: none"> Realizar todo tipo de sobremesas de cociña xeadas e semifrias relacionadas ca UD. Explicación dos puntos mais importantes, acompañada da documentación correspondiente. 	<ul style="list-style-type: none"> Cofiecer e realizar todo tipo de sobremesas relacionados ca UD. Comprobación do material. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación e corrección das tarefas propostas na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de informática Aula taller 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - procedementos de preparación de xeados e semifrias OU.1 - procedementos de preparación de xeados e semifrias OU.2 - procedementos de preparación de xeados e semifrias OU.3 - procedementos de preparación de xeados e semifrias OU.4 - procedementos de preparación de xeados e semifrias OU.5 - procedementos de preparación de xeados e semifrias OU.6 - procedementos de preparación de xeados e semifrias OU.7 - procedementos de preparación de xeados e semifrias OU.8 - procedementos de preparación de xeados e semifrias OU.9 - procedementos de preparación de xeados e semifrias 	12,0



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"> • OU.10 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.11 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.12 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.13 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.14 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.15 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.16 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.17 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.18 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.19 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.20 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.21 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.22 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.23 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.24 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.25 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.26 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios 	

**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"> • OU.27 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.28 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.29 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.30 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.31 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.32 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.33 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.34 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.35 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.36 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.37 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.38 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.39 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.40 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.41 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.42 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • PE.1 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios 	

**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.2 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios TO.1 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios 	
Coñecer as formulacions, xustifica e realizar variantes - Formulacions e variantes	<ul style="list-style-type: none"> Realizar todo tipo de formulación en fichas tecnicas relacionadas ca UD. Explicación dos puntos mais importantes, acompañada da documentación correspondiente. 	<ul style="list-style-type: none"> Coñecer e realizar todo tipo de formulacions relacionados ca UD. Comprobación do material. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividad 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación e corrección das tarefas propostas na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> Aula taller , aula informatica 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios OU.1 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios OU.2 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios OU.3 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios OU.4 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios OU.5 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios OU.6 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios OU.7 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios OU.8 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios OU.9 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios OU.10 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios OU.11 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios OU.12 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios OU.13 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios OU.14 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios 	12,0

**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"> • OU.15 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.16 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.17 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.18 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.19 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.20 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.21 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.22 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.23 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.24 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.25 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.26 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.27 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.28 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.29 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.30 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.31 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios 	

**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"> • OU.32 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.33 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.34 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.35 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.36 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.37 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.38 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.39 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.40 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.41 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.42 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • PE.1 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • PE.2 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • TO.1 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios 	
Realizar formulaciones para persoas con intolerancias alimentarias - Formulacions e intolerancias	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar todo tipo de formulacions especificas para intolerancias e relacionadas ca UD. Explicación dos puntos mais importantes, acompañada da documentación 	<ul style="list-style-type: none"> • Coñecer e realizar todo tipo de formulacions para intolerancias relacionados ca UD. Comprobación do material. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación e corrección das tarefas propostas na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller, aula informatica 	<ul style="list-style-type: none"> • LC.1 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.1 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.2 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios 	12,0

**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	
	correspondiente.	Elaboración do traballo e aplicación da actividade			<ul style="list-style-type: none"> • OU.3 - procedementos de preparación de xeados e semifrios • OU.4 - procedementos de preparación de xeados e semifrios • OU.5 - procedementos de preparación de xeados e semifrios • OU.6 - procedementos de preparación de xeados e semifrios • OU.7 - procedementos de preparación de xeados e semifrios • OU.8 - procedementos de preparación de xeados e semifrios • OU.9 - procedementos de preparación de xeados e semifrios • OU.10 - procedementos de preparación de xeados e semifrios • OU.11 - procedementos de preparación de xeados e semifrios • OU.12 - procedementos de preparación de xeados e semifrios • OU.13 - procedementos de preparación de xeados e semifrios • OU.14 - procedementos de preparación de xeados e semifrios • OU.15 - procedementos de preparación de xeados e semifrios • OU.16 - procedementos de preparación de xeados e semifrios • OU.17 - procedementos de preparación de xeados e semifrios • OU.18 - procedementos de preparación de xeados e semifrios • OU.19 - procedementos de preparación de xeados e semifrios 	

**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"> • OU.20 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.21 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.22 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.23 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.24 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.25 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.26 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.27 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.28 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.29 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.30 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.31 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.32 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.33 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.34 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.35 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.36 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios 	

**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"> • OU.37 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.38 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.39 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.40 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.41 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.42 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • PE.1 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • PE.2 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • TO.1 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios 	
Realizar as fases para a obter sobremesas - Fases no proceso	<ul style="list-style-type: none"> • Planificar as distintas fases de realización de sobremesas de cociña xeadas e semifrias relacionadas ca UD. Explicación dos puntos mais importantes, acompañada da documentación correspondiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coñecer as fases necesarias para obter sobremesas. Comprobación do material. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación e corrección das tarefas propostas na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller , aula informatica 	<ul style="list-style-type: none"> • LC.1 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.1 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.2 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.3 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.4 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.5 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.6 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.7 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios 	12,0

**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"> • OU.8 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.9 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.10 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.11 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.12 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.13 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.14 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.15 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.16 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.17 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.18 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.19 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.20 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.21 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.22 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.23 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.24 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios 	



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"> • OU.25 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.26 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.27 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.28 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.29 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.30 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.31 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.32 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.33 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.34 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.35 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.36 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.37 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.38 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.39 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.40 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.41 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios 	

**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"> • OU.42 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • PE.1 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • PE.2 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • TO.1 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios 	
Executar a conservacion e rexeneración de sobremesas de cociña xeadas e semifrias - Conservacion e rexeneracion	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar todo tipo de métodos de conservación e rexeneración relacionadas ca UD. Explicación dos puntos mais importantes, acompañada da documentación correspondiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Practicas todo tipo de sistemas de conservación e rexeneración relacionados ca UD. Comprobación do material. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividad 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación e corrección das tarefas propostas na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller , aula informatica 	<ul style="list-style-type: none"> • LC.1 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.1 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.2 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.3 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.4 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.5 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.6 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.7 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.8 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.9 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.10 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.11 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.12 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios 	12,0

**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"> • OU.13 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.14 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.15 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.16 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.17 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.18 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.19 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.20 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.21 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.22 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.23 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.24 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.25 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.26 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.27 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.28 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.29 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios 	

**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"> • OU.30 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.31 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.32 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.33 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.34 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.35 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.36 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.37 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.38 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.39 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.40 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.41 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • OU.42 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • PE.1 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • PE.2 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios • TO.1 - procedementos de preparacion de xeados e semifrios 	
TOTAL						60,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	SI
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	SI
RA3 - Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, para o que establece a secuencia das fases e aplica procedementos establecidos.	SI
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Decoración e presentación de sobremesas en restauración: normas e combinacións básicas.	1	Presentar sobremesas de restauración	7,0
2.1 Necesidades de acabado segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.	2	Coñecer as necesidades de terminación según a elaboración	7,0
3.1 Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.	3	Aplicar técnicas e combinacións	7,0
4.1 Realización de motivos decorativos.	4	Elaborar motivos decorativos varios	7,0
5.1 Teoría e valoración da cor en repostería: contraste e harmonía. Sabor, cor e sensacións.	5	Aplicar técnicas de armonía e contraste	7,0
6.1 Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.	6	Executar procedementos de decoración e acabados	7,0
7.1 Novas tendencias.	7	Coñecer novas tendencias	7,0
8.1 Decoración e presentación de produtos en expositores e para determinadas ofertas de restauración, como bufé e outras.	8	Executar presentacións en expositores	7,0
9.1 Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo e a natureza da elaboración.	9	Coñecer necesidades básicas de conservación	4,0

TOTAL
60
4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Caracterizáronse instalacións, equipamentos, máquinas, batería, ferramentas e utensilios relacionados coa produción de elaboracións de pastelería e repostería.	• OU.1 - procedementos de presentación	N	3
CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de pastelería e repostería.	• OU.2 - procedementos de presentación	N	3
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.	• OU.3 - procedementos de presentación	S	3
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.	• OU.4 - procedementos de presentación	N	3
CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, as ferramentas e os utensilios.	• OU.5 - procedementos de presentación	S	3
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.	• OU.6 - procedementos de presentación	N	3
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.	• OU.7 - procedementos de presentación	S	3
CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.	• OU.8 - procedementos de presentación	N	3
CA1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.	• OU.9 - procedementos de presentación	S	2
CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostería e similares.	• OU.10 - procedementos de presentación	S	2
CA1.11 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• OU.11 - procedementos de presentación	N	2
CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• OU.12 - procedementos de presentación	S	2
CA2.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.	• OU.13 - procedementos de presentación	S	2

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.2 Recoñecerónse as transformacións fisicoquímicas relacionadas coas técnicas básicas de pastelería e repostería.	• OU.14 - procedementos de presentación	N	2
CA2.3 Caracterizáronse as técnicas relacionadas cos utensilios e as ferramentas de pastelería e repostería.	• OU.15 - procedementos de presentación	S	2
CA2.4 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de elaboracións básicas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.	• OU.16 - procedementos de presentación	S	2
CA2.5 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.	• OU.17 - procedementos de presentación	S	2
CA2.6 Organizáronse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.	• OU.18 - procedementos de presentación	S	2
CA2.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.	• OU.19 - procedementos de presentación	N	2
CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.	• OU.20 - procedementos de presentación	S	2
CA2.9 Preparáronse e presentáronse, de acordo coa definición do produto e/ou as técnicas de elaboración, produtos feitos con base en masas como pans, bolos, tortas, pasteis, pastas e pastelería salgada.	• OU.21 - procedementos de presentación	S	2
CA2.10 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso ou rexeneración.	• OU.22 - procedementos de presentación	N	2
CA2.11 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.	• OU.23 - procedementos de presentación	S	2
CA2.12 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• OU.24 - procedementos de presentación	N	2
CA2.13 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• OU.25 - procedementos de presentación	S	2
CA3.1 Clasificáronse e caracterizáronse as sobremesas de cociña, xeadas e semifríos, e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación.	• OU.26 - procedementos de presentación	S	2
CA3.2 Identificáronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración de sobremesas de cociña, xeadas e semifríos, e estableceuse a súa secuencia.	• OU.27 - procedementos de presentación	S	2
CA3.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.	• OU.28 - procedementos de presentación	N	2
CA3.4 Realizáronse os procesos de elaboración respectando as formulacións e seguindo os procedementos establecidos.	• OU.29 - procedementos de presentación	S	2
CA3.5 Realizáronse os procedementos de elaboración de produtos para persoas con necesidades alimentarias específicas, evitando as contaminacións cruzadas.	• OU.30 - procedementos de presentación	S	2
CA3.6 Deducíronse as necesidades de rexeneración e/ou de conservación ata o momento do seu uso.	• OU.31 - procedementos de presentación	N	2

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.7 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.	• OU.32 - procedementos de presentación	N	2
CA3.8 Valoráronse os posibles prexuízos para a saúde de persoas con necesidades alimentarias específicas causados por unha inadecuada manipulación ou elaboración.	• OU.33 - procedementos de presentación	N	2
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• OU.34 - procedementos de presentación	N	2
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• OU.35 - procedementos de presentación	S	2
CA4.1 Descríbóronse os principais elementos de decoración para sobremesas e outros produtos de repostería, e as súas alternativas de uso.	• OU.36 - procedementos de presentación	S	2
CA4.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a súa decoración e presentación.	• OU.37 - procedementos de presentación	N	2
CA4.3 Identificáronse as necesidades de rexeneración dos produtos que o precisen.	• OU.38 - procedementos de presentación	S	2
CA4.4 Realizáronse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.	• OU.39 - procedementos de presentación	S	2
CA4.5 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos ou deseños preestablecidos.	• OU.40 - procedementos de presentación	S	2
CA4.6 Deseñáronse e realizáronse decoracións para repostería e produtos similares.	• OU.41 - procedementos de presentación	S	2
CA4.7 Realizáronse montaxes de expositores para produtos de repostería.	• OU.42 - procedementos de presentación	N	2
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles medidas de corrección.	• OU.43 - procedementos de presentación	S	2
CA4.9 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso.	• OU.44 - procedementos de presentación	N	2
CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• OU.45 - procedementos de presentación	N	2
CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• OU.46 - procedementos de presentación	S	2
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
Instalacións, equipamentos e maquinaria de uso específico en pastelería e repostería: aplicacións.
Batería, utensilios e ferramentas de uso específico en pastelería e repostería: aplicacións.
Procedementos de uso, limpeza e mantemento de equipamentos e utensilios.
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostería.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.
Vocabulario técnico asociado á pastelería e á repostería.
0Preparación dos produtos máis significativos da repostería galega, española e internacional.
Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelería e repostería. Riscos na execución e control de resultados.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.
Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelería e repostería: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.
Manexo de utensilios e ferramentas: preparación de latas e moldes, manexo do rolete e da espátula, e traballos con manga pasteira e con cartucho.
Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.
Elaboracións básicas: cremas, recheos doces e salgados, coberturas, preparacións con base en froitas, etc.
Uso de elaboracións básicas en produtos de repostería.
Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.
Repostería con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.
Sobremesas de cociña, xeadas e semifrías: clasificación e descrición das máis importantes.
Formulacións. Xustificación e realización de posibles variacións.
Adaptación da formulación para persoas con necesidades alimentarias específicas. Produtos substitutivos.

Contidos
<p>Organización e secuencia de fases para a obtención de sobremesas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos, resultados e controis</p> <p>Conservación e rexeneración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrías.</p> <p>Decoración e presentación de sobremesas en restauración: normas e combinacións básicas.</p> <p>Necesidades de acabamento segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.</p> <p>Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.</p> <p>Realización de motivos decorativos.</p> <p>Teoría e valoración da cor en repostería: contraste e harmonía. Sabor, cor e sensacións.</p> <p>Novas tendencias.</p> <p>Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.</p> <p>Decoración e presentación de produtos en expositores e para determinadas ofertas de restauración, como bufé e outras.</p> <p>Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo e a natureza da elaboración.</p>

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Presentar sobremesas de restauración - Normas e combinacións de sobremesas	<ul style="list-style-type: none"> Diseñar unha ficha técnica base. Explicación breve da actividade, acompañada da documentación correspondiente. Presentación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> Porcentualizar fichas técnicas. Comprobación do material. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación e corrección dos exercicios propostos na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de informática Aula taller 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - procedementos de presentación OU.2 - procedementos de presentación OU.3 - procedementos de presentación OU.4 - procedementos de presentación OU.5 - procedementos de presentación 	7,0

**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"> • OU.6 - procedementos de presentacion • OU.7 - procedementos de presentacion • OU.8 - procedementos de presentacion • OU.9 - procedementos de presentacion • OU.10 - procedementos de presentacion • OU.11 - procedementos de presentacion • OU.12 - procedementos de presentacion • OU.13 - procedementos de presentacion • OU.14 - procedementos de presentacion • OU.15 - procedementos de presentacion • OU.16 - procedementos de presentacion • OU.17 - procedementos de presentacion • OU.18 - procedementos de presentacion • OU.19 - procedementos de presentacion • OU.20 - procedementos de presentacion • OU.21 - procedementos de presentacion • OU.22 - procedementos de presentacion 	

**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"> • OU.23 - procedementos de presentacion • OU.24 - procedementos de presentacion • OU.25 - procedementos de presentacion • OU.26 - procedementos de presentacion • OU.27 - procedementos de presentacion • OU.28 - procedementos de presentacion • OU.29 - procedementos de presentacion • OU.30 - procedementos de presentacion • OU.31 - procedementos de presentacion • OU.32 - procedementos de presentacion • OU.33 - procedementos de presentacion • OU.34 - procedementos de presentacion • OU.35 - procedementos de presentacion • OU.36 - procedementos de presentacion • OU.37 - procedementos de presentacion • OU.38 - procedementos de presentacion • OU.39 - procedementos de presentacion 	

**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"> ● OU.40 - procedementos de presentación ● OU.41 - procedementos de presentación ● OU.42 - procedementos de presentación ● OU.43 - procedementos de presentación ● OU.44 - procedementos de presentación ● OU.45 - procedementos de presentación ● OU.46 - procedementos de presentación 	
Coñecer as necesidades de terminación según a elaboración - Elaboración, comercialización e servizo	<ul style="list-style-type: none"> ● Planificar as diferentes variantes de terminación de sobremesas e outros produtos. Explicación demostrativa da actividade, acompañada da documentación correspondente. Presentación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> ● Practicar distintas variantes de terminación de produtos. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentación e corrección dos exercicios propostos na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> ● Aula taller, aula informática 	<ul style="list-style-type: none"> ● OU.1 - procedementos de presentación ● OU.2 - procedementos de presentación ● OU.3 - procedementos de presentación ● OU.4 - procedementos de presentación ● OU.5 - procedementos de presentación ● OU.6 - procedementos de presentación ● OU.7 - procedementos de presentación ● OU.8 - procedementos de presentación ● OU.9 - procedementos de presentación ● OU.10 - procedementos de presentación 	7,0

**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"> • OU.11 - procedementos de presentacion • OU.12 - procedementos de presentacion • OU.13 - procedementos de presentacion • OU.14 - procedementos de presentacion • OU.15 - procedementos de presentacion • OU.16 - procedementos de presentacion • OU.17 - procedementos de presentacion • OU.18 - procedementos de presentacion • OU.19 - procedementos de presentacion • OU.20 - procedementos de presentacion • OU.21 - procedementos de presentacion • OU.22 - procedementos de presentacion • OU.23 - procedementos de presentacion • OU.24 - procedementos de presentacion • OU.25 - procedementos de presentacion • OU.26 - procedementos de presentacion • OU.27 - procedementos de presentacion 	

**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"> • OU.28 - procedementos de presentacion • OU.29 - procedementos de presentacion • OU.30 - procedementos de presentacion • OU.31 - procedementos de presentacion • OU.32 - procedementos de presentacion • OU.33 - procedementos de presentacion • OU.34 - procedementos de presentacion • OU.35 - procedementos de presentacion • OU.36 - procedementos de presentacion • OU.37 - procedementos de presentacion • OU.38 - procedementos de presentacion • OU.39 - procedementos de presentacion • OU.40 - procedementos de presentacion • OU.41 - procedementos de presentacion • OU.42 - procedementos de presentacion • OU.43 - procedementos de presentacion • OU.44 - procedementos de presentacion 	

**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"> • OU.45 - procedementos de presentación • OU.46 - procedementos de presentación 	
Aplicar técnicas e combinacións - Técnicas de acabado	<ul style="list-style-type: none"> • Planificar as diferentes técnicas e combinacións para sobremesas e outros produtos. Explicación demostrativa da actividade, acompañada da documentación correspondente. Presentación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Practicar as técnicas e combinacións de terminación de produtos. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación e corrección dos exercicios propostos na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller , aula informática 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - procedementos de presentación • OU.2 - procedementos de presentación • OU.3 - procedementos de presentación • OU.4 - procedementos de presentación • OU.5 - procedementos de presentación • OU.6 - procedementos de presentación • OU.7 - procedementos de presentación • OU.8 - procedementos de presentación • OU.9 - procedementos de presentación • OU.10 - procedementos de presentación • OU.11 - procedementos de presentación • OU.12 - procedementos de presentación • OU.13 - procedementos de presentación • OU.14 - procedementos de presentación • OU.15 - procedementos de presentación 	7,0

**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"> • OU.16 - procedementos de presentación • OU.17 - procedementos de presentación • OU.18 - procedementos de presentación • OU.19 - procedementos de presentación • OU.20 - procedementos de presentación • OU.21 - procedementos de presentación • OU.22 - procedementos de presentación • OU.23 - procedementos de presentación • OU.24 - procedementos de presentación • OU.25 - procedementos de presentación • OU.26 - procedementos de presentación • OU.27 - procedementos de presentación • OU.28 - procedementos de presentación • OU.29 - procedementos de presentación • OU.30 - procedementos de presentación • OU.31 - procedementos de presentación • OU.32 - procedementos de presentación 	

**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"> • OU.33 - procedementos de presentacion • OU.34 - procedementos de presentacion • OU.35 - procedementos de presentacion • OU.36 - procedementos de presentacion • OU.37 - procedementos de presentacion • OU.38 - procedementos de presentacion • OU.39 - procedementos de presentacion • OU.40 - procedementos de presentacion • OU.41 - procedementos de presentacion • OU.42 - procedementos de presentacion • OU.43 - procedementos de presentacion • OU.44 - procedementos de presentacion • OU.45 - procedementos de presentacion • OU.46 - procedementos de presentacion 	
Elaborar motivos decorativos varios - Técnicas de decoracion	<ul style="list-style-type: none"> • Exposición dos contidos, secuencia de UD e tipo de actividades. Explicación breve da actividade, demostración practica acompañada da documentación 	<ul style="list-style-type: none"> • Practicar motivos decorativos de terminación de produtos. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividad 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación e corrección dos exercicios propostos na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller, aula informatica 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - procedementos de presentacion • OU.2 - procedementos de presentacion • OU.3 - procedementos de presentacion 	7,0

**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	
	correspondiente. Presentación da actividade				<ul style="list-style-type: none"> ● OU.4 - procedementos de presentacion ● OU.5 - procedementos de presentacion ● OU.6 - procedementos de presentacion ● OU.7 - procedementos de presentacion ● OU.8 - procedementos de presentacion ● OU.9 - procedementos de presentacion ● OU.10 - procedementos de presentacion ● OU.11 - procedementos de presentacion ● OU.12 - procedementos de presentacion ● OU.13 - procedementos de presentacion ● OU.14 - procedementos de presentacion ● OU.15 - procedementos de presentacion ● OU.16 - procedementos de presentacion ● OU.17 - procedementos de presentacion ● OU.18 - procedementos de presentacion ● OU.19 - procedementos de presentacion ● OU.20 - procedementos de presentacion 	



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"> • OU.21 - procedementos de presentacion • OU.22 - procedementos de presentacion • OU.23 - procedementos de presentacion • OU.24 - procedementos de presentacion • OU.25 - procedementos de presentacion • OU.26 - procedementos de presentacion • OU.27 - procedementos de presentacion • OU.28 - procedementos de presentacion • OU.29 - procedementos de presentacion • OU.30 - procedementos de presentacion • OU.31 - procedementos de presentacion • OU.32 - procedementos de presentacion • OU.33 - procedementos de presentacion • OU.34 - procedementos de presentacion • OU.35 - procedementos de presentacion • OU.36 - procedementos de presentacion • OU.37 - procedementos de presentacion 	

**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"> • OU.38 - procedementos de presentacion • OU.39 - procedementos de presentacion • OU.40 - procedementos de presentacion • OU.41 - procedementos de presentacion • OU.42 - procedementos de presentacion • OU.43 - procedementos de presentacion • OU.44 - procedementos de presentacion • OU.45 - procedementos de presentacion • OU.46 - procedementos de presentacion 	
Aplicar tecnicas de armonia e contraste - Tecnicas de contraste e armonia	<ul style="list-style-type: none"> • Exposicion dos contidos, secuencia de UD e tipo de actividades. Explicación breve da actividade, demostración practica acompañada da documentación correspondiente. Presentación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Practicar as técnicas de armonia e contraste de terminación de produtos. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividad 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación e corrección dos exercicios propostos na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller , aula informatica 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - procedementos de presentacion • OU.2 - procedementos de presentacion • OU.3 - procedementos de presentacion • OU.4 - procedementos de presentacion • OU.5 - procedementos de presentacion • OU.6 - procedementos de presentacion • OU.7 - procedementos de presentacion • OU.8 - procedementos de presentacion 	7,0

**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"> • OU.9 - procedementos de presentacion • OU.10 - procedementos de presentacion • OU.11 - procedementos de presentacion • OU.12 - procedementos de presentacion • OU.13 - procedementos de presentacion • OU.14 - procedementos de presentacion • OU.15 - procedementos de presentacion • OU.16 - procedementos de presentacion • OU.17 - procedementos de presentacion • OU.18 - procedementos de presentacion • OU.19 - procedementos de presentacion • OU.20 - procedementos de presentacion • OU.21 - procedementos de presentacion • OU.22 - procedementos de presentacion • OU.23 - procedementos de presentacion • OU.24 - procedementos de presentacion • OU.25 - procedementos de presentacion 	

**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"> • OU.26 - procedementos de presentacion • OU.27 - procedementos de presentacion • OU.28 - procedementos de presentacion • OU.29 - procedementos de presentacion • OU.30 - procedementos de presentacion • OU.31 - procedementos de presentacion • OU.32 - procedementos de presentacion • OU.33 - procedementos de presentacion • OU.34 - procedementos de presentacion • OU.35 - procedementos de presentacion • OU.36 - procedementos de presentacion • OU.37 - procedementos de presentacion • OU.38 - procedementos de presentacion • OU.39 - procedementos de presentacion • OU.40 - procedementos de presentacion • OU.41 - procedementos de presentacion • OU.42 - procedementos de presentacion 	

**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"> • OU.43 - procedementos de presentacion • OU.44 - procedementos de presentacion • OU.45 - procedementos de presentacion • OU.46 - procedementos de presentacion 	
Executar procedementos de decoración e acabados - Decoracion e acabados	<ul style="list-style-type: none"> • Exposición dos contidos, secuencia de UD e tipo de actividades. Explicación breve da actividade, demostración practica acompañada da documentación correspondiente. Presentación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Practicar as decoracións e acabados de produtos. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividad 	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller, aula informatica 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - procedementos de presentacion • OU.2 - procedementos de presentacion • OU.3 - procedementos de presentacion • OU.4 - procedementos de presentacion • OU.5 - procedementos de presentacion • OU.6 - procedementos de presentacion • OU.7 - procedementos de presentacion • OU.8 - procedementos de presentacion • OU.9 - procedementos de presentacion • OU.10 - procedementos de presentacion • OU.11 - procedementos de presentacion • OU.12 - procedementos de presentacion • OU.13 - procedementos de presentacion 	7,0

**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"> • OU.14 - procedementos de presentacion • OU.15 - procedementos de presentacion • OU.16 - procedementos de presentacion • OU.17 - procedementos de presentacion • OU.18 - procedementos de presentacion • OU.19 - procedementos de presentacion • OU.20 - procedementos de presentacion • OU.21 - procedementos de presentacion • OU.22 - procedementos de presentacion • OU.23 - procedementos de presentacion • OU.24 - procedementos de presentacion • OU.25 - procedementos de presentacion • OU.26 - procedementos de presentacion • OU.27 - procedementos de presentacion • OU.28 - procedementos de presentacion • OU.29 - procedementos de presentacion • OU.30 - procedementos de presentacion 	

**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"> • OU.31 - procedementos de presentacion • OU.32 - procedementos de presentacion • OU.33 - procedementos de presentacion • OU.34 - procedementos de presentacion • OU.35 - procedementos de presentacion • OU.36 - procedementos de presentacion • OU.37 - procedementos de presentacion • OU.38 - procedementos de presentacion • OU.39 - procedementos de presentacion • OU.40 - procedementos de presentacion • OU.41 - procedementos de presentacion • OU.42 - procedementos de presentacion • OU.43 - procedementos de presentacion • OU.44 - procedementos de presentacion • OU.45 - procedementos de presentacion • OU.46 - procedementos de presentacion 	
Coñecer novas tendencias - Tendencias	<ul style="list-style-type: none"> • Exposición dos contidos, secuencia de UD e tipo de 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprender as novas tendencias na terminación 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación e corrección dos exercicios propostos na 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller , aula informatica 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - procedementos de presentacion 	7,0

**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	
	actividades. Explicación breve da actividade, demostración practica acompañada da documentación correspondiente. Presentación da actividade	de produtos. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividad	actividade		<ul style="list-style-type: none"> ● OU.2 - procedementos de presentacion ● OU.3 - procedementos de presentacion ● OU.4 - procedementos de presentacion ● OU.5 - procedementos de presentacion ● OU.6 - procedementos de presentacion ● OU.7 - procedementos de presentacion ● OU.8 - procedementos de presentacion ● OU.9 - procedementos de presentacion ● OU.10 - procedementos de presentacion ● OU.11 - procedementos de presentacion ● OU.12 - procedementos de presentacion ● OU.13 - procedementos de presentacion ● OU.14 - procedementos de presentacion ● OU.15 - procedementos de presentacion ● OU.16 - procedementos de presentacion ● OU.17 - procedementos de presentacion ● OU.18 - procedementos de presentacion 	

**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"> • OU.19 - procedementos de presentación • OU.20 - procedementos de presentación • OU.21 - procedementos de presentación • OU.22 - procedementos de presentación • OU.23 - procedementos de presentación • OU.24 - procedementos de presentación • OU.25 - procedementos de presentación • OU.26 - procedementos de presentación • OU.27 - procedementos de presentación • OU.28 - procedementos de presentación • OU.29 - procedementos de presentación • OU.30 - procedementos de presentación • OU.31 - procedementos de presentación • OU.32 - procedementos de presentación • OU.33 - procedementos de presentación • OU.34 - procedementos de presentación • OU.35 - procedementos de presentación 	

**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"> ● OU.36 - procedementos de presentacion ● OU.37 - procedementos de presentacion ● OU.38 - procedementos de presentacion ● OU.39 - procedementos de presentacion ● OU.40 - procedementos de presentacion ● OU.41 - procedementos de presentacion ● OU.42 - procedementos de presentacion ● OU.43 - procedementos de presentacion ● OU.44 - procedementos de presentacion ● OU.45 - procedementos de presentacion ● OU.46 - procedementos de presentacion 	
Executar presentacións en expositores - Decoración expositores	<ul style="list-style-type: none"> ● Exposición dos contidos, secuencia de UD e tipo de actividades. Explicación breve da actividade, demostración practica acompañada da documentación correspondiente. Presentación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> ● Practicar as técnicas de presentación en expositores de produtos de repostaria. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentación e corrección dos exercicios propostos na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> ● Aula taller, aula informatica 	<ul style="list-style-type: none"> ● OU.1 - procedementos de presentacion ● OU.2 - procedementos de presentacion ● OU.3 - procedementos de presentacion ● OU.4 - procedementos de presentacion ● OU.5 - procedementos de presentacion ● OU.6 - procedementos de presentacion 	7,0



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"> • OU.7 - procedementos de presentacion • OU.8 - procedementos de presentacion • OU.9 - procedementos de presentacion • OU.10 - procedementos de presentacion • OU.11 - procedementos de presentacion • OU.12 - procedementos de presentacion • OU.13 - procedementos de presentacion • OU.14 - procedementos de presentacion • OU.15 - procedementos de presentacion • OU.16 - procedementos de presentacion • OU.17 - procedementos de presentacion • OU.18 - procedementos de presentacion • OU.19 - procedementos de presentacion • OU.20 - procedementos de presentacion • OU.21 - procedementos de presentacion • OU.22 - procedementos de presentacion • OU.23 - procedementos de presentacion 	

**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"> • OU.24 - procedementos de presentacion • OU.25 - procedementos de presentacion • OU.26 - procedementos de presentacion • OU.27 - procedementos de presentacion • OU.28 - procedementos de presentacion • OU.29 - procedementos de presentacion • OU.30 - procedementos de presentacion • OU.31 - procedementos de presentacion • OU.32 - procedementos de presentacion • OU.33 - procedementos de presentacion • OU.34 - procedementos de presentacion • OU.35 - procedementos de presentacion • OU.36 - procedementos de presentacion • OU.37 - procedementos de presentacion • OU.38 - procedementos de presentacion • OU.39 - procedementos de presentacion • OU.40 - procedementos de presentacion 	

**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"> • OU.41 - procedementos de presentacion • OU.42 - procedementos de presentacion • OU.43 - procedementos de presentacion • OU.44 - procedementos de presentacion • OU.45 - procedementos de presentacion • OU.46 - procedementos de presentacion 	
Coñecer necesidades basicas de conservacion - Conservacion productos	<ul style="list-style-type: none"> • Exposición dos contidos, secuencia de UD e tipo de actividades. Explicación breve da actividade, demostración practica acompañada da documentación correspondiente. Presentación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprender as necesidades de conservación para produtos de panadería e repostería. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividad 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación e corrección dos exercicios propostos na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller , aula informatica 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - procedementos de presentacion • OU.2 - procedementos de presentacion • OU.3 - procedementos de presentacion • OU.4 - procedementos de presentacion • OU.5 - procedementos de presentacion • OU.6 - procedementos de presentacion • OU.7 - procedementos de presentacion • OU.8 - procedementos de presentacion • OU.9 - procedementos de presentacion • OU.10 - procedementos de presentacion • OU.11 - procedementos de presentacion 	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"> • OU.12 - procedementos de presentacion • OU.13 - procedementos de presentacion • OU.14 - procedementos de presentacion • OU.15 - procedementos de presentacion • OU.16 - procedementos de presentacion • OU.17 - procedementos de presentacion • OU.18 - procedementos de presentacion • OU.19 - procedementos de presentacion • OU.20 - procedementos de presentacion • OU.21 - procedementos de presentacion • OU.22 - procedementos de presentacion • OU.23 - procedementos de presentacion • OU.24 - procedementos de presentacion • OU.25 - procedementos de presentacion • OU.26 - procedementos de presentacion • OU.27 - procedementos de presentacion • OU.28 - procedementos de presentacion 	

**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"> • OU.29 - procedementos de presentación • OU.30 - procedementos de presentación • OU.31 - procedementos de presentación • OU.32 - procedementos de presentación • OU.33 - procedementos de presentación • OU.34 - procedementos de presentación • OU.35 - procedementos de presentación • OU.36 - procedementos de presentación • OU.37 - procedementos de presentación • OU.38 - procedementos de presentación • OU.39 - procedementos de presentación • OU.40 - procedementos de presentación • OU.41 - procedementos de presentación • OU.42 - procedementos de presentación • OU.43 - procedementos de presentación • OU.44 - procedementos de presentación • OU.45 - procedementos de presentación 	

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"> OU.46 - procedementos de presentación 	
TOTAL						60,0

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

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

Será preciso acadar un 5 de nota media para aprobar o módulo e un 4 para facer a media.

Ver a continuación de onde se obtén a nota na 1º e na 2ª Avaliación:

PROBA TEÓRICA (30%)

Realízase unha proba teórica por avaliación. Correspondente ás Unidades Didácticas desenvolvidas en cada avaliación. Cualifícase de 0 a 10. Será preciso acadar un 4 para facer a media e un 5 de nota final para aprobar o módulo, realizando a media de tódalas partes.

Procedementos da proba teórica:

Os exames teóricos terán unha duración máxima de 2 horas, van a ser de tipo test, preguntas curtas e tamén de cumprimentación dos procesos necesarios en relación a unha ficha técnica, según proceda e atendendo aos correspondentes contidos do módulo, indicados na presentación do módulo e confirmados na convocatoria da proba.

PROBA PRÁCTICA (70%)

Realización de elaboracións semellantes ás elaboradas no obrador, correspondentes a cada UD. Cualifícase de 0 a 10. Será preciso obter un 4 para facer a media e un 5 para aprobar o módulo, realizando a media de tódalas partes.

Realízase unha proba práctica por avaliación. Correspondente ás Unidades Didácticas desenvolvidas.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN:

Antes da 2ª AVALIACIÓN:

- PROBA DE RECUPERACIÓN: Realizarase unha recuperación orientada ós mínimos esixibles, e consistirá nunha proba teórica e outra práctica das Unidades Didácticas non superadas (teórica e/ou práctica). A calificación da proba excepcional de recuperación será de APTO (nota numérica de 5) ou NON APTO (correspondente nota numérica de <5).

Durante o 3º TRIMESTRE:

- Realizaráanse actividades de recuperación do módulo na 3ª avaliación, e serán especificadas no informe individualizado do alumn@.

Despois da 3ª Avaliación, no mes de XUÑO ; Para o alumnado suspenso

- Atendendo ao informe individualizado do alumn@, realizará a recuperación de tódalas UD/RA, ou tansó dalgúnha delas.

Desenvolvemento da proba:

- No mes se xuño realizarase unha proba final de módulo que consistirá na realización dunha proba teórica e unha proba práctica. Calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar un 4 para facer a media e un 5 para aprobar o módulo. A metodoloxía das probas será a mesma que a indicada para as avaliacións.

PROBA TEÓRICA (30%) : Entran as unidades especificadas no informe individual do alumn@. No caso de recuperar todo o módulo; dividiránse en 2 partes, coincidindo coas UD impartidas por avaliación. Duración de 2 horas apróx. Cada parte calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar un mínimo de 4 en cada unha das partes.

PROBA PRÁCTICA (70%) : Entran as unidades especificadas no informe individual do alumn@. No caso de entrar todas, dividiránse en 2 partes coincidindo coas UD impartidas por avaliación. Duración de 4 horas apróx. Cada parte calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar un mínimo de 4 en cada unha das partes.

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

No mes se xuño realizarase unha proba final de módulo que consistirá na realización dunha proba teórica e unha proba práctica. Calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar un 4 para facer a media e un 5 para aprobar o módulo. A metodoloxía das probas será a mesma que a indicada para as avaliacións.

PROBA TEÓRICA (30%) : Duración de 2 horas apróx. Entran tódalas unidades do módulo. Dividiránse en 2 partes coincidindo coas UD impartidas por avaliación. Cada parte calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar un mínimo de 4 en cada unha das partes.

PROBA PRÁCTICA (70%) : Duración de 4 horas apróx. Entran tódalas Unidades do módulo (parte práctica). Dividiránse en 2 partes coincidindo coas UD impartidas por avaliación. Cada parte calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar un mínimo de 4 en cada unha das partes.

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

Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización
- O logro dos obxectivos programados
- Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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

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

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

Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.

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

A avaliación inicial permitira coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, a actitude coa que se enfronta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse:

Cuestionario de motivación inicial. Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo,

información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo. Tendo en conta que se trata do segundo ano do ciclo, inclúense cuestións como actividades profesionais realizadas no sector e outras que se consideren relevantes.



Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo e nos contidos do módulo de elaboracións básicas, impartido no primeiro ano, xa que está estreitamente relacionado co presente.

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

Realización de mapas conceptuais, elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, traballos de búsqueda de información, de xeito individualizado.
Repetición de prácticas.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.

Prevención de riscos e seguridade e hixiene no traballo, son conceptos que veñen recollidos nos propios criterios de avaliación do módulo. Por tanto non só están incluídos como aspectos transversais senón que son avaliados.

Educación medioambiental. As materias primas que utilizamos, as transformacións que realizamos (fumes, gases), e refugallo que xeramos (desperdicios, aceites queimados...), inciden directamente na calidade do medio ambiente. O uso de enerxías renovables, o reciclaxe e a sustentabilidade estarán presentes intrínxicamente pero tamén en forma de actividades específicas.

Educación para a saúde. A alimentación é chave na saúde das persoas polo que é importante seguir uns criterios responsables no desenvolvemento do traballo. Terá en conta os requirimentos de determinados grupos de poboación así como os novos hábitos alimentarios.

Orientar as actividades de ensino aprendizaxe dende unha perspectiva integral e de xénero, que contribúa a previr todo tipo de situacións de violencia, e en particular a de xénero

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

Orientar as actividades de ensino aprendizaxe dende unha perspectiva integral e de xénero, que contribúa a previr todo tipo de situacións de violencia, e en particular a de xénero.

Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

Intentar facer un ideario de Centro educativo, onde os valores sexan una das máximas.

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

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias

Dentro das actividades complementarias encadranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro:

Semanas ou xornadas gastronómicas.

Presentación de produtos.

Presentación de equipos.

Conferencias e charlas especializadas.

Cursos monográficos

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.

Actividades extraescolares.

Visita a un restaurante ou hotel con cociña de sobremesas para coñecer a súa organización e funcionamento.

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

10. Outros apartados

10.1) MEDIDAS COVID

"Tendo en conta a situación actual de crise sanitaria polo Covid-19, remítome ao "Plan de Continxencia" do noso centro educativo, coas actuacións previas diante da aparición dun gromo que supoña o cese da actividade presencial nunha aula/etapa educativa/centro, as actuacións para o periodo de actividade lectiva non presencial e, as medidas para o reinicio da actividade lectiva presencial.

O ensino non presencial impartirase a través da aula virtual do grupo e mediante a plataforma de vídeo conferencias Webex. Realizarase o seguimento do alumnado impartindo os coñecementos da materia de xeito virtual a través dos contidos dispoñibles achegados e poñendo tarefas de reforzo deses contidos".

10.2) Impartición dos contidos e actividades dos módulos que o alumnado non recibiu no curso 2019/2020

A distribución e impartición dos contidos e actividades dos distintos módulos de primeiro curso que o alumnado non recibiu no curso 2019-20 relacionados cos RA e CA imprescindibles e non impartidos acordarase en reunión do equipo docente e distribuídas nos distintos módulos de segundo curso.

-Para o RA3 - Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria



-Para o RA4 - Almacena materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación

Para o RA5 - Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros

Estes contidos e actividades descritos neste apartado no serán avaliados segundo se fai referencia nas directrices de funcionamento deste curso académico.