ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CD2HOT000100	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0026	Procesos básicos de pastelaría e repostaría	2024/2025	6	210	210

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	AVELINA MARÍA AMADO FERNÁNDEZ,PATRICIA RODRÍGUEZ MATANZA (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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

As actividades desta oferta formativa profesional, adàptanse a un ensino de réxime adultos-modular a distancia,sobre plataforma dixital de ensino-aprendizaxe.
A competencia xeral deste título consiste en elaborar e presentar productos de panadería,repostería e confitería,conducindo as operacións de producción,composición e decoración,en (simulacións)de obradoiros e establecementos de restauración,coa aplicación da lexislación de hixiene e seguridade alimentaria,de protección ambiental e de prevención de riscos laborais.

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

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)	Resultados de aprendizaxe			
					2600			
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4
1	Maquinaria, batería, utillaxe e ferramenta de pastelería e repostería.	Nesta UD identificarse e manexarase a Maquinaria, batería, utillaxe e ferramentas de pastelaría e repostaría.	20	10	X			
2	Recoñecemento das materias primas para pastelería/repostería.	Nesta UD recoñeceranse as materias primas para pastelaría/repostaría.	5	5		X	X	
3	Cremas bases e recheos. Xaropes.	Nesta UD elaboraranse todo tipo de cremas, recheos e xaropes utilizados en infinidade de elaboracións.	50	20			X	
4	Masas e pastas de múltiples aplicacións para pastelería/repostería	Nesta UD elaboraranse as masas e pastas de múltiples aplicacións para pastelería/repostería	95	40		X		
5	Glaseados e coberturas de chocolate.	Nesta UD Elaboraranse glaseados e coberturas de chocolate.	20	10			X	
6	Decoración de productos de pastelería e repostería.	Nesta UD decoraranse productos de pastelería e repostería.	20	15				X
		Total: 210						

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Maquinaria, batería, utillaxe e ferramenta de pastelería e repostería.	20

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

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

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Interpretar a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar. 1.2 Identificar o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos 1.3 Describir as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras 1.4 Seleccionar útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas	1	Identificación da maquinaria, batería, útiles e ferramentas de pastelería y repostería.	5,0
2.1 Realizar as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos. 2.2 Regular e/ou programar os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso. 2.3 Verificar a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas	2	Utilización da maquinaria, batería, útiles e ferramentas	7,0
3.1 Realizar as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallos dos produtos de elaboración e de limpeza 3.2 Executar as operacións de mantemento de primeiro nivel 3.3 Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	3	Limpeza e mantemento da maquinaria, batería, útiles e ferramentas de pastelería y repostería.	5,0
4.1 Avaliar a UD	4	Avaliación global da UD	3,0
		TOTAL	**20**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	S	10
CA1.2 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.	• PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	S	10
CA1.3 Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallos dos produtos de elaboración e de limpeza.	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	15
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.	• TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	15
CA1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.	• TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	5
CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.	• TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	2
CA1.7 Describíronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.	• PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	N	2
CA1.8 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.	• TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	2
CA1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.	• PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	N	15
CA1.10 Preparáronse os fornos, os cocedoiros, as frixideiras, os baños maría e calquera outro equipamento necesario para a elaboración, e seleccionáronse as condicións de tempo e temperatura axeitadas.	• TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	2
CA1.11 Planificouse a carga do forno, do cocedoiro, da frixideira, do baño maría e doutros equipamentos, coas cantidades e coa frecuencia axeitadas para mellorar o proceso.	• TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	5
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	15
CA1.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	• TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	2
		TOTAL	**100**

4.1.e) Contidos

Contidos
Maquinaria básica e auxiliar. Descrición, características, clasificación e localización. Procedementos para o seu uso e aplicacións. Principais anomalías e medidas correctoras. Mantemento de primeiro nivel.

Contidos
Batería, moldes e ferramentas: Descrición e características Aplicacións e procedementos de uso e mantemento.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Identificación da maquinaria, batería, útiles e ferramentas de pastelería y repostería. - IIdentificaranse todas as máquinas, ferramentas e útiles necesarios para a producción de productos de panadaría e bolaría e coñeceranse as funcións de cada un deles	• Titorizar os alumnos/as na plataforma, apertura de contidos e tareas, dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre o material	• Traballar os contidos e as tareas propostas na plataforma con respecto a maquinaria, batería, útiles e ferramentas	• Materiais na plataforma do módulo de PBPR	• Plataforma de FP a distancia, aula obradoiro de pastelaría	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	5,0
Utilización da maquinaria, batería, útiles e ferramentas - Aprenderase a utilización da maquinaria, batería, útiles e ferramentas.	• Demostración por parte do profesor na aula obradoiro sobre a utilización da maquinaria, batería, útiles e ferramentas.	• Realizar as tarefas de posta en marcha, parada, programación, montaxe e desmontaxe dos equipos (amasadoras, fermentadoras, laminadoras, frixideiras, abatidores de temperatura, fornos...) Recoñecer os dispositivos de seguridade. Identificar e recoñecer a batería, útiles e ferramentas.	• Materiais na plataforma do módulo de PBPR , fotos e videos sobre a utilización da maquinaria.	• Plataforma de FP a distancia, aula obradoiro de pastelaría	• TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de	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	
					operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	
Limpeza e mantemento da maquinaria, batería, útiles e ferramentas de pastelería y repostería. - Realizaranse as operacións de limpeza e mantemento tendo en conta a normativa hixiénico sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• Explicación por parte do profesor de como realizar a limpeza e mantemento da maquinaria, batería, útiles e ferramentas. Esta tarefa realizarase durante todo o curso académico o finalizar o traballo no obrador.	• Realizar a limpeza e mantemento da maquinaria, batería, útiles e ferramentas unha vez finalizado o traballo.	• Materiais na plataforma do módulo de PBPR	• Plataforma de FP a distancia, aula obradoiro de pastelaría	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	5,0
Avaliación global da UD - Avaliarase a UD	• Coa debida antelación publicar na plataforma un escolla para determinar os horarios das probas para cada alumno/a. • Realizar as probas de avaliación (Proba escrita e taboas de observación) para avaliar os criterios asociados as actividades desta unidade didáctica. • Correxir as probas dos alumnos/as e rechear as fichas de excel para o cálculo das notas • Publicar as notas na plataforma e indicar mediante o foro de novas o día e a aula para posibles aclaracións.	• Seleccionar o horario na plataforma e acudir co material indicado nas probas • Realizar as probas propostas polo profesor e recoller o material utilizado para o próximo turno.	• A nota de avaliación	• Aula 4 andar -2, aula obrador, fichas de cálculo excel.	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este	3,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					criterio. • TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	
					TOTAL	20,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Recoñecemento das materias primas para pastelería/repostería.	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.	NO

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.	NO

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Realizar o aprovisionamento de materias primas a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso. 1.2 Interpretar a fórmula e a función de cada ingrediente 1.3 Axustar para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar 1.4 Identificar a función de cada ingrediente	1	As materias primas	3,0
2.1 Avaliar a UD	2	Avaliación global da UD	2,0
		TOTAL	**5**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.4 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	40
CA2.5 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	N	10
CA2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.	• PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	S	15
CA3.4 Identificouse a función de cada ingrediente.	• PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	N	5
CA3.6 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.	• TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	30

TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

Contidos
Función das materias primas.

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**	
As materias primas - Identificaranse as materias primas e a función de cada ingrediente no proceso de elaboración. Realizarase o aprovisionamento de materias primas a partir da ficha técnica	• Titorizar os alumnos/as na plataforma, apertura de contidos e tareas, dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre o material • Ensinar e recoñecer nas titorias presenciais as principais materis primas para a elaboración de produtos de repostaría. Produtos perecederos, non perecededos, almacenaxe.	• Traballar os contidos e as tareas propostas na plataforma con respecto as materis primas • Recoñecer e clasificar nas titoriaspresenciais as principais materis primas para a elaboración de produtos de repostaría. Diferenciar os produtos perecederos e non perecederos e coñecer o almacenaxe correcto de cada un deles.	• Materiais da plataforma FP a distancia da UD, apuntes individuais dos alumnos.	• Plataforma de ensino FP a distancia, aula obradoiro de repostaría.	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	3,0
Avaliación global da UD - Avaliarase a UD	• Coa debida antelación publicar na plataforma un escolla para determinar os horarios das probas para cada alumno/a.	• Seleccionar o horario na plataforma e acudir co material indicado nas probas • Realizar as probas propostas polo profesor e	• A nota de avaliación	• Aula 4 andar -2, aula obrador, fichas de cálculo excel.	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou	2,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	• Realizar as probas de avaliación (Proba escrita e taboas de observación) para avaliar os criterios asociados as actividades desta unidade didáctica. • Correxir as probas dos alumnos/as e rechear as fichas de excel para o cálculo das notas • Publicar as notas na plataforma e indicar mediante o foro de novas o día e a aula para posibles aclaracións.	recoller o material utilizado para o próximo turno.			identificación. • PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	
					TOTAL	5,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Cremas bases e recheos. Xaropes.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.	NO

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Axustar a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar. 1.2 Clasificar e caracterizar as cremas, recheos e xarabes en función das súas especificidades e das súas aplicacións.	1	Cremas base, recheos e xarabes.	10,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.3 Caracterizar os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas base, recheos e xarabes. 1.4 Interpretar a formulación de cada produto.			
2.1 Realizar o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso. 2.2 Utilizar en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc. 2.3 Seguir a secuencia de incorporación dos ingredientes 2.4 Controlar a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración. 2.5 Contrastar as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración. 2.6 Participar na mellora da calidade durante todo o proceso.	2	Elaboración de cremas base, recheos e xarabes.	30,0
3.1 Deducir as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración. 3.2 Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	3	Conservación, rexeneración e normativa hixiénico-sanitaria	7,0
4.1 Avaliar a UD	4	Avaliación da UD	3,0
		TOTAL	**50**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	S	12
CA3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.	• PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	S	12
CA3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.	• PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	N	6

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.	• PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	S	12
CA3.6 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	10
CA3.7 Utilizáronse en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc.	• TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	15
CA3.8 Seguiuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.	• TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	2
CA3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.	• TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	2
CA3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.	• TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	2
CA3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	• TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	10
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	15
CA3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	• TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	2
		TOTAL	**100**

4.3.e) Contidos

Contidos
Elaboración e conservación de cremas con ovo, cremas batidas e cremas lixeiras. Ingredientes e formulación. Cremas de manteiga, inglesa e pasteleira; xema pasteleira. Cremas de améndoas, de requeixo e similares. Cremas muselina, de trufa (ganaché), Chan
Elaboración de cremas, mollos e farsas para recheos salgados. Ingredientes e formulación. Mollo bechamel e outros Cremas de manteiga con elementos salgados. Crema soufflé para recheo de quiches. Farsas de recheo, como a da empanada. Panada e outras. Sec

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	
Cremas base, recheos e xarabes. - Clasificaranse e caracterizaranse as cremas, recheos e xarabes e interpretarase a formulación de cada produto.	• Titorizar os alumnos/as na plataforma, apertura de contidos e tareas, dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre o material	• Traballar os contidos e as tareas propostas na plataforma con respecto as cremas base, recheos e xarabes	• Materiais da plataforma FP a distancia da UD 2, material aportado polo profesor.	• Plataforma de ensino fp a distancia.	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	10,0
Elaboración de cremas base, recheos e xarabes. - Elaboraranse diferentes tipos de cremas base, recheos e xarabes, empregando as técnicas e a secuencia de elaboración apropiadas a cada produto e contrastando as características finais.	• Titorizar os alumnos/as na plataforma, apertura de contidos e tareas, dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre o material • Antes de cada titoría presencial publicar no apartado de recursos xerais do módulo na plataforma a documentación e as formulacións mediante fichas técnicas de elaboración. Estas fichas técnicas elaboraranse nas titorias presenciais. • Nas titorías presenciais elaboración demostrativa por parte do profesor das principais cremas base, recheos e xarabes: - Crema pasteleira, chibouste, inglesa, manteiga, limón, laranxa, chocolate, café - Xema fina, xema	• Traballar os contidos e as tareas propostas da UD 3 na plataforma. • Imprimir as fichas técnicas de elaboración e arquivalos na carpeta do módulo con fichas plásticas. • Acudir as titorias presenciais coa carpeta do módulo e traballar as elaboracións propostas de forma autónoma guiados polo profesor.	• Carpeta de fichas técnicas do módulo de PBPR	• Plataforma de ensino FP a distancia, aula obradoiro de repostaría.	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	30,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	pasteleira, trufa fresca, trufa cocida, chantilly - Merengues: Francés, Suizo, Italiano, merengues de sabores con clara en pó. - Recheos de frioitas con pectina - Xarabes: base, limón, café...					
Conservación, rexeneración e normativa hixiénico-sanitaria - Realizaranse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e a conservación ou rexeneración ata a súa utilización.	• Titorizar os alumnos/as na plataforma, apertura de contidos e tareas, dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre o material	• Ensinar os alumnos/as nas titorías presenciais a conservación e rexeneración das cremas, recheos e xarabes. Concienciar os alumnos da importancia de cumplir a normativa hixiénico-sanitaria en todos os procesos de elaboración. • Traballar os contidos e as tareas propostas da UD 3 na plataforma. • Reliazar nas titorías presenciais a conservación ou rexeneración se fora o caso dos produtos elaborados. Traballar cumplindo a normativa hixienico-sanitaria en todos os procesos de elaboración	• Materiais da plataforma FP a distancia da UD 3, material aportado polo profesor.	• Plataforma de ensino FP a distancia, aula obradoiro de repostaría.	• TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	7,0
Avaliación da UD - Avaliarase a UD	• Coa debida antelación publicar na plataforma un escolla para determinar os horarios das probas para cada alumno/a. • Realizar as probas de avaliación (Proba escrita e taboas de observación) para avaliar os criterios asociados as actividades desta unidade didáctica.	• Seleccionar o horario na plataforma e acudir co material indicado nas probas • Realizar as probas propostas polo profesor e recoller o material utilizado para o próximo turno.	• A nota de avaliación	• Aula 4 andar -2, aula obrador, fichas de cálculo excel.	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	3,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	• Correxir as probas dos alumnos/as e rechear as fichas de excel para o cálculo das notas • Publicar as notas na plataforma e indicar mediante o foro de novas o día e a aula para posibles aclaracións.				• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	
					TOTAL	50,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Masas e pastas de múltiples aplicacións para pastelería/repostería	95

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.	NO

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Axustar para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar 1.2 Recoñecer as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.). 1.3 Identificar os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas 1.4 Describir a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e pastas básicas de pastelaría e repostaría, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.	1	Masas e pastas básicas	10,0
2.3 Controlar a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas, e aplicáronse, en caso de desviacións, as medidas correctoras necesarias. 2.4 Comprobar as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez). 2.5 Comprobar as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez). 2.6 Aplicar os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración. 2.7 Obter pezas coa forma, o peso e o volume axeitados. 2.8 Executar as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.). 2.9 Controlar a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias. 2.10 Arrefriar os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento. 2.11 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso. 2.1 Realizar o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificar o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.	2	Elaboración de masas e pastas básicas	70,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
2.2 Aplicar en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias			
3.1 Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación). 3.2 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino. 3.3 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas. 3.4 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	3	Conservación, rexeneración e normativa hixiénico-sanitaria	10,0
4.1 Avaliar a UD	4	Avaliación da UD	5,0
		TOTAL	**95**

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 (%)
CA2.1 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	S	15
CA2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.	• PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	S	8
CA2.3 Describiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e pastas básicas de pastelaría e repostaría, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.	• PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	S	8
CA2.4 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	2
CA2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.	• PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	N	2
CA2.7 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.	• TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	12
CA2.8 Controlouse a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas, e aplicáronse, en caso de desviacións, as medidas correctoras necesarias.	• TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	2
CA2.9 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).	• TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	2

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.10 Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración.	• TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	8
CA2.11 Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.	• TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	6
CA2.12 Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).	• TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	2
CA2.13 Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias.	• TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	6
CA2.14 Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento.	• TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	2
CA2.15 Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).	• PE.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	2
CA2.16 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino.	• TO.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	2
CA2.17 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.	• PE.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	3
CA2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.11 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	15
CA2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	• TO.12 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	3
		TOTAL	**100**

4.4.e) Contidos

Contidos
Organización e secuenciación de fases para a obtención de masas e pastas.
0Conservación por frío e rexeneración de produtos de pastelaría.
Operacións básicas: Bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc. Preparación de latas e moldes. Manexo do rolete, a espátula e a manga pasteleira. Aplicación doutras técnicas básicas.
Masas folladas. Características. Fundamentos do proceso de follaxe. Tipos e fórmulas básicas de follaxe: básica, de manteiga, invertida e rápida. Principais elaboracións de masas folladas: milfollas, palmeiras, vol au vents, canas, cornetes, ferraduras,
Masas batidas ou esponxadas. Características e procesos de elaboración. Principais elaboracións con masas batidas: biscoitos de molde, de prancha e compactos (plum cake, catro cuartos, mármore e bica galega), madalenas, sobados, manteigadas, soletas, mer
Masas escaldadas. Características e proceso de elaboración. Principais elaboracións: masa de petisú, chulas e churros.

Contidos
Masas quebradas. Características, técnicas e procesos de elaboración. Tipos de masas quebradas: de fondos, azucrada, sablé e lintzer. Principais elaboracións con masas quebradas: tortas doces (de Santiago, de mazá, etc.) e salgadas (quiche Lorraine, etc.)
Pastas secas: tipos e características. Pastas de corte: florentinas, nevados, polvoróns, amendoados, etc. Pastas de crema: linguas de gato, tulipas, tellas, cigarros, cucuruchos, etc. Pastas de manga rizadas e lisas.
Outras masas: de pizza, de pans especiais, de empanada galega, etc.

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	
Masas e pastas básicas - Recoñeceranse as características xerais das masas e das pastas básicas, identificando os productos obtidos máis significativos e describindo o proceso de elaboración.	• Titorizar os alumnos/as na plataforma, apertura de contidos e tareas, dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre o material	• Traballar os contidos e as tareas propostas da UD 4 na plataforma con respecto as masas e pastas de múltiples aplicacións.	• Materiais da plataforma FP a distancia da UD 4, material aportado polo profesor.	• Plataforma de ensino FP a distancia.	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	10,0
Elaboración de masas e pastas básicas - Elaboraranse diferentes tipos de masas e pastas básicas, empregando as técnicas e a secuencia de elaboración apropiadas a cada produto e contrastando as características finais.	• Titorizar os alumnos/as na plataforma, apertura de contidos e tareas, dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre o material. • Antes de cada titoría presencial publicar no apartado de recursos xerais do módulo na plataforma a documentación e as formulacións mediante fichas técnicas de elaboración. • Nas titorías presenciais elaboración demostrativa por parte do profesor das principais masas e pastas de	• Traballar os contidos e as tareas propostas da UD 4 na plataforma. • Imprimir as fichas técnicas de elaboración e arquivalos na carpeta do módulo con fichas plásticas. • Acudir as titorias presenciais coa carpeta do módulo e traballar as elaboracións propostas de forma autónoma guiados polo profesor.	• Materiais da plataforma FP a distancia da UD 4, material aportado polo profesor.	• Plataforma de ensino FP a distancia, aula obradoiro de repostaría.	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	70,0

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	
	múltiples aplicacións: - Esponjosas lixeiras - Esponjosas pesadas - Arenosas - Follados - Escaldadas - Salgadas - Pastas secas - Petit fours				• TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.12 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	
Conservación, rexeneración e normativa hixiénico-sanitaria - Realizaranse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e a conservación ou rexeneración ata a súa utilización.	• Titorizar os alumnos/as na plataforma, apertura de contidos e tareas, dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre o material • Ensinar os alumnos/as nas titorías presenciais a conservación e rexeneración das masas e pastas de múltiples aplicacións. Concienciar os alumnos da importancia de cumplir a normativa hixiénico-sanitaria en todos os procesos de elaboración.	• Traballar os contidos e as tareas propostas da UD 4 na plataforma. • Reliazar nas titorías presenciais a conservación ou rexeneración se fora o caso dos produtos elaborados. Traballar cumplindo a normativa hixienico-sanitaria en todos os procesos de elaboración	• Materiais da plataforma FP a distancia da UD 4, material aportado polo profesor.	• Plataforma de ensino FP a distancia, aula obradoiro de repostaría..	• PE.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • PE.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.11 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	10,0
Avaliación da UD - Aaliarase a UD	• Coa debida antelación publicar na plataforma un	• Seleccionar o horario na plataforma e acudir co	• A nota de avaliación	• Aula 4 andar -2, aula obrador, fichas de cálculo excel.	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou	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	
	escolla para determinar os horarios das probas para cada alumno/a • Realizar as probas de avaliación (Proba escrita e taboas de observación) para avaliar os criterios asociados as actividades desta unidade didáctica. • Correxir as probas dos alumnos/as e rechear as fichas de excel para o cálculo das notas • Publicar as notas na plataforma e indicar mediante o foro de novas o día e a aula para posibles aclaracións.	material indicado nas probas • Seleccionar o horario na plataforma e acudir co material indicado nas probas			identificación. • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • PE.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de	

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.11 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.12 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	
					TOTAL	95,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Glaseados e coberturas de chocolate.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.	NO

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Clasificar e caracterizar os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións. 1.2 Caracterizar os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc. 1.3 Interpretar a formulación de cada produto. 1.4 Axustar a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.	1	Glaseados e coberturas de chocolate.	2,0
2.1 Realizar o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificar o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso. 2.2 Utilizar en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc 2.3 Seguir a secuencia de incorporación dos ingredientes. 2.4 Controlar a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración. 2.5 Contrastar as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración 2.6 Participar na mellora da calidade durante todo o proceso.	2	Elaboración de glaseados e coberturas de chocolate.	14,0
3.1 Deducir as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración 3.2 Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental	3	Conservación, rexeneración e normativa hixiénico-sanitaria	2,0
4.1 Avaliar a UD	4	Avaliación global da UD	2,0
		TOTAL	**20**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	N	10
CA3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.	• PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	N	10
CA3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.	• PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	N	5
CA3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.	• PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	N	5
CA3.6 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	10
CA3.7 Utilizáronse en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc.	• TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	20
CA3.8 Seguiuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.	• TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	10
CA3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.	• TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	10
CA3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.	• TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	5
CA3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	• TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	5
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	5
CA3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	• TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	5
		TOTAL	**100**

4.5.e) Contidos

Contidos
Elaboración de cubertas e de preparados á base de froitas. Ingredientes e formulación. Glaseado, fondant, brillo de froitas, pasta de améndoas, baño, etc. Marmeladas, confeituras, xeleas e coulis. Secuencia de operacións. Consistencia e características.
Preparación e conservación de coberturas de chocolate. Chocolate e coberturas: definición e tipos. Utilización de coberturas: fundido, temperado ou atemperado. Aplicación.

Contidos
Elaboración e conservación de xaropes. Aplicacións.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Glaseados e coberturas de chocolate. - Clasificaranse e caracterizaranse os tipos de glaseados e coberturas, interpretando os procesos de elaboración e a formulación.	• Titorizar os alumnos/as na plataforma, apertura de contidos e tareas, dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre o material	• Traballar os contidos e as tareas propostas da UD 5 na plataforma.	• Materiais da plataforma FP a distancia da UD 5, material aportado polo profesor.	• Plataforma de ensino FP a distancia, aula obradoiro de repostaría..	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	2,0
Elaboración de glaseados e coberturas de chocolate. - Elabororaranse diferentes tipos de glaseados e coberturas, empregando as técnicas e a secuencia de elaboración apropiadas a cada produto e contrastando as características finais.	• Titorizar os alumnos/as na plataforma, apertura de contidos e tareas, dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre o material • Antes de cada titoría presencial publicar no apartado de recursos xerais do módulo na plataforma a documentación e as formulacións mediante fichas técnicas de elaboración. • Nas titorías presenciais elaboración demostrativa por parte do profesor dos principais glaseados e coberturas de chocolate.	• Traballar os contidos e as tareas propostas da UD 5 na plataforma. • Imprimir as fichas técnicas de elaboración e arquivalos na carpeta do módulo con fichas plásticas. • Acudir as titorias presenciais coa carpeta do módulo e traballar as elaboracións propostas de forma autónoma guiados polo profesor.	• Carpeta de fichas técnicas do módulo de PBPR	• Plataforma de ensino FP a distancia, aula obradoiro de repostaría..	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de	14,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	
Conservación, rexeneración e normativa hixiénico-sanitaria - Realizaranse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e a conservación ou rexeneración ata a súa utilización.	• Titorizar os alumnos/as na plataforma, apertura de contidos e tareas, dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre o material • Ensinar os alumnos/as nas titorías presenciais a conservación e rexeneración dos glaseados e coberturas de chocolate. Concienciar os alumnos da importancia de cumplir a normativa hixiénico-sanitaria en todos os procesos de elaboración.	• Traballar os contidos e as tareas propostas da UD 5 na plataforma. • Reliazar nas titorías presenciais a conservación ou rexeneración se fora o caso dos produtos elaborados. Traballar cumplindo a normativa hixienico-sanitaria en todos os procesos de elaboración	• Materiais da plataforma FP a distancia da UD 5, material aportado polo profesor.	• Plataforma de ensino FP a distancia, aula obradoiro de panadaría - bolaría.	• TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	2,0
Avaliación global da UD - Avaliarase a UD	• Coa debida antelación publicar na plataforma un escolla para determinar os horarios das probas para cada alumno/a. • Realizar as probas de avaliación (Proba escrita e taboas de observación) para avaliar os criterios asociados as actividades desta unidade didáctica. • Correxir as probas dos alumnos/as e rechear as fichas de excel para o cálculo das notas. • Publicar as notas na plataforma e indicar mediante o foro de novas o día e a aula para posibles	• Seleccionar o horario na plataforma e acudir co material indicado nas probas. • Realizar as probas propostas polo profesor e recoller o material utilizado para o próximo turno.	• A nota de avaliación	• Aula 4 andar -2, aula obrador, fichas de cálculo excel.	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de	2,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	aclaracións.				operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	
					TOTAL	20,0

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Decoración de productos de pastelería e repostería.	20

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

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

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Describir os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, e as súas alternativas de uso. 1.2 Interpretar a ficha técnica de fabricación para o acabamento do produto.	1	A decoración	2,0
2.1 Verificar a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelaría ou repostaría. 2.2 Elixir o deseño básico ou persoal. 2.3 Realizar as técnicas de terminación ou acabamento en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos. 2.4 Dispoñer os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos. 2.5 Valorar os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección. 2.6 Participar na mellora da calidade durante todo o proceso.	2	Técnicas de decoración	13,0
3.1 Aplicar o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración. 3.2 Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	3	Conservación, rexeneración e normativa hixiénico-sanitaria	3,0
4.1 Avaliar a UD	4	Avaliación da UD	2,0
		TOTAL	**20**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Describíronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, e as súas alternativas de uso.	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	N	15
CA4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabamento do produto.	• PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	N	15

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelaría ou repostaría.	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	5
CA4.4 Elixiuse o deseño básico ou persoal.	• TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	5
CA4.5 Realizáronse as técnicas de terminación ou acabamento en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.	• TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	25
CA4.6 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos.	• TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	15
CA4.7 Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	• TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	5
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	• TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	5
CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	5
CA4.10 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	• TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	5
		TOTAL	**100**

4.6.e) Contidos

Contidos
Decoración de produtos en pastelaría e repostaría. Normas e combinacións básicas. Control e valoración de resultados.
Manexo do enxoval de acabamento: cartucho, aerógrafo, etc.
Aplicación das técnicas básicas de acabamento: pintado con ovo, flambaxe e outras técnicas decorativas.
Experimentación e avaliación de combinacións.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
A decoración - Describiranse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría así como as suas alternativas de uso, interpretando as fichas técnicas de elaboración.	• Titorizar os alumnos/as na plataforma, apertura de contidos e tareas, dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre o material	• Traballar os contidos e as tareas propostas da UD 6 na plataforma.	• Materiais da plataforma FP a distancia da UD 6, material aportado polo profesor.	• Plataforma de ensino FP a distancia, aula obradoiro de repostaría..	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	2,0
Técnicas de decoración - Elexirase o deseño, e realizaranse as técnicas de acabamento tendo en conta as características do produto final, valorando os resultados e as medidas de corrección.	• Titorizar os alumnos/as na plataforma, apertura de contidos e tareas, dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre o material • Antes de cada titoría presencial publicar no apartado de recursos xerais do módulo na plataforma a documentación e as formulacións mediante fichas técnicas de elaboración. • Nas titorías presenciais elaboración demostrativa por parte do profesor das técnicas de decoración e terminación de produtos de repastaría.	• Traballar os contidos e as tareas propostas da UD 6 na plataforma. • Imprimir as fichas técnicas de elaboración e arquivalos na carpeta do módulo con fichas plásticas. • Acudir as titorias presenciais coa carpeta do módulo e traballar as elaboracións propostas de forma autónoma guiados polo profesor.	• Carpeta de fichas técnicas do módulo de PBPR	• Plataforma de ensino FP a distancia, aula obradoiro de repostaría..	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	13,0
Conservación, rexeneración e normativa hixiénico-sanitaria - Realizaranse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e a conservación ou rexeneración ata a súa utilización.	• Titorizar os alumnos/as na plataforma, apertura de contidos e tareas, dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre o material	• Traballar os contidos e as tareas propostas da UD 6 na plataforma. • Reliazar nas titorías presenciais a conservación ou rexeneración se fora o	• Materiais da plataforma FP a distancia da UD 6, material aportado polo profesor.	• Plataforma de ensino FP a distancia, aula obradoiro de panadaría - bolaría.	• TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de	3,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	• Ensinar os alumnos/as nas titorías presenciais a conservación e rexeneración dos produtos terminados. Concienciar os alumnos da importancia de cumpliar a normativa hixiénico-sanitaria en todos os procesos de elaboración.	caso dos produtos elaborados. Traballar cumplindo a normativa hixienico-sanitaria en todos os procesos de elaboración			operacións no obrador asociado a este criterio.	
Avaliación da UD - Avaliarase a UD	• Coa debida antelación publicar na plataforma un escolla para determinar os horarios das probas para cada alumno/a. • Realizar as probas de avaliación (Proba escrita e taboas de observación) para avaliar os criterios asociados as actividades desta unidade didáctica. • Correxir as probas dos alumnos/as e rechear as fichas de excel para o cálculo das notas. • Publicar as notas na plataforma e indicar mediante o foro de novas o día e a aula para posibles aclaracións.	• Seleccionar o horario na plataforma e acudir co material indicado nas probas • Realizar as probas propostas polo profesor e recoller o material utilizado para o próximo turno.	• A nota de avaliación	• Aula 4 andar -2, aula obrador, fichas de cálculo excel.	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de	2,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	
					TOTAL	20,0

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

Proceso de avaliación e criterios de cualificación

Para realizar o proceso de avaliación no módulo PBPR, empregaranse os instrumentos de avaliación que se especifican a continuación e avaliarase cada Unidade Didáctica de forma independente. Polo que as probas escritas e de produción e desempeño no 1º trimestre incluirán os contidos de dúas Unidades didácticas e unha UD no segundo e terceiro trimestre.

Será imprescindible para superar o módulo ter unha cualificación 5 en cada Unidade didáctica.

1. Instrumentos de avaliación:

Probas escritas para a avaliación de contidos (30%):

O alumnado realizará unha proba escrita de coñecementos por cada avaliación. Esta proba escrita avaliará os contidos das unidades didácticas que se correspondan en cada trimestre e cualificarase cada unidade didáctica de forma independente.

Procedementos para o desenvolvemento da proba escrita de coñecementos:

Estas probas escritas, que tamén poderán incluír traballos ou informes de ampliación e asimilación de contidos. As probas escritas de avaliación dos contidos do módulo, consistirán en preguntas de tipo obxectivo (tipo test) e preguntas convencionais de desenvolvemento relacionadas coas unidades didácticas tratadas en cada avaliación, baseadas nos criterios de avaliación de cada unidade didáctica o co seu valor correspondente, segundo se reflexa na táboa de indicadores (ver resumo da programación do módulo EPB no apartado recursos xerais).

Nestas probas escritas cualificaranse de forma independente cada UD.

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

Tamén poderá empregarase como ferramenta de avaliación de coñecementos a realización de traballos ou informes, que serán entregados dentro do prazo establecido a través da plataforma FP a distancia. Non se

avaliarán traballos despois da data sinalada para a entrega. Este tipo de traballos de investigación e ampliación estarán relacionados cos criterios de avaliación relacionados cos contidos de cada unidade didáctica e valorarase segundo a porcentaxe que lle corresponda ao Criterio de avaliación que estará indicado na Táboa de indicadores.O alumnado deberá realizar un traballo individual, orixinal e debidamente presentado en cada avaliación parcial.

- Probas de produción e desempeño (70%):

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

- Confirmación de asistencia:

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

- Para a realización da proba de produción e desempeño:

Deberá acudirse debidamente uniformado e cos útiles e ferramentas profesionais necesarios debidamente protexidos.
A docente fará a entrega da proba a realizar, que consistirá en varios procesos de elaboración relacionados coas unidades didácticas vistas en cada avaliación. Será imprescindible dispoñer de un bolígrafo e recoméndase o uso de unha calculadora clásica.
O alumnado deberá ter rematadas as elaboracións e recollida a zona de traballo así como os utensilios empregados dentro do tempo para realizar a proba.

Obtención da cualificación do terceiro trimestre:

- Para o alumnado con todas as partes superadas: A cualificación do terceiro trimestre, será a mesma da avaliación final, e obterase da suma da cualificación obtida en cada Unidade didáctica ponderada polo valor asignado a cada UD. Para obter a cualificación de cada UD empréganse as porcentaxes asignados a cada Criterio de avaliación segundo Táboa de Indicadores.
- Para o alumnado con algunha parte non superada (Resultado de aprendizaxe relacionado cun Criterio de avaliación considerado mínimo esixible para acadar a avaliación positiva do módulo), a cualificación que figurará nas actas para a terceira avaliación parcial será inferior a 5, independentemente de ter superada algunha Unidade didáctica, mesmo a impartida na terceira avaliación. Polo que terá que realizar as tarefas asignadas para facilitar a superación destas partes non acadadas, e realizar as probas de recuperación deseñadas para superar o módulo e obter a cualificación da avaliación final.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN: Titorización e resolución das dúbidas plantexadas nos procesos de elaboración das diferentes UD, nas tutorias presencias durante os 15 dias anteriores a data de exame de avaliacion final.

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

Non procede a PD. Realizarase unha proba de recuperación o alumnado que non superou a 3ª avaliación.
PROBA DE RECUPERACIÓN DO MÓDULO.
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.
Poderán presentarse a dita proba tódolos alumnos/as que non acadasen o aprobado na 3ª avaliación.
Será convocada na plataforma no taboleiro de anuncios do módulo.
Será preciso confirmar asistencia (lembrade que temos que realizar un pedido para realizar as probas).
PROBA TEÓRICA (30%) : Duración de 2 horas apróx. Entran tódalas unidades do módulo. Dividiránse en 3 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 3 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.
Imprescindible asistir uniformado e co equipamento correspondente.

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

O que establece o sistema de xestión de calidade.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Informe do titor da avaliación inicial.

Presentación no foro e na primeira titoría presencial colectiva.

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

Deseño de tarefas adaptadas as necesidades,e dirixidas a obter os obxetivos mínimos programados.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Non procede.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Non procede.