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	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0026	Procesos básicos de pastelaría e repostaría	2024/2025	7	240	240

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JUAN MANUEL SOTO LÓPEZ
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

Esta programación realízase para o módulo Procesos básicos de pastelaría e repostaría, pertencente ao ciclo medio de panadaría, repostaría e confeitaría; tomando como referencia o Decreto 224/2008 polo que se establece o título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría, tendo en conta as características do contexto onde vai desenvolverse e as necesidades do entorno, adaptándose á formación inicial do alumnado e as súas expectativas e experiencias profesionais. A programación non é un texto definitivo, pretende ser un fío condutor do proceso de ensino aprendizaxe, adaptándose á realidade do entorno, axustando a programación en función aos resultados e a consecución ou non dos obxectivos reflectidos.

Baseándonos para esta adecuación, ademais do perfil profesional do título, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais, e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:
Perfil profesional do titulo: o perfil do título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría determínase pola competencia xeral, competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálago Nacional de cualificacións profesionais.
Competencia xeral: consiste en elaborar e presentar produtos de panadaría, repostaría e confeitaría, conducindo as operacións de produción, composición e decoración, en obradoiros, establecementos de restaruración, con aplicación de lexislación de hixiene e seguridade alimentaria, de protección ambiental e de prevención de riscos laborais
Competencias profesionais, persoais e sociais: as que se relacionan no artigo 5 do decreto 224/2008. Técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
Asociado á unidade de competencia: UC0306-2: Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas. Pastas e produtos básicos de múltiple aplicacións para pastelaría e repostaría.

Este módulo profesional dotará a formación necesaria para desempeñar a función de elaboracións básicas e produtos elementais de pastelaría e repostaría.
A elaboración de produtos de pastelaría e repostaría abrangue aspectos como:
Execución e control do proceso produtivo.
Control do produto durante o proceso.Resposta ante continxencias e desviacións do proceso produtivo.
Posta a punto do lugar de traballo.
Manipulacións previas de materias primas.
Rexeneración, preparación e elaboración de produtos.
Terminación e presentación.
Conservación e envasado.
Mantemento de instalacións.
E conseguirán desenvolver tarefas profesionais que consistirán:
Elaboracións básicas e produtos elementais de pastelaría doces e salgados (masas folladas, masas batidas, masas escaldadas, masas azucradas e semifríos).
Produtos de recheo para produtos de pastelaría doces e salgados.
Elaboración de cubertas á base de froitas, de chocolate, etc.
Polo tanto as liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que se seguirán para acadar os obxectivos do módulo han versar sobre:
Preparación de masas e pastas de pastelaría e repostaría, aplicación de tratamentos térmicos e composición con recheos, cremas e cubertas.

Interpretación de fichas de fabricación, rexistros de control e documentación técnica asociada.

Control do produto durante o proceso para garantir a calidade.

Cumprimento das normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais e das normas de seguridade e hixiene.

Tendo en todo o tempo as necesidades e as circunstancias do texido productivo da zona, esta programación se adatou tendo en conta a oferta da cidade e da contorna, apreciando o gran número de pequenos despachos de bolería e pastéis artesais polo que prestaremos gran atención ao proceso destas elaboracións e de ser posible poñer un posto simulando un despacho ofertando ao alumnado do centro as nosas elaboracións.

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			
					MP0026_00			
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4
1	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	0	0				
2	Obradoiro de pastelería: equipamento e utillaxe	Descrición e características das instalacións do local de pastelaría. Terminoloxía profesional específica. Postos máis salientables. Descrición, ubicación, posta en marcha, uso correcto e mantemento dos equipos e utensilios empregados nunha pastelaría.	10	20	X			
3	Cremas e recheos, baños e cubertas, xaropes e marmeladas	Estudo e elaboración das principais cremas para recheo, baños, glaseados e cubertas en pastelaría e repostaría e elaboración de xaropes e principais aplicacións de estas elaboracións.	76	20			X	
4	Masas batidas e esponxadas, masas fritas, masas quebradas, masas de follado.Masas levedadas	Estudo dos procesos e elaboración de biscoitos lixeiros e superlixeiros e pesados, e bicoitos ao vapor e especiais. Masas quebradas, pastas secas, de corte, de manga, para forrar. Masas escaldadas, churros, pasta coux. Masas folladas, mil follas. Masa fermentadas; croissat, bolería e pans especis	82	30		X		
5	Técnicas básicas de decoración en pastelería e repostería	Decoración de produtos en pastelaría e repostaría. Normas e combinacións básicas e emprego das técnicas e enxoval específico.	72	30				X
		Total: 240						

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	0

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
	1	Actividades na empresa.	0,0
		TOTAL	**0**

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	
Actividades na empresa. - Actividades que se desenvolverán na empresa.						0,0
					TOTAL	**0,0**

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Obradoiro de pastelería: equipamento e utillaxe	10

4.2.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

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer os contidos do módulo, obxectivos, contidos, avaliación, os criterios de avaliación e normas básicas a o alumnado	1	Presentación do módulo	1,0
2.1 Coñecer as características que debe reunir un obradoiro de pastelería 2.2 Describir os membros da brigada de pastelería e as súas funcións	2	O Obradoiro de pastelería	2,0
3.1 Identificar o equipamento que se atopa nunha pastelería 3.2 Realizar correctamente as tarefas de limpeza e mantemento	3	Os equipos. Identificación, características, clasificación e localización da maquinaria e equipos.	3,0
4.1 Identificar os principais útiles empregados en pastelería e os seus usos e coñecer os procedementos de limpeza	4	Identificación de útiles, uso e limpeza	3,0
5.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación	5	Avaliación da unidade didáctica	1,0
		TOTAL	**10**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.	• PE.1 - A maquinaria funcionamiento e utilidade	N	5
CA1.2 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.	• PE.2 - A maquinaria funcionamiento e utilidade	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 - A manipulación da maquinaria, recollida e limpeza	S	10
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.	• TO.2 - A manipulación da maquinaria, recollida e limpeza	S	10

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.	• TO.1 - A manipulación da maquinaria, recollida e limpeza	N	6
CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.	• TO.2 - A manipulación da maquinaria, recollida e limpeza	N	6
CA1.7 Describíronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.	• PE.2 - Se deberán describir as anomalías e medidas correctoras nos equipos	N	5
CA1.8 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.	• TO.3 - Nas tarefas realizadas no obradoiro, na elaboración de produtos de pastelería	N	6
CA1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.	• PE.3 - Sobre as tarefas realizadas no obradoiro, na elaboración de produtos de pastelería	N	6
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.4 - Sobre as tarefas realizadas no obradoiro, na elaboración de produtos de pastelería	N	8
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.5 - Sobre as tarefas realizadas no obradoiro, na elaboración de produtos de pastelería	N	8
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.8 - Sobre as tarefas realizadas no obradoiro, na elaboración de produtos de pastelería	S	10
CA1.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	• TO.9 - Sobre as tarefas realizadas no obradoiro, na elaboración de produtos de pastelería	S	10
		TOTAL	**100**

4.2.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.
Batería, moldes e ferramentas: Descrición e características Aplicacións e procedementos de uso e mantemento.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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	
Presentación do módulo - Dar a coñecer os contidos do módulo, obxectivos, contidos e normas básicas ao alumnado	• Explicación por parte do profesor dos obxectivos a acadar, contidos e actividades a realizar na Unidade didáctica, e a súa relación coas outras UD e importancia da mesma dentro da programación do módulo. • Realización dun breve cuestionario para detectar nivel de coñecementos previos do alumnado.	• Tomar notas durante a explicación e realizar cuestións se as hai.	• Anotacións, apuntamentos e mapas conceptuais.	• Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...).	• PE.1 - A maquinaria funcionamiento e utilidade • PE.2 - A maquinaria funcionamiento e utilidade • PE.2 - Se deberán describir as anomalías e medidas correctoras nos equipos • PE.3 - Sobre as tarefas realizadas no obradoiro, na elaboración de produtos de pastelería • TO.1 - A manipulación da maquinaria, recollida e limpeza • TO.1 - A manipulación da maquinaria, recollida e limpeza • TO.2 - A manipulación da maquinaria, recollida e limpeza • TO.2 - A manipulación da maquinaria, recollida e limpeza • TO.3 - Nas tarefas realizadas no obradoiro, na elaboración de produtos de pastelería • TO.4 - Sobre as tarefas realizadas no obradoiro, na elaboración de produtos de pastelería • TO.5 - Sobre as tarefas realizadas no obradoiro, na elaboración de produtos de pastelería • TO.8 - Sobre as tarefas realizadas no obradoiro, na elaboración de produtos de pastelería • TO.9 - Sobre as tarefas realizadas no obradoiro, na elaboración de produtos de pastelería	1,0

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	
O Obradoiro de pastelería - Breve definición de pastelería, condición que debe reunir o local, normativa, planificación do traballo e deontoloxía profesional.	• Entrega de material didáctico ao alumnado e explicación por parte do profesor, con axuda de esquema e mapas conceptuais. Resolución de dúbidas de habelas. Realización dun cuestionario de identificación de maquinaria e equipos.	• Participación na clase, toma de notas e realización de preguntas en caso de habelas . Realización por parte do alumnado dun esquema resumo, desenvolvemento dun cuestionario sobre as normas que debe reunir os obradoiros de pastelería.	• Esquemas, mapas conceptuais e resumos. Cuestionarios sobre as características que deben reunir os obradoiros de pastelería.	• Aula polivalente coa dotación habitual: ordenador, proxector, pizarra, etc.	• PE.1 - A maquinaria funcionamiento e utilidade • PE.2 - A maquinaria funcionamiento e utilidade	2,0
Os equipos. Identificación, características, clasificación e localización da maquinaria e equipos. - Presentación do equipamento que se pode atopar nun obradoiro	• Entrega de material didáctico ao alumnado e explicación por parte do profesor, con axuda duna presentación. Resolución de dúbidas de habelas. Realización dun cuestionario de identificación de maquinaria e equipos.	• Participación na clase, toma de notas e realización de preguntas en caso de ionariohabelas . Realización por parte do alumnado de esquema resumo, e realización dun cuestionario para a identificación de maquinaria e utillaxe.	• Apuntamentos. Cuestionarios de identificación de equipos e utiles.	• Aula polivalente coa dotación habitual: ordenador, proxector, pizarra, etc.	• PE.1 - A maquinaria funcionamiento e utilidade • PE.2 - A maquinaria funcionamiento e utilidade • TO.1 - A manipulación da maquinaria, recollida e limpeza • TO.1 - A manipulación da maquinaria, recollida e limpeza • TO.2 - A manipulación da maquinaria, recollida e limpeza • TO.2 - A manipulación da maquinaria, recollida e limpeza • TO.3 - Nas tarefas realizadas no obradoiro, na elaboración de produtos de pastelería • TO.4 - Sobre as tarefas realizadas no obradoiro, na elaboración de produtos de pastelería • TO.8 - Sobre as tarefas realizadas no obradoiro, na elaboración de produtos de pastelería	3,0
Identificación de útiles, uso e limpeza - Descrición e caracterización dos útiles e ferrramentas empregados na pastelería	• Identifica os equipos dispoñibles no obradorio, reparte ao alumnado en grupos e explica as tarefas a realizar, resolvendo dúbidas en caso de habelas.	• Por grupos realizarán a posta en marcha dos equipos, programación, apagado e tomarán nota do procedemento de limpeza.	• Anotacións sobre os procedementos de mantemento de primeiro nivel.	• Aula obradoiro de pastelería co equipamento habitual, fichas de identificación de maquinaria.	• PE.2 - Se deberán describir as anomalías e medidas correctoras nos equipos • TO.1 - A manipulación da maquinaria, recollida e limpeza • TO.4 - Sobre as tarefas realizadas no obradoiro, na elaboración de produtos	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	
					de pastelería • TO.8 - Sobre as tarefas realizadas no obradoiro, na elaboración de produtos de pastelería • TO.9 - Sobre as tarefas realizadas no obradoiro, na elaboración de produtos de pastelería	
Avaliación da unidade didáctica - Realización dunha proba escrita de avaliación. Supervisión e control das tarefas de limpeza e mantemento realizadas.	• Corrección de esquemas resumo do tema e de proba escrita de avaliación. Supervisión das tarefas de mantemento, uso e limpeza e maquinaria no obradoiro de pastelería, referindo os resultados na lista de cotexo.	• Realización de esquemas resumo da unidade didáctica e dunha proba escrita de avaliación xunto con outras unidades didácticas. Desenvolvemento correcto dos procedementos de uso, limpeza e mantemento dos equipos e maquinaria durante as tarefas de elaboración de produtos de pastelería e repostería.	• Proba escrita, resumos e/ou lista de cotexo.	• Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...) e obradoiro de pastelería co equipamento necesario.	• PE.1 - A maquinaria funcionamiento e utilidade • PE.2 - A maquinaria funcionamiento e utilidade • PE.2 - Se deberán describir as anomalías e medidas correctoras nos equipos • PE.3 - Sobre as tarefas realizadas no obradoiro, na elaboración de produtos de pastelería • TO.1 - A manipulación da maquinaria, recollida e limpeza • TO.1 - A manipulación da maquinaria, recollida e limpeza • TO.2 - A manipulación da maquinaria, recollida e limpeza • TO.2 - A manipulación da maquinaria, recollida e limpeza • TO.3 - Nas tarefas realizadas no obradoiro, na elaboración de produtos de pastelería • TO.4 - Sobre as tarefas realizadas no obradoiro, na elaboración de produtos de pastelería • TO.5 - Sobre as tarefas realizadas no obradoiro, na elaboración de produtos de pastelería • TO.8 - Sobre as tarefas realizadas no obradoiro, na elaboración de produtos	1,0

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	
					de pastelería • TO.9 - Sobre as tarefas realizadas no obradoiro, na elaboración de produtos de pastelería	
					TOTAL	10,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Cremas e recheos, baños e cubertas, xaropes e marmeladas	76

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.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Presentar e contextualizar a UD dentro do módulo, as actividades de ensino aprendizaxe a realizar e facer unha breve sondaxe dos coñecementos previos do alumnado	1	Presentación da unidade didáctica e avaliación de coñecementos previos do alumnado	5,0
2.1 Coñecer, clasificar e describir as elaboracions basicas necesarias para a elaboracion de cremas e salsas de recheo e cubertas	2	Estudio e clasificación das cremas empregadas para recheos e cubertas e salsas de acompañamento	10,0
3.1 Coñecer, clasificar e describir as elaboracions de baños, cubertas, xaropes e marmeladas	3	Estudio e clasificación dos principais baños, cubertas, xaropes e marmeladas	10,0
4.1 Preparar, empregar e conservar cremas de recheo e cubertas mais habituais empregadas en pastelería 4.2 Preparar, empregar e conservar baños e cubertas, xaropes e marmeladas	4	Realizacion de cremas de recheo e cubertas , baños e cubertas, xaropes e marmeladas	47,0
	5	Actividades de avaliación	4,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
5.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe			
		TOTAL	**76**

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 - formulación de cremas e recheos	S	10
CA3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.	• PE.2 - formulación de cremas e recheos	S	10
CA3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.	• PE.3 - formulación de cremas e recheos	N	2
CA3.4 Identificouse a función de cada ingrediente.	• PE.4 - formulación de cremas e recheos	N	4
CA3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.	• PE.5 - formulación de cremas e recheos	N	4
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 - Elaboracións de recheos e cremas	N	8
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 - formulación de cremas e recheos	S	10
CA3.8 Seguiuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.	• TO.3 - formulación de cremas e recheos	N	8
CA3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.	• TO.4 - formulación de cremas e recheos	S	10
CA3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.	• TO.5 - formulación de cremas e recheos	N	8
CA3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	• TO.6 - formulación de cremas e recheos	N	8
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.7 - formulación de cremas e recheos	S	10

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	• TO.8 - formulación de cremas e recheos	N	8
		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
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.
Elaboración e conservación de xaropes. Aplicacións.

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	
Presentación da unidade didáctica e avaliación de coñecementos previos do alumnado - Contextualización da unidade didáctica dentro da programación e explicación dos obxectivos e contidos da mesma e avaliación dos coñecementos previos do alumnado	• Explicación por parte da profesora dos obxectivos a acadar, contidos e actividades a realizar na Unidade didáctica, e a súa relación coas outras UD e importancia da mesma dentro da programación do módulo.	• Tomar notas durante a explicación e participar no cuestionario.	• Anotacións e cuestionario.	• Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...).	• PE.1 - formulación de cremas e recheos	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	
	• Realización dun breve cuestionario para detectar nivel de coñecementos previos do alumnado.					
Estudio e clasificación das cremas empregadas para recheos e cubertas e salsas de acompañamento - Clasificar, coñecer e describir correctamente as elaboracións de cremas e salsas empregadas para recheo e cubertas	• Exposición de material didáctico relativo as cremas de recheo e cuberta. Descrición e proceso de elaboración. Exemplificación de elaboracións. Usos, aplicacións e conservación. • Corrección de cuestionario de asimilación e resolución de dúbidas en caso de habelas.	• Toma de notas e apuntamentos e realización de cuestionario de asimilación. Realización de cuestións en caso de habelas.	• Anotacións e mapa conceptual.	• Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...).	• PE.1 - formulación de cremas e recheos • PE.2 - formulación de cremas e recheos • PE.3 - formulación de cremas e recheos • PE.4 - formulación de cremas e recheos	10,0
Estudio e clasificación dos principais baños, cubertas, xaropes e marmeladas - Clasificar, coñecer e describir correctamente os principais baños, cubertas, xaroopes e emarmeladas	• xposición de material didáctico relativo ós baños, cubertas, xaropes e marmeladas. Descrición e proceso de elaboración. Exemplificación de elaboracións. Usos, aplicacións e conservación.	• Toma de notas e apuntamentos e realización de cuestionario de asimilación. Realización de cuestións en caso de habelas.	• Anotacións, apuntamentos e mapas conceptuais.	• Aula polivalente coa dotación habitual.	• PE.1 - formulación de cremas e recheos • PE.3 - formulación de cremas e recheos	10,0
Realizacion de cremas de recheo e cubertas , baños e cubertas, xaropes e marmeladas - Elaborar, empregar e conservar correctamente cremas e salsas empregadas para recheos e cubertas en elaboracións de pastelería	• Elaboración de cremas para recheo e cuberta a modo demostrativo. Explicación do proceso, supervisión do traballo do alumnado e realizar as correccións oportunas. • Elaboración de baños e cubertas, xaropes e marmeladas. Explicación do proceso, supervisión do traballo do alumnado e realizar as correccións oportunas.	• Realización de elaboracións de cremas e recheos diveros aplicacións(crema a base de ovos, a base de lácteos, a base de graxas, a base de froitos secos e cremas de froitas, recheos salgados). Conservación das mesmas. • Realización de elaboracións de baños e cubertas, xaropes e marmeladas. Conservación das mesmas.	• Elaboracións de cremas para recheo e cubertas, baños e cubertas, xaraopes e marmeladas empregadas en pastelería.	• Aula obradoiro de pastelería co equipamento habitual e diferentes materias primas para elaboracións de pastelería.	• PE.5 - formulación de cremas e recheos • TO.1 - Elaboracións de recheos e cremas • TO.2 - formulación de cremas e recheos • TO.3 - formulación de cremas e recheos • TO.4 - formulación de cremas e recheos • TO.5 - formulación de cremas e recheos • TO.6 - formulación de cremas e recheos • TO.7 - formulación de cremas e recheos	47,0

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	
					• TO.8 - formulación de cremas e recheos	
Actividades de avaliación - Realización de probas escritas e práctica de avaliación	• Corrección de probas escrita e práctica de avaliación. Supervisión e corrección das probas.	• Realización de probas escritas e prácticas de avaliación. Realización de elaboracións de cremas para recheo e cuberta, baños, cubertas, xaropes e marmeladas.	• Probas escritas e prácticas de avaliación. Elaboracións de cremas empregadas para o recheo e cuberta, baños e cubertas, xaaropes e marmeladas.	• Aula obradoiro de pastelería e materias primas para a obtención de cremas empregadas para recheo e cuberta, baños, cubertas, xaropes e marmeladas.	• PE.1 - formulación de cremas e recheos • PE.2 - formulación de cremas e recheos • PE.3 - formulación de cremas e recheos • PE.4 - formulación de cremas e recheos • PE.5 - formulación de cremas e recheos • TO.1 - Elaboracións de recheos e cremas • TO.2 - formulación de cremas e recheos • TO.3 - formulación de cremas e recheos • TO.4 - formulación de cremas e recheos • TO.5 - formulación de cremas e recheos • TO.6 - formulación de cremas e recheos • TO.7 - formulación de cremas e recheos • TO.8 - formulación de cremas e recheos	4,0
					TOTAL	**76,0**

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Masas batidas e esponxadas, masas fritas, masas quebradas, masas de follado.Masas levedadas	82

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.	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Presentar e contextualizar a UD dentro do módulo, as actividades de ensino aprendizaxe a realizar e as actividades de avaliación.	1	Presentación da unidade didáctica	1,0
2.1 Analizar e interpretar as fichas técnicas de produción de pastelaría	2	Interpretación das fichas técnicas de produción en pastelería	10,0
3.1 Describir as elaboracións de masas básicas de multiples aplicacións	3	Estudo, clasificación e descrición das elaboracións a base de masas de multiples aplicacións	20,0
4.1 Preparar e conservar elaboracións a base de masas (batidas, quebradas, folladas, escaldadas)	4	Realizacion e elaboracións a base de masas	44,0
5.1 Avaliar o proceso de ensino-prendizaxe	5	Actividades de avaliación	7,0
		TOTAL	**82**

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 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas.	N	3
CA2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.	• PE.2 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas.	N	2
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 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas.	S	15

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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 - Elaboracións e fórmulas dos recheos, cremas, etc	N	4
CA2.5 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	• PE.4 - formulación de masas e pastas	N	2
CA2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.	• PE.5 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas.	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 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas.	S	10
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 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas.	S	10
CA2.9 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).	• TO.4 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas.	N	4
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 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas.	N	5
CA2.11 Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.	• TO.6 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas.	N	4
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 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas.	S	5
CA2.13 Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias.	• TO.8 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas.	N	5
CA2.14 Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento.	• TO.9 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas.	N	4
CA2.15 Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).	• PE.6 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas.	N	3
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 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas.	N	5
CA2.17 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.	• PE.7 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas.	N	3
CA2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.11 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas.	S	10
CA2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	• TO.12 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas.	N	4
		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.
Función das materias primas.
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.
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	
Presentación da unidade didáctica - Dar a coñecer a denominación, duración, obxectivos, contidos e actividades a realizar	• Explicación por parte da profesora dos obxectivos a acadar, contidos e actividades a realizar na Unidade didáctica, e a súa relación coas outras UD e importancia da mesma dentro da programación do módulo. • Realización dun breve cuestionario para detectar nivel de coñecementos	• Tomar notas durante a explicación e realizar cuestións se as hai.	• Anotacións, apuntamentos e mapas conceptuais.	• Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...).	• PE.1 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas.	1,0

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	
	previos do alumnado. Resolución de cuestións en caso de habelas.					
Interpretación das fichas técnicas de produción en pastelería - Cumprimentación, análise e interpretación de fichas técnicas de pastalaría	• Exposición e demostración da realización de fichas técnicas de produción de elaboracións de pastelería. • Supervisión da cumprimentación das fichas por parte do alumnado.	• Realización de fichas de produción de elaboracións de pastelería.	• Fichas técnicas de elaboracións de pastelería e repostería.	• Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...).	• PE.4 - formulación de masas e pastas	10,0
Estudo, clasificación e descrición das elaboracións a base de masas de multiples aplicacións - Clasificar, coñecer e describir correctamente as elaboracións realizadas con masas (batidas ou esponxadas, quebradas, escaldadas e folladas	• Exposición de material didáctico relativo a masas batidas. Clasficación, descrición e proceso de elaboración. Exemplificación de elaboracións. Usos, aplicacións e conservación. • Corrección de cuestionario de asimilación e resolución de dúbidas en caso de habelas.	• Toma de notas e apuntamentos e realización de cuestionario de asimilación. Realización de cuestións en caso de habelas.	• Cadros, notas, apuntamentos e mapas conceptuais	• Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...).	• PE.1 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • PE.2 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • PE.3 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas.	20,0
Realizacion e elaboracións a base de masas - Elaborar e conservarar preparacións a base de masas batidas e esponxadas (biscoito lixeiro, superlixeiro, pesados), masas quebradas (pastas de corte de manga, masas para forrar) masas folladas(follado e follado invertido) masas escaldadas (churros, pasta choux)	• Elaboración de masas batidas modo demostrativo. Explicación do proceso, supervisión do traballo por parte do alumnado. • Explicación dos usos e aplicacións e conservación das elaboracións.	• Preparación, elaboración, formado de pezas, conservación e rexeneración correcta de elaboracións de pastelería e repostería.	• Elaboracións de pastelería baseadas e masas batidas (biscoito molde, biscoito prancha, biscoitos ao vapor, biscoitos pesados, biscoito impreso, etc.). Conservación e rexeneración das elaboracións.	• Aula obradoiro de pastelería co equipamento habitual e diferentes materias primas para elaborar masas batidas de pastelería.	• PE.5 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • PE.6 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • TO.1 - Elaboracións e fórmulas dos recheos, cremas, etc • TO.2 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • TO.3 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • TO.4 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • TO.5 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • TO.6 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas.	44,0

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**	
					• TO.7 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • TO.8 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • TO.9 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • TO.10 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • TO.11 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas.	
Actividades de avaliación - Realización de probas de avaliación, escritas e práctica. Avaliacion do desenvolvemento das tarefas de produción de elaboracións de masas básicas de múltiples aplicacións e as súas aplicacións.	• Corrección de probas escrita e práctica de avaliación. Supervisión e corrección das tarefas de obtención de masas batidas.	• Realización de probas escritas e prácticas de avaliación. Realización de elaboracións de masas batidas.	• Probas escritas e prácticas de avaliación. Elaboracións de masas batidas.	• Aula obradoiro de pastelería e materias primas para a obtención de masas batidas.	• PE.1 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • PE.2 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • PE.3 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • PE.4 - formulación de masas e pastas • PE.5 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • PE.6 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • PE.7 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • TO.1 - Elaboracións e fórmulas dos recheos, cremas, etc • TO.2 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • TO.3 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • TO.4 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • TO.5 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas.	7,0

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	
					• TO.6 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • TO.7 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • TO.8 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • TO.9 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • TO.10 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • TO.11 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas. • TO.12 - Elaboracións e fórmulas das masas e pastas.	
					TOTAL	82,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Técnicas básicas de decoración en pastelería e repostería	72

4.5.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

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Dar a coñecer obxectivos, contidos e atividades a realizar e avaliar os coñecementos previos do alumnado respecto ás técnicas básicas de decoración	1	Presentación da unidade didáctica e avaliación de coñecementos previos do alumnado	10,0
2.1 Coñecer as principais técnicas de decoración 2.2 Analizar as necesidades de decoración en produtos de pastelería	2	Normas e combinacións básicas na decoración de produtos de pastelería	26,0
3.1 Realizar as técnicas de de decoración en función das características do producto final e as suas aplicacións	3	Aplicación de técnicas e procesos de decoración	34,0
4.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación	4	Avaliación da unidade didáctica	2,0
		TOTAL	**72**

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 (%)
CA4.1 Describíronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, e as súas alternativas de uso.	• PE.1 - Sobre os contidos e actividades desenvoltos nesta unidade didáctica	S	20
CA4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabamento do produto.	• TO.1 - Proba practica para avaliar a interpretación da ficha técnica de produción e o acabado final	N	6
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelaría ou repostaría.	• TO.2 - Proba práctica para avaliar a dispoñibilidade dos elementos necesarios	N	6
CA4.4 Elixiuse o deseño básico ou persoal.	• PE.2 - Sobre as actividades desenvoltas no obradoiro de pastelería	N	10
CA4.5 Realizáronse as técnicas de terminación ou acabamento en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.	• TO.3 - Proba práctica para valorar a aplicación das técnicas de terminación e acabamento de peparacións de pastelería	S	20
CA4.6 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos.	• TO.4 - Sobre os contidos e actividades desenvoltos nesta unidade didáctica	N	8
CA4.7 Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	• TO.5 - Sobre os contidos e actividades desenvoltos nesta unidade didáctica	N	8
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	• TO.6 - Sobre os contidos e actividades desenvoltos nesta unidade didáctica	N	6

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.7 - Sobre os contidos e actividades desenvoltos nesta unidade didáctica	S	10
CA4.10 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	• TO.8 - Sobre os contidos e actividades desenvoltos nesta unidade didáctica	N	6
		TOTAL	**100**

4.5.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.

4.5.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	
Presentación da unidade didáctica e avaliación de coñecementos previos do alumnado - Contextualización da unidade didáctica dentro da programación e explicación dos obxectivos e contidos da mesma	• Explicación por parte da profesora dos obxectivos a acadar, contidos e actividades a realizar na Unidade didáctica, e a súa relación coas outras UD e importancia da mesma dentro da programación do módulo.	• Toma de notas e apuntamentos. Realización dun breve cuestionario para detectar nivel de coñecementos previos do alumnado.	• Anotacións, apuntamentos e mapas conceptuais.	• Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...).	• PE.1 - Sobre os contidos e actividades desenvoltos nesta unidade didáctica	10,0
Normas e combinacións básicas na decoración de produtos de pastelería - Estudio das pincipais técnicas e normas de decoración	• Exposición de material didáctico sobre as normas de decoración e presentación de produtos de	• Toma de notas e apuntamentos e realización de cuestionario de asimilación. Realización de	• Anotacións e resumos.	• Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...).	• PE.1 - Sobre os contidos e actividades desenvoltos nesta unidade didáctica	26,0

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	
	repostería. Descrición dos principais elementos empregados para a decoración. Combinacións básicas. Exposición de exemplos . Aplicacións e conservación dos elementos de decoración.	cuestións en caso de habelas.				
Aplicación de técnicas e procesos de decoración - Aplicación de técnicas de decoración empregando diversas tecnicas e diferentes elementos e materia primas	• Elaboración dos principais elementos de decoración a modo de demostración. Explicación do proceso, supervisión do traballo do alumnado.	• Preparación de elementos de decoración, e uso dos memos en prepacións de pastelería. Decoracións e montaxes.	• Elaboracións de elementos de decoración e montaxe de elaboracións de pastelería.	• Aula obradoiro de pastelería co equipamento habitual e diferentes materias primas para elaboracións de pastelería.	• PE.2 - Sobre as actividades desenvoltas no obradoiro de pastelería • TO.1 - Proba practica para avaliar a interpretación da ficha técnica de produción e o acabado final • TO.2 - Proba práctica para avaliar a dispoñibilidade dos elementos necesarios • TO.3 - Proba práctica para valorar a aplicación das técnicas de terminación e acabamento de peparacións de pastelería • TO.4 - Sobre os contidos e actividades desenvoltos nesta unidade didáctica • TO.5 - Sobre os contidos e actividades desenvoltos nesta unidade didáctica • TO.6 - Sobre os contidos e actividades desenvoltos nesta unidade didáctica • TO.7 - Sobre os contidos e actividades desenvoltos nesta unidade didáctica • TO.8 - Sobre os contidos e actividades desenvoltos nesta unidade didáctica	34,0
Avaliación da unidade didáctica - Avaliación da unidade didáctica mediante a realización de diversas probas (escrita, traballos, observación dos resultados nas tarefas de presentación e decoración en produtos de pastelería	• Corrección de probas escrita e práctica de avaliación. Supervisión e corrección das tarefas de obtención de elementos de decoración en produtos de pastelería.	• Realización de probas escritas e prácticas de avaliación. Realización de elementos de decoración e presentación destes elementos en produtos rematados.	• Probas escritas e prácticas de avaliación. Elaboracións de elementos de decoración e presentación de produtos de pastelería.	• Aula obradoiro de pastelería e materias primas para a realización de elementos de decoración en produtos de pastelería.	• PE.1 - Sobre os contidos e actividades desenvoltos nesta unidade didáctica • PE.2 - Sobre as actividades desenvoltas no obradoiro de pastelería • TO.1 - Proba practica para avaliar a interpretación da ficha técnica de produción e o acabado final	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	
					• TO.2 - Proba práctica para avaliar a dispoñibilidade dos elementos necesarios • TO.3 - Proba práctica para valorar a aplicación das técnicas de terminación e acabamento de peparacións de pastelería • TO.4 - Sobre os contidos e actividades desenvoltos nesta unidade didáctica • TO.5 - Sobre os contidos e actividades desenvoltos nesta unidade didáctica • TO.6 - Sobre os contidos e actividades desenvoltos nesta unidade didáctica • TO.7 - Sobre os contidos e actividades desenvoltos nesta unidade didáctica • TO.8 - Sobre os contidos e actividades desenvoltos nesta unidade didáctica	
					TOTAL	72,0

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

Práctico terá un peso na nota total do 70%
A proba teórica terá un peso da notal total do 30%

Os mínimos exisibles son os indicados no punto 4 apartado c.

Dos criterios de avaliación que sean minimos exisibles deberan ter un 60% do criterio ben para ter apto e sumar o valor do CA o resto de CAs serán apto para sumar o valor ou non apto e sumarán 0

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Ao dispoñer de suficientes elementos de avaliación pódese realizar unha correcta avaliación continua o que permite tomar medidas correctoras para lograr que o alumnado que presenta carencias en certos obxectivos poidan acadalos, reflectindo as dificultades que existan no proceso de ensino aprendizaxe, baseado na mellora constante de: actitude, orde, limpeza, cumprimento das normas de seguridade e hixiene, coidado do material e dos alimentos,...

A avaliación será además sumativa, e permitiranos comprobar o avance realizado na aprendizaxe polo alumnado. Para o alumnado que o precise realizaranse probas específicas para avaliar a consecución dos obxectivos marcados.

Para o alumnado que non acade unha avaliación positiva do módulo, no período establecido para a recuperación de módulos pendentes, que ten lugar entre a terceira avaliación parcial e a avaliación final de módulos do primeiro curso, o docente realizará un informe de avaliación individualizado que debe servir de base para o deseño das correspondentes actividades de recuperación. Estas actividades de recuperación poderán ser realizables de forma autónoma polo alumnado, realizando actividades en función dos obxectivos non acadados, e constarán basicamente de:

-Lectura e estudo dos contidos conceptuais do módulo, explicados polo profesor ao longo do curso, empregando o material didáctico recollido, comezando do mais sinxelo ao mais complexo e do singular ao particular (encrucillados sobre o módulo ou UD).

-Realizar esquemas sobre estes temas para asegurar a comprensión e asimilación dos mesmos, e elaboración de traballos sobre instalacións, equipos e útiles necesarios nun obradoiro, características das principais materias primas empregadas en pastelería, as masas e pastas básicas de pastelaría, cremas e recheos e salsas, xaropes e coberturas, decoración e presentación e elaboracións de pastelería incluíndo exemplos.

-Realizar pedidos e fichas técnicas de elaboracións de masas, pastas, cremas e recheos, baños e cubertas.

E como reforzo deseñaranse actividades sobre os puntos de maior carencia, e poderán chegar a ser presenciais, para a resolución de dúbidas, corrección de exercicios e realización de probas.

Ao finalizar este período realizaranse probas prácticas e probas escritas para avaliar a consecución dos obxectivos non superados na última avaliación parcial.

A cualificación das probas, que versarán sobre os criterios de avaliación desta programación, puntuaranse de cero a dez puntos. Deberá obterse unha puntuación igual ou superior a cinco puntos para superar cada unha delas.

No caso de promocionar a segundo curso con este módulo pendente, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial previa á realización da FCT en período ordinario. Para este fin, seranlle asignadas unha serie de actividades de recuperación, con indicación expresa da data final en que serán avaliados.

En ambos casos realizarase un informe de avaliación individualizado. MD.75.AVA.01 do procedemento de Avaliación PR.75.AVA.01

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

Cando se perde o dereito a ser avaliado continuamente (ORDE do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial), o alumnado ten dereito a un proceso de avaliación extraordinario ao rematar o módulo, sempre antes da última avaliación do curso. Polo que deberá superar unha proba escrita convencional avaliando a adquisición dos contidos tratados no módulo, e unha proba práctica consistente en elaboracións de similar natureza ás realizadas no curso, tratando un mínimo de 4 unidades didácticas.
A cualificación destas probas terá unha puntuación que irá de cero a dez puntos. Para a superación destas probas deberá obterse unha puntuación igual ou superior a cinco puntos en cada unha delas.

Na secretaría do centro deberá quedar constancia da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.
O alumnado será apercibido ou perderá a avaliación continua, cando supere o número de faltas equivalente a:
-Apercebemento superado o 6% da duración do módulo: 14 faltas.
-Perda do dereito superado o 10% da duración do módulo: 24 faltas sen xustificación, segundo establece o RRI do centro .

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

Realizarase o seguimento da programación didáctica, tal e como se recolle na normativa, ao longo do curso académico, ao mesmo tempo que se realiza a práctica docente, onde se reflectirá o grao de cumprimento con respecto á programación e de ser o caso deberán xustificarse de forma razoada as desviacións. Este proceso farase na aplicación informática edu.xunta.es/programacions. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán: O de cumprimento da temporalización, o logro dos obxectivos programados e os resultados académicos acadados.
A avaliación da práctica docente en si debe consistir nunha autoavaliación do profesor, e promoverase a participación do resto de profesores e do alumnado no proceso. Os instrumentos básicos de recollida de información poden ser cuestionarios ao alumnado, diálogo entre profesores do Departamento para analizar e reflexionar sobre os aspectos relacionados coa práctica docente, e autoavaliación do profesor.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, no seu artigo 28, ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa e capacidades do alumnado, e establecerá as medidas educativas necesarias que poidan beneficiar ao alumnado no seu proceso de aprendizaxe, especialmente co alumnado que presenta NEE. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.
Para este módulo pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complemenatará cos datos proporcionados na sesión de avaliación inicial polo equipo docento do ciclo e datos de información de matrícula.

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

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas.

Segundo o Plan de atención á Diversidade do centro, en cumprimento do Decreto 229/2011, DOG (21-12-2011), art.8, na primeira reunión do Equipo Docente, estableceránse as medidas ordinarias de atención á diversidade que corresponden aplicar en cada caso segundo contempla á normativa, de xeito especial co alumnado con Certificación Oficial de Minusvalía.

Algunhas destas medidas son:

O profesorado favorecerá a integración social do alumno na aula e no centro.

O alumno/a estará situado nun lugar próximo ao profesor, para favorecer a súa atención e unha mellor comprensión das explicacións.

Recibirá os contidos dos temas alomenos unha semana antes de que o profesorado os explique na aula.

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

Favorecerase a súa adaptación ao traballo en equipo cos compañeiros.

Un alumno ou alumna seleccionado polo profesor, desenvolverá as tarefas indicadas en equipo con aquel compañeiro ou campañeira que a criterio do profesor lle poida resultar beneficioso.

Nas tarefas habituais na aula e nas avaliacións, aplicarse unha flexibilización temporal ou de espazos, que favorecezan o remate das mesmas.

No caso de contemplar a necesidade de algunha outra flexibilización, o equipo docente poporá ás prioridades en relación con aqueles módulos cunha dificultade asumible para o alumnado que o precise.

Cando sexa necesario tomar medidas de reforzo educativo cando un alumno ou alumna non responda globalmente aos obxectivos programados, proporanse para cada un deles e de xeito individualizado as actuacións, de acordo co equipo docente, baseándose na aplicación do establecido no apartado de contidos mínimos, reforzar con explicacións mais sinxelas, ampliando o nivel de axuda documental e de asesoramento ao alumnado, no contexto dos obxectivos mínimos de cada módulo, e tomar como referencia os aspectos esenciais do perfil profesional característico do título.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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

-Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa da sua orientación sexual o se xénero, raza, crenzas ou calquera outra

característica de diferenciación entre as persoas.
-Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente, correcto tratamento dos desechos que se producen nas elaboracións e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.
-Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.
-Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e procurando atopar solucións de consenso.
-Educación do consumidor: Fomentando entre o alumnado un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, obradoiros,...)
-Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias, Tendo en conta a singularidade desta profesión e complexo deixar as actividades cerradas con antelación, sobre todo as datas, xa que dependemos ter disponibilidade dentro das datas que fixen os eventos que poidan acontecer. As posibles actividades serán o forum gastronómico, visita a feiras de mostras ou gastronómicas, visita algún muiño e/ou panadería-pastelería que nos poida recibir.

10.Outros apartados

10.1) Anexo situacións alternativas á actividade presencial

-Avaliación de tarefas relacionadas coa adquisición de competencias relacionadas cos RA.
-Realización de cuestionarios de avaliación sobre os contidos desenvoltos.
-Realización de traballos de asimilación e ampliación dos contidos.
-Realización de tarefas para a obtención elaboracións de pastelería relacionadas cos RA do módulo.
Dada a importancia dalgunha UD coma a UD3 farase pezas de bolería para simular un punto de venta no centro para a comunidade educativa do centro e desta forma ver a presentación e metodos de venta.
Tamén se farán tarefas das unidades didácticas que así o requira a producción e desta forma faranse tarefas complementarias, de consolidación ou reforzo, non avaliables.

TEMPORILACIÓN

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1ª Avaliación se imparten as UDs 1 e 2, mais tarefas da unidade 3 en forma de tarefas complementarias.

2ª Avaliación se imparte a UD 3 con tarefas de consolidación ou de reforzo para o alumnado que así o precise

3ª Avaliación se imparte a UD 4 con tarefas de consolidación ou de reforzo para o alumnado que así o precise