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
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadaría, repostaría e confeitaría	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
MP0028	Sobremesas en restauración	2024/2025	6	140	140

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JOSÉ MIGUEL CUARTERO YUS
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Esta programación realízase para o módulo Sobremesas en Restauración, pertencente ao Ciclo Formativo de grao medio de Cociña e Gastronomía, polo que, tomaremos como referencia o Decreto 218/2008 e Decreto 38/2010 polo que se establece o título de Cociña e Gastronomía.
Basearémos a adecuación do sistema ensino-aprendizaxe ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro, ademais do perfil profesional do título, e da competencia xeral e as competencias profesionais, persoais e sociais que se concretan no Decreto do Currículo.

As actividades desta oferta de formación profesional adáptanse a un ensino de oferta ordinaria.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de elaboración de postres empratados. Esta función incluye aspectos como:
-Preparación e regulación dos equipos e das instalacións.
-Preparación e acondicionamento das materias primas.
-Elaboración, decoración e conservación de produtos como xelados, sorbetes, semifríos, sobremesas a base de froita, lácteos, etc.
-Deseño de empratados a partir de elaboracións de pastelería e repostería.
As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:
-Elaboración de sobremesas emplatados en restauración.
-Presentación e decoración das sobremesas en restauración.

A formación do módulo contribue a alcanzar os obxetivos xerais a), d), e), f), g), h), i), j) y k) do ciclo formativo, e as competencias a), c), d), f), g), h), i) y k) do título.

As líneas de actuación no proceso de ensinanza -aprendizaxe que permitirán alcanzar os obxetivos do módulo versarán sobre:
-Elaboración de diagramas de organización e secuenciación das fases productivas.
-Elaboración de sobremesas a base de froitas, a base de lácteos e fritidos.
-Elaboración de xeados, sorbetes e semifríos.
-Decoración e presentación de sobremesas empratados a partir de elaboracións de pastelería e repostería.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)	Resultados de aprendizaxe						
					MP0028_00						
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6	RA 7
1	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	32	10						X	
2	Organización da produción de sobremesas en restauración	Nesta UD traballarase a organización en canto á produción de sobremesas en restauración., estacionalidade, documentación e fases de produción.	20	10	X						
3	Elaboración de sobremesas tradicionais.	Nesta UD caracterizarán e realizarán sobremesas tradicionais a base de froitas, lácteos e fritidas, identificando as tradicionais de Galicia e a estacionalidade.	20	25		X	X	X			
4	Elaboración de semifríos.	Nesta UD caracterizarán e realizarán semifrios,	18	25						X	
5	Elaboración de Xeados e sorbetes	Nesta UD traballarase as características, identificacións, fases e realización de xeados e sorbetes.	30	15					X		
6	Presentación de sobremesas	Nesta UD traballarase a decoración de dobremesas: normas e combinacions básicas e elementos decorativos.	20	15							X
		Total: 140									

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	32

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Elaboración de sobremesas a base de semifrios de froitas, chocolate, queixo etc en forma individual e formato tarta	1	Actividades na empresa.	32,0
		TOTAL	**32**

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 (%)
CA6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos.	• OU.1 - Traballo na empresa	N	10
CA6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.	• OU.2 - Traballo na empresa	S	10
CA6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.	• OU.3 - Traballo na empresa	S	50
CA6.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	• OU.4 - Traballo na empresa	N	10
CA6.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	• OU.5 - Traballo na empresa	N	5
CA6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	• OU.6 - Traballo na empresa	N	5
CA6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• OU.7 - Traballo na empresa	S	10
		TOTAL	**100**

4.1.e) Contidos

Contidos
Semifríos: descrición, tipos, aplicacións e conservación.
Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de semifríos.
Procedementos de execución de semifríos, como mousses, bavaroises, carlotas e outras elaboracións similares.

Contidos
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

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 a empresa teña na súa oferta.		• As que a empresa lle asine ao alumnado, principalmente en semifrios	• Os que a empresa teña establecidos	• Os que a empresa dispoña	• OU.1 - Traballo na empresa • OU.2 - Traballo na empresa • OU.3 - Traballo na empresa • OU.4 - Traballo na empresa • OU.5 - Traballo na empresa • OU.6 - Traballo na empresa • OU.7 - Traballo na empresa	32,0
					TOTAL	**32,0**

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Organización da produción de sobremesas en restauración	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Valorar a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo. 1.2 Interpretar os documentos relacionados coa produción. 1.3 Determinar a secuencia das fases da produción. 1.4 Deducir as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc. 1.5 Analizar as necesidades de decoración. 1.6 Recoñecer a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo. 1.7 Executar todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade. 1.8 Determinar os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos. 1.9 Valorar, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	1	Organización da produción de sobremesas en restauración	15,0
2.1 Relizar a avaliación da UD	2	Actividade de avaliación global da UD	5,0
		TOTAL	**20**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo.	• PE.1 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	N	10
CA1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.	• PE.2 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	S	20
CA1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción.	• PE.3 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	S	20
CA1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.	• PE.4 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	S	20
CA1.5 Analizáronse as necesidades de decoración.	• PE.5 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	N	5
CA1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.	• PE.6 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	N	10
CA1.7 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	• PE.7 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	S	5
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.	• PE.8 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	N	5
CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• PE.9 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	N	5
		TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

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

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	
Organización da produción de sobremesas en restauración - Nesta actividade traballarase a organización en canto á produción de sobremesas en restauración., estacionalidade, documentación e fases de produción.	• Contextualizar e avaliación inicial de contidos. Titorizar ó alumnado na resolución de tarefas propostas e resolución das dúbidas presentadas por os alumnos/as no obrador de pastelería ou aula de referencia según proceda.	• Tormenta de ideas. Traballar os contidos e desenvolver as tarefas propostas. Plantexamento de dúbidas ou aclaracións sobre cada un dos epígrades e puntos da UD	• Apuntamentos do alumnado sobre a temática da UD. Tarefas/exercicios resoltos.	• Presentacións en power-point e documentos físicos elaborados polo docente. Aula polivalente. Aula virtual.	• PE.1 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.2 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.3 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.4 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.5 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.6 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.7 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.8 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.9 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	15,0
Actividade de avaliación global da UD - Realizarase a avaliación da UD	• Realizar, explicar e valorar as probas de avaliación da	• Realizar as probas.	• Probas resoltas.	• Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e	• PE.1 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas	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	
	UD.			proxector, pizarra...). Aula taller	de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.2 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.3 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.4 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.5 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.6 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.7 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.8 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.9 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	
					TOTAL	**20,0**

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración de sobremesas tradicionais.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.	SI
RA3 - Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.	SI
RA4 - Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Caracterizar os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación. 1.2 Identificar as sobremesas tradicionais de Galicia. 1.3 Analizar a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.). 1.4 Deducir as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	1	Sobremesas a base de froitas	1,0
2.1 Realizar as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas. 2.2 Verificar a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade. 2.3 Realizar os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica. 2.4 Facer as sobremesas tradicionais de Galicia. 2.5 Valorar os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección. 2.6 Executar todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	2	Elaboración de sobremesas a base de froitas	5,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
2.7 Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.			
3.1 Caracterizar os tipos de sobremesas á base de lácteos. 3.2 Identificar as sobremesas tradicionais de Galicia. 3.3 Distinguir as fases do proceso de elaboración respectando a formulación. 3.4 Identificar os puntos clave no proceso de elaboración. 3.5 Deducir as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	3	Sobremesas a base de lácteos	1,0
4.1 Realizar os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos. 4.2 Facer as sobremesas tradicionais de Galicia. 4.3 Valorar os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección. 4.4 Executar todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade. 4.5 Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	4	Elaboración de sobremesas a base de lácteos	5,0
5.1 Caracterizar os tipos de sobremesas de tixola. 5.2 Identificar as sobremesas tradicionais de Galicia. 5.3 Distinguir as fases do proceso de elaboración. 5.4 Identificar os puntos clave no proceso de elaboración. 5.5 Deducir as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	5	Sobremesas fritidas e de tixola	1,0
6.1 Realizar os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos. 6.2 Facer as sobremesas tradicionais de Galicia.	6	Elaboración de sobremesas fritidas e de tixola	6,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
6.3 Valorar os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección. 6.4 Executar todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade. 6.5 Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.			
7.1 Relizar a avaliación da UD	7	Actividade de avaliación global da UD	1,0
		TOTAL	**20**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.	• PE.1 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	N	2
CA2.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	• PE.2 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	N	2
CA2.3 Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).	• PE.3 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	N	2
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.			0
CA2.4.1 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas, lácteos e fritidas ou de sartén.	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	5
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.	• PE.4 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	N	2
CA2.6 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica.	• TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	10
CA2.7 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	• TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	5
CA2.8 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	• PE.5 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	S	2
CA2.9 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	• TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	1

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.10 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	• TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	2
CA2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	3
CA3.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.	• PE.6 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	N	2
CA3.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	• PE.7 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	N	2
CA3.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.	• PE.8 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	N	2
CA3.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.	• PE.9 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	N	2
CA3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.	• TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	10
CA3.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	• TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	5
CA3.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	• PE.10 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	S	2
CA3.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	• TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	2
CA3.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	• TO.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	2
CA3.10 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	3
CA4.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.	• PE.11 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	N	2
CA4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	• PE.12 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	N	2
CA4.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.	• PE.13 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	N	2
CA4.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.	• PE.14 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	N	2
CA4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.	• TO.12 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	10
CA4.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	• TO.13 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	5

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	• PE.15 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	S	2
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	• TO.14 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	2
CA4.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	• TO.15 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	2
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.16 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	3
		TOTAL	**100**

4.3.e) Contidos

Contidos
Sobremesas á base de froitas: descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación.
Sobremesas tradicionais de Galicia.
Procedementos de execución de sobremesas de froitas frías (ensaladas, macedonias, froitas en xarope, froitas en compota, etc.) e de froitas quentes (froitas ao forno, flambadas, etc.).
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.
Sobremesas á base de lácteos: descrición, análise, características, aplicacións e conservación.
Sobremesas tradicionais de Galicia.
Procedementos de execución de sobremesas á base de leite (flan, pudin, crema catalá e outras cremas, arroz con leite, etc.).
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.
Sobremesas fritidas ou de tixola: descrición, análise, tipos, características, aplicacións, e conservación.
Sobremesas tradicionais de Galicia.
Procedementos de execución de sobremesas como chulas, filloas, crema fritida e leite fritido, torradas e outras elaboracións de tixola.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Sobremesas a base de froitas - Descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación de sobremesas a base de froitas. Sobremesas tradicionais de Galicia	• Titorizar os alumnos/as na aula virtual do centro, envío de contidos e tarefas dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre o material. • Explicación dos contidos na aula de referencia. Resolución de dúbidas	• Traballar os contidos e as tarefas propostas na aula de referencia de sobremesas a base de froitas.	• Apuntamentos do alumnado sobre a temática da UD. Tarefas/exercicios resoltos.	• Presentacións en power-point e documentos físicos elaborados polo docente. Aula polivalente. Aula virtual.	• PE.1 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.2 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.3 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.5 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	1,0
Elaboración de sobremesas a base de froitas - Procedementos de execución de sobremesas de froitas frías e quentes.	•	• Antes de cada clase práctica no obradoiro publicar na aula virtual do centro a documentación e as formulacións mediante fichas técnicas de elaboración. • Imprimir as fichas técnicas de elaboración e arquivalos na carpeta do módulo con fichas plásticas. • Acudir coa carpeta do módulo para traballar as elaboracións propostas de forma autónoma guiados polo profesor.	• Elaboracións de sobremesas a base de froitas	• Aula obradoiro	• PE.4 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • 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	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	
					operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	
Sobremesas a base de lácteos - Descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación de sobremesas a base de lácteos. Sobremesas tradicionais de Galicia	• Titorizar os alumnos/as na aula virtual do centro, envío de contidos e tarefas dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre o material. • Explicación dos contidos na aula de referencia. Resolución de dúbidas	• Traballar os contidos e as tarefas propostas na aula de referencia de sobremesas a base de lácteos.	• Apuntamentos do alumnado sobre a temática da UD. Tarefas/exercicios resoltos.	• Presentacións en power-point e documentos físicos elaborados polo docente. Aula polivalente. Aula virtual.	• PE.6 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.7 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.8 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.9 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.10 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	1,0
Elaboración de sobremesas a base de lácteos - Procedementos de execución de sobremesas á base de leite	•	• Antes de cada clase práctica no obradoiro publicar na aula virtual do centro a documentación e as formulacións mediante fichas técnicas de elaboración. • Imprimir as fichas técnicas de elaboración e arquivalos na carpeta do módulo con fichas plásticas. • Acudir coa carpeta do módulo para traballar as elaboracións propostas de forma autónoma guiados polo profesor.	• Elaboracións de sobremesas a base de lácteos	• Aula obradoiro	• 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.	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	
					• TO.11 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	
Sobremesas fritidas e de tixola - Descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación de sobremesas a base de fritidas e de tixola. Sobremesas tradicionais de Galicia	• Titorizar os alumnos/as na aula virtual do centro, envío de contidos e tarefas dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre o material. • Explicación dos contidos na aula de referencia. Resolución de dúbidas	• Traballar os contidos e as tarefas propostas na aula de referencia de sobremesas fritidas e de tixola	• Apuntamentos do alumnado sobre a temática da UD. Tarefas/exercicios resoltos.	• Presentacións en power-point e documentos físicos elaborados polo docente. Aula polivalente. Aula virtual.	• PE.11 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.12 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.13 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.14 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.15 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	1,0
Elaboración de sobremesas fritidas e de tixola - Procedementos de execución de sobremesas fritidas e de tixola.	• Antes de cada clase práctica no obradoiro publicar na aula virtual do centro a documentación e as formulacións mediante fichas técnicas de elaboración. •	• Imprimir as fichas técnicas de elaboración e arquivalos na carpeta do módulo con fichas plásticas. • Acudir coa carpeta do módulo para traballar as elaboracións propostas de forma autónoma guiados polo profesor.	• Elaboracións de sobremesas fritidas e de sartén	• Aula obradoiro	• TO.12 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.13 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.14 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.15 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.16 - Listaxe de indicadores observables na realización de	6,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					operacións no obrador asociado a este criterio.	
Actividade de avaliación global da UD - Realizarase a avaliación da UD		• Propoñer as probas de avaliación, tendo en conta os CA e contidos asociados a UD. • Realizar as probas de avaliación.	• Probas resoltas.	• Aula polivalente e obrador.	• PE.1 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.2 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.3 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.4 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.5 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.6 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.7 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.8 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.9 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.10 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	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	
					• PE.11 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.12 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.13 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.14 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.15 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • 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	

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. • 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. • TO.13 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.14 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.15 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.16 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	
					TOTAL	**20,0**

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboración de semifríos.	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Caracterizar os tipos de semifríos. 1.2 Distinguir as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración. 1.3 Deducir as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	1	Semifrios	4,0
2.1 Realizar os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos. 2.2 Valorar os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección. 2.3 Executar todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade. 2.4 Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	2	Elaboración de semifrios	10,0
3.1 Relizar a avaliación da UD	3	Actividade de avaliación global da UD	4,0
		TOTAL	**18**

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 (%)
CA6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos.	• PE.1 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	N	10
CA6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.	• PE.2 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	S	10
CA6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	50
CA6.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	• PE.3 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	N	10
CA6.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	• TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	5
CA6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	• TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	5
CA6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	10
		TOTAL	**100**

4.4.e) Contidos

Contidos
Semifríos: descrición, tipos, aplicacións e conservación.
Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de semifríos.
Procedementos de execución de semifríos, como mousses, bavaroises, carlotas e outras elaboracións similares.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Semifrios - Semifríos: descrición, tipos, aplicacións e conservación.Organización e determinación da secuencia das fases de elaboración	• Titorizar os alumnos/as na aula virtual do centro, envío de contidos e tarefas dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre o material. • Explicación dos contidos na aula de referencia. Resolución de dúbidas	• Traballar os contidos e as tarefas propostas na aula de referencia de semifrios	• Apuntamentos do alumnado sobre a temática da UD. Tarefas/exercicios resoltos.	• Presentacións en power-point e documentos físicos elaborados polo docente. Aula polivalente. Aula virtual.	• PE.1 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.2 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.3 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	4,0
Elaboración de semifrios - Procedementos de execución de semifríos, aplicando o sistema APPCC, as normas de seguridade e hixiene, Prevención de riscos laborais e de protección ambiental.	• Antes de cada clase práctica no obradoiro publicar na aula virtual do centro a documentación e as formulacións mediante fichas técnicas de elaboración. •	• Imprimir as fichas técnicas de elaboración e arquivalos na carpeta do módulo con fichas plásticas. • Acudir coa carpeta do módulo para traballar as elaboracións propostas de forma autónoma guiados polo profesor.	• Elaboracións de semifrios	• Aula obradoiro	• 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.	10,0
Actividade de avaliación global da UD - Realizarase a avaliación da UD	• Propoñer as probas de avaliación sobre contidos asociados.	• Realizar as probas propostas.	• Semifrios.	• Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). Obrador e materias primas.	• PE.1 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.2 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.3 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas	4,0

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 resposta curta, tipo test ou exercicios • 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.	
					TOTAL	18,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboración de Xeados e sorbetes	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.	SI

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes. 1.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes. 1.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración. 1.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración. 1.5 Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.	1	Xeados e sorbetes	2,0
2.1 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos. 2.2 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección. 2.3 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade. 2.4 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	2	Elaboración de xeados e sorbetes	22,0
3.1 Relizar a avaliación da UD	3	Actividade de avaliación global da UD	6,0
		TOTAL	**30**

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 (%)
CA5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.	• PE.1 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	S	10
CA5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.	• PE.2 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	S	10
CA5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.	• PE.3 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	S	20

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.4 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	35
CA5.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	• PE.4 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	N	8
CA5.6 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	• TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	5
CA5.7 Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.	• PE.5 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	N	2
CA5.8 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	• TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	5
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	5
		TOTAL	**100**

4.5.e) Contidos

Contidos
Xeados e sorbetes: descrición, caracterización, tipos, clasificacións, aplicacións e conservación.
Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de xeados e sorbetes.
Procedementos de execución para a obtención de xeados á crema, xeados de froitas, sorbetes, parfaits, soufflés xeados, etc.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Xeados e sorbetes - Xeados e sorbetes: descrición, caracterización,Organización e determinación da secuencia das fases de elaboración. tipos, clasificacións, aplicacións e conservación.	• Contextualizar a UD. Explicar os contidos da UD. Demostracións prácticas se é necesario para completar as explicacións. Propoñer tarefas.	• Realizar as tarefas propostas atendendo as fases e puntos clave. Aplicar a normativa de hixiene, o APPCC.	• Xeados e semifríos diversos. Esquemas.	• Obrador, aula polivalente, fichas técnicas, materia prima...	• PE.1 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.2 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.3 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.4 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.5 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	2,0
Elaboración de xeados e sorbetes - Procedementos de execución de xeados e sorbetes, aplicando o sistema APPCC, as normas de seguridade e hixiene, Prevención de riscos laborais e de protección ambiental.	• Explicar os contidos da UD asociados aos xeados moldeados. Demostracións prácticas se é necesario para completar as explicacións. Propoñer tarefas.	• Executar as tarefas e elaboracións propostas.	• Xeados moldeados. Tarefas resoltas.	• Aula virtual. Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). Obrador e materias primas.	• 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.	22,0
Actividade de avaliación global da UD - Realizarase a avaliación da UD	• Propoñer probas de avaliación según contidos	• Realizar as probas propostas pola docente.	• Probas resoltas.	• Aula polivalente e obrador. Materia primas, fichas técnicas.	• PE.1 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas	6,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	asociados.				de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.2 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.3 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.4 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.5 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • 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.	
					TOTAL	30,0

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Presentación de sobremesas	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA7 - Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelaría e repostaría, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.	SI

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.2 Identificar os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, así como as alternativas ao seu uso. 1.1 Identificar o proceso de utilización ou rexeneración de produtos. 1.3 Deducir as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.	1	Decoración e presentación de sobremesas	2,0
2.1 Verificar a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos. 2.2 Realizar as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións. 2.3 Dispoñer os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos. 2.4 Realizar os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación. 2.5 Valorar os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección. 2.6 Manifestar disposición e iniciativa para a innovación. 2.7 Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	2	Procedementos de decoración e presentación de sobremesas	14,0
3.1 Relizar a avaliación da UD	3	Actividade de avaliación global da UD	4,0
		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 (%)
CA7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.	• PE.1 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	N	10
CA7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	5
CA7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.	• TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	20
CA7.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, así como as alternativas ao seu uso.	• PE.2 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	S	10
CA7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.	• TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	5
CA7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.	• TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	15
CA7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.	• PE.3 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	N	10
CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	• TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	5
CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.	• TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	10
CA7.10 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	10
		TOTAL	**100**

4.6.e) Contidos

Contidos
Decoración e presentación de sobremesas empratadas: normas e combinacións básicas.
Experimentación e avaliación de combinacións.
Procedementos de execución de decoracións e acabamentos de produtos de sobremesas empratadas.
Presentación final: tipo de vaixela e decoración.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.6.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	
Decoración e presentación de sobremesas - Decoración e presentación de sobremesas empratadas: normas e combinacións básicas. Avaliación de combinacións	• Titorizar os alumnos/as na aula virtual do centro, envío de contidos e tarefas dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre o material. • Explicación dos contidos na aula de referencia. Resolución de dúbidas	• Traballar os contidos e as tarefas propostas na aula de referencia de decoración e presentación de sobremesas.	• Apuntamentos do alumnado sobre a temática da UD. Tarefas/exercicios resoltos.	• Presentacións en power-point e documentos físicos elaborados polo docente. Aula polivalente. Aula virtual.	• PE.1 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.2 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.3 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios	2,0
Procedementos de decoración e presentación de sobremesas - Execución de decoracións e acabamentos de produtos de sobremesas empratadas. Tipo de vaixela, e Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental	•	• Antes de cada clase práctica no obradoiro publicar na aula virtual do centro a documentación e as formulacións mediante fichas técnicas de elaboración. • Imprimir as fichas técnicas de elaboración e arquivalos na carpeta do módulo con fichas plásticas. • Acudir coa carpeta do módulo para traballar as elaboracións propostas de forma autónoma guiados polo profesor.	• Elaboración de procedementos de decoración e presentación de sobremesas.	• Aula obradoiro	• 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	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	
					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.	
Actividade de avaliación global da UD - Realizarase a avaliación da UD		• Realizar probas escritas e desenvolvemento propostas. • Propoñer, explicar e valorar as probas de avaliación, tendo en conta os CA e contidos da UD.	• Probas resoltas.	• Aula polivalente e obrador. Materia primas, fichas técnicas.	• PE.1 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.2 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • PE.3 - Proba de contidos asociados a este criterio. Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou exercicios • 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.	4,0

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 - 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.	
					TOTAL	20,0

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

5.a) MÍNIMOS EXIXIBLES PARA ALCANZAR A AVALIACIÓN POSITIVA:
Os criterios de avaliación considerados mínimos exisibles, e polo tanto imprescindicles para poder alcanzar unha calificación positiva da unidade didáctica e do módulo son os especificados no apartado 4c desta programación.

5.b) CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN DO MÓDULO:
Neste módulo as avaliacións trimestrais non serán de tipo continuo, cada avaliación terá unidades e temáticas diferentes, e serán avaliadas de forma independente.
Será preciso superar positivamente os mínimos exixibles para aprobar o módulo.

Os % de cualificación son os seguintes:
As probas avalianse de 0 a 10 e ponderaran para a nota tanto da unidade didactica coma na avaliación según os porcentaxes asinados a cada CA

PROBA ESCRITA:
Realizarase unha proba escrita por unidade didáctica, ou ao menos 1 por avaliación.
Será preciso superar os minimos exixibles establecidos nesta programación para aprobar a parte teórica deste módulo.

Procedementos da proba escrita:
As probas escritas terán unha duración suficiente para realizar as probas, serán tipo test, exercicios, preguntas curtas e/ou de cumprimentación dos procesos necesarios en relación a unha ficha técnica, según proceda e atendendo aos correspondentes contidos do módulo.

PROBA DE DESEMPEÑO
Realización de elaboracións semellantes ás elaboradas no obrador, correspondentes a cada UD. Será preciso superar os mínimos esixibles (establecidos no apartado 4c) de cada UD desta programación, para superar a parte de desempeño deste módulo.
Realizarase unha proba de desempeño por unidade, sempre que sexa posible, en todo caso realizarase 1 por avaliación. Avaliados mediante rúbricas, listas de cotexo e/ou taboas de observación.

Procedementos da proba de desenvolvemento:
1.-REALIZACIÓN DAS PROBAS DE DESEMPEÑO: (Sempre uniformados e con maletín)
a) Cumprimentación dos datos necesarios para a producción na ficha-exame:
Entregarase ao alumnado a proba que ten que realizar no obrador, que consistirá nun ou varios procesos de elaboración.
O alumnado terá que indicar os ingredientes necesarios e as correspondentes cantidades e indicar as fases máis relevantes de forma secuenciada.
Esta ficha será entregada ao profesor cumprimentada e firmada.
O alumno, de forma individual, poderá consultar tódolos recursos que considere (fichas, apuntes, temario, calculadora, etc). Non poderá consultar os apuntes doutros compañeiros, será autónomo na xestión da información.
b) Execución das elaboración conforme ás fases e secuenciacións determinadas previamente.
c) Aplicación dos procesos de Seguridade e Hixiene (Limpeza da zona de traballo, equipamento, utillaxe , envasado e etiquetado, etc).
A duración será especificada na convocatoria.
Será preciso superar os mínimos esixibles establecidos nesta programación para aprobar este módulo.

No caso de ter varias probas será a media ponderada, das notas obtidas, a que nos dará a cualificación final, según o peso de cada UD dentro do total do módulo.

NOTAS:
A nota da 1ª e 2ª avaliación son parciais, e será a media ponderada das UD que se impartan en cada avaliación. As notas representaranse con numeros enteiros polo que os decimais redondearanse a alza segundo o acordo do departamento en reunión do sía 17/09/24 as 11:30 a partir de 0,75.

A NOTA FINAL DO MÓDULO OBTERASE DA MEDIA PONDERA SEGUNDO O PESO QUE CORRESPONDE A CADA UNIDADE DIDÁCTICA QUE CONFORMAN ESTA PROGRAMACIÓN.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado que non acade una calificacición positiva o longo do curso, realizara unhas actividades de recuperación antes de realizarse a 2ª avaliación parcial. Estas probas de recuperación estarán enfocadas nos CRITERIOS MINIMOS EXIXIBLES NON ALCANZADOS.
Se o alumnado na recuperación anteriormente descrita, non consegue unha calificación superior a 5, deberá de realizar unha nova recuperación no periodo da FCT da 3ª avaliación.
O docente realizará un informe de avaliación individualizado (MD.75.AVA.01 do procedemento de Avaliación PR.75.AVA.01), que debe servir de base para o deseño das correspondentes actividades de recuperación. Estas probas de recuperación estarán enfocadas nos CRITERIOS MINIMOS ESIXIBLES NON ALCANZADOS.

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

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

Reforzos para lograr a recuperación:
-Deseñaranse unha serie de actividades de recuperación para aqueles alumnos/as que necesiten reforzo, sobre todo, naqueles puntos de maior carencia, corrección de exercicios e realización de probas, así mesmo, proporanse, para cada un deles e de xeito individualizado, repetición das actividades relacionados cos obxectivos non acadados, repetindo explicacións de forma mais sinxela e aplicando o nivel de axuda documental e asesoramento por parte do profesor.

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

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

Unha vez superado o 10%(14 sesións) de faltas de asistencia xustificadas e o 10% (14 sesións) de faltas de asistencias inxustificadas, e como o establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no Art.25.3 e o establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro diseñarase unhas probas de recuperación extraordinaria.

Estas probas realizarase no mes de Xuño.

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

As probas consistirán en:
PROBA DE COÑECEMENTO : Duración de 2 horas apróx. Versará sobre tódalas unidades do módulo.
PROBA DE DESEMPEÑO: Duración de 5 horas apróx. Entran tódalas Unidades do módulo (parte práctica).
Para poder realizar notas medias entra as dúas probas, deberase superar os CA CONSIDERADOS MÍNIMOS ESIXIBLES de cada proba.
Será imprescindible a asistencia as actividades prácticas ca uniformidade necesaria,, cumprindo ca normativa hixiénico-sanitaria.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta o que establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011: O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro (10% de ausencias xustificadas) e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen ricos tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4. O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalación.

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

- Seguimento programacións:
Os seguimientos mensuais da programación realizaranse na app de programacións: edu.xunta.gal/programacións
Para a memoria final utilizaremos o modelo que se atopa na web de educalidade.

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:
- O grao de cumprimento da temporalización
- O logro dos obxectivos programados
- Os resultados académicos acadados
- Reorientar o proceso se fose preciso.

- Avaliación da propia práctica docente.
O profesorado será avaliado mediante as enquisas que o centro realiza dentro do programa de calidade. Tamén, se poderán realizar enquisas ao alumnado, na aula virtual, sobre diferentes aspectos que a docente estime oportuno para unha mellor consecución do proceso de ensinanza-aprendizaxe do módulo, ao longo do curso escolar.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011. Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e alumna, así como, as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

A avaliación inicial permitira coñecer a motivación do alumno frente ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos afíns a formación.
Para este módulo pasarase durante as primeiras sesións do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a, na avaliación inicial do sistema de calidade do centro, e datos de información de matrícula.

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

O carácter de avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado, determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo, que lle permitan acadar as capacidades asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible garantir a consecución efectiva dos resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15. De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

Sempre que sexa necesario, levaránse a cabo actividades de reforzo para aquel alumnado que non alcancen os me , actividades de consolidación para aquel alumnado que superando os me necesiten seguir traballando neles para o seu asentamento e actividades de ampliación, para aquel alumnado que alcance os mínimos dun xeito amplo.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia.
Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas en repostería así como, os produtos típicos doces propios da nosa comunidade autónoma.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Extraescolar:
- Saída ao Forum Gatronómico.

Complementarias:
- Semanas ou xornadas gastronómicas.
- Presentación de produtos e equipos.
- Conferencias e charlas especializadas.
- Talleres relacionados coa educación en valores, como por exemplo, taller de reciclaxe.
- Participación en concursos gastronómicos.

As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares.
Dentro das actividades complementarias e extraescolares encádranse, además das detalladas arriba, aquelas que se poidan xurdir dentro da organización do departamento de hostalería e do propio centro educativo, e sexan de probeito para o alumnado. Así como outros deseñadas e propostas entre a colaboración con outros módulos e ciclos formativos.

10.Outros apartados

10.1) Metodoloxía

Forma de traballo:
No taller traballarase por parexas e/ou grupos. Realizando cada un deles elaboracións relacionadas con cada UD. Rotaranse, para ver o maior número posible de sobremesas e tamén para aprender a traballar con diferentes perfís de persoas.
No caso de realizar traballos monográficos serán realizados, principalmente, de forma individual. Usando a aula virtual para entregas.

10.2) Avaliación

En canto a avaliación, prográmase realizar probas de avaliación en cada unha das UD que conforman este módulo, onde a media da avaliación parcial será a media ponderada das unidades tratadas. No suposto, que por razóns de xestión do centro, eventos, saídas, etc., non sexa posible realizalo deste xeito, realizarase ao menos 1 proba escrita e outra desenvolvemento por avaliación.

10.3) Recursos

Usaremos a aula virtual como ferramenta para ampliar contidos e incitar o uso das novas tecnoloxías no ámbito educativo. Así como, para a publicación do temario de cada UD, a entregas de traballos e/ou tarefas.

O docente aportará o material necesario (fichas técnicas de elaboración e temario).