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	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0498	Elaboracións de pastelaría e repostaría en cociña	2024/2025	10	210	210

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA ELENA LÓPEZ GUTIÉRREZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

A presente programación didáctica do módulo Elaboracións de panadería e repostería en cociña, adapta os contidos desenvoltos no currículo do Técnico Superior en dirección de cociña, como establece o Decreto 83/2011, do 20 de abril, 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. Esta programación pretende ser un fío condutor do proceso de ensino aprendizaxe, adaptándose á realidade do entorno, e axustando a programación en función dos resultados e a consecución ou non dos obxectivos reflectidos.

Este módulo profesional dotará a formación necesaria para desempeñar a función de elaboracións de pastelería e repostaria, pero ao tratarse de formación DUAL intensiva (como así o reflexa a RESOLUCIÓN do 10 de xullo de 2024, da Dirección Xeral de Formación Profesional, pola que se ditan instrucións sobre a ordenación e a organización dos graos D e E de formación profesional para o curso 2024/25) o alumnado deberá acadar parte dos resultados de aprendizaxe na formación na empresa, tal e como se establece na presente programación didáctica.

Esta profesión desenvólvese en empresas grandes, medianas e pequenas, tanto de carácter privado como en establecementos públicos, fundamentalmente nos sectores educativo, sanitario e de servizos sociais.
Este módulo está relacionado coa Unidade de Competencia UC1061_3: Desenvolver e supervisar procesos de elaboración e presentación de calquera tipo de produtos de repostaría.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre:

- Preparación das zonas de produción.
- Recoñecemento e interpretación da información previa necesaria para o desenvolvemento dos procesos produtivos de elaboracións de pastelaría e repostaría en cociña.
- Determinación de recursos e necesidades de coordinación.
- Aplicación adecuada dos procedementos para a realización de elaboracións básicas de pastelaría e repostaría.
- Elaboración de sobremesas de diversos tipos.
- Decoración e presentación de sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelaría e repostaría.
- Desenvolvemento dos servizos en cociña, desde o preservizo ás tarefas posteriores ao seu desenvolvemento.

A presente programación deséñase de tal xeito que permitirá ao alumnado acadar as competencias necesarias para desenvolver o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos productivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.
No deseño da presente programación ademais, aparecen subdivisións dos criterios de avaliación para facilitar a adquisición das competencias profesionais propias do perfil profesional, debido á necesidade de diferenciar a grande cantidade de contidos e criterios de avaliación contidos no currículo do módulo.
As actividades de ensino aprendizaxe realizaranse en grande parte en xornadas continuas para favorecer o desempeño das competencias profesionais propias do perfil profesional asociadas a este módulo.
Estas actividades tratarán de semellarse ó desempeño profesional que deberá realizarse na zona ou partida de pastelería de calquera establecemento de hostalería , realizando unha simulación do entorno profesional, polo que desenvolveranse os servizos de sobremesas tanto á carta como de menú no comedor de restaurante do centro educativo os martes, e realizando as elaboracións propias en coordinación con

outros módulos e ciclos do centro (elaboración de biscoitos, bolería e pan para almorzos ou merendas, brunchs, pausas café, elaboración de xeados e sorbetes e petiscos doces ou petit fours).
Isto implicará traballar de forma simultánea os contidos de diferentes unidades didácticas ao mesmo tempo para ofertar unha variedade de produtos e sobremesas diversas, de forma realista a como se realizaría no sector produtivo de forma real.

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			
					49800			
					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	Estudio e coñecemento das instalacións, equipamento e utillaxe necesarios para a produción de sobremesas. Mantemento e limpeza de equipos. Terminoloxía específica de pastelería.	14	10	X			
3	Masas e pastas básicas de pastelaría	Fases necesarias para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións. Repostaría con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados. Manexo de utensilios e ferramentas: preparación de latas e moldes, manexo do rolete e da espátula, e traballos con manga pasteleira e con cartucho. Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.	55	20	X	X		
4	Cremas e recheos, xaropes e salsas	Estudio das características e preparación de elaboracións básicas: cremas a base de leite, a base de graxa, a base de froitas e froitos secos. Merengues, salsas e coulis. Recheos doces e salgados. Uso destas elaboracións básicas en elaboracións de repostería e sobremesas. Características, elaboración e aplicacións dos xaropes e salsas.	30	20		X		
5	Sobremesas en restauración	Estudo e realización das principais sobremesas en restauración (sobremesas básicas a base de lácteos, de froitas e de sartén) e sobremesas compostas (proceso de creación de sobremesas). Mousses e semifríos e tortas clásicas e contemporáneas.	65	30		X	X	
6	Sorbetes e xeados	O proceso de elaboración de xeados e sorbetes. Ferramentas e equipamento necesario. Principais ingredientes que actúan na súa elaboración.	26	10			X	
7	Decoración e presentación de sobremesas	Nocións básicas de decoración de elaboracións de repostería e sobremesas	20	10				X
		Total: 210						

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.	
		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	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recoñecer e caracterizar as instalacións, equipos e maquinaria	1	O obradoiro de pastelería: instalacións, equipos e persoal	3,0
2.1 Realizar os procedementos de posta en marcha, mantemento e limpeza de equipos e utillaxe propios da pastelería	2	Uso, limpeza e mantemento dos equipos, útiles e instalacións do obradoiro de pastelería	7,0
3.1 Recoñecer e formalizar a documentación relacionada co aprovisionamento interno	3	Aprovisionamento interno de materias primas e cálculo de necesidades	2,0
4.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación	4	Avaliación da UD	2,0
		TOTAL	**14**

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 Caracterizáronse instalacións, equipamentos, máquinas, batería, ferramentas e utensilios relacionados coa produción de elaboracións de pastelaría e repostaría.	• PE.1 - Describir as características das instalacións, equipos, maquinaria e utensilios empregados habitualmente na produción dunha pastelería, incluíndo nome, descrición das características e usos.	S	20
CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de pastelaría e repostaría.	• OU.1 - Deseñar o espazo ou zona de pastelería e distibuír de forma correcta a maquinaria nun establecemento de hostalería ou restuaración para un grande volume de produción.	N	5
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.	• PE.2 - Descrición dos principais usos da maquinaria, baterí ae utillaxe empregados na produción de pastelería.	N	5
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.	• TO.1 - Sobre proba práctica realizada para comprobar uqe o alumnado coñece a posta en marcha da maquinaria	S	20
CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, as ferramentas e os utensilios.	• LC.1 - Especificar por escrito no contexto dunha proba de produción e desempeño o proceso de limpeza e o mantemento de primeiro nivel da maquinaria, así como realizar de forma correcta a limpeza da batería e utillaxe empregados.	N	5
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.	• LC.2 - Durante o desenvolvemento de proba de produción realizar o cálculo de xéneros para unha produción determinada, mantendo o nivel de calidade esixido.	N	5

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.	• PE.3 - Identificación dos documentos relacionados co abastecemento e descrición do procedemento de formalización dos mesmos.	N	5
CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.	• PE.4 - Describir o procedemento de escolla das materias primas para a verificación da prioridade de consumos.	N	5
CA1.11 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• PE.5 - Recoñecer e describir as principais formas de economización dos recursos no desenvolvemento do traballo no obradoiro de pastelería.	N	5
CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.2 - Manter todas as normas de seguridade e hixiene na manipulación de alimentos así como as normas de seguridade laboral e protección ambiental no contexto da proba de produción e desempeño.	S	25
		TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

Contidos
Instalacións, equipamentos e maquinaria de uso específico en pastelaría e repostaría: aplicacións.
Batería, utensilios e ferramentas de uso específico en pastelaría e repostaría: aplicacións.
Procedementos de uso, limpeza e mantemento de equipamentos e utensilios.
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelaría e repostaría.

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	
O obradoiro de pastelería: instalacións, equipos e persoal - Identificar as características do local, ubicación dos equipos e descrición dasresponsabilidades da brigada.	• Entrega de material didáctico ao alumnado e explicación por parte da docente, con axuda de esquema e mapas conceptuais e outro material audiovisual. Resolución de dúbidas de habelas. Realización dun cuestionario	• Participación na clase, toma de notas e realización de preguntas en caso de habelas . Realización por parte do alumnado de esquema resumo, e realización de exemplos de deseño e	• Esquemas , mapas conceptuais e resumos. Deseños en planta da distribución das partes dun obradoiro e distribución de equipos. Cuestionarios de identificación de equipos e utiles.	• Aula polivalente coa dotación habitual: ordenador, proxector, pizarra, etc.	• OU.1 - Deseñar o espazo ou zona de pastelería e distibuír de forma correcta a maquinaria nun establecemento de hostalería ou restuaración para un grande volume de produción. • PE.1 - Describir as características das instalacións, equipos, maquinaria e utensilios empregados habitualmente	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 identificación de maquinaria e equipos.	distribución en planta dos equipos necesarios para o traballo nun obradoiro de cociña.			na produción dunha pastelería, incluíndo nome, descrición das características e usos. • PE.2 - Descrición dos principais usos da maquinaria, baterí ae utillaxe empregados na produción de pastelería.	
Uso, limpeza e mantemento dos equipos, útiles e instalacións do obradoiro de pastelería - Emprego correcto e realización dos procedementos de posta en marcha, mantemento e limpeza de equipos e utillaxe propios da pastelería durante o desenvolvemento das tarefas para a obtención de elaboracións de pastelería e repostería.	• Explicación das tarefas a realizar e supervisión do traballo do alumnado reflexándoo no caderno do profesor.	• Emprego correcto e realización dos procedementos de posta en marcha, mantemento e limpeza de equipos e utillaxe propios da pastelería durante o desenvolvemento das tarefas para a obtención de elaboracións de pastelería e repostería.	• Fichas control limpeza segundo plan limpeza segundo APPCC.	• Aula obradoiro de pastelería co equipamento habitual.	• LC.1 - Especificar por escrito no contexto dunha proba de produción e desempeño o proceso de limpeza e o mantemento de primeiro nivel da maquinaria, así como realizar de forma correcta a limpeza da batería e utillaxe empregados. • PE.2 - Descrición dos principais usos da maquinaria, baterí ae utillaxe empregados na produción de pastelería. • TO.1 - Sobre proba práctica realizada para comprobar uqe o alumnado coñece a posta en marcha da maquinaria	7,0
Aprovisionamento interno de materias primas e cálculo de necesidades - Procedemento de aprovisiniamento e documentación asociada. Cálculo de necesidades en función da produción	• Explicación dos procedementos de aprovisionamento interno, cálculo das necesidades de materia prima en función da produción e documentación asociada. Uso do programa de economato. Aclaración de dúbidas.	• Toma de apuntamentos, formulación de cuestións. Deducción das necesidades para a xornada e cumprimentar a documentación de aprovisionamento interno.	• Follas ou vales de pedido a economato.	• Ordenador co programa de pedidos. Aula obradoiro pastelería. Economato e almacéns. Fichas de produción.	• LC.2 - Durante o desenvolvemento de proba de produción realizar o cálculo de xéneros para unha produción determinada, mantendo o nivel de calidade esixido. • PE.3 - Identificación dos documentos relacionados co abastecemento e descrición do procedemento de formalización dos mesmos. • PE.4 - Describir o procedemento de escolla das materias primas para a verificación da prioridade de consumos. • PE.5 - Recoñecer e describir as principais formas de economización dos recursos no desenvolvemento do traballo no obradoiro de pastelería.	2,0
Avaliación da UD - Realización por parte do alumnado Realización dunha proba escrita de avaliación. Supervisión e realización das tarefas de limpeza e mantemento dos	• Corrección de proba escrita de avaliación. Supervisión das tarefas de mantemento, uso e limpeza e maquinaria	• Proba escrita de avaliación xunto con outras unidades didácticas. Desenvolvemento correcto	• Proba escrita, resumos e táboa observación da proba de desempeño.	• Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...) e obradoiro de pastelería co equipamento necesario.	• PE.5 - Recoñecer e describir as principais formas de economización dos recursos no desenvolvemento do traballo no obradoiro de pastelería.	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	
equipos e maquinaria..	no obradoiro de pastelería.	dos procedementos de uso, limpeza e mantemento dos equipos e maquinaria durante as tarefas de elaboración de produtos de pastelería e repostería.			• TO.2 - Manter todas as normas de seguridade e hixiene na manipulación de alimentos así como as normas de seguridade laboral e protección ambiental no contexto da proba de produción e desempeño.	
					TOTAL	14,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Masas e pastas básicas de pastelaría	55

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Aplicar correctamente as técnicas básicas empregadas en pastelería 1.2 Coñecer e empregar correctamente a terminoloxía específica	1	Introdución ás técnicas básicas de pastelería e terminoloxía asociada	3,0
2.1 Interpretación de fichas técnicas de pastelaría repostaría e formulación en función das necesidades de produción	2	Necesidades de produción: formulación	2,0
3.1 Coñecer, clasificar e describir as elaboracions basicas necesarias a base de masas e pastas	3	Estudo, clasificación e descrición das elaboracións a base de masas e pastas básicas	6,0
4.1 Preparar e conservar adecuadamente masas batidas e esponxadas básicas habituais para a elaboración de sobremesas	4	Realización de masas batidas e esponxadas	8,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
5.1 Preparar e conservar adecuadamente masas quebradas e pastas secas básicas habituais para a elaboración de sobremesas e servizos de restauración.	5	Realización de masas quebradas e pastas secas	8,0
6.1 Preparar e conservar adecuadamente masas escaldadas habituais para a elaboración de sobremesas e servizos de restauración.	6	Realización de masas escaldadas	8,0
7.1 Preparar e conservar adecuadamente masas fermentadas habituais para a elaboración de sobremesas e servizos de restauración.	7	Realización de masas fermentadas	8,0
8.1 Preparar e conservar adecuadamente masas de follado habituais para a elaboración de sobremesas e servizos de restauración.	8	Realización de masas de follado	8,0
9.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación.	9	Avaliación da UD	4,0
		TOTAL	**55**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.	• TO.1 - Tratamento axeitado durante o traslado das materias primas para realizar durante a proba de produción.	N	2
CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostaría e similares.	• TO.2 - Tratamento axeitado das materias primas que precisen rexeneración para a produción de produtos de pastelería e repostería durante a proba de produción.	N	2
CA2.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.	• PE.1 - Coñecemento básico da terminoloxía profesional específica (preguntaranse a lo menos 6 términos distintos).	N	5
CA2.2 Recoñecéronse as transformacións fisicoquímicas relacionadas coas técnicas básicas de pastelaría e repostaría.			0
CA2.2.2 Recoñecéronse as transformacións fisicoquímicas relacionadas coas técnicas básicas de pastelaría e repostaría na elaboración de masas e pastas.	• PE.2 - Identificación das principais transformacións fisicoquímicas que se producen nas preparacións de masas e pastas (bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.).	N	5
CA2.3 Caracterizáronse as técnicas relacionadas cos utensilios e as ferramentas de pastelaría e repostaría.	• PE.3 - Descrición das técnicas básicas empregadas para a preparación de latas e moldes, manexo do rolete e da espátula, e traballos con manga pasteleira e con cartucho.	N	2
CA2.4 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de elaboracións básicas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.			0
CA2.4.1 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de elaboracións básicas a base de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.	• PE.4 - Coñecer a clasificación e as características das principais elaboracións a base de masas e pastas básicas empregadas en pastelería.	S	10
CA2.5 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.	• PE.5 - Coñecer a clasificación, características e métodos de obtención das masas e pastas	S	10

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.6 Organizáronse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.			0
CA2.6.1 Organizáronse as fases para a obtención de masas, pastas.	• PE.6 - Coñecer e describir as fases para a obtención de masas e pastas.	N	5
CA2.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.			0
CA2.7.1 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos de obtención de masas e pastas.	• TO.3 - Realizar un vale de pedido de materia prima previo á realización das elaboracións relacionadas durante a proba de produción.	N	5
CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.			0
CA2.8.1 Realizáronse os procesos de elaboración de masas e pastas seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación	• TO.4 - Realizar dúas elaboracións relacionadas co obtención de produtos a base de masas ou pastas.	S	10
CA2.9 Preparáronse e presentáronse, de acordo coa definición do produto e/ou as técnicas de elaboración, produtos feitos con base en masas como pans, bolos, tortas, pasteis, pastas e pastelaría salgada.			0
CA2.9.3 Preparáronse e presentáronse, de acordo coa definición do produto e/ou as técnicas de elaboración, produtos feitos con base en masas como pans, bolos, pastas e pastelaría salgada.	• TO.5 - Elaborar e presentar dous produtos rematados que inclúan masas e pastas así como produtos tradicionais.	S	12
CA2.10 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso ou rexeneración.			0
CA2.10.1 Deducíronse as necesidades de conservación de masas e pastas ata o momento do seu uso ou rexeneración.	• PE.7 - Realizar unha descrición detallada das formas correctas de conservación e necesidades de rexeneración das masas e pastas.	N	5
CA2.11 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.			0
CA2.11.1 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección na elaboración de masas e pastas.	• LC.1 - Durante a proba de produción cubrir unha folla de valoración dos resultados obtidos na produción de preparacións a base de masas e pastas, redactando as anomalías e posibilidades de corrección.	N	5
CA2.12 Evitouse o consumo innecesario de recursos.			0
CA2.12.1 Evitouse o consumo innecesario de recursos na elaboración de masas e pastas.	• TO.6 - Emprego axeitado dos recursos e matarias primas durante a produción de preparacións a base de masas e pastas no contexto dunha proba de produción.	N	2
CA2.13 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.			0
CA2.13.1 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental durante e produción de masas e pastas.	• TO.7 - Manter todas as normas de seguridade e hixiene na manipulación de alimentos así como as normas de seguridade laboral e protección ambiental no contexto da proba de produción e desempeño.	S	20
		TOTAL	**100**

4.3.e) Contidos

Contidos
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.
Vocabulario técnico asociado á pastelaría e á repostaría.
Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelaría e repostaría. Riscos na execución e control de resultados.
Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas a base de masas e pastas. Riscos na execución e control de resultados.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión na preparación de masas e pastas.
Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelaría e repostaría: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.
Manexo de utensilios e ferramentas: preparación de latas e moldes, manexo do rolete e da espátula, e traballos con manga pasteleira e con cartucho.
Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.
Uso de elaboracións básicas en produtos de repostaría.
Uso de elaboracións básicas en produtos de repostaría a base de masas e pastas.
Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas e pastas.
Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.
ases para a obtención de masas e pastas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.
Repostaría con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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	
Introdución ás técnicas básicas de pastelería e terminoloxía asociada - Coñecemento e práctica das técnicas básicas de pastelería: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, laminar, uso de manga e cornet, abrillantado con pincel.	• Exposición e demostración das principais técnicas básicas de pastelería: uso de rolete, manga, cornet, pintado, amasado, laminado, etc. Supervisión das tarefas do alumnado. • Elaboración do glosario de terminoloxía específica na aula virtual.	• Práctica das técnicas básicas de pastelería. • Emprego da terminoloxía profesional específica.	• Diversas elaboracións de pastelería. • Glosario terminoloxía específica.	• Aula obradoiro de pastelería co equipamento habitual e diferentes materias primas e elaboracións de pastelería. • Aula virtual do módulo.	• PE.1 - Coñecemento básico da terminoloxía profesional específica (preguntaranse a lo menos 6 términos distintos). • PE.2 - Identificación das principais transformacións fisicoquímicas que se producen nas preparacións de masas e pastas (bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.). • PE.3 - Descrición das técnicas básicas empregadas para a preparación de latas e moldes, manexo do rolete e da espátula, e traballos con manga pasteleira e con cartucho. • PE.4 - Coñecer a clasificación e as características das principais elaboracións a base de masas e pastas básicas empregadas en pastelería.	3,0
Necesidades de produción: formulación - Cumprimentación, análise e interpretación de fichas técnicas de pastalaría repostaría e das ordes de produción	• Exposición e demostración da realización de fichas técnicas de produción de elaboracións de pastelería. Explicación de cómo adaptar as cantidades a realizar: formulación.	• Realización de fichas de produción de elaboracións de pastelería, dedución de necesidades segundo a produción a realizar. Adaptación das cantidades a realizar.	• Fichas técnicas de elaboracións de pastelería e repostería e adaptación das cantidades a realizar.	• Aula obradoiro de pastelería coa dotación necesaria. • Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...).	• TO.1 - Tratamento axeitado durante o traslado das materias primas para realizar durante a proba de produción.	2,0
Estudo, clasificación e descrición das elaboracións a base de masas e pastas básicas - Clasificar, coñecer e describir correctamente as elaboracións a base de masas e pastas básicas (Masas batidas, esponxosas ou esponxadas, masas escaldadas, masas fermentadas, pastas secas, masa de follado, masas fritas).	• Exposición de material didáctico relativo a masas e pastas básicas. 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.	• Cuestionario, apuntamentos.	• Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...).	• PE.5 - Coñecer a clasificación, características e métodos de obtención das masas e pastas • TO.1 - Tratamento axeitado durante o traslado das materias primas para realizar durante a proba de produción.	6,0
Realización de masas batidas e esponxadas - Elaborar e conservar correctamente masas						8,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	**Profesorado (en termos de tarefas)**	**Alumnado (tarefas)**	**Resultados ou produtos**	**Recursos**	**Instrumentos e procedementos de avaliación**	
batidas e esponxadas para a realización de sobremesas.	• Demostración do proceso de elaboración de masas esponxadas e batidas. Explicación do proceso, supervisión do traballo do alumnado. • Explicación dos usos e aplicacións e conservación das elaboracións.	• Preparación, elaboración, formado de pezas, conservación e rexeneración correcta de elaboracións da base de masas esponxadas e batidas.	• Elaboracións de pastelería baseadas e masas batidas e esponxadas. Conservación e rexeneración das elaboracións.	• Aula obradoiro de pastelería co equipamento habitual e diferentes materias primas para este tipo de elaboracións de pastelería.	• PE.6 - Coñecer e describir as fases para a obtención de masas e pastas. • TO.1 - Tratamento axeitado durante o traslado das materias primas para realizar durante a proba de produción. • TO.2 - Tratamento axeitado das materias primas que precisen rexeneración para a produción de produtos de pastelería e repostería durante a proba de produción. • TO.3 - Realizar un vale de pedido de materia prima previo á realización das elaboracións relacionadas durante a proba de produción. • TO.4 - Realizar dúas elaboracións relacionadas co obtención de produtos a base de masas ou pastas. • TO.5 - Elaborar e presentar dous produtos rematados que inclúan masas e pastas así como produtos tradicionais.	
Realización de masas quebradas e pastas secas - Elaborar e conservar correctamente masas quebradas e pastas básicas para a realizacion de sobremesas.	• Demostración do proceso de elaboración de masas quebradas e pastas secas. Explicación do proceso, supervisión do traballo do alumnado. • Explicación dos usos e aplicacións e conservación das elaboracións.	• Preparación, elaboración, formado de pezas, conservación e rexeneración correcta de elaboracións a base de masas quebradas e pastas secas.	• Elaboracións de pastelería baseadas e masas quebradas e pastas secas. Conservación e rexeneración das elaboracións.	• Aula obradoiro de pastelería co equipamento habitual e diferentes materias primas para este tipo de elaboracións de pastelería.	• PE.6 - Coñecer e describir as fases para a obtención de masas e pastas. • TO.2 - Tratamento axeitado das materias primas que precisen rexeneración para a produción de produtos de pastelería e repostería durante a proba de produción. • TO.4 - Realizar dúas elaboracións relacionadas co obtención de produtos a base de masas ou pastas. • TO.5 - Elaborar e presentar dous produtos rematados que inclúan masas e pastas así como produtos tradicionais.	8,0
Realización de masas escaldadas - Elaborar e conservar correctamente masas escaldadas básicas para a realizacion de sobremesas	• Demostración do proceso de elaboración das masas escaldadas. Explicación do proceso, supervisión do traballo do alumnado. Explicación dos usos e	• Preparación, elaboración, formado de pezas, conservación e rexeneración correcta de elaboracións da base de masas escaldadas.	• Elaboracións de pastelería baseadas e masas escaldadas. Conservación e rexeneración das elaboracións.	• Aula obradoiro de pastelería co equipamento habitual e diferentes materias primas para este tipo de elaboracións de pastelería.	• PE.6 - Coñecer e describir as fases para a obtención de masas e pastas. • TO.2 - Tratamento axeitado das materias primas que precisen rexeneración para a produción de	8,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	aplicacións e da conservación das elaboracións.				produtos de pastelería e repostería durante a proba de produción. • TO.4 - Realizar dúas elaboracións relacionadas co obtención de produtos a base de masas ou pastas. • TO.5 - Elaborar e presentar dous produtos rematados que inclúan masas e pastas así como produtos tradicionais.	
Realización de masas fermentadas - Elaborar e conservar correctamente masas fermentadas básicas para a realizacion de sobremesas	• Demostración do proceso de elaboración de masas fermentadas. Explicación do proceso, supervisión do traballo do alumnado. Explicación dos usos e aplicacións e conservación das elaboracións.	• Preparación, elaboración, formado de pezas, conservación e rexeneración correcta de elaboracións da base de masas fermentadas.	• Elaboracións de pastelería baseadas e masas fermentadas. Conservación e rexeneración das elaboracións	• Aula obradoiro de pastelería co equipamento habitual e diferentes materias primas para este tipo de elaboracións de pastelería.	• PE.6 - Coñecer e describir as fases para a obtención de masas e pastas. • TO.2 - Tratamento axeitado das materias primas que precisen rexeneración para a produción de produtos de pastelería e repostería durante a proba de produción. • TO.4 - Realizar dúas elaboracións relacionadas co obtención de produtos a base de masas ou pastas. • TO.5 - Elaborar e presentar dous produtos rematados que inclúan masas e pastas así como produtos tradicionais.	8,0
Realización de masas de follado - Elaborar e conservar correctamente masas de follado básicas para a realizacion de sobremesas	• Demostración do proceso de elaboración de masas folladas. Explicación do proceso, supervisión do traballo do alumnado. Explicación dos usos e aplicacións e conservación das elaboracións.	• Preparación, elaboración, formado de pezas, conservación e rexeneración correcta de elaboracións da base de masas de follado.	• Elaboracións de pastelería baseadas e masas de follado. Elaboracións conservadas.	• Aula obradoiro de pastelería co equipamento habitual e diferentes materias primas para este tipo de elaboracións de pastelería.	• PE.6 - Coñecer e describir as fases para a obtención de masas e pastas. • TO.2 - Tratamento axeitado das materias primas que precisen rexeneración para a produción de produtos de pastelería e repostería durante a proba de produción. • TO.4 - Realizar dúas elaboracións relacionadas co obtención de produtos a base de masas ou pastas. • TO.5 - Elaborar e presentar dous produtos rematados que inclúan masas e pastas así como produtos tradicionais.	8,0
Avaliación da UD - Realización de probas de avaliación escrita e de produción e desempeño na elaboracións de masas e pastas básicas	• Corrección de probas escrita e práctica de avaliación. Supervisión e corrección das	• Realización de probas escritas e prácticas de avaliación. Realización de	• Probas escritas e prácticas de avaliación. Elaboracións de masas e pastas.	• Aula obradoiro de pastelería e materias primas para a obtención de masas e pastas.	• LC.1 - Durante a proba de produción cubrir unha folla de valoración dos resultados obtidos na produción de	4,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	tarefas de obtención de masas e pastas.	elaboracións de masas e pastas.			preparacións a base de masas e pastas, redactando as anomalías e posibilidades de corrección. • PE.1 - Coñecemento básico da terminoloxía profesional específica (preguntaranse a lo menos 6 términos distintos). • PE.2 - Identificación das principais transformacións fisicoquímicas que se producen nas preparacións de masas e pastas (bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.). • PE.7 - Realizar unha descrición detallada das formas correctas de conservación e necesidades de rexeneración das masas e pastas. • TO.2 - Tratamento axeitado das materias primas que precisen rexeneración para a produción de produtos de pastelería e repostería durante a proba de produción. • TO.3 - Realizar un vale de pedido de materia prima previo á realización das elaboracións relacionadas durante a proba de produción. • TO.4 - Realizar dúas elaboracións relacionadas co obtención de produtos a base de masas ou pastas. • TO.5 - Elaborar e presentar dous produtos rematados que inclúan masas e pastas así como produtos tradicionais. • TO.6 - Emprego axeitado dos recursos e matarias primas durante a produción de preparacións a base de masas e pastas no contexto dunha proba de produción. • TO.7 - Manter todas as normas de seguridade e hixiene na manipulación de alimentos así como as normas de seguridade laboral e protección ambiental no contexto da proba de	

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					produción e desempeño.	
					TOTAL	55,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Cremas e recheos, xaropes e salsas	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer, clasificar e describir as elaboracions basicas necesarias para a elaboracion de cremas e salsas de recheo e cubertas	1	Estudio e clasificación das cremas empregadas para recheos e cubertas e salsas de acompañamento	5,0
2.1 Preparar, empregar e conservar cremas de recheo e cubertas mais habituais	2	Realizacion de cremas de recheo e cubertas	22,0
3.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación	3	Actividades de avaliación	3,0
		TOTAL	30

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 (%)
CA2.2 Recoñecéronse as transformacións fisicoquímicas relacionadas coas técnicas básicas de pastelaría e repostaría.			0
CA2.2.1 Recoñecéronse as transformacións fisicoquímicas relacionadas coas técnicas básicas de pastelaría e repostaría aplicadas ás preparacións a base de cremas, recheos, cubertas e xaropes.	• PE.1 - Identificación das principais transformacións fisicoquímicas que se producen nas preparacións de pastelería e repostería (bater, mesturar, incorporar).	N	5
CA2.4 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de elaboracións básicas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.			0
CA2.4.2 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de elaboracións a base de cremas, recheos, cubertas e xaropes, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.	• PE.2 - Coñecer a clasificación e as características das principais elaboracións a base de cremas, recheos, cubertas e xaropes empregadas en pastelería.	S	10
CA2.6 Organizáronse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.			0
CA2.6.2 Organizáronse as fases para a obtención de cremas, recheos, cubertas e xaropes.	• PE.3 - Coñecer a clasificación, características e métodos de obtención das cremas, recheos, cubertas e xaropes.	N	5
CA2.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.			0
CA2.7.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos de obtención de cremas de recheo, cuberta e xaropes.	• TO.1 - Realizar un vale de pedido de materia prima previo á realización das elaboracións relacionadas durante a proba de produción.	N	5
CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.			0
CA2.8.2 Realizáronse os procesos de elaboración de outras elaboracións básicas coo cremas, recheos, cubertas e xaropes, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.	• TO.2 - Realizar a lo menos dúas elaboracións relacionadas coa obtención de produtos a base de cremas, recheos, cubertas e xaropes.	S	20
CA2.9 Preparáronse e presentáronse, de acordo coa definición do produto e/ou as técnicas de elaboración, produtos feitos con base en masas como pans, bolos, tortas, pasteis, pastas e pastelaría salgada.			0
CA2.9.1 Preparáronse e presentáronse, de acordo coa definición do produto e/ou as técnicas de elaboración, produtos feitos con cremas, recheos, cubertas e xaropes como tortas, pasteis, pastas e pastelaría salgada.	• TO.3 - Elaborar e presentar dous produtos rematados que inclúan unha crema de recheo, e/ou xarope e /ou cuberta.	S	20
CA2.10 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso ou rexeneración.			0
CA2.10.2 Deducíronse as necesidades de conservación de cremas e recheos, cubertas e xaropes ata o momento do seu uso ou rexeneración.	• PE.4 - Realizar unha descrición detallada das formas correctas de conservación e necesidades de rexeneración das cremas de recheo, cubertas e xaropes.	N	5
CA2.12 Evitouse o consumo innecesario de recursos.			0
CA2.12.2 Evitouse o consumo innecesario de recursos na elaboración de cremas, recheos, cubertas e xaropes.	• TO.4 - Emprego axeitado dos recursos e matarias primas durante a produción de preparacións a base de cremas, recheos, xaropes e cubertas no contexto dunha proba de produción.	N	5

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.13 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.			0
CA2.13.2 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental na produción de cremas, recheos, cubertas e xaropes.	• TO.5 - Manter todas as normas de seguridade e hixiene na manipulación de alimentos así como as normas de seguridade laboral e protección ambiental no contexto da proba de produción e desempeño.	S	25
		TOTAL	**100**

4.4.e) Contidos

Contidos
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión aplicado ás cremas, recheos, cubertas e xaropes.
Elaboracións básicas: cremas, recheos doces e salgados, coberturas, preparacións con base en froitas, etc.
Uso de elaboracións básicas en produtos de repostaría.
Uso de elaboracións básicas en produtos de repostaría a base de cremas, recheos, cubertas e xaropes.
Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de cremas, recheos, cubertas e xaropes.
Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.
Fases para a obtención de cremas, recheos, cubertas e xaropes para o seu uso en diversas preparacións. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.

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	
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 ás cremas para recheos e cubertas. 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.	• Cuestionario, apuntamentos.	• Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...).	• PE.1 - Identificación das principais transformacións fisicoquímicas que se producen nas preparacións de pastelería e repostería (bater, mesturar, incorporar). • PE.2 - Coñecer a clasificación e as características das principais elaboracións a base de cremas, recheos, cubertas e xaropes empregadas en pastelería.	5,0
Realizacion de cremas de recheo e cubertas - Elaborar, empregar e conservar correctamente cremas e salsas empregadas para recheos e cubertas en elaboracións de pastelería e repostería.	• Elaboración de cremas para recheo e cuberta a modo demostrativo. Explicación do proceso, supervisión do traballo do alumnado. Demostración do proceso de obtención de xaropes. Elaboración de salsas aplicadas a repostería e elaboracións a base de froitas.	• Realización das elaboracións e aplicacións e conservación das mesmas.	• Elaboracións de cremas para recheo e cubertas, xaropes, salsas e elaboracións a base de froitas empregadas en pastelería e repostería. Conservación e rexeneración das elaboracións.	• Aula obradoiro de pastelería co equipamento habitual e diferentes materias primas para elaboracións de pastelería.	• PE.3 - Coñecer a clasificación, características e métodos de obtención das cremas, recheos, cubertas e xaropes. • TO.1 - Realizar un vale de pedido de materia prima previo á realización das elaboracións relacionadas durante a proba de produción. • TO.2 - Realizar a lo menos dúas elaboracións relacionadas coa obtención de produtos a base de cremas, recheos, cubertas e xaropes. • TO.3 - Elaborar e presentar dous produtos rematados que inclúan unha crema de recheo, e/ou xarope e /ou cuberta.	22,0
Actividades de avaliación - Realización de probas escritas e práctica de avaliación.	• Corrección de probas escrita e práctica de avaliación. Supervisión e corrección das tarefas de obtención de cremas, salsas e elaboracións a base de froitas.	• Realización de probas escritas e prácticas de avaliación. Realización de elaboracións de cremas, salsas de acompañamento, elaboracións a base de froitas e xaropes.	• Probas escritas e prácticas de avaliación. Elaboracións de cremas salsas de acompañamento, elaboracións a base de froitas e xaropes.	• Aula obradoiro de pastelería e materias primas para a obtención de cremas salsas de acompañamento, elaboracións a base de froitas e xaropes.	• PE.1 - Identificación das principais transformacións fisicoquímicas que se producen nas preparacións de pastelería e repostería (bater, mesturar, incorporar). • PE.2 - Coñecer a clasificación e as características das principais elaboracións a base de cremas, recheos, cubertas e xaropes empregadas en pastelería.	3,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					• PE.3 - Coñecer a clasificación, características e métodos de obtención das cremas, recheos, cubertas e xaropes. • PE.4 - Realizar unha descrición detallada das formas correctas de conservación e necesidades de rexeneración das cremas de recheo, cubertas e xaropes. • TO.1 - Realizar un vale de pedido de materia prima previo á realización das elaboracións relacionadas durante a proba de produción. • TO.2 - Realizar a lo menos dúas elaboracións relacionadas coa obtención de produtos a base de cremas, recheos, cubertas e xaropes. • TO.3 - Elaborar e presentar dous produtos rematados que inclúan unha crema de recheo, e/ou xarope e /ou cuberta. • TO.4 - Emprego axeitado dos recursos e matarias primas durante a produción de preparacións a base de cremas, recheos, xaropes e cubertas no contexto dunha proba de produción. • TO.5 - Manter todas as normas de seguridade e hixiene na manipulación de alimentos así como as normas de seguridade laboral e protección ambiental no contexto da proba de produción e desempeño.	
					TOTAL	30,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Sobremesas en restauración	65

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO
RA3 - Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, para o que establece a secuencia das fases e aplica procedementos establecidos.	NO

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Clasificar, caracterizar e describir as principais elaboracións de sobremesas	1	Estudio das principais elaboracións de sobremesas	4,0
2.1 Realizar os procedementos de elaboración e servizo de sobremesas clásicas	2	Elaborar e presentar sobremesas tradiconais e clásicas segundo o tipo de servizo asociado	20,0
3.1 Realizar os procedementos de elaboración e servizo de sobremesas a base de mousses e semifríos	3	Elaborar e presentar sobremesas a base de mousses e semifríos	25,0
4.1 Realizar os procedementos de elaboración e servizo de sobremesas de creación en base ás preparacións xa realizadas	4	Elaborar e presentar sobremesas de creación a partires das preparacións estudadas	10,0
5.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación	5	Avaliación da unidade didáctica	6,0
		TOTAL	**65**

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 (%)
CA2.9 Preparáronse e presentáronse, de acordo coa definición do produto e/ou as técnicas de elaboración, produtos feitos con base en masas como pans, bolos, tortas, pasteis, pastas e pastelaría salgada.			0
CA2.9.2 Preparáronse e presentáronse, de acordo coa definición do produto e/ou as técnicas de elaboración, produtos definidos como sobremesas como bolos, tortas e pasteis.	• TO.1 - Elaborar e presentar de forma axeitada segundo o tipo de elaboración principalmente tortas, pasteis, e bolos, a lo menos unha elaboración tipo.	S	10
CA3.1 Clasificáronse e caracterizáronse as sobremesas de cociña, xeadas e semifríos, e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación.			0
CA3.1.2 Clasificáronse e caracterizáronse as sobremesas de cociña clásicas e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación.	• PE.1 - Coñecer a clasificación e características das sobremesas clásicas de cociña (a base de lácteos, fritos e froitas principalmente, así como as elaboracións tradicionais).	S	10
CA3.1.3 Clasificáronse e caracterizáronse as sobremesas a base semifríos e mouses e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación.	• PE.2 - Coñecer a clasificación e características das sobremesas a base de mousses e semifríos.	S	10

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.2 Identificáronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, e estableceuse a súa secuencia.			0
CA3.2.2 Identificáronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración de sobremesas de cociña clásicas e outras como mousses e semifrías, e estableceuse a súa secuencia	• PE.3 - Descrición das fases e puntos clave no proceso de elaboración de mousses e semifríos.	N	5
CA3.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.			0
CA3.3.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos na elaboración de sobremesas.	• PE.4 - Coñecemento minucioso das necesidades de materiais e materias primas para o produción de sobremesas (sobre un exemplo en concreto empregando ficha técnica).	N	5
CA3.4 Realizáronse os procesos de elaboración respectando as formulacións e seguindo os procedementos establecidos.			0
CA3.4.2 Realizáronse os procesos de elaboración respectando as formulacións e seguindo os procedementos establecido na produción de sobremesas.	• TO.2 - Elaboración de a lo menos unha sobremesa clásica ou tradicional e outra a base de mousses ou semifríos, seguindo os procedementos establecidos e respectando as formulacións.	S	10
CA3.5 Realizáronse os procedementos de elaboración de produtos para persoas con necesidades alimentarias específicas, evitando as contaminacións cruzadas.			0
CA3.5.2 Realizáronse os procedementos de elaboración de produtos para persoas con necesidades alimentarias específicas, evitando as contaminacións cruzadas na produción de sobremesas.	• LC.1 - Suposto práctico onde o alumnado deberá especificar o procedemento para a elaboración incluíndo todos os pasos a seguir para a elaboración dunha sobremesa apta para persoa con necesidades alimentarias específicas, indicando expresamente as posibles vías de contaminación cruzada e pautas para evitalas (poderán versar sobre persoas celíacas, alérxicas ao ovos, aos froitos secos e aos lácteos e persoas con dieta vegana).	S	10
CA3.6 Deducíronse as necesidades de rexeneración e/ou de conservación ata o momento do seu uso.			0
CA3.6.2 Deducíronse as necesidades de rexeneración e/ou de conservación ata o momento do seu uso na produción de sobremesas.	• PE.5 - Explicación detallada dos procesos de rexeneración e/ou conservación de a lo menos unha sobremesa.	N	5
CA3.7 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.			0
CA3.7.2 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección na elaboración de sobremesas.	• TO.3 - Redacción dunha autovaloración dos resultados dunha sobremesa realizada no contexto dunha proba de produción, incluíndo as posibles anomalías e correccións que poidan existir.	N	5
CA3.8 Valoráronse os posibles prexuízos para a saúde de persoas con necesidades alimentarias específicas causados por unha inadecuada manipulación ou elaboración.			0
CA3.8.2 Valoráronse os posibles prexuízos para a saúde de persoas con necesidades alimentarias específicas causados por unha inadecuada manipulación ou elaboración na elaboración de sobremesas.	• PE.6 - Coñecemento expreso sobre os posibles prexuizos para a saúde nas persoas con necesidades alimentarias específicas, se non se realizan as preparacións seguindo os procedementos establecidos para estes casos (coñecer a lo menos posibles intoxicacións por contaminación cruzada ou manipulacións inadecuadas en dous casos concretos).	N	5
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.			0

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.9.2 Evitouse o consumo innecesario de recursos na produción de sobremesas.	• TO.4 - Emprego axeitado dos recursos e matarias primas durante a produción de preparacións a base de masas e pastas no contexto dunha proba de produción.	N	5
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.			0
CA3.10.2 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental na produción de sobremesas.	• TO.5 - Manter todas as normas de seguridade e hixiene na manipulación de alimentos así como as normas de seguridade laboral e protección ambiental no contexto da proba de produción e desempeño.	S	20
		TOTAL	**100**

4.5.e) Contidos

Contidos
0Preparación dos produtos máis significativos da repostaría galega, española e internacional.
Sobremesas de cociña, xeadas e semifrías: clasificación e descrición das máis importantes.
Sobremesas de cociña clásicas, mouses e a base de semifríos: clasificación e descrición das máis importantes.
Formulacións. Xustificación e realización de posibles variacións.
Formulacións. Xustificación e realización de posibles variacións na elaboración de sobremesas.
Adaptación da formulación para persoas con necesidades alimentarias específicas. Produtos substitutivos.
Adaptación da formulación para persoas con necesidades alimentarias específicas na produción de sobremesas. Produtos substitutivos.
Organización e secuencia de fases para a obtención de sobremesas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos, resultados e controis
Conservación e rexeneración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrías.
Conservación e rexeneración de sobremesas de cociña.

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	
Estudio das principais elaboracións de sobremesas - Caracterización, descrición e clasificación das principais elaboracións de sobremesas.	• Exposición de material didáctico relativo ás elaboracións de sobremesas. Descrición e proceso de elaboración das principais preparacións de sobremesas incluíndo as típicas das cociñas territoriais. 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.	• Cuestionario, apuntamentos.	• Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...).	• PE.1 - Coñecer a clasificación e características das sobremesas clásicas de cociña (a base de lácteos, fritos e froitas principalmente, así como as elaboracións tradicionais). • PE.2 - Coñecer a clasificación e características das sobremesas a base de mousses e semifríos. • PE.3 - Descrición das fases e puntos clave no proceso de elaboración de mousses e semifríos.	4,0
Elaborar e presentar sobremesas tradiconais e clásicas segundo o tipo de servizo asociado - Realizar as elaboracións de sobremesas e presentalas consonte ao servizo asociado.	• Explicación e demostración da elaboración e montaxe de diversas elaboracións de sobremesas. Explicación do proceso, supervisión do traballo do alumnado.	• Realización das elaboracións e aplicacións e conservación das mesmas.	• Elaboracións de sobremesas. Fichas técnicas, receitario. Conservación e rexeneración das elaboracións	• Aula obradoiro de pastelería co equipamento habitual e diferentes materias primas para elaboracións de pastelería.	• LC.1 - Suposto práctico onde o alumnado deberá especificar o procedemento para a elaboración incluíndo todos os pasos a seguir para a elaboración dunha sobremesa apta para persoa con necesidades alimentarias específicas, indicando expresamente as posibles vías de contaminación cruzada e pautas para evitalas (poderán versar sobre persoas celíacas, alérxicas ao ovos, aos froitos secos e aos lácteos e persoas con dieta vegana). • PE.5 - Explicación detallada dos procesos de rexeneración e/ou conservación de a lo menos unha sobremesa. • TO.1 - Elaborar e presentar de forma axeitada segundo o tipo de elaboración principalmente tortas, pasteis, e bolos, a lo menos unha elaboración tipo. • TO.2 - Elaboración de a lo menos unha sobremesa clásica ou tradicional e outra a base de mousses ou semifríos,	20,0

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	
					seguindo os procedementos establecidos e respectando as formulacións.	
Elaborar e presentar sobremesas a base de mousses e semifríos - Realizar sobremesas a base de mousses e semifríos e o seu servizo	• Explicación e demostración da elaboración e montaxe de diversas elaboracións de sobremesas a base de mousses e semifríos. Explicación do proceso, supervisión do traballo do alumnado.	• Realización das elaboracións e aplicacións e conservación das mesmas.	• Elaboracións de sobremesas a base de mousses e semifríos. Fichas técnicas, receitario. Conservación e rexeneración das elaboracións	• Obradoiro de pastelería co equipamento habitual e diferentes materias primas para elaboracións de pastelería.	• LC.1 - Suposto práctico onde o alumnado deberá especificar o procedemento para a elaboración incluíndo todos os pasos a seguir para a elaboración dunha sobremesa apta para persoa con necesidades alimentarias específicas, indicando expresamente as posibles vías de contaminación cruzada e pautas para evitalas (poderán versar sobre persoas celíacas, alérxicas ao ovos, aos froitos secos e aos lácteos e persoas con dieta vegana). • PE.5 - Explicación detallada dos procesos de rexeneración e/ou conservación de a lo menos unha sobremesa. • TO.2 - Elaboración de a lo menos unha sobremesa clásica ou tradicional e outra a base de mousses ou semifríos, seguindo os procedementos establecidos e respectando as formulacións.	25,0
Elaborar e presentar sobremesas de creación a partires das preparacións estudadas - Realizar sobremesas de creación en base á combinación de elementos xa realizados	• Explicación e demostración do proceso de creación de sobremesas. Supervisión do traballo do alumnado.	• Realización das elaboracións e aplicacións e conservación das mesmas.	• Elaboracións de sobremesas. Fichas técnicas, receitario. Conservación e rexeneración das elaboracións.	• Obradoiro de pastelería co equipamento habitual e diferentes materias primas para elaboracións de pastelería.	• LC.1 - Suposto práctico onde o alumnado deberá especificar o procedemento para a elaboración incluíndo todos os pasos a seguir para a elaboración dunha sobremesa apta para persoa con necesidades alimentarias específicas, indicando expresamente as posibles vías de contaminación cruzada e pautas para evitalas (poderán versar sobre persoas celíacas, alérxicas ao ovos, aos froitos secos e aos lácteos e persoas con dieta vegana). • PE.5 - Explicación detallada dos procesos de rexeneración e/ou conservación de a lo menos unha sobremesa.	10,0

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.2 - Elaboración de a lo menos unha sobremesa clásica ou tradicional e outra a base de mousses ou semifríos, seguindo os procedementos establecidos e respectando as formulacións.	
Avaliación da unidade didáctica - Avaliación mediante a realización de probas escritas e prácticas xunto con outras unidades didácticas	• Corrección de probas escrita e práctica de avaliación. Supervisión e corrección das tarefas de obtención de sobremesas de restauración.	• Realización de probas escritas e prácticas de avaliación. Realización de elaboracións de sobremesas de restauración.	• Probas escritas e prácticas de avaliación. Elaboracións de sobremesas de restauración.	• Aula obradoiro de pastelería e materias primas para a obtención de sobremesas de restauración.	• LC.1 - Suposto práctico onde o alumnado deberá especificar o procedemento para a elaboración incluíndo todos os pasos a seguir para a elaboración dunha sobremesa apta para persoa con necesidades alimentarias específicas, indicando expresamente as posibles vías de contaminación cruzada e pautas para evitalas (poderán versar sobre persoas celíacas, alérxicas ao ovos, aos froitos secos e aos lácteos e persoas con dieta vegana). • PE.3 - Descrición das fases e puntos clave no proceso de elaboración de mousses e semifríos. • PE.4 - Coñecemento minucioso das necesidades de materiais e materias primas para o produción de sobremesas (sobre un exemplo en concreto empregando ficha técnica). • PE.6 - Coñecemento expreso sobre os posibles prexuizos para a saúde nas persoas con necesidades alimentarias específicas, se non se realizan as preparacións seguindo os procedementos establecidos para estes casos (coñecer a lo menos posibles intoxicacións por contaminación cruzada ou manipulacións inadecuadas en dous casos concretos). • TO.1 - Elaborar e presentar de forma axeitada segundo o tipo de elaboración principalmente tortas, pasteis, e bolos, a lo menos unha elaboración tipo.	6,0

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.3 - Redacción dunha autovaloración dos resultados dunha sobremesa realizada no contexto dunha proba de produción, incluíndo as posibles anomalías e correccións que poidan existir. • TO.4 - Emprego axeitado dos recursos e matarias primas durante a produción de preparacións a base de masas e pastas no contexto dunha proba de produción. • TO.5 - Manter todas as normas de seguridade e hixiene na manipulación de alimentos así como as normas de seguridade laboral e protección ambiental no contexto da proba de produción e desempeño.	
					TOTAL	65,0

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Sorbetes e xeados	26

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, para o que establece a secuencia das fases e aplica procedementos establecidos.	NO

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Caracterizar, clasificar e describir correctamente as elaboracións de xeados e sorbetes	1	Caracterización das diferentes elaboracións de xeados e sorbetes	4,0
2.1 Realizar as operacións de obtención de xeados e sorbetes	2	Elaboración de preparacións xeadas e de sorbetes	19,0
3.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación	3	Avaliación da unidade didáctica	3,0
		TOTAL	**26**

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 (%)
CA3.1 Clasificáronse e caracterizáronse as sobremesas de cociña, xeadas e semifríos, e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación.			0
CA3.1.1 Clasificáronse e caracterizáronse as sobremesas de cociña a base de xeados e sorbetes, e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación.	• PE.1 - Coñecemento da clasificación e características das sobremesas a base de xeados e sorbetes.	S	10
CA3.2 Identificáronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, e estableceuse a súa secuencia.			0
CA3.2.1 Identificáronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración de sobremesas de cociña a base de xeados e sorbetes e estableceuse a súa secuencia.	• PE.2 - Descrición detallada das fases e puntos máis importantes no proceso de elaboración de xeados e sorbetes.	S	10
CA3.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.			0
CA3.3.1 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos na produción de xeados e sorbetes.	• PE.3 - Descrición das necesidades previas de materias primas e utensilios, batería e equipamento necesarios para a produción de sorbetes e xeados.	N	5
CA3.4 Realizáronse os procesos de elaboración respectando as formulacións e seguindo os procedementos establecidos.			0
CA3.4.1 Realizáronse os procesos de elaboración respectando as formulacións e seguindo os procedementos establecidos na elaboración de xeados e sorbetes.	• TO.1 - Elaboración de un xeado ou sorbete seguindo os procedementos establecidos no contexto dunha proba de produción.	S	20
CA3.5 Realizáronse os procedementos de elaboración de produtos para persoas con necesidades alimentarias específicas, evitando as contaminacións cruzadas.			0
CA3.5.1 Realizáronse os procedementos de elaboración de produtos a base de xeados e sorbetes para persoas con necesidades alimentarias específicas, evitando as contaminacións cruzadas	• PE.4 - Redacción do procedemento a seguir para elaborar sorbetes ou xeados para persoas con necesidades alimentarias específicas evitando a posibilidade dunha contaminaciòn cruzada.	S	10

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.6 Deducíronse as necesidades de rexeneración e/ou de conservación ata o momento do seu uso.			0
CA3.6.1 Deducíronse as necesidades de rexeneración e/ou de conservación ata o momento do seu uso dos xeados e sorbetes.	• PE.5 - Coñecemento das necesidades de conservación dos xeados e sorbetes ata o momento do seu uso.	N	5
CA3.7 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.			0
CA3.7.1 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección na elaboración de xeados e sorbetes.	• TO.2 - Autoavaliación dos resultados obtidos no conterxto dunha proba de produción para a elaboración de xeados ou sorbetes.	N	5
CA3.8 Valoráronse os posibles prexuízos para a saúde de persoas con necesidades alimentarias específicas causados por unha inadecuada manipulación ou elaboración.			0
CA3.8.1 Valoráronse os posibles prexuízos para a saúde de persoas con necesidades alimentarias específicas causados por unha inadecuada manipulación ou elaboración nos xeados e sorbetes..	• PE.6 - Coñecemento expreso dos posibles prexuízos para a saúde en persoas con necesidades alimentarias específicas causadas por unha inadecuada manipulación ou contaminación cruzada.	N	5
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.			0
CA3.9.1 Evitouse o consumo innecesario de recursos na elaboración se xeados e sorbetes.	• TO.3 - Emprego axeitado de recursos durante a proba de produción para a elaboración de xeados e sorbetes.	N	5
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.			0
CA3.10.1 Realizáronse todas as operacións na elaboración de xeados e sorbetes tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental	• TO.4 - Mantemento de todas as normas de seguridade e hixiene na manipulación de alimentos así como as normas de seguridade laboral e protección ambiental no contexto da proba de produción e desempeño.	S	25
		TOTAL	**100**

4.6.e) Contidos

Contidos
Sobremesas de cociña, xeadas e semifrías: clasificación e descrición das máis importantes.
Sobremesas de cociña a base de xeados e sorbetes: clasificación e descrición das máis importantes.
Formulacións. Xustificación e realización de posibles variacións.
Formulacións de xeados e sorbetes. Xustificación e realización de posibles variacións.
Adaptación da formulación para persoas con necesidades alimentarias específicas. Produtos substitutivos.
Adaptación da formulación para persoas con necesidades alimentarias específicas na produción de xeados e sorbetes. Produtos substitutivos.

Contidos
Organización e secuencia de fases para a obtención de sobremesas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos, resultados e controis
Organización e secuencia de fases para a obtención de sobremesas a base de xeados e sorbetes. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos, resultados e controis
Conservación e rexeneración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrías.
Conservación e rexeneración de sobremesas de cociña a base de xeados e sorbetes.

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	
Caracterización das diferentes elaboracións de xeados e sorbetes - Estudio das características, clasificación e composición das principais elaboracións de xeados e sorbetes.	• Exposición de material didáctico relativo ás elaboracións de sorbetes e xeados. 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.	• Cuestionario, apuntamentos.	• Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...).	• PE.1 - Coñecemento da clasificación e características das sobremesas a base de xeados e sorbetes. • PE.2 - Descrición detallada das fases e puntos máis importantes no proceso de elaboración de xeados e sorbetes.	4,0
Elaboración de preparacións xeadas e de sorbetes - Realizar as preparacións necesarias para obter elaboracións de xeados e sorbetes.	• Realización de elaboracións de sorbetes e xeados a modo demostrativo. Explicación do proceso, supervisión do traballo do alumnado.	• Realización das elaboracións e aplicacións e conservación das mesmas.	• Realización elaboracións de xeados e sorbetes. Conservación e rexeneración das elaboracións.	• Obradoiro de pastelería co equipamento habitual e diferentes materias primas para a elaboración de xeados e sorbetes.	• PE.2 - Descrición detallada das fases e puntos máis importantes no proceso de elaboración de xeados e sorbetes. • PE.4 - Redacción do procedemento a seguir para elaborar sorbetes ou xeados para persoas con necesidades alimentarias específicas evitando a posibilidade dunha contaminación cruzada. • PE.5 - Coñecemento das necesidades de conservación dos xeados e sorbetes ata o momento do seu uso. • PE.6 - Coñecemento expreso dos posibles prexuízos para a saúde en persoas con necesidades alimentarias específicas causadas por unha	19,0

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	
					inadecuada manipulación ou contaminación cruzada. • TO.1 - Elaboración de un xeado ou sorbete seguindo os procedementos establecidos no contexto dunha proba de produción. • TO.2 - Autoavaliación dos resultados obtidos no conterxto dunha proba de produción para a elaboración de xeados ou sorbetes. • TO.3 - Emprego axeitado de recursos durante a proba de produción para a elaboración de xeados e sorbetes. • TO.4 - Mantemento de todas as normas de seguridade e hixiene na manipulación de alimentos así como as normas de seguridade laboral e protección ambiental no contexto da proba de produción e desempeño.	
Avaliación da unidade didáctica - Avaliación mediante a realización de probas escrita e práctica xunto con outras unidades didácticas	• Corrección de probas escrita e práctica de avaliación. Supervisión e corrección das tarefas de obtención de sorbetes e xeados.	• Realización de probas escritas e prácticas de avaliación. Realización de elaboracións de sorbetes e xeados.	• Probas escritas e prácticas de avaliación. Realización de elaboracións de sorbetes e xeados.	• Aula obradoiro de pastelería e materias primas para a obtención de sorbetes e xeados.	• PE.1 - Coñecemento da clasificación e características das sobremesas a base de xeados e sorbetes. • PE.2 - Descrición detallada das fases e puntos máis importantes no proceso de elaboración de xeados e sorbetes. • PE.3 - Descrición das necesidades previas de materias primas e utensilios, batería e equipamento necesarios para a produción de sorbetes e xeados. • PE.4 - Redacción do procedemento a seguir para elaborar sorbetes ou xeados para persoas con necesidades alimentarias específicas evitando a posibilidade dunha contaminaciòn cruzada. • PE.5 - Coñecemento das necesidades de conservación dos xeados e sorbetes ata o momento do seu uso. • PE.6 - Coñecemento expreso dos posibles prexuízos para a saúde en	3,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					persoas con necesidades alimentarias específicas causadas por unha inadecuada manipulación ou contaminación cruzada. • TO.1 - Elaboración de un xeado ou sorbete seguindo os procedementos establecidos no contexto dunha proba de produción. • TO.2 - Autoavaliación dos resultados obtidos no conterxto dunha proba de produción para a elaboración de xeados ou sorbetes. • TO.3 - Emprego axeitado de recursos durante a proba de produción para a elaboración de xeados e sorbetes. • TO.4 - Mantemento de todas as normas de seguridade e hixiene na manipulación de alimentos así como as normas de seguridade laboral e protección ambiental no contexto da proba de produción e desempeño.	
					TOTAL	26,0

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Decoración e presentación de sobremesas	20

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

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

4.7.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer as principais técnicas de decoración de sobremesas 1.2 Analizar as necesidades de decoración de sobremesas	1	Normas e combinacións básicas na presentación de sobremesas	3,0
2.1 Realizar as técnicas de empratado en función das características do producto final e as suas aplicacións	2	Técnicas de empratado e decoración de sobremesas	15,0
3.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación	3	Avaliación da unidade didáctica	2,0
		TOTAL	**20**

4.7.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 para sobremesas e outros produtos de repostaría, e as súas alternativas de uso.	• PE.1 - Identificación e caracterización dos principais elementos de decoración empregados en sobremesas e produtos de repostería (coñecer a lo menos catro elementos diferentes de decoración).	S	20
CA4.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a súa decoración e presentación.	• PE.2 - Descrición minuciosamente todos os elementos necesarios incluíndo utensilios, maquinaria, batería e materias primas necesarias para realizar a lo menos dous elementos de decoración.	N	5
CA4.3 Identificáronse as necesidades de rexeneración dos produtos que o precisen.	• PE.3 - Coñecemento das necesidades de rexeneración naqueles produtos de decoración que o precisen.	N	5
CA4.4 Realizáronse técnicas de acabamento e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.	• TO.1 - Realizar a lo menos dous elementos diferentes de decoración durante unha proba de produción.	S	20
CA4.5 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos ou deseños preestablecidos.	• TO.2 - Decoración e presentación dunha sobremesa durante a realización de proba práctica.	N	5
CA4.6 Deseñáronse e realizáronse decoracións para repostaría e produtos similares.	• TO.3 - Presentación de preparacións de repostería decoradas no contexto dunha proba de produción.	N	5
CA4.7 Realizáronse montaxes de expositores para produtos de repostaría.	• LC.1 - Actividade de deseño e montaxe dun expositor de produtos de repostería.	N	5
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles medidas de corrección.	• TO.4 - Autoavaliación dos resultados obtidos no conterxto dunha proba de produción no emprego de elementos de decoración e presentación.	N	5
CA4.9 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso.	• PE.4 - Coñecemento das necesidades de conservación de todos os elementos necesarios empregados en decoración e/ou presentación.	N	5

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• TO.5 - Emprego axeitado de recursos durante a proba de produción na decoración e presentación de sobremesas.	N	5
CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.6 - Mantemento de todas as normas de seguridade e hixiene na manipulación de alimentos así como as normas de seguridade laboral e protección ambiental no contexto da proba de produción e desempeño.	S	20
		TOTAL	**100**

4.7.e) Contidos

Contidos
Decoración e presentación de sobremesas en restauración: normas e combinacións básicas.
Necesidades de acabamento segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.
Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.
Realización de motivos decorativos.
Teoría e valoración da cor en repostaría: contraste e harmonía. Sabor, cor e sensacións.
Novas tendencias.
Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.
Decoración e presentación de produtos en expositores e para determinadas ofertas de restauración, como bufé e outras.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo e a natureza da elaboración.

4.7.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	
Normas e combinacións básicas na presentación de sobremesas - Estudio das pincipais técnicas e normas de decoración de sobremesas	• Exposición de material didáctico sobre as normas de decoración e presentación de sobremesas. Descrición dos principais elementos empregados para a decoración. Combinacións básicas. Exposición de exemplos . Aplicacións e conservación dos elementos de decoración.	• Toma de notas e apuntamentos e realización de cuestionario de asimilación. Realización de cuestións en caso de habelas.	• Cuestionario, apuntamentos.	• Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...).	• PE.1 - Identificación e caracterización dos principais elementos de decoración empregados en sobremesas e produtos de repostería (coñecer a lo menos catro elementos diferentes de decoración).	3,0
Técnicas de empratado e decoración de sobremesas - Empratado e decoración de sobremesas empregando diversas tecnicas e diferentes elementos e materia primas	• Elaboración dos principais elementos de decoración a modo de demostración. Montaxe e empratado de sobremesas. Explicación do proceso, supervisión do traballo do alumnado.	• Preparación de elementos de decoración, e uso dos memos no servizo de sobremesas. Decoración e montaxe de mostradores e expositores de sobremesas.	• Elaboracións de elementos de decoración e montaxe de elaboracións de pastelería e repostería. Conservación e rexeneración das preparacións.	• Aula obradoiro de pastelería co equipamento habitual e diferentes materias primas para elaboracións de pastelería.	• LC.1 - Actividade de deseño e montaxe dun expositor de produtos de repostería. • PE.2 - Descrición minuciosamente todos os elementos necesarios incluíndo utensilios, maquinaria, batería e materias primas necesarias para realizar a lo menos dous elementos de decoración. • PE.3 - Coñecemento das necesidades de rexeneración naqueles produtos de decoración que o precisen. • PE.4 - Coñecemento das necesidades de conservación de todos os elementos necesarios empregados en decoración e/ou presentación. • TO.1 - Realizar a lo menos dous elementos diferentes de decoración durante unha proba de produción. • TO.2 - Decoración e presentación dunha sobremesa durante a realización de proba práctica. • TO.3 - Presentación de preparacións de repostería decoradas no contexto dunha proba de produción.	15,0

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.4 - Autoavaliación dos resultados obtidos no conterxto dunha proba de produción no emprego de elementos de decoración e presentación. • TO.5 - Emprego axeitado de recursos durante a proba de produción na decoración e presentación de sobremesas. • TO.6 - Mantemento de todas as normas de seguridade e hixiene na manipulación de alimentos así como as normas de seguridade laboral e protección ambiental no contexto da proba de produción e desempeño.	
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 de sobremesas	• Corrección de probas escrita e práctica de avaliación. Supervisión e corrección das tarefas de obtención de elementos de decoración de sobremesas.	• Realización de probas escritas e prácticas de avaliación. Realización de elementos de decoración e presentación destes elementos en sobremesas rematadas.	• Probas escritas e prácticas de avaliación. Elaboracións de elementos de decoración e presentación de sobremesas segundo o servizo asociado.	• Aula obradoiro de pastelería e materias primas para a realización de elementos de decoración e presentación de sobremesas.	• LC.1 - Actividade de deseño e montaxe dun expositor de produtos de repostería. • PE.1 - Identificación e caracterización dos principais elementos de decoración empregados en sobremesas e produtos de repostería (coñecer a lo menos catro elementos diferentes de decoración). • PE.2 - Descrición minuciosamente todos os elementos necesarios incluíndo utensilios, maquinaria, batería e materias primas necesarias para realizar a lo menos dous elementos de decoración. • PE.3 - Coñecemento das necesidades de rexeneración naqueles produtos de decoración que o precisen. • PE.4 - Coñecemento das necesidades de conservación de todos os elementos necesarios empregados en decoración e/ou presentación. • TO.1 - Realizar a lo menos dous elementos diferentes de decoración durante unha proba de produción. • TO.2 - Decoración e presentación dunha sobremesa durante a realización de proba práctica.	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.3 - Presentación de preparacións de repostería decoradas no contexto dunha proba de produción. • TO.4 - Autoavaliación dos resultados obtidos no conterxto dunha proba de produción no emprego de elementos de decoración e presentación. • TO.5 - Emprego axeitado de recursos durante a proba de produción na decoración e presentación de sobremesas. • TO.6 - Mantemento de todas as normas de seguridade e hixiene na manipulación de alimentos así como as normas de seguridade laboral e protección ambiental no contexto da proba de produción e desempeño.	
					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:

UD2:

CA1.1 - Caracterizáronse instalacións, equipamentos, máquinas, batería, ferramentas e utensilios relacionados coa produción de elaboracións de pastelaría e repostaría. (10%).

CA1.4 - Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas. (20%).

CA1.12 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. (25%).

UD3:

CA2.4.1 - Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de elaboracións básicas a base de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.(10%).

CA2.5 - Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións. (10%).

CA2.8.1 - Realizáronse os procesos de elaboración de masas e pastas seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.(10%).

CA2.9.3 - Preparáronse e presentáronse, de acordo coa definición do produto e/ou as técnicas de elaboración, produtos feitos con base en masas como pans, bolos, pastas e pastelaría salgada. (12%).

CA2.13.1 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental durante e produción de masas e pastas.(20%).

UD4:

CA2.4.2 - Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de elaboracións a base de cremas, recheos, cubertas e xaropes, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións. (10%).

CA2.8.2 - Realizáronse os procesos de elaboración de outras elaboracións básicas coo cremas, recheos, cubertas e xaropes, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación. (20%).

CA2.9.1 - Preparáronse e presentáronse, de acordo coa definición do produto e/ou as técnicas de elaboración, produtos feitos con cremas, recheos, cubertas e xaropes como tortas, pasteis, pastas e pastelaría salgada. (20%).

CA2.13.2 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental na produción de cremas, recheos, cubertas e xaropes. (25%).

UD5:

CA2.9.2 - Preparáronse e presentáronse, de acordo coa definición do produto e/ou as técnicas de elaboración, produtos definidos como sobremesas como bolos, tortas e pasteis. (10%).

CA3.1.2 - Clasificáronse e caracterizáronse as sobremesas de cociña clásicas e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación. (10%).

CA3.1.3 - Clasificáronse e caracterizáronse as sobremesas a base semifríos e mouses e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación. (10%).

CA3.4.2 - Realizáronse os procesos de elaboración respectando as formulacións e seguindo os procedementos establecido na produción de sobremesas. (10%)

CA3.5.2 - Realizáronse os procedementos de elaboración de produtos para persoas con necesidades alimentarias específicas, evitando as contaminacións cruzadas na produción de sobremesas. (10%).

CA3.10.2 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental na produción de sobremesas. (20%)

UD6:

CA3.1.1 - Clasificáronse e caracterizáronse as sobremesas de cociña a base de xeados e sorbetes, e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación. (10%).

CA3.2.1 - Identificáronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración de sobremesas de cociña a base de xeados e sorbetes e estableceuse a súa secuencia. (10%).

CA3.4.1 - Realizáronse os procesos de elaboración respectando as formulacións e seguindo os procedementos establecidos na elaboración de xeados e sorbetes. (20%).

CA3.5.1 - Realizáronse os procedementos de elaboración de produtos a base de xeados e sorbetes para persoas con necesidades alimentarias específicas, evitando as contaminacións cruzadas. (10%).

CA3.10.1 - Realizáronse todas as operacións na elaboración de xeados e sorbetes tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. (25%).

UD7:

CA4.1 - Describíronse os principais elementos de decoración para sobremesas e outros produtos de repostaría, e as súas alternativas de uso. (20%).

CA4.4 - Realizáronse técnicas de acabamento e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos. (20%).

CA4.11 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.(20%).

5.b) Criterios de cualificación:

Cálculo da nota:

Cualificación 1ª Avaliación: Media Ponderada

-UD 2 (10% da nota final)

-UD 3 (20% da nota final)
-UD 4 (20% da nota final)

Cualificación 2ª avaliación: Media Ponderada (esta cualificación non se consignará nas actas de avaliación do ciclo nin no boletín de cualificacións, pero servirá para obter a cualificación pola media ponderada dos pesos asignados a cada unidade didáctica).
-UD 5 (30% da nota final)
-UD 6 (10% da nota final)
-UD 7 (10% da nota final)

Cálculo da nota final do módulo:
A nota final da avaliación obtense pola media ponderada, segundo a porcentaxe asignada a cada unidade didáctica. Á nota final do módulo é en septembro despois de realizada a formación na empresa.

Segundo acordo do departamento didáctico en reunión celebrada con data 17 de setembro de 2024, soamente na cualificación final, redondearase no caso de acadar unha cualificación igual ou superior a 5, a partires do 0.75 puntos.
A cualificación final será a mesma que a que se consigne para a 2ª avaliación SEMPRE que se teñan superadas cunha cualificación igual ou superior a 5 en cada unidade didáctica (cando estén acadados todos os criterios considerados mínimos esixibles).
Cando se obteña unha cualificación <5 en algunha unidade didáctica, esta non estará superada, polo que deberá recuperarse.
Cando non se acade algún mínimo esixible considerarase non superada dita unidade didáctica ao considerarse necesarios estes criterios de avaliación mínimos esixibles para acadar os resultados de aprendizaxe relacionados con cada unidade didáctica, polo que a cualificación que se consignará será inferior a 5.

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

-Probas escritas para a avaliación de contidos: o alumnado realizará unha proba escrita de coñecementos por cada avaliación. Esta proba escrita avaliará os contidos das unidades didácticas que se correspondan en cada trimestre e cualificarase cada unidade didáctica de forma independente.
Ademais destas probas escritas, tamén poderán incluirse traballos ou informes de ampliación e asimilación de contidos. As probas escritas de avaliación dos contidos do módulo, consistirán en preguntas de tipo obxectivo (tipo test) e preguntas convencionais de desenvolvemento relacionadas coas unidades didácticas tratadas en cada avaliación, baseadas nos criterios de avaliación de cada unidade didáctica o co seu valor correspondente, segundo se reflexa no punto 5.a).
Cada unha das preguntas terán indicada a puntuación correspondente, a proba puntuarase de 0 a 10. O tempo máximo para a realización destas probas será de dúas horas.
Tamén poderá empregarase como ferramenta de avaliación de coñecementos a realización de traballos ou informes, que serán entregados dentro do prazo establecido a través da aula virtual do módulo. Non se avaliarán traballos despois da data sinalada para a entrega. Este tipo de traballos de investigación e ampliación estarán relacionados cos criterios de avaliación e cos contidos de cada unidade didáctica e valorarase segundo a porcentaxe que lle corresponda ao Criterio de avaliación que estará indicado.

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

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Para o alumnado que non teña superada algunha UD da:
1ª avaliación parcial deseñaranse actividades específicas relacionadas cos criterios de cualificación considerados mínimos esixibles non superados, como probas escritas, informes específicos ou supostos prácticos que evidencien claramente a consecución de ditos CA non superados.
No caso de non superar algunha UD correspondente á 2ª avaliación deseñaranse actividades específicas relacionadas cos criterios de cualificación considerados mínimos esixibles non superados, como probas escritas, informes específicos ou supostos prácticos que evidencien claramente a consecución de ditos CA non superados.

Para o alumnado que non acade unha avaliación positiva no módulo, a 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 en parte 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 pola docente ao longo do curso, empregando o material didáctico recollido na aula virtual do módulo.
-Realización de actividades de asimilación sobre estes temas para asegurar a comprensión e asimilación dos mesmos, e elaboración de traballos e cuestionarios de autoavaliación.

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

Para superar ditas probas deberá obterse unha cualificación igual ou superior a 5 puntos.

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

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

A perda de avaliación continua no se contempla en esta modalidad de enseñanza DUAL.

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 reflexará 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 profesorado e do alumnado no proceso. Os instrumentos básicos de recollida de información poden ser cuestionarios ao alumnado, diálogo entre o profesorado do Departamento para analizar e reflexionar sobre os aspectos relacionados coa práctica docente, e autoavaliación do docente así como nas reunións do equipo docente do ciclo.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Ao comezo do curso o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características, 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.

A avaliación inicial permitirá coñecer a motivación, a actitude respecto ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse o cuestionario inicial de coñecementos previos e posteriormente debaterase por grupos e farase un resumo dos resultados.
Os indicadores destas actividades son: o nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, dispoñibilidade para cumprir o horario, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo.
O equipo docente logo de observar ao alumnado, na sesión de avaliación Inicial, establecerá outras medidas educativas, que poidan beneficiar ao alumno no seu proceso de aprendizaxe.

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

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 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 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 traballarase coa educación en valores non so a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao traballo nun obradoiro de pastelería. Para este módulo podemos destacar:

-Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

-Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.

-Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral

onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.
-Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.
-Educación do consumidor: Fomentando entre o alumnado un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, equipamento de utensilios dos obradoiros,...)
-Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnado de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.
-Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Como complemento ao desenvolvemento das actividades de ensino-aprendizaxe realizadas no centro realizaranse outra serie de actividades e servirán fundamentalmente para achegar ao alumnado á realidade do sector. Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro:

- Semanas ou xornadas gastronómicas.
- Presentación de produtos.
- Presentación de equipos.
- Conferencias e charlas especializadas.
- Cursos monográficos

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos.

As actividades extraescolares poderán ser:

- Visitas a empresas relacionadas co sector da restauración ou alimentación, para achegar ao alumnado á realidade laboral, e complementar a súa formación.
- Participación do alumnado en concursos de repostería, así como a asistencia a conferencias e feiras relacionadas co sector da alimentación.