



Postres en restauración

Programación Didáctica

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

Familia de Hostelería y Turismo Curso 2023/2024





Sumario

1.	Marco normativo. Contextualización	4
1.1	NORMATIVA LEGAL REFERENTE A LOS DISTINTOS ELEMENTOS DEL CURRÍCULUM.	4
1.2	Contextualización	5
1.3	Oferta de formación profesional en alternancia FP Dual	6
2	Organización del departamento de coordinación didáctica	10
2.1	Las materias, módulos y, en su caso, ámbitos asignados al departamento.	10
2.2	Los miembros del departamento, con indicación de las materias, módulos y, en su caso, ámbitos, que imparten, y el grupo correspondiente	11
2.3	las materias, módulos y ámbitos pertenecientes al departamento, que son impartidas por profesorado de otros departamentos	12
3	Objetivos generales del ciclo formativo.	13
4	Presentación del módulo. (Contribución del módulo a los objetivos generales relacionados)	14
5	Mapa de relaciones curriculares	14
6	Competencia general y competencias profesionales, personales y sociales	37
6.1	Competencia general del título	37
6.2	Competencia profesionales, personales y sociales	37
7	Distribución temporal de contenidos	37
8	Elementos transversales	40
9	Metodología	42
10	Materiales y recursos didácticos	45
11	Los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación	46
11.1	Procedimientos e instrumento de evaluación.	46
11.2	Criterios de calificación.	49
11.3.1.	Criterios de calificación de los procesos de recuperación trimestrales.	
11.3.2.	Enseñanza de FP. Programas de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA).	
11.3.3.	Enseñanzas de FP. Programa de mejora de las competencias (PMC).	
12	Medidas de atención a la diversidad	53
12.1	La forma de atención a la diversidad del alumnado	53
12.2	Proceso de recuperación trimestral durante el curso. (Sólo en caso de haber rellenado el punto 11.2.3.)	54
12.3	Evaluación de la práctica docente	55





1. Marconormativo. Contextualización

El módulo de Postres en Restauración para el que presento la programación, forma parte del currículo nuevo (desarrollo LOE) del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía integrado en la familia profesional de Hostelería y Turismo.

El título de técnico de Cocina y Gastronomía, donde queda encuadrado este módulo, forma parte de la oferta formativa de la formación profesional, cuya finalidad (recogida en el art. 2 del Decreto 436/2008) es preparar al alumnado para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, así como contribuir a su desarrollo personal, al ejercicio de una ciudadanía democrática y al aprendizaje permanente.

Estas nuevas exigencias formativas unidas a la nueva realidad laboral del cocinero, surgidas por los cambios acontecidos en la sociedad, relacionados sobre todo con la incorporación de la mujer al mundo de trabajo y el limitado tiempo para comer que ofrecen las condiciones laborales actuales, provocan múltiples cambios en su mundo laboral ante los que se debe preparar.

La Formación del módulo pretende responder a esta realidad; por este motivo no sólo se pretende desarrollar una serie de competencias profesionales, sino también personales y sociales, las cuales contribuyan a alcanzar la unidad de competencia.

Este módulo tiene una duración total de 147 horas distribuidas en **7 horas semanales**; de las cuales 6 horas serán para contenidos procedimentales, los cuales se impartirán en el Aula Taller de Obrador-pastelería y 1 hora semanal a contenidos conceptuales que se impartirán en un Aula Polivalente.

El módulo de Postres en Restauración se desarrolla durante el segundo curso escolar de los dos que componen el Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, y está asociado a las unidad de competencia UC0710_2: “Elaborar y presentar productos a base de Masas y Pastas, postres de Cocina y Helados”. Del análisis de esta unidad de competencia y la formación asociada y regulada a través del título de Técnico en Cocina y Gastronomía para este módulo profesional, contextualizado en el Proyecto Educativo de Centro, surge la programación que presentamos.

1.1 NORMATIVA LEGAL REFERENTE A LOS DISTINTOS ELEMENTOS DEL CURRÍCULUM.

Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.

Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

Real Decreto 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales.

Real Decreto 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales.

Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo.



Real Decreto 774/2015, de 28 de agosto, por el que se establecen seis Títulos de Formación Profesional Básica del catálogo de Títulos de las enseñanzas de Formación Profesional (BOE 29-08-2015).

Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social Instrucciones de 22 de junio de 2015, de la Dirección General de Participación y Equidad, por las que se establece el Protocolo de detección, identificación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo y organización de la respuesta educativa.

-Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

-Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.

-Real Decreto 984/2021, de 16 de noviembre, por el que se regulan la evaluación y la promoción en la Educación Primaria, así como la evaluación, la promoción y la titulación en la Educación Secundaria Obligatoria, el Bachillerato y la Formación Profesional.

Legislación autonómica

Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía

Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo.

Orden de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Orden de 8 de noviembre de 2016, por la que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía, los criterios y el procedimiento de admisión a las mismas y se desarrollan los currículos de veintiséis títulos profesionales básicos.

Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación de los ciclos formativos en Andalucía.

Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria (BOJA 16-07-2010)

Orden de 1 de junio de 2016, por la que se regulan los criterios y el procedimiento de admisión del alumnado en los centros docentes para cursar ciclos formativos de grado medio y de grado superior, sostenidos con fondos públicos, de formación profesional inicial del sistema educativo.

Orden de 1 de junio de 2017, por la que se modifica la Orden de 1 de junio de 2016, por la que se regulan los criterios y el procedimiento de admisión del alumnado en los centros docentes para cursar ciclos formativos de grado medio y de grado superior, sostenidos con fondos públicos, de formación profesional inicial del sistema educativo.

Decreto 135/2016, de 26 de julio, por el que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía (BOJA 02-08-2016).

Instrucciones de 22 de mayo de 2014 de la Dirección General de Formación Profesional Inicial y Educación Permanente para establecer pautas y criterios de actuación no contempladas en normativa de Formación Profesional Básica.

Normativa sobre Currículum:

REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo Correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía

1.2 Contextualización

Las tendencias y condicionantes del entorno económico no son singulares en la "Universidad Laboral", sino comunes a todos los centros de formación de la provincia. De su análisis se desprende que la formación de los futuros Técnicos de Cocina debe comprender su preparación



para los dos modelos de restauración dominantes y con claros visos de futuro: *la restauración directa y la restauración diferida*. Para ambos sistemas intentamos dar respuesta articulando los servicios de comedor y de "tienda de gastronomía artesana" respectivamente.

Otro elemento fundamental de contextualización lo determina la revalorización creciente de la cocina tradicional en sus distintas niveles, para ello, en la selección de las actividades de aula podrá apreciarse una presencia significativa de la cocina y la gastronomía malagueña y andaluza, sin olvidar la gastronomía, los productos del conjunto del país y la cocina internacional.

Las actividades prácticas diseñadas en esta programación para ellos se articularán fundamentalmente alrededor de la práctica en el aula teórica, intentando que sean lo más real posible

Como la mayoría de alumnos, tras una recogida de información inicial, pretenden desarrollar su futuro como cocinero/a en la provincia de Málaga los postres elaborados tendrán un carácter muy marcado de gastronomía popular malagueña y andaluza, sin olvidar aquellas elaboraciones de ámbito nacional e internacional más importantes. También hay alumnos que pretenden realizar las prácticas fuera de la provincia incluso hay quien pretende realizarla en el extranjero.

Los recursos del centro, a pesar de su corta trayectoria en la impartición de estas enseñanzas, son medianamente adecuados para el desarrollo del currículo. Aunque presenta algunas carencias sobre todo en cantidad y calidad de los útiles y batería de cocina y espacios. Si bien contamos con un diseño de cocinas que permite un desarrollo sensato en el futuro, la realidad actual es precaria en cuanto a la disponibilidad de herramientas al nivel tecnológico que requeriría un programa de máximos para segundo curso del ciclo.

Hemos de destacar la dificultad que conlleva el desarrollo diario de las clases en el aula taller en los que hay muchos momentos en los que se encuentran al mismo tiempo entre 60 y 70 alumnos con unas divisiones estructurales deficientes para aislar los ruidos que se producen en cocina.

El departamento está estudiando la posibilidad de la adecuación de los espacios que posee para mejorar la atención a los alumnos, así como adecuarse a los requerimientos de las normativas vigentes en referencia a seguridad e higiene así como una futura acogida de la calidad educativa. Para ello necesitaremos de una apuesta importante de la dirección y de los compañeros del centro que consideren viable los requerimientos de este Departamento sin que por ello otros

Departamentos se sientan en desventaja frente a la necesaria inversión. Consideramos un momento propicio para mejorar nuestras instalaciones ya que la administración central está apostando por una FP de calidad y eso es lo que desde este Departamento se intenta.

En este sentido los contenidos y las capacidades terminales no deben suponer recorte alguno sino adaptarse a las posibilidades tecnológicas concretas del departamento.

Para desarrollar la programación de Segundo curso en las dos primeras evaluaciones y la de primero en la tercera consideramos que las prácticas más reales que se pueden hacer es el desarrollo del comedor de forma controlada y acotada para que sirva como herramienta didáctica en el aprendizaje de los alumnos que acuden a nuestras aulas.

1.3 Oferta de formación profesional en alternancia FP Dual

El ciclo de Grado medio de cocina y gastronomía, incluye en su proyecto para este curso 2022-2023 el módulo 0047 Técnicas culinarias, el cual se llevará a cabo en alternancia con distintas empresas de la familia Hostelería y turismo.

El Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual. El Real Decreto-ley 10/2011, de 26 de agosto, de medidas urgentes para la promoción del empleo de los jóvenes, el fomento de la estabilidad en el empleo y el mantenimiento del programa de



recualificación profesional de las personas que agoten su prestación por desempleo, modificó diversos aspectos de la legislación laboral. Entre dichas modificaciones, poseen especial relevancia las que afectan a los denominados contratos para la formación regulados en el artículo 11.2 del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, aprobado por Real Decreto Legislativo 1/1995, de 24 de marzo, que en virtud de las mismas pasan a denominarse contratos para la formación y el aprendizaje. Esta modalidad contractual se configura como un instrumento destinado a favorecer la inserción laboral y la formación de las personas jóvenes en un régimen de alternancia de actividad laboral retribuida en una empresa con actividad formativa recibida en el marco del sistema de formación profesional para el empleo o del sistema educativo. A su vez, la Ley 3/2012, de 6 de julio, de medidas urgentes para la reforma del mercado laboral ha modificado la regulación del contrato para la formación y el aprendizaje para potenciar el empleo juvenil suprimiendo ciertas limitaciones para su aplicación en las empresas que se han considerado poco adecuadas. A dichos objetivos contribuye igualmente el presente real decreto, que sustituye las disposiciones reglamentarias anteriores relativas a los contratos de formación, incorporando las modificaciones derivadas de las citadas reformas legales en relación con aquellos aspectos relativos al contrato para la formación y el aprendizaje que requieren un desarrollo reglamentario. En tal sentido, este real decreto se dicta en uso de la autorización prevista en la disposición final quinta del Estatuto de los Trabajadores y en la disposición final decimonovena de la Ley 3/2012, de 6 de julio. Asimismo, este real decreto pretende establecer las bases para la implantación progresiva de la formación profesional dual en España, entendida como el conjunto de acciones e iniciativas formativas que tienen por objeto la cualificación profesional de las personas, combinando los procesos de enseñanza y aprendizaje en la empresa y en el centro de formación. Procede avanzar decididamente en una formación profesional dual basada en una mayor colaboración y participación de las empresas en los sistemas de formación profesional, propiciando una participación más activa de la empresa en el propio proceso formativo del alumnado y, así, permitir que éstas conozcan de manera más cercana la formación que reciben los jóvenes, cada vez más adaptada a las demandas de los sectores productivos y a las necesidades específicas de las empresas. Con la formación dual se pretende que la empresa y el centro de formación profesional estrechen sus vínculos, aúnen esfuerzos y favorezcan una mayor inserción del alumnado en el mundo laboral durante el periodo de formación. En este sentido, los artículos 6 y 11.3 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, especifican que la colaboración de las empresas en el desarrollo del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional se desarrollará entre otros ámbitos, mediante su participación en la formación de los alumnos en los centros de trabajo, favoreciendo la realización de prácticas profesionales de los alumnos en empresas y otras entidades, y llaman a establecer los mecanismos adecuados para que la formación que reciba financiación pública pueda ofrecerse por centros o directamente por las empresas, mediante conciertos, convenios, subvenciones u otros procedimientos. Y el artículo 42.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, prevé que el currículo de las enseñanzas de Formación Profesional, incluirá una fase de formación práctica en los centros de trabajo. La regulación de este real decreto en lo relativo a la formación dual se dicta por tanto de conformidad con lo establecido en la disposición final tercera de la Ley Orgánica 5/2002 y en la disposición final sexta de la Ley Orgánica 2/2006, en relación con su artículo 39.6. En el proceso de elaboración de este real decreto, han sido consultadas las organizaciones empresariales y sindicales más representativas, ha emitido informe el Consejo General de la Formación Profesional, el Consejo General del Sistema Nacional de Empleo, el Consejo Escolar del Estado, la Comisión Estatal de Formación para el Empleo y el Consejo General de la Discapacidad y han sido informadas la Conferencia Sectorial de Empleo y Asuntos Laborales y la Conferencia Sectorial de Educación. En su virtud, a propuesta de los Ministros de Empleo y Seguridad Social y de Educación, Cultura y Deporte, de acuerdo con el Consejo de



Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 8 de noviembre de 2012.

Definición de formación profesional dual.

1. A los efectos del presente real decreto, se entenderá por formación profesional dual el conjunto de las acciones e iniciativas formativas, mixtas de empleo y formación, que tienen por objeto la cualificación profesional de los trabajadores en un régimen de alternancia de actividad laboral en una empresa con la actividad formativa recibida en el marco del sistema de formación profesional para el empleo o del sistema educativo.
2. Tendrá la consideración de formación profesional dual la actividad formativa inherente a los contratos para la formación y el aprendizaje regulado en el capítulo II del título II.
3. Asimismo, tendrán consideración de formación profesional dual los proyectos desarrollados en el ámbito del sistema educativo regulados en el título III.

El alumnado participante en dicho proyecto propuesto por el IES. Nº1 Universidad laboral de Málaga, realizara distintas horas en alternancia, 12 horas en 2 días lunes y martes en el centro educativo y 18 horas en 3 días miércoles, jueves y viernes en las empresas, durante el 1º curso 2023/2024 de formación profesional de grado medio, desde el segundo trimestre con fecha prevista 1 de Febrero hasta 31 de Mayo.

- 197 horas en el centro educativo y 91 en el centro de trabajo, sumando 288 horas de formación previstas para el módulo de Preelaboración y conservación de alimentos.
- 197 horas en el centro educativo y 91 en el centro de trabajo, sumando 288 horas de formación previstas para el módulo de Técnicas culinarias.
- 133 horas en el centro educativo y 91 en el centro de trabajo, sumando 224 horas de formación previstas para el módulo de Procesos básicos de pastelería y repostería.

- **La fase de alternancia se desarrollará de la siguiente forma:** “*Cito tal como se recoge en el proyecto*”.

La rotación se lleva acabo sólo durante el primer curso debido a que las empresas interesadas no desarrollan las actividades del módulo de PBPR, por ello, cada alumno desarrollará su formación en dos empresas, una pastelera o con actividad pastelera y una propia de cocina.

Primer curso.

.- Tres días en la empresa con una jornada de 7 horas, para desarrollar la formación de los módulos:

Preelaboración y conservación de alimentos

Técnicas Culinarias

Procesos Básicos de Pastelería y Repostería

.- Dos días en el centro educativo, para el resto de módulos y las horas restantes de los anteriores.

Segundo curso.

.- Tres días en la empresa con una jornada de 7 horas, para desarrollar la formación de los módulos:

Productos Culinarios

Postres en Restauración

.- Tres días en el centro educativo, para el resto de módulos y las horas restantes de los anteriores, a excepción del módulo de Atención al Cliente que en la fase de alternancia se lleva a cabo en la empresa.



- **Mecanismos de coordinación con la empresa, seguimiento y valoración del alumnado:**
“Cito tal como se recoge en el proyecto”.

En primer lugar, el responsable laboral, valora cada actividad desarrollada por el alumno/a mediante el cuaderno diario a través de una rúbrica.

En la última reunión quincenal entre el responsable laboral y docente, se valorará el proceso completo de la fase de alternancia mediante otra rúbrica.

Finalmente, el tutor establece la relación entre la rúbrica y los criterios de calificación.

La aportación de la empresa en la evaluación, no es sólo necesaria, sino que es de suma importancia, porque la evolución del alumno en el mundo real no se produce igual que en el entorno escolar, la madurez laboral se alcanza antes, los valores de trabajo en equipo, implicación, relación con los compañeros en el entorno profesional se adquieren de forma totalmente distinta, y esa información es muy necesaria para la evaluación del proceso de aprendizaje del alumno.

A la hora de calificar el módulo de Preelaboración y conservación de alimentos, realizaremos **una evaluación criterial, respetando la valoración destinada a cada uno de los criterios y Resultado de aprendizajes**, la evaluación se llevará a cabo tras el cálculo de las calificaciones obtenidas en las pruebas realizadas en el centro docente y las facilitadas por su tutor laboral, No obstante el docente responsable de impartir en modulo, podrá citar al alumnado y hacer distintas pruebas para controlar la adquisición de los distintos Criterios de evaluación y Resultados de aprendizaje.

Para calcular la calificación de estos criterios en su formación en el centro de trabajo, utilizaremos como instrumento unas rubricas de corrección, las cuales utilizaremos para el cálculo de la nota media, tal como se recoge en el proyecto de FORMACIÓN DUAL para este curso.

- **Procedimientos de evaluación:** *“Cito tal como se recoge en el proyecto”.*

Se evaluará en los dos ámbitos simultáneamente, centro y empresa, con los instrumentos de evaluación y utilizando los criterios de calificación que se describen a continuación.

Los instrumentos de evaluación:

Pruebas escritas/prácticas, ejercicios de clase, presentaciones, cuaderno de clase/dual y prácticas clase/dual

Criterios de calificación:

Se emplearán como criterios de calificación los siguientes recursos, el cuaderno diario del alumno/a, la valoración del responsable laboral y las actividades realizadas en clase durante el periodo en alternancia.50%

- El cuaderno diario del alumno/a debe describir las actividades que realiza a diario y la duración de la misma, así como detallar el grado de dificultad que le ha supuesto (20%).

.- Valoración del responsable laboral, se reflejará en el cuaderno del alumno, en las visitas quincenales que realizará el docente (30%).

30% - Actividades de clase, durante el periodo de alternancia, se valorarán los ejercicios de clase (20%) y los exámenes (10%).

20% - Actitud, supondrá un 20%, en ella se evaluará, entre otras, la asistencia y puntualidad, uniformidad y el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en la empresa

Ante la posibilidad de una renuncia planteamos las siguientes soluciones,

- Si el alumno renuncia antes de la 3ª semana de estancia en la empresa, entonces será sustituido por otro candidato. El renunciante prosigue su formación en el centro educativo, recuperando aquellas actividades que no haya realizado.

- Si el alumno renuncia después de la 3ª semana en la empresa, entonces el alumno/a regresa al centro educativo, recuperando aquellas actividades que no haya realizado pero no se sustituye por otro candidato.



Existen varios mecanismos para el control propio del alumno, uno será el diario de actividad, donde el alumno, de forma similar al cuaderno de FCT, donde describirá las actividades y sub-actividades que realiza. Podrá ir siguiendo el grado de aprendizaje, y será puesto en común con el profesor y el tutor laboral.

Además el alumno o tendrá información detallada de lo hablado en la reunión quincenal, relativo al desarrollo de su actividad en la empresa.

2 Organización del departamento de coordinación didáctica

2.1 Las materias, módulos y, en su caso, ámbitos asignados al departamento.

	Primer curso		Segundo curso	
Módulos profesionales	Horas totales	Horas semanales	Horas totales	Horas semanales
Módulos asociados a UC				
0045. Ofertas gastronómicas			84	4
0046. Preelaboración y conservación de alimentos	288	9		
0047. Técnicas culinarias	288	9		
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	224	7		
0028. Postres en restauración.			147	7
0048. Productos culinarios			252	12
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	64	2		
Otros Módulos Profesionales				
0049. Formación y orientación laboral.	96	3		
0050. Empresa e iniciativa emprendedora.			84	4
0051. Formación en centros de trabajo.			410	
Horas de libre configuración			63	3



Totales: 960 30 1040 30

2.2 Los miembros del departamento, con indicación de las materias, módulos y, en su caso, ámbitos, que imparten, y el grupo correspondiente

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA			
Código	Módulo	Profesor/a	Curso
3034	Técnicas elementales de preelaboración.	Manuel Ángel Campos González/	1º PE CFGB/
		Manuel Puertas de Tena	1º FGB
3035	Procesos básicos de producción culinaria.	Manuel Ángel Campos González/	1º PE CFGB/
		Manuel Puertas de Tena	1º FGB
3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	Manuel Ángel Campos González/	1º PE CFGB/
		Emilio Rumbado Martín	1º PGB
3037	Técnicas elementales de servicio.	Marta Alonso Fagunde/	2º PE CFGB/
		Francisco Rey Bautista	2º FGB
3038	Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	Marta Alonso Fagunde/	2º PE CFGB/
		Francisco Rey Bautista	2º FGB
3039	Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.	Marta Alonso Fagunde/	2º PE CFGB/
		Francisco Rey Bautista	2º FGB
3005	Atención al cliente.	Marta Alonso Fagunde/	2º PE CFGB/
		Francisco Rey Bautista	2º FGB
3132	Unidad Formativa de Prevención de	Marta Alonso Fagunde/	2º PE



	Riesgos Laborales	Francisco Rey Bautista	CFGB/ 2º FGB
UFPRL	Formación en centros de trabajo.	Marta Alonso Fagunde/ Francisco Rey Bautista/ Emilio José Rumbado Martín/ Fernando Bonilla Leal	2º PE CFGB/ 2º FGB/ 2ºCFGM
0046	Preelaboración y conservación de alimentos	Outman Ben SaddikAchach/ Rafael Cristóbal Rubio Fernández	1ºCFGM
0047	Técnicas culinarias	Outman Ben SaddikAchach/ Rafael Cristóbal Rubio Fernández	1ºCFGM
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	Francisco Javier Martín Rebollo	1ºCFGM
0048	Productos culinarios	Emilio José Rumbado Martín	2ºCFGM
0028	Postres en restauración	Fernando Bonilla Leal	2ºCFGM
0045	Ofertas gastronómicas	Fernando Bonilla Leal	2ºCFGM
	Horas de libre configuración	Fernando Bonilla Leal	2ºCFGM

2.3 las materias, módulos y ámbitos pertenecientes al departamento, que son impartidas por profesorado de otros departamentos

OTROS DEPARTAMENTOS

Código	Módulo	Profesor/a	Curso
	Ciencias Aplicadas I	Sergio González Ruíz	1º CFGB
	Comunicación y Sociedad I	Isabel Mateo Guerrero	1º CFGB



Ciencias Aplicadas I	M ^a Isabel Mateo Guerrero	1º PE CFGB1
Comunicación y Sociedad I	Fernando González López	1º PE CFGB1
Ciencias Aplicadas II	Raúl Sergio González	2º PE CFGB
Comunicación y Sociedad II	Rocío Cuenca Antón	2º PE CFGB
Ciencias Aplicadas II	Adrián Pérez Ortega	2º CFGB
Comunicación y Sociedad II	María Soria Montañez	2º CFGB
FOL	Rubén García López	1ºCFGM
EIEM	M ^a del Carmen Pérez Medialdea	2ºCFGM
Seguridad e Higiene de la alimentación	Francisco Javier Martín Rebollo	1ºCFGM

3 Objetivos generales del ciclo formativo.

Los objetivos generales son las metas que guían el proceso de enseñanza y de aprendizaje y actúan como referentes de la planificación. Se formulan en términos de **resultados de aprendizaje** y a la hora de plantear y secuenciar los objetivos de mi programación, me he basado en los siguientes documentos:

- La *competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales* del ciclo; los objetivos generales de la Formación Profesional (art. 3 del Decreto 436/2008).
- Los **objetivos generales** del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía (art. 9 Real Decreto 1396/2007 y en el art. 3 de la Orden de 9 de octubre de 2008), son los siguientes:

Generales

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.



- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

4 Presentación del módulo. (Contribución del módulo a los objetivos generales relacionados)

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), d), e), f), g), h), i), j) y k)

5 Mapa de relaciones curriculares





RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

R.A. 1		Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.					
O.G.	CCPPS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Valo ración	Instrumentos	U.T.	Hs	NOTA
D E H I J K	A B C D J	<p>a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.</p> <p>b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de producción.</p> <p>c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles y herramientas, etc. d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en una buena marcha del trabajo.</p> <p>e) Se han identificado y relacionado las necesidades de conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería en función de su naturaleza. f) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</p> <p>g) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>a) 10%</p> <p>b) 10%</p> <p>c) 10%</p> <p>d) 20%</p> <p>e) 20%</p> <p>f) 20%</p> <p>g) 10%</p>	<p>a) Prueba escrita</p> <p>b) Prueba escrita</p> <p>c) Prueba escrita</p> <p>d) Prueba práctica</p> <p>e) Prueba práctica</p> <p>f) Prueba práctica</p> <p>g) Prueba práctica</p>	1	14 1ºT	10%

OG - Objetivos Generales, CCPPS – Competencias Profesionales Personales Sociales, R.A.- Resultados Aprendizaje, U.T. – Unidades de Trabajo



R.A. 2		Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.					
O.G.	CCPPS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALORACIÓN	INSTRUMENTOS	U.T.	Hs	NOTA
D E H I J k	D E H I J K	a) Se han caracterizado los diferentes postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación. b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración. e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	a)10% b)10% c)10% d)20% e)20% f)10% g)10% h)10%	a) Prueba escrita b) Prueba escrita c) Prueba escrita d) Prueba práctica e) Prueba práctica f) Prueba práctica g) Prueba práctica h) Prueba práctica	2	21 1ºT	14%

OG - Objetivos Generales, CCPPS – Competencias Profesionales Personales Sociales, R.A.- Resultados Aprendizaje, U.T. – Unidades de Trabajo



R.A. 3		Elabora postres a base de lácteos identificando método y aplicando procedimientos.					
O.G.	CCPPS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALORACIÓN	INSTRUMENTOS	U.T.	Hs	NOTA
D E H I J k	D E H I J K	<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postre a base de lácteos.</p> <p>b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración</p> <p>e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección</p> <p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección ambiental.</p>	<p>a)10%</p> <p>b)10%</p> <p>c)10%</p> <p>d)20%</p> <p>e)20%</p> <p>f)10%</p> <p>g)10%</p> <p>h)10%</p>	<p>a) Prueba escrita</p> <p>b)Prueba escrita(receta)</p> <p>c)Prueba escrita(receta)</p> <p>d)Prueba práctica(oservacion)</p> <p>e)Prueba práctica (observación)</p> <p>f)Prueba práctica(oservacion)</p> <p>g) Prueba práctica(observación)</p> <p>h)Prueba práctica(observación)</p>	3	21 1 ^o T	14%

OG - Objetivos Generales, CCPPS – Competencias Profesionales Personales Sociales, R.A.- Resultados Aprendizaje, U.T. – Unidades de Trabajo



R.A. 4		Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos					
O. G.	COMPETENCIAS PPS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALORACIÓN	INSTRUMENTOS	U.T.	Hs	NOTA
D E H I J k	D E H I J K	<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.</p> <p>b) Se han distinguido las distintas fases en el proceso de elaboración.</p> <p>c) Se han verificado la disponibilidad de todos, los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>d) Se han identificado los puntos claves en el proceso de elaboración</p> <p>e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración</p> <p>g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>a) 10%</p> <p>b) 10%</p> <p>c) 10%</p> <p>d) 20%</p> <p>e) 20%</p> <p>f) 10%</p> <p>g) 10%</p> <p>h) 10%</p>	<p>a) Prueba escrita</p> <p>b) Prueba escrita(receta)</p> <p>c) Prueba escrita(receta)</p> <p>d) Prueba práctica(observación)</p> <p>e) Prueba práctica (observación)</p> <p>f) Prueba práctica(observación)</p> <p>g) Prueba práctica(observación)</p> <p>h) Prueba práctica(observación)</p>	4	21 1ªT	14%

OG - Objetivos Generales, CCPPS – Competencias Profesionales Personales Sociales, R.A.- Resultados Aprendizaje, U.T. – Unidades de Trabajo



R.A. 5		Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.					
O. G.	COMPETENCIAS PPS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALORACIÓN	INSTRUMENTOS	U.T.	Hs	NOTA
D E H I J k	D E H I J K	<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helado y sorbetes</p> <p>b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes y verificado su disponibilidad.</p> <p>c) Se han reconocido útiles, herramientas y equipos necesarios para la elaboración de helado y sorbetes.</p> <p>d) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.</p> <p>e) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>a) 10%</p> <p>b) 10%</p> <p>c) 10%</p> <p>d) 20%</p> <p>e) 20%</p> <p>f) 10%</p> <p>g) 10%</p> <p>h) 10%</p>	<p>a) Prueba escrita</p> <p>b) Prueba escrita(receta)</p> <p>c) Prueba escrita(receta)</p> <p>d) Prueba práctica(observación)</p> <p>e) Prueba práctica (observación)</p> <p>f) Prueba práctica(observación)</p> <p>g) Prueba práctica(observación)</p> <p>h) Prueba práctica(observación)</p>	4	21	14%
						2 ^o T	

OG - Objetivos Generales, CCPPS – Competencias Profesionales Personales Sociales, R.A.- Resultados Aprendizaje, U.T. – Unidades de Trabajo



R.A. 6		Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.					
O.G.	COMPETENCIAS PPS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALORACIÓN	INSTRUMENTOS	U.T.	HORAS	NOTA
D E H I J k	D E H I J K	a) Se ha caracterizado los diferentes tipos de semifríos. b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. d) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	a) 10% b) 10% c) 10% d) 20% e) 20% f) 10% g) 10% h) 10%	a) Prueba escrita b) Prueba escrita(receta) c) Prueba escrita(receta) d) Prueba práctica(observación) e) Prueba práctica (observación) f) Prueba práctica(observación) g) Prueba práctica(observación) h) Prueba práctica(observación)	6	21 2ºT	14%

OG - Objetivos Generales, CCPPS – Competencias Profesionales Personales Sociales, R.A.- Resultados Aprendizaje, U.T. – Unidades de Trabajo



R.A. 7		Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería justificando la estética del producto final.					
O.G.	COMPETENCIAS PPS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALORACIÓN		U.T.	HORAS	NOTA
D E H I J k	D E H I J K	<p>a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.</p> <p>b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos</p> <p>c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.</p> <p>d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelerías y repostería, así como sus alternativas de uso.</p> <p>e) Se han dispuesto los diferentes elementos de elaboración siguiendo criterios estéticos/o preestablecidos.</p> <p>f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.</p> <p>g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>a) 10%</p> <p>b) 10%</p> <p>c) 10%</p> <p>d) 20%</p> <p>e) 20%</p> <p>f) 10%</p> <p>g) 10%</p> <p>h) 10%</p>	<p>a) Prueba escrita</p> <p>b) Prueba escrita(receta)</p> <p>c) Prueba escrita(receta)</p> <p>d) Prueba práctica(observación)</p> <p>e) Prueba práctica (observación)</p> <p>f) Prueba práctica(observación)</p> <p>g) Prueba práctica(observación)</p> <p>h) Prueba práctica(observación)</p>	7	28 2ºT	20%

OG - Objetivos Generales, CCPPS – Competencias Profesionales Personales Sociales, R.A.- Resultados Aprendizaje, U.T. – Unidades de Trabajo

6 Competencia general y competencias profesionales, personales y sociales

6.1 Competencia general del título

La **Competencia general** puede entenderse como las funciones más significativas del título, tomando como referente el conjunto de las cualificaciones, y, en su caso, las unidades de competencia.

La competencia general de este título, recogida en el Real Decreto 1396/2007, consiste en ***ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.***

6.2 Competencia profesionales, personales y sociales

Con respecto a las competencias, la actual legislación (Real Decreto 1396/2007 y Orden 9 de octubre de 2008) las divide en tres grupos: **Personales, Profesionales y Sociales**.

Como queda recogido en el anexo I de la Orden 9 de octubre del 2008 que desarrolla el currículo de cada módulo profesional de dicho título, con el módulo de Postres en restauración estaremos trabajando fundamentalmente las competencias **a, c, d, f, g, h, i, k**.

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños a las personas y al ambiente.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

7 Distribución temporal de contenidos

Los contenidos son el instrumento de mediación del proceso de aprendizaje que van a permitir alcanzar los resultados de aprendizaje.

Contenidos básicos



ORGANIZACIÓN DE LAS TAREAS PARA LAS ELABORACIONES DE POSTRES EN RESTAURACIÓN:

- Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
- Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE FRUTAS:

- Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE LÁCTEOS:

- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

ELABORACIÓN DE POSTRES FRITOS Y DE SARTÉN:

- Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES:

- Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

ELABORACIÓN DE SEMIFRÍOS:

- Semifríos. Descripción, tipos, aplicaciones y conservación.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.





— Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA:

- Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Así mismo convendría reflejar no sólo los contenidos y las capacidades, sino el tipo de contenidos de que se trata.

Del análisis de los resultados de aprendizaje se deduce que el aprendizaje debe basarse en el saber hacer, de forma que el enunciado del resultado de aprendizaje se define con el siguiente los siguientes verbos: identificar, reconocer, clasificar, realizar operaciones.

La presente programación del módulo de Postres en restauración se ha dividido en 7 unidades didácticas.

Dichas unidades didácticas quedarán distribuidas aproximadamente por trimestres de la siguiente manera, pero no obstante en conocimientos procedimentales se irán simultaneando de forma aleatoria según las necesidades del grupo, estacionalidad, posibles visitas de otros centros, ya que este tipo de actividades alteran el normal funcionamiento del orden establecido; y porque además la mayoría de estas unidades didácticas están directamente relacionadas unas con otras.

Por lo tanto ésta distribución en conocimientos procedimentales será meramente orientativa, quedando abierta a cualquier cambio posible. Dichas unidades didácticas quedarán distribuidas por trimestres de la siguiente manera:

Primer trimestre : Unidades 1, 2, 3 y 4

Segundo trimestre: Unidades 5,6, 7

1º TRIMESTRE: 11 semanas = 77 horas

1.U.D. Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración analizando las fichas técnicas.

2.U.D. Postres a base de Frutas

3.U.D. Postres a base de Lácteos

4.U.D. Postres Fritos y de Sartén

2º TRIMESTRE: 13 semanas = 91 horas

5. U.D. Helados y Sorbetes





6. U.D. Semifríos.

7.U.D. Acabado, decoración, presentación y conservación de postres emplatados a partir de elaboraciones de Pastelería y Repostería

Nº	UNIDADES DE TRABAJO	Hs	Trimestre
1	Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración analizando las fichas técnicas	14	1º
2	Postres a base de Frutas	21	1º
3	Postres a base de Lácteos	21	1º
4	Postres Fritos y de Sartén	21	1º
5	Helados y Sorbetes	21	2º
6	Semifríos	21	2º
7	Acabado, decoración, presentación y conservación de postres emplatados a partir de elaboraciones de Pastelería y Repostería	28	2º

En cuanto a la distribución del tiempo de cada sesión, se organizará de la siguiente manera:

El alumnado dispondrá de unos 5 minutos para uniformarse.

Se explicarán y comentarán las fichas técnicas de las recetas a realizar.

El alumnado organizará el trabajo y preparará todos los utensilios e ingredientes necesarios.

Realización de la elaboración y conservación.

Valoración de los resultados obtenidos y propuestas de mejora.

Recogida de materiales y limpieza de las instalaciones.

La organización de los horarios, la temporalización o el lugar de impartición, tendrá una organización flexible, siendo informado en todo momento el alumnado y pudiendo adaptarse a las características de los contenidos formativos impartidos o a las actividades a realizar.

Además, destacar, que por las características propias y particulares del módulo y por la organización de las aulas y del departamento, las unidades didácticas interactúan y se pisan constantemente. Por ejemplo, cuando trabajamos cualquier unidad estamos llevando a cabo contenidos de la UD7. Por otro parte se pretende realizar la apertura del restaurante para que los procedimientos sean más reales. Esto conlleva a tocar varias unidades sobre todo en lo que a procedimientos se refiere.

8 Elementos transversales

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley





17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40). Los temas transversales serán tratados a medida que se expongan y estudien el resto de contenidos específicos del ciclo formativo, estando presente en todos los módulos y de forma continua en los intercambios comunicativos y en los trabajos realizados en la ejecución de las prácticas y en los talleres.

1.- Educación en Valores.

- El fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades fundamentales y los valores que preparan al alumnado para asumir una vida responsable en una sociedad libre y democrática.

- El conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía.

- La igualdad real y efectiva entre hombres y mujeres.

- Contenidos y actividades que promuevan la práctica real y efectiva de la igualdad, la adquisición de hábitos de vida saludable y deportiva y la capacitación para decidir entre las opciones que favorezcan un adecuado bienestar físico, mental y social para sí y para los demás.

- Aspectos de educación vial, de educación para el consumo, de salud laboral, de respeto a la interculturalidad, a la diversidad, al medio ambiente y para la utilización responsable del tiempo libre y del ocio.

2.- Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.

3.- Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad. Para la igualdad en ambos sexos.

En el proceso de enseñanza-aprendizaje no sólo se pretende que todo el alumnado adquiera las capacidades terminales relacionadas con el módulo profesional, sino otras muchas que le permitan el desarrollo como personas y la consecución de una madurez, posibilitándole ser una persona competente dentro de la sociedad actual. Estos contenidos se desarrollan a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje fundamentalmente por medio de la propia actitud y conducta del profesor/a, por lo que será fundamental cuidar este aspecto en nuestro quehacer diario.

La igualdad efectiva entre mujeres y hombres se ha convertido en un elemento base de trabajo entendido como fundamental en el desarrollo humano de cualquier individuo y específicamente en el profesional. Se trabajará el papel de mujeres relevantes en los sectores profesionales vinculados, la incorporación de valores positivos vinculados a mujeres en textos, diálogos de la docente, cuestionamiento de estereotipos culturales, uso de lenguaje inclusivo, rechazo tajante ante cualquier forma de violencia hacia la mujer, etc

Durante este curso se hará especial hincapié en la IGUALDAD DE GÉNERO poniendo el foco en los siguientes objetivos:

- Actualizar los conocimientos y conceptos en materia de igualdad y sensibilizar hacia el enfoque en la discapacidad en general y la sordera y sordoceguera en particular.
- Aprender a identificar conductas discriminatorias en relación al género.
- Ahondar la importancia de la igualdad como elemento de transformación social.
- Conocer la situación actual de las relaciones entre iguales y su vinculación con la violencia de género.

Se plantearán para ellos diferentes actividades coordinadas con diferentes aspectos del temario del módulo que se desarrollarán de una manera práctica y participativa profundizándose en el





contenido expuesto de manera conceptual y actualizada a la situación actual. Se proporcionarán herramientas y casos prácticos para trabajar en el aula, generando espacios para poder intercambiar experiencias. De la misma forma se participarán en todas aquellas actividades que a este respecto organice el centro, bien desde la Escuela de paz como de cualquier otro proyecto.

- 4.- Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
- 5.- Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
- 6.- Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
- 7.- Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
- 8.- Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
- 9.- Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
- 10.- Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (objetivos específicos)

Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.

Elabora Postres a base de Frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Elabora Postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.

Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando diversos procedimientos.

Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.

Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

9 Metodología

Las decisiones que debemos adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UT tendrán en cuenta:

1. Los aprendizajes derivados de los CE pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar. Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:

- Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...





- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos... - Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).
- 2. Estrategias de enseñanza-aprendizaje. La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje.
- 3. Tipos de actividades. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades: Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.
 - Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.
 - Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).
 - Actividades individuales y en grupo
- 4. Espacios. Aula ordinaria, aula de gestión, aula-taller.

La metodología que voy a emplear en mi Programación se basará en una serie de principios que confluyen en la idea de que la educación es un proceso de construcción en el que tanto el profesor/a, como el alumno/a deben de tener una actitud activa e interactiva que permita un aprendizaje constructivista, que defiende:

- Partir de los aprendizajes previos y nivel de desarrollo de los alumnos/as, llegando a un aprendizaje significativo a través de la movilización de los mismos y de la memorización comprensiva.
 - Considerar esencial la unión de la teoría y la práctica en el proceso de enseñanza-aprendizaje.
 - Buscar la participación e implicación del alumno/a, proporcionando situaciones de aprendizaje que tengan sentido para el alumno, resultando motivadoras, así como otras situaciones que le exijan una intensa actividad mental (creación de recetas propias, reflexión sobre artículos,...) que le lleve a reflexionar y justificar sus actuaciones, llegando a generalizar su conocimiento en la vida cotidiana y, sobre todo, al mundo laboral.
 - Conceder importancia al papel de los contenidos procedimentales.
- Además, y teniendo en cuenta que pretendemos desarrollar Competencias:
- Potenciaré una metodología investigadora, en el que el alumno/a, sea el descubridor de su propio aprendizaje (búsqueda de información, análisis y aplicación de lo aprendido).
 - Contextualización de los aprendizajes, puesto que no hay competencias sin un contexto o situación real en la que se pueda aplicar. Para ello presentaré las tareas en situaciones lo más similares al ámbito laboral, a través de la realización de diversas actividades, y servicios (realización de postres menús semanales, postres para el servicio de restaurante, ...)





• La monitorización entre iguales, ya que el proceso de enseñanza – aprendizaje entre iguales es más enriquecedor, compensando las dificultades que puedan surgir en algunos alumnos/as. Destacar, como he indicado anteriormente, que mi sistema de trabajo se complementará con la realización de elaboraciones que se servirán en diversas actividades a lo largo del curso, como desayunos, lunch, buffet, servicios de comedor, etc.

El cumplimiento de este punto resulta de un valor básico en la metodología a seguir, puesto que favorece la autonomía y profesionalidad del alumnado al tener que enfrentarse a situaciones muy similares a las de su realidad laboral, en las que tienen que desarrollar las elaboraciones ajustando su tiempo de realización a las exigencias del servicio.

Por otro lado, fomentaré en todo momento:

- La autonomía y la capacidad de decisión, así como la creatividad.
- La lectura y la búsqueda de información en libros, revistas y páginas Web.
- El uso de las Tecnologías de la información y comunicación.
- La igualdad efectiva y la no discriminación social, racial, de género o de cualquier tipo.
- El cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y ambiental.

En relación al método de enseñanza que voy a aplicar, y teniendo en cuenta el agrupamiento que he empleado, será un método o abordaje mixto entre el método dirigido (basado en explicaciones, demostraciones, estructuración de determinados contenidos, ayuda directa, etc.) e independiente (donde cada alumno/a realiza la parte que le corresponda, se llevan a cabo trabajos de aplicación, cooperativos, elaboración de menús, etc.).

Por ser áreas eminentemente prácticas el proceso metodológico será cíclico, dónde los contenidos aprendidos servirán para iniciar una nueva secuencia teórico, además de ver contenidos en la práctica que posteriormente se impartirán teóricamente.

Los medios y recursos didácticos serán diversificados, apoyándonos en material didáctico antiguo y de nuevas ediciones. Utilizando técnicas más avanzadas: Audiovisuales, retroproyector, recursos on line.

Agrupamientos

Con respecto a los agrupamientos, y teniendo en cuenta la metodología a emplear, los criterios generales que he seguido son:

1.- Durante las sesiones teóricas me basaré, fundamentalmente, en el modelo de gran grupo (grupo clase). Aunque, también, podré plantear diferentes agrupamientos, que variarán en función de los trabajos a realizar.

2.- En las prácticas, en el taller de cocina, seguiré un modelo de agrupamientos flexibles (de tres a cuatro personas aproximadamente) y que, en un principio, estableceré siguiendo el orden alfabético, pero que, a medida que conozca las características (sobre todo las relativas a habilidades y destrezas) y necesidades de mi alumnado, podré modificar para facilitar el aprendizaje de todos los miembros del grupo y la interacción entre los mismos.

No siendo los trabajos individualizados la forma habitual de trabajar, no dejaré de plantear algunas actividades de este tipo como la adjudicación de roles como jefe de obrador, encargado etc.





Por lo que, los criterios que he tenido en cuenta para establecer los agrupamientos de mi clase se basan en una supuesta homogeneidad, pero en la que, gracias a los agrupamientos flexibles queda garantizada la heterogeneidad en la atención educativa (atención individualizada).

Organización espacial del aula y de los recursos

Los criterios que he seguido para establecerla son los siguientes:

- Dar respuesta a la diversidad de actividades a realizar y a las necesidades educativas del alumnado.

- Responder a los modelos de agrupamiento establecidos.
- Favorecer un uso flexible y maniobrabilidad de los espacios que contenga.
- Ser coherente con la dotación de material existente.
- Seguir los criterios establecidos en el Departamento de Hostelería.

Para llevar a cabo mi programación, dispongo de una clase teórica y un aula-taller para realizar las sesiones prácticas, además del resto de dependencias del centro.

La distribución espacial del aula teórica será lineal, mirando a la pizarra, aunque también la organizaremos con diversos esqueletos a la hora de trabajar de manera grupal o visionar alguna película o documental.

La distribución espacial del aula taller, estará determinada por el mobiliario el cual disponemos. Cada grupo tendrá asignada una zona de referencia y responsabilidad, aunque pueden utilizar el resto de zonas comunes de dicha aula

10 Materiales y recursos didácticos

Aula teórica:

Material didáctico: libros de texto, libros específicos de pastelería y repostería, revistas y artículos especializados, material fungible, vídeo didáctico, fichas técnicas y presentaciones en ordenador.

Material audiovisual: DVD, ordenadores con acceso a Internet y cañón.

Aula práctica:

Maquinaria: envasadora al vacío, salamandra, mesa caliente, thermomix, picadora de carne, horno, fermentadora, cazos eléctricos equipos de frío y calor, etc.

Batería: Sotes, sartenes, parisién, cazos y ollas de diferentes tamaños, etc.

Utillaje: lenguas, espátulas, silpat, brochas, cuchillos varios, moldes, aros, tablas, rodillos, sopletes, mangas, boquillas, termómetros, soplete, etc.

Materias primas necesarias.

Material y uniforme establecido en las normas de organización y funcionamiento establecidas en el Departamento de Hostelería

WEBS:

www.foodsubs.cl

www.apicius.es : Revista gastronómica hostelería.

www.montagud.com : Editorial dedicada al material bibliográfico y visual de hostelería.

www.sabormediterraneo.com,

www.directoalpaladar,

www.gastronomiaycia





Libro de texto:

Procesos Básicos de Pastelería y Repostería. Edit Altamar

Otros medios:

Cuaderno digital

Classroom

Bibliografía(libros y revistas)

Material audiovisual (Pizarra, cañón y ordenador)

11 Los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación

A principio de curso se realiza una evaluación inicial para saber las características del grupo. Este grupo es trabajador y organizado.

11.1 Procedimientos e instrumento de evaluación.

Están incluidos en el apartado 5 referido al mapa de relaciones de elementos curriculares **Procedimientos e instrumentos de la dimensión “evaluación continua”**.

Conjunto de procedimientos e instrumentos de evaluación continua (revisión de cuadernos, fichas de trabajo, tareas y/o ejercicios realizados en clase o en casa, cuestionarios, pruebas cortas, la participación en las clases, preguntas de clase, intervenciones en la pizarra, etc.). Esta dimensión en su conjunto, de acuerdo con lo recogido en el P.E., puede tener un peso que oscila entre un mínimo del 10% y un máximo del 30%. El peso concreto será fijado mediante acuerdo de Departamento y podrá ser distinto para los diferentes niveles educativos. Observación: en el caso de un desarrollo no presencial (telemático) el peso en la calificación del conjunto de instrumentos de esta dimensión no deberá ser inferior al 50%, según acuerdo del ETCP de 24/04/2020.

11.1.1 Instrumentos de evaluación

Teniendo en cuenta estos instrumentos de mi centro educativo yo utilizaré **ALGUNOS** de los siguientes:

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	UTILIDAD PARA LA EVALUACIÓN
La observación. El cuaderno de clase	Registro directo de las actuaciones del alumno. Registros anecdóticos. Diarios de clase.
El material elaborado por el alumno: Trabajos de simulación o proyectos en grupo	Se evalúa la actitud, motivación y participación del alumno en trabajos de grupo y su capacidad para relacionarse con los miembros del mismo. Se evalúa la utilización de sistemas de organización y planificación de tareas dentro del grupo en el desarrollo del trabajo propuesto y en la búsqueda soluciones adecuadas. Se evalúa el nivel de comunicación entre los miembros del grupo y la





	capacidad de decisión dentro del grupo. Se evalúa el nivel y calidad del desarrollo de las actividades propuestas. Se evalúa la utilización de aplicaciones informáticas más adecuadas y la búsqueda de información en fuentes diversas.
Exposición oral, disertación oral, argumentaciones orales.	Se evalúa la creatividad y el diseño de una idea original del problema y su resolución. Asimismo, se evalúa la exposición ante los compañeros de las conclusiones, investigaciones y disertaciones sobre temas planteados y coordinados por el profesor.
Autoevaluación.	Fichas de autoevaluación. Se evalúa la capacidad de crítica y autocrítica, de inferir de los argumentos de otros compañeros y de valorar el proceso de aprendizaje.
Prácticas simuladas o ejercicios prácticos.	Se evalúa la actitud, motivación y participación del alumno en la clase, con preguntas y situaciones planteadas por el profesor y por los propios alumnos, relacionadas con el trabajo bien hecho y la búsqueda de la solución más adecuada.
Otras actividades:	Debates. Mesas redondas. Puestas en común. Se evalúa la expresión oral y la capacidad de formular propuestas acertadas y con actitud de ética y profesionalidad sobre los temas tratados.
Pruebas teóricas y escritas objetivas individuales.	Se evalúa los conocimientos adquiridos en el módulo. Se evalúa la expresión escrita.
Pruebas prácticas individuales	Se evalúa los conocimientos autónomos aplicados y las habilidades desarrolladas en el proceso de enseñanza del módulo, en ejercicios prácticos planteados por el profesor.

Antes del 24 octubre	1 trimestre	2 trimestre	Antes del 22 junio
Evaluación inicial	1º parcial	2º parcial	Final

11.1.2 Procedimientos e instrumentos de la dimensión “evaluación continua”.

Conjunto de procedimientos e instrumentos de evaluación continua (revisión de cuadernos, fichas de trabajo, tareas y/o ejercicios realizados en clase o en casa, cuestionarios, pruebas cortas, la participación en las clases, preguntas de clase, intervenciones en la pizarra, etc.).

Los criterios hacen referencia a las siguientes indicaciones

Puntualidad





Retrasos en la hora de entrada superiores a 10 minutos: se considerará falta injustificada y posibilidad de denegación de la entrada al aula práctica para participar en las actividades. El alumno realizará tareas de limpieza u organización de espacios, como el economato o estudiará en el aula anexa. En las clases teóricas el alumno podrá entrar a clase.

La valoración de la puntualidad, es algo que desde las empresas nos hacen hincapié. Cuando vamos a firmar un convenio de colaboración para FCT o DUAL, una de las cosas que más nos insisten es que el alumno/a sea muy puntual, por eso consideramos que es importante y que el alumno sea responsable del tiempo desde el primer momento.

Uniformidad

Para 1º CFGM, el uniforme completo consta de:

Chaquetilla Blanca bordada

Mandil francés o de peto serigrafiado

Gorro blanco

Pantalón específico cocina negro

Zuecos cerrados negros

Dos trapos

En caso de llevar camiseta interior esta deberá ser discreta y no podrá transparentarse sobre la camisa

Falta grave de uniformidad: Denegación de la entrada en el aula (falta de asistencia injustificada) o de la participación en la actividad. El alumno realizará tareas de limpieza u organización de espacios, como el economato o estudiará en el aula anexa.

Higiene imagen personal

Se considerará correcta teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

Afeitado correcto (del día)

Manos sin anillos (salvo alianza matrimonial) y sin pintar (manchas de bolígrafo, rotuladores...)

Unas cortas, limadas y sin pintar

No se utilizarán pulseras, relojes...

Pelo corto o debidamente recogido y peinado

Ausencia de perfume o colonias con olores penetrantes

Ausencia de piercings (salvo uno por oreja con pendientes discretos)

Uniformidad debidamente planchada y limpia

La falta de higiene personal podrá llevar consigo la asignación de tareas de limpieza u organización de espacios

Material obligatorio

Funda con cuchillos (cebollero, puntilla, pelador, espátula, barilla manga y boquillas y peso)

Bolígrafo

Mechero

Libreta





11.1.3 Procedimientos e instrumentos de la dimensión “pruebas programadas”.

Pruebas objetivas (orales o escritas), cuestionarios, proyectos, trabajos, portafolios, tareas finales de carácter global, etc. Esta dimensión en su conjunto, de acuerdo con lo recogido en el P.E., puede tener un peso que oscila entre un mínimo del 70% y un máximo del 90%
Exámenes teóricos o prácticos, trabajos y apuntes, análisis de casos, búsqueda y tratamiento de la información, mapa conceptual, observación directa, comprensión lectora, entrevista, exposición oral, fichas técnicas, pruebas orales, trabajos cooperativos e individuales.
Para realizar las diferentes pruebas de los exámenes prácticos es necesario acudir perfectamente aseado, uniformado (uniforme completo, sin piercings, relojes ni pulseras) y con todo el material obligatorio. En caso contrario no podrá acceder al examen.
Para poder realizar una prueba teórica parcial será necesario tener presentados los ejercicios y trabajos enviados hasta la fecha.

Los trabajos y apuntes entregados fuera de plazo sin la debida justificación puntuarán 50%.

Los exámenes y trabajos entregados sin nombre tendrán la calificación de 0 puntos.

Un alumno/a que obtenga una calificación igual o inferior a 4 puntos en un examen parcial o final de un trimestre, se considerará no apto y tendrá que realizar la correspondiente recuperación del trimestre.

El alumno/a que haya aprobado las tres evaluaciones podrá presentarse al examen final del curso con el objetivo de subir nota.

Requisitos para una evaluación final positiva del módulo:

Haber entregado todos los trabajos de carácter obligatorio, realizado todos los exámenes y presentado los apuntes solicitados al final de cada trimestre según el formato establecido.

Haber obtenido una evaluación igual o superior a 4,5

11.2 Criterios de calificación.

La calificación final del módulo será el resultado de calcular la media aritmética o media ponderada del primer, segundo y tercer trimestre, una vez realizada la actualización de las mismas derivadas del proceso de evaluación ordinaria y del proceso de recuperación (en su caso) desarrollado (marcar y rellenar según proceda).

Media aritmética (1er trimestre 33'3%, 2º trimestre 33'3 y 3er trimestre 33'3%)

11.2.1 Criterios de calificación por resultados de aprendizajes o trimestres

La calificación final del módulo será el resultado de calcular la media aritmética o media ponderada del primer, segundo y tercer trimestre, una vez realizada la actualización de las mismas derivadas del proceso de evaluación ordinaria y del proceso de recuperación (en su caso) desarrollado (marcar y rellenar según proceda).

Media aritmética (1er trimestre 50%, 2º trimestre 50%)
--





11.2.2 Criterios de calificación por resultados de aprendizaje o trimestres

La evaluación aplicada al proceso de aprendizaje, establece los resultados de aprendizaje, competencias profesionales, personales y sociales, objetivos generales, que deben ser alcanzados por los alumnos/as, y responde al qué evaluar.

Para la evaluación del aprendizaje hemos tenido en cuenta la integración de conceptos, utilización de procedimientos y desarrollo de actitudes, como indico a continuación:

1º.- INTEGRACIÓN DE CONCEPTOS:

- Conocimientos
- Hechos, ideas.
- Principios desarrollados.

2º.- UTILIZACIÓN DE PROCEDIMIENTOS

- Habilidades, destrezas.
- Técnicas y métodos de trabajo utilizados.

3º.- DESARROLLO DE ACTITUDES:

- Atención e interés en clase.
- Participación.
- Hábitos adecuados de trabajo.
- Puntualidad.
- Tolerancia y respeto a los compañeros y al profesorado.
- Presentación adecuada del trabajo.

La evaluación es continua, para observar el proceso de aprendizaje. Dicha continuidad queda reflejada en una:

- Evaluación inicial o diagnóstica: el profesor iniciará el proceso educativo con un conocimiento real de las características de sus alumnos/as. Esto le permitirá diseñar su estrategia didáctica y acomodar su práctica docente a la realidad de sus alumnos/as. Debe realizarse a comienzos del curso académico. Una vez realizada, detectamos que de los 13 alumnos con los que contaremos en este módulo, hicieron la prueba inicial 11 (2 de ellos no asistieron por diferentes motivos); los cuales tuvieron un resultado Bajo (6 alumnos), Medio (3 alumnos), Bueno (1 alumno), y Muy Bueno (1 alumnos).

- Evaluación procesual o formativa: nos sirve como estrategia de mejora para ajustar sobre la marcha los procesos educativos.

- Evaluación final o sumativa: se aplica al final de un periodo determinado como comprobación de los logros alcanzados en ese periodo. Es la evaluación final la que determina la consecución de los objetivos didácticos y los resultados de aprendizaje planteados. Tiene una función sancionadora, ya que mediante la evaluación sumativa se recibe el aprobado o el no aprobado

Los procedimientos de evaluación que, en cada caso, se podrán utilizar en base a la metodología propuesta son:

- Al finalizar cada unidad de trabajo, se propondrá a los alumnos la realización de actividades que se realizarán en el aula o en casa, y que servirán de repaso de los contenidos y para aclarar dudas y conocer las dificultades encontradas.





- De forma permanente, se fomentará en clase las actitudes y el comportamiento correcto de los alumnos en la relación con sus compañeros y con el profesor.
- Se animará al alumnado para que tomen la iniciativa en relación al desarrollo de los contenidos del módulo y que participen activamente en las tareas que se propongan y en los debates que se realicen.
- Se propondrá la realización de trabajos individuales y/o grupales (debido a la circunstancia en que se debe respetar el 1,5 m entre pupitres, los grupos serán de 2 alumnos que tengan sus puestos dispuesto de manera contigua) sobre aspectos concretos de los contenidos estudiados, o sobre temas de actualidad relacionados con estos. Se evaluarán estos trabajos teniendo en cuenta los criterios de evaluación que se alcanzan al desarrollar los mismos y se valorará los contenidos del trabajo, la documentación encontrada, la presentación, la bibliografía utilizada.... (Se elaborará una rúbrica)
- Se efectuarán pruebas o controles objetivos al finalizar cada bloque de contenidos homogéneos, con una doble finalidad: por un lado, evaluar el nivel de conocimientos de cada alumno y, por otro, inducir a los alumnos a que pregunten sus dudas, lo cual les permitirá interiorizar y relacionar los principales conceptos.

Las pruebas serán:

- Contenidos teóricos: pruebas tipo test y de respuestas abiertas.
- Contenidos prácticos: realización de actividades prácticas y cumplimentación de documentación.

La calificación trimestral actualizada del alumnado una vez finalizado el proceso de recuperación, será la obtenida en la propuesta de actividades de recuperación y/o examen de recuperación (en su caso).

Asimismo, el procedimiento establecido para la recuperación podrá ser el medio para que cualquier alumno o alumna pueda mejorar su nota con respecto a la calificación obtenida en la evaluación o ámbito objeto de recuperación. Se aplicará este supuesto, sólo en el caso de que el departamento no haya establecido otro mecanismo distinto, destinado a la posibilidad de incrementar la nota del alumnado que así lo desee.

Las medidas establecidas, tanto para el caso de la recuperación (programas de refuerzo), como para la mejora de las calificaciones (programa de profundización) están descritas en el apartado “Atención a la diversidad”, y tienen su reflejo en los instrumentos de evaluación propuestos.

Al menos, se celebrará **una sesión de evaluación parcial** y, en su caso, de calificación, **cada trimestre lectivo** y una **final** no antes del 22 de junio de cada curso escolar. La sesión de evaluación consistirá en la reunión del equipo educativo que imparte docencia al mismo grupo, organizada y presidida por el tutor del grupo.

11.3.1. Criterios de calificación de los procesos de recuperación trimestrales. (opcional)





La calificación trimestral actualizada del alumnado una vez finalizado el proceso de recuperación correspondiente descrito en el apartado 13.2. será:

- a) En caso de superar el proceso. La nueva calificación trimestral (calificación actualizada) será el resultado de la media aritmética entre la calificación obtenida en la evaluación o ámbito objeto de recuperación y la obtenida en el proceso de recuperación, garantizándose, en todo caso, la calificación mínima de cinco.
- b) En caso de no superar el proceso. La calificación será la obtenida en aplicación del cálculo descrito anteriormente (media aritmética), siempre que la calificación resultante no sea inferior a la obtenida en la evaluación objeto de recuperación, en cuyo caso se mantendría esta última.

11.3.2. Enseñanza de FP. Programas de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA).

Según el artículo 2.5.c de la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía

El departamento de familia profesional, a través del equipo educativo de cada uno de los ciclos formativos, desarrollará el currículo mediante la elaboración de las correspondientes programaciones didácticas de los módulos profesionales. Su elaboración se realizará siguiendo las directrices marcadas en el proyecto educativo del centro, prestando especial atención a los criterios de planificación y a las decisiones que afecten al proceso de evaluación, especialmente en lo referente a:

- La determinación y planificación de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado matriculado en la modalidad presencial la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positivo, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos.
- Dichas actividades se realizarán en primer curso durante el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final y, en segundo curso durante el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final.

11.3.3. Enseñanzas de FP. Programa de mejora de las competencias (PMC).





Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora que recogerá:

- RA y CE no superados/ mejorables.
 - Plan de trabajo.
 - Momentos e instrumentos de evaluación.
 - Criterios de calificación.
 - Horario y calendario
- Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo

12 Medidas de atención a la diversidad

12.1 La forma de atención a la diversidad del alumnado

En esta aula contamos con 1 alumno que presenta TEA (autismo).

Las medidas que yo propongo para ponerlas en marcha en mis clases son:

- Ubicar al alumno en las primeras filas, cuando estemos en clases de teoría.
- Trataré de motivar en todo momento alabando sus logros.
- Procuraré la total integración de todos los alumnos en el grupo y en especial con ellos.
- Realizará trabajos de refuerzo para afianzar algún contenido conceptual y práctico, si fuese necesario.

- En el aula taller trabajará en grupo la mayor parte del tiempo.
- Cuando tenga dificultades al aplicar alguna técnica básica o no domine alguna ejecución trabajará en solitario y repetirá el proceso cuantas veces sea necesario

El grupo que esté formado por diferentes personas conlleva que haya DIVERSIDAD de aptitudes, de capacidades intelectuales, de conocimiento, de lenguaje, de intereses (relacionados directamente con los valores), de motivaciones, etc.

Por lo que, a través de mi labor docente debo dar respuesta a las necesidades y dificultades que pueda presentar el alumnado, ofreciendo a cada alumno la ayuda necesaria en el ámbito pedagógico, intentando ajustar mi intervención educativa a la individualidad del alumnado en equilibrio con el desarrollo del currículo.

Por otro lado, ante las dificultades que puedan presentar mis alumnos/as, por cualquier causa física o personal, plantearé las medidas de refuerzo que sean necesarias para dar respuesta a estas dificultades, incluidas, en caso de ser necesarias, las recogidas el artículo 17 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial y en el artículo 2 de la Orden de 29 de septiembre de 2010 que regula la evaluación de las enseñanzas de Formación Profesional.





12.2 *Proceso de recuperación trimestral durante el curso. (Sólo en caso de haber rellenado el punto 11.2.3.)*

La recuperación es una parte más del proceso de enseñanza-aprendizaje, teniendo en cuenta que se trata de evaluación continua y de una formación integral del alumno, se iniciará cuando se detecte la deficiencia en el alumno proponiendo la realización de actividades complementarias de refuerzo, apoyándole en aquellos contenidos donde presente deficiencias.

Cuando el alumno no logre la superación de las deficiencias y fallos detectados y por tanto no hay alcanzado una valoración suficiente en cualquiera de los conceptos evaluados, se establecerán actividades específicas de recuperación.

No olvidemos que es importante que el alumnado se sienta estimulado y orientado por el profesor para corregir las diferencias que posee, haciéndole ver que puede alcanzar los objetivos propuestos.

No obstante, con carácter general, el alumnado que obtenga una calificación negativa en un bloque de contenidos, deberá realizar las actividades y trabajos de recuperación que les serán propuestos, además de someterse a nuevas pruebas de conocimientos (Prueba escrita, prueba práctica, trabajo individual, ejercicio de simulación) de los Resultados de Aprendizaje no alcanzados.

Se entiende que el alumnado ha adquirido los Resultados de Aprendizaje establecidos, cuando se obtenga una calificación de 5 puntos o superior y haya realizado todos los trabajos y actividades de recuperación que le hayan sido propuestos.

Vamos a establecer las siguientes pruebas de recuperación:

- Al finalizar la 1ª evaluación. RA1, 2, 3 y 4
- Al final de la 2ª evaluación. RA 5,6,7 en caso de no haber alcanzado los RA en las pruebas de recuperación propuestas. (MARZO)
 - A nivel práctico, plantearé actividades que sirvan de refuerzo y recuperación de lo trabajado en el taller a lo largo de cada evaluación, repitiendo las técnicas o elaboraciones que no se dominen. Sólo en aquellos casos en los que el alumnado no hayan conseguido superar algunos R.A a lo largo del curso, será necesario en estos casos la realización de alguna prueba práctica al finalizar la segunda evaluación para que el alumnado demuestre la superación de aquellos criterios de evaluación que no haya conseguido superar durante el curso
 - Además, será obligatoria la entrega de los ejercicios o trabajos pendientes de cada evaluación para su recuperación.
 - El alumnado de este curso que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial, deberá continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase, que no será anterior al 22 de junio. Estos alumnos se examinarán en una única sesión de evaluación final.





- Los instrumentos de evaluación y calificación, para el alumnado que forma parte del proyecto DUAL, están descritas en el 1.2. **Oferta de formación profesional en alternancia. FP. DUAL.** En las páginas 6,7 y 8 de esta programación.

12.3 *Evaluación de la práctica docente*

Objetivos:

Los objetivos que pretendemos al evaluar la práctica docente son, entre otros, los siguientes:

1. Ajustar la práctica docente a las peculiaridades del grupo y a cada alumno.
2. Comparar la planificación curricular con el desarrollo de la misma.
3. Detectar las dificultades y los problemas en la práctica docente
4. Favorecer la reflexión individual y colectiva.
5. Mejorar las redes de comunicación y coordinación interna.
6. La regularidad y calidad de la relación con los padres o tutores legales.

Temporalización:

La evaluación debe estar ligada al proceso educativo, es decir, que en cierta medida debe llevarse a cabo de forma continua. No obstante, puede haber momentos especialmente indicados para la valoración de la marcha del proceso:

- 1 Antes, durante y después de cada unidad didáctica (se realiza a través de la observación directa de lo que sucede en clase).
- 2 Trimestralmente, aprovechando que disponemos de los resultados académicos de los alumnos, es un buen momento para la evaluación de algunos aspectos relacionados con la intervención en el aula.
- 3 Anualmente.

La evaluación de la práctica docente trimestral y anual se realizará a través de una serie de cuestionarios que permitan valorar una serie de indicadores que permitan detectar la necesidad de adoptar medidas para mejorar la práctica docente.

Cuestionario

Para llevar a cabo la encuesta es imprescindible tu colaboración, por ello es necesario que contestes con sinceridad, responsabilidad y precisión a las cuestiones que te presento.

Las preguntas que responden a actuaciones objetivas, deben contestarse con objetividad. Si sobre algún aspecto no tienes opinión formada, elije la opción “no sabe/no contesta”.

Recuerda que tus respuestas deben referirse al profesor, al módulo indicado (no a otros posibles módulos que este profesor haya impartido) y sólo a las actuaciones que sean responsabilidad de dicho profesor.

A continuación, expresa tu valoración sobre las afirmaciones que se presentan, siguiendo la siguiente escala:

MUY DEFICIENTE	1
----------------	---





DEFICIENTE	2
REGULAR	3
BIEN	4
MUY BIEN	5
NO SABE/ NO CONTESTA	

1. SOBRE LA LABOR DEL PROFESOR

1.1. SOBRE LA INFORMACION FACILITADA POR ESTE PROFESOR AL COMENZAR EL CURSO

1.- Informa de los objetivos, contenidos, bibliografía y materiales recomendados

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

2 - Informa de las pruebas y criterios de evaluación que se seguirá

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

1.2. SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES DE ESTE PROFESOR

3.- Asiste a sus clases y, en caso contrario, se justifica y se sustituye o recupera

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

4- Es puntual al comenzar y al finalizar la actividad docente

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

5.- Si este curso ha sido tu tutor, califica su función

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

1.3. SOBRE LAS RELACIONES DE ESTE PROFESOR CON EL ESTUDIANTE

6.- Es correcto y respetuoso con el estudiante

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

7.- Tiene una actitud receptiva y muestra disposición para el diálogo

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

8.- Promueve el interés por la materia

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

1.4. SOBRE EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD DOCENTE DE ESTE PROFESOR

9.- Explica de manera clara y ordenada, destacando los aspectos más importantes

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

10.- Relaciona unos temas con otros de la materia, actualizando sus contenidos





1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

11.- Relaciona los conceptos de la materia con sus aplicaciones

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

12.- La labor de este profesor hace que la asistencia a clase facilite la comprensión de la materia

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

13.- Realiza el seguimiento y asesora sobre las actividades o trabajos

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

14.- Fomenta la participación del estudiante

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

15.- Fomenta el trabajo continuo del estudiante

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

1.5. OPINION GLOBAL

16. – La labor docente de este profesor me parece

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

2. SOBRE EL PROCESO DE EVALUACIÓN

(Contesta a este apartado sólo tras haber realizado la evaluación final y sólo respecto a las actuaciones que sean responsabilidad de dicho profesor)

17.- El programa de la asignatura se ha desarrollado completamente

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

18.- La evaluación se ha ajustado a las pruebas y criterios establecido

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

19.- Las pruebas se ajustan a los contenidos y actividades desarrollados durante el curso

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

20.- El nivel de las pruebas se corresponde con el de las clases

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

21.- El profesor da a conocer los resultados de la evaluación en el plazo establecido

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

22.- El profesor explica las razones de los fallos en la revisión de las pruebas

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--





23.- Opinión global: La evaluación realizada por este profesor me parece

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

OTRAS OPINIONES O SUGERENCIAS PARA MEJORAR CUALQUIER ASPECTO DEL PROCESO ENSEÑANZA-APRENDIZAJE-EVALUACION DE ESTE PROFESOR EN ESTE MÓDULO

Puedes exponer en este espacio abierto tu opinión global o sobre algún aspecto concreto de la actividad docente cuyo conocimiento por parte del profesor permita consolidar lo que se está haciendo bien o introducir mejoras en la docencia. Por ejemplo:

- Unidades didácticas a las que se ha dedicado demasiado tiempo y no consideras importantes para tu formación
- Unidades didácticas que no se han desarrollado y crees fundamentales para tu formación
- Tiempo dedicado a programas informáticos (nº de horas semanales) e importancia que asignas al estudio de estos programas
- Observaciones a la metodología utilizada por el/la profesor/a
- Importancia que asignas a los trabajos en grupo realizados. Especifica aquel que consideras muy importante y aquel que suprimirías.
- Cualquier propuesta de mejora que consideres importante

13 Bibliografía

Bibliografía de aula

- Autores varios: Postres en restauración. Editorial Altamar.
- Juan Pablo Humanes Carrasco. Pastelería y panadería. Editorial McGraw-Hill. INTERAMERICANA.
- TEJERO APARICIO, FRANCISCO (1988). Manual de FP en panadería. CEOPAN
- José Luis Armendáriz Sanz. Procesos básicos de Pastelería y repostería. Postres en restauración. Editorial Paraninfo. 2009
- Apuntes facilitados por el profesor (tanto en soporte informático así como en papel, etc.)
- Artículos gastronómicos, extractos de libros, noticias, etc. propuestos por el equipo educativo implicado en este grupo en el plan de lectura

Bibliografía de departamento

- Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente.” Guías para el profesorado correspondientes a los títulos de formación profesional derivados de la LOE Técnico en Cocina y Gastronomía”. CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CIENCIA, JUNTA DE ANDALUCÍA
- Dirección General de Evaluación Educativa y Formación del Profesorado y Dirección General de Formación Profesional y Solidaridad en la Educación. “Estructura, Títulos





I.E.S. Núm. 1 “Universidad Laboral”. Málaga **Programación didáctica
de Postres en Restauración**

Profesionales y Diseño Curricular. Formación Profesional Específica”. CONSEJERÍA
DE EDUCACIÓN Y CIENCIA, JUNTA DE ANDALUCÍA.

