

ÍNDICE:

1. Introducción.
2. Objetivos del módulo.
3. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación
4. Contenidos, distribución, temporalización y mínimos exigibles.
 - 4.1 Contenidos.
 - 4.2 Desarrollo temporal de las unidades de trabajo.
 - 4.3 Contenidos mínimos exigibles.
5. Metodología didáctica de carácter general
6. Proceso de evaluación del alumnado
 - 6.1 Procedimiento de evaluación
 - 6.2 Criterios de calificación
7. Mecanismos de seguimiento y valoración que permitan potenciar los resultados positivos y subsanar las deficiencias que pudieran observarse.
8. Actividades de orientación y apoyo encaminadas a la superación de los módulos profesionales pendientes.
9. Materiales didácticos para uso de los alumnos.
10. Plan de contingencia

1.- INTRODUCCION

Denominación del ciclo: Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería

Nivel: Grado Medio

Duración del módulo: 384 horas

ORDEN: Orden de 24 de julio de 2008, de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece el currículo del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería en la Comunidad Autónoma de Aragón (BOA del 19/08/2008)

2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los **objetivos generales** c), d), f), h), i), j), m), o), p) y q) del ciclo formativo

c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.

d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.

f) Identificar las técnicas de emplatado de postres en restauración, relacionándolas con la composición final del producto, para elaborarlos.

h) Analizar las técnicas de envasado y embalado, reconociendo sus características específicas para envasar y embalar productos elaborados.

i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.

j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad.

m) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.

o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.

p) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.

q) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

y las **competencias** c) d), f), j), l), m), n), o), q), r), s), t), v), w) y x) del título.

c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.

d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.

f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.

j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.

l) Publicitar y promocionar los productos elaborados haciendo uso de las técnicas de comercialización y marketing.

m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria

n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva

o) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

q) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización

r) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

s) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

t) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

v) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.

w) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

x) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

3.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Pone a punto los equipos e instalaciones, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- b) Se han realizado las operaciones de limpieza empleando los productos necesarios
- c) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel de acuerdo con las instrucciones o manuales correspondientes.
- d) Se ha identificado la secuencia de operaciones de arranque-parada de las máquinas y equipos.
- e) Se han adecuado los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso.
- f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- g) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.
- h) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.

2. Obtiene masas fermentables de productos de panadería-bollería, justificando su composición.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la documentación asociada al proceso.
- b) Se han descrito y caracterizado fórmulas de masas de panadería y bollería.
- c) Se han relacionado los diferentes tipos de masas con los productos a obtener.
- d) Se ha calculado la cantidad necesaria de cada uno de los ingredientes de la masa.
- e) Se han realizado las operaciones previas para la elaboración de masas fermentables.
- f) Se han pesado y/ o dosificado los ingredientes.
- g) Se ha controlado el proceso de amasado y refinado cuando proceda, para obtener la masa.
- h) Se han relacionado los parámetros del amasado con la calidad y características físicas de las masas.
- i) Se han aplicado medidas de higiene y seguridad alimentaria para asegurar la salubridad de los productos obtenidos.

j) Se han contrastado las características de la masa con las especificaciones requeridas. k) Se han aplicado las medidas correctoras adecuadas ante desviaciones.

3. Forma piezas, relacionando las operaciones con el producto a obtener.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha aplicado reposo a las masas en las condiciones de temperatura y humedad requeridas.
- b) Se ha dividido manual o mecánicamente las masas asegurando el tamaño de las piezas.
- c) Se han heñido o boleado las porciones de masa obtenidas y aplicado el reposo.
- d) Se han laminado las piezas de bollería hojaldrada, aplicando el tipo, número de vueltas y reposos adecuado a cada elaboración.
- e) Se ha dado forma a las piezas en función del producto a elaborar.
- f) Se han detectado y corregido las posibles desviaciones en las formas, pesos o volúmenes de las piezas elaboradas.
- g) Se han colocado las unidades según su tamaño y forma para su fermentación.
- h) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales durante la manipulación de la masa.

4. Controla el proceso de fermentación, describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito el fundamento microbiológico del proceso de fermentación.
- b) Se ha descrito la influencia de la temperatura y humedad en el proceso de fermentación.
- c) Se han seleccionado las cámaras de fermentación y los parámetros de control (temperaturas, humedad y tiempos).
- d) Se ha analizado la adaptación de la formulación de la masa en caso de aplicación de frío industrial.
- e) Se ha descrito el proceso de regeneración de masas ultracongeladas previo a la fermentación.
- f) Se han contrastado las características de las piezas obtenidas con sus especificaciones.
- g) Se han aplicado medidas correctoras ante desviaciones, adoptando medidas para evitar nuevos sucesos.
- h) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales.

5. Cuece/fríe las piezas, seleccionando el tratamiento térmico en función de las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los equipos de tratamiento térmico (hornos/freidoras).
- b) Se han analizado los parámetros de control del proceso de horneado/fritura y su influencia sobre el producto final.
- c) Se ha seleccionado el horno/freidora y los parámetros de control en función del tipo de producto.
- d) Se ha cargado o alimentado, el horno/freidora, controlándose la cocción/fritura.
- e) Se han contrastado las características del producto cocido/frito con sus especificaciones.
- f) Se ha asegurado que el producto obtenido se enfría en el menor tiempo posible.
- g) Se han identificado y aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.
- h) Se han aplicado las medidas específicas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales durante los tratamientos.

6. Elabora cremas, rellenos y cubiertas, caracterizando y aplicando las diferentes técnicas de elaboración.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los diversos tipos de cremas, rellenos y cubiertas.
- b) Se han enumerado los ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño o relleno.
- c) Se ha explicado el proceso de elaboración de cremas, rellenos y cubiertas.
- d) Se han seleccionado y pesado los ingredientes en función del producto a obtener.
- e) Se ha aplicado la secuencia de operaciones de elaboración.
- f) Se ha identificado el punto óptimo de montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
- g) Se han contrastado las características de la crema, relleno y cubierta con sus especificaciones.
- h) Se han aplicado los tratamientos de conservación a las cremas, rellenos y cubiertas.
- i) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

7. Compone productos finales, justificando su presentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los procedimientos, técnicas y equipos para la composición de productos.
- b) Se han preparado las cremas, rellenos y cubiertas.
- c) Se ha aplicado la crema, relleno y cubierta en la proporción adecuada.
- d) Se ha asegurado que la composición final de producto cumple con las especificaciones
- e) Se han fijado las condiciones de conservación del producto garantizando la seguridad alimentaria.
- f) Se han identificado y aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.

g) Se han aplicado medidas de seguridad e higiene en la manipulación de los productos.

4.- CONTENIDOS, DISTRIBUCIÓN, TEMPORALIZACIÓN Y MÍNIMOS EXIGIBLES.

1 Puesta a punto de equipos e instalaciones de panadería, y bollería:

- Identificación y reconocimiento de utillaje, maquinaria y equipos. Dispositivos de seguridad.
- Limpieza de áreas de trabajo, equipos y utillaje.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación, manejo y parada de los equipos: fundamentos y características.
- Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones.
- Servicios auxiliares. Tipos y características.
- Incidencias tipo en la manipulación de los equipos y sus posibles soluciones.
- Eliminación de residuos de limpieza y de mantenimiento

2 Obtención de masas fermentables:

- Formulación. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.
- Documentación del proceso.
- Caracterización de los tipos de masa y productos a obtener.
- Masas con alta, moderada o baja hidratación.
- Masas enriquecidas: con azúcar, mantequilla, fibra, otros cereales, etc.
- Masas especiales: masas sin gluten y masas sin sal.
- Masas de bollería: bollería simple, bollería hojaldrada
- Operaciones previas de acondicionamiento de las materias primas (Temperatura del agua, disolución de la sal, rehidratación de la levadura y otras).
- Pesaje y dosificación de ingredientes.
- Uso de la masa madre:
- Preparación de la masa madre: formulario, elaboración, parámetros de control, conservación y utilización.
- Operaciones de elaboración de masas fermentables. (formulación, operaciones preliminares: cálculos de temperaturas; selección, dosificación y pesado de materias primas, cálculos, elección de utensilios. Fresado: control de consistencia y temperaturas al inicio de la elaboración. Amasado, refinado en masas con baja hidratación: características de masas,

secuencia de ejecución, parámetros de control. Variables a controlar: tipo de amasadora, temperatura de la masa y tiempo de amasado.

—Formulación de las masas según los diferentes procesos de panificación. Principales cambios en las materias primas en las fórmulas y en el proceso de amasado.

—Descripción de las características organolépticas, físicas, químicas y reológicas (fuerza, tenacidad y extensibilidad) de las masas fermentables y su control.

—Factores que influyen en las características reológicas de la masa. Harina, amasado, sal, mejorantes, masa madre (pH), temperatura final de la masa, tiempo de reposo, grado de mecanización.

—Análisis de las anomalías y defectos en las masas fermentables y descripción de las medidas correctoras. Causas y posibles correcciones.

—Tipos de masa fermentables.

—Acondicionamiento de la levadura panaria.

—Operaciones de elaboración de masas fermentables. Aplicación de normas de seguridad e higiene.

3 Formado de piezas:

—Operaciones de formado de piezas: (división, heñido, boleado) características, secuencia de ejecución, parámetros de control y normas de seguridad e higiene.

—Reposo en masa o en bloque. Efectos sobre las características de las masas.

—Proceso de hojaldrado manual o mecánico. Secuencia de ejecución, parámetros de control.

—Descripción de las posibles anomalías y defectos de las piezas durante las operaciones anteriores y aplicación de medidas correctoras.

—Ubicación y control de las piezas formadas: entablado manual y mecánico

—Piezas ultracongeladas. Equipos. Cambios en los procesos de división, reposo y entablado. Regulación y control. Influencia de la temperatura en el producto. Defectos, causas y posibles correcciones.

—Repercusión del empleo de operaciones manuales o mecanizadas en las características de las masas fermentables.

4 Control del proceso de fermentación:

—Proceso de fermentación: Equipos, fundamentos, tipos, parámetros de control (temperatura, humedad y tiempo), anomalías y medidas correctoras.

- Adaptación de las fórmulas de masas fermentables con aplicación de frío industrial: fundamentos, ingredientes alternativos, reajuste de fórmulas. Parámetros de control. Defectos, causas y posibles correcciones.
- Regeneración de masas ultracongeladas.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene.

5 Cocción/ fritura de piezas fermentadas:

- Acondicionamiento previo de las piezas (enharinado, volteado, greñado, pintado y otros). Secuencia de ejecución, equipos y utillaje.
- Equipos de tratamiento térmico. Hornos y Freidoras. Tipos y características.
- Tratamientos térmicos de aplicación y su influencia sobre el producto final. Variables a controlar: temperatura, tiempo, humedad relativa de la cámara de cocción y tiraje.
- Reacciones físico-químicas que tienen lugar en la masa durante el tratamiento térmico
- Proceso de carga, manual o mecánica, del horno. Útiles y equipos.
- Proceso de deshornado y enfriado de las piezas. Condiciones. Influencia en el producto final y conservación.
- Principales diferencias tecnológicas en los productos precocidos: Temperatura y tiempo de cocción.
- Características organolépticas, físicas y químicas de los productos cocidos y fritos: descripción y controles básicos.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.
- Normas de seguridad e higiene y prevención de riesgos laborales.

6 Elaboración de cremas, rellenos y cubiertas:

- Selección de cremas, rellenos y cubiertas en base al tipo de producto a obtener.
- Elaboración y conservación de cremas (con huevo, batidas y ligeras): ingredientes, formulación, secuencia de operaciones, punto óptimo de montado o consistencia, enfriamiento, conservación y normas de higiene.
- Elaboración y conservación de rellenos salados (cremas base, bechamel y otras): ingredientes, formulación, secuencia de operaciones, consistencia, conservación y normas de higiene.
- Elaboración y conservación de cubiertas (fondant, pralinés, baños glaseados, glaseados, pasta de almendra, chocolate, brillos): ingredientes, formulación, secuencia de operaciones, enfriamiento, consistencia, conservación y normas de higiene.

—Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.

7 Composición de productos finales:

—Selección del equipo y utillaje en función de la crema, relleno o cubierta y del producto a obtener

—Procedimientos y técnicas de relleno: descripción y características. Posibilidades de acabado y decoración

—Características de los productos finales

—Conservación de los productos finales.

—Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.

—Principales tipos de panes españoles e internacionales. Formatos y características.

—Principales productos de bollería, ordinaria, rellena o guarnecida y hojaldrada. Formatos y características.

—Aplicación de medidas de seguridad e higiene adecuadas durante el proceso de elaboración.

4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

El carácter “integral” de una elaboración de panadería-bollería hace imposible tratar separadamente el amasado del formado o la cocción. No tiene sentido dedicar una semana a amasar, la siguiente a formar, empezar tres semanas más tarde con el horneado, etc. Por ello, todos los contenidos relacionados en el punto anterior se empiezan a trabajar casi desde la primera semana de trabajo, graduando, eso sí, el nivel de complejidad o destrezas necesarias.

Los contenidos relacionados con las medidas de seguridad e higiene alimentaria o con la seguridad laboral serán los primeros que se impartan, como prerrequisito inexcusable para una correcta práctica profesional.

La distribución temporal es meramente orientativa, ya que es muy difícil cuantificar las horas dedicadas a cada una de las elaboraciones.

Unidad	Título	Horas programadas	
1ª Evaluación	1	Explicación sobre la higiene personal y limpieza en obrador	4
	2	Conocimiento de herramientas y máquinas	4
	3	Elaboración de masas fermentadas por método directo	
		Masas básicas	20
		Masas saladas	20
		Masas dulces sin relleno	20
		Masa dulces con relleno	20
	4	Elaboración de masa madre natural	20
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	12
Total 1ª Evaluación:		120	
2ª evaluación	6	Masas dulces fritas	20
	7	Elaboración de masas fermentadas con prefermentos	
		Poolish	20
		Biga	20
		Otros	20
	8	Elaboraciones de masas fermentadas con masa madre natural	20
	9	Masas fermentadas hojaldradas (I)	12
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	12
Total 2ª Evaluación:		124	
3ª evaluación	10	Masas fermentadas hojaldradas (II)	20
	11	Masa danesa	20
	12	Masas fermentadas: Brioche	
		Con relleno	20
		Sin relleno	20
	13	Masas con harinas integrales	20
	14	Otras masas fermentadas	12
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	12
Total 3ª Evaluación:		124	
Atención a alumnos pendientes y convocatorias oficiales		36	
Total curso:		404	

4.3.- MÍNIMOS EXIGIBLES.

Los objetivos a alcanzar al final del curso serán aquellos que permitan a los alumnos la realización autónoma de las siguientes tareas:

1. Preparación de masas y pastas de pastelería y repostería, aplicación de tratamientos térmicos y composición con rellenos, cremas y cubiertas.
2. Realización de cálculos numéricos para obtener las cantidades necesarias de cada ingrediente.
3. Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.
4. Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.
5. Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección ambiental.
6. Cumplimiento de las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales y de las normas de seguridad e higiene.

5.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA DE CARÁCTER GENERAL.

Los contenidos de este módulo son marcadamente prácticos, por lo que la metodología se basa casi al completo en la realización diaria de prácticas de elaboración en el obrador de panadería-pastelería del centro. Para cada elaboración, el profesor proporciona la información inicial que sirve para contextualizar el trabajo a desarrollar y objetivos a alcanzar. Por lo general, se proporcionará a los alumnos una ficha de trabajo o se enunciará para que incorporen la información a sus cuadernos.

Se intentará desarrollar la iniciativa y autonomía de los alumnos y evitar que se comporten como meros “aplicadores de recetas”. En esta fase inicial se proporcionará una fórmula base sobre la que los alumnos tendrán que calcular las materias primas a utilizar para la cantidad que se vaya a elaborar en esa sesión. Además se explicará todo lo relacionado a las materias primas a utilizar, procedimiento, resultados a obtener, maquinaria y utillaje que se va a emplear, así como trucos o datos de interés a la hora de realizar la práctica.

Durante la elaboración de cada uno de los productos realizados, se explicará cada paso intermedio, para una mayor comprensión, así como las posibles actuaciones alternativas para un mayor conocimiento de las técnicas.

Al final de la sesión se hará un repaso del trabajo realizado, se anotarán todos los utillajes empleados y se completará el apartado observaciones, con los datos de interés que estime oportuno cada alumno, se expondrán los pormenores ocurridos y se aclararán cuantas dudas surjan sobre la tarea realizada.

Finalizado el trabajo diario, se realizarán, las tareas de limpieza según las indicaciones del profesor y las fichas de limpieza de la maquinaria/utillaje utilizados.

Antes de iniciar el trabajo en el obrador, se dedicará una sesión exclusiva para explicar los fundamentos de los riesgos asociados al trabajo en el mismo así como los principios básicos de higiene de los alimentos y las normas de comportamiento en el obrador.

Los alumnos recibirán por escrito la información básica y firmarán en un registro de asistencia exclusivo para esta sesión. **Ningún alumno podrá iniciar las prácticas sin haber recibido esta formación y cumplimentado la hoja de firmas.** Para situaciones justificadas, el profesor del módulo o la persona designada por el jefe del Departamento impartirán en horario aparte esta formación a los alumnos que no hayan podido hacerlo con el grupo.

Con el fin de acercar el trabajo de los alumnos lo máximo posible a situaciones reales e incentivarles con la existencia de un público externo para sus productos, se colaborará en los proyectos en los que participe el Centro y que impliquen la elaboración de productos de panadería/bollería (Cole TV, Pasarela Moda,).

6.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.

6.1 PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

Los instrumentos de evaluación que se emplearán son los siguientes:

- Observación diaria del trabajo en el obrador. Ver rúbrica.
- Revisión del cuaderno del alumno. Ver rúbrica.
- Realización de pruebas escritas teórico-prácticas.
- Realización individual de pruebas prácticas. Pueden ser parciales (una por evaluación) o globales (convocatorias oficiales de junio y septiembre)
- Limpieza, actitud, trabajo en equipo,

La utilización de cada uno de ellos y su ponderación a la hora de calificar a los alumnos se explica en el apartado de criterios de calificación.

En el caso de las elaboraciones realizadas en las convocatorias oficiales, y para mejor poder atender las posibles reclamaciones a la nota final, el/los profesores presentes en las mismas, tomarán cuantas fotografías consideren necesarias para dejar constancia del trabajo realizado por los alumnos. Asimismo, el producto terminado se congelará y se conservará el tiempo suficiente para cubrir los plazos de reclamaciones establecidos por la administración educativa.

Este año se incluyen en la programación, por primera vez, modelos de rúbrica para la calificación de:

Trabajo diario en el obrador. R1

Realizaciones individuales de pruebas prácticas. R2

Cuaderno de prácticas. R3

Los alumnos serán informados de los apartados que se valoran en cada una de ellas.

6.2 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

6.2.1. Alumnos con derecho a evaluación continua.

En cada sesión de evaluación el alumno será calificado con una nota parcial de evaluación obtenida aplicando los siguientes criterios:

TRABAJO DIARIO EN EL OBRADOR (40%). El profesor aplicará la rúbrica de evaluación que se adjunta. De cada alumno recogerá al menos 3 observaciones por trimestre.

CUADERNO DE PRÁCTICAS (15%). El profesor aplicará la rúbrica de evaluación que se adjunta.

PRUEBAS ESCRITAS (15%). En cada evaluación se realizará una prueba escrita cuyos contenidos serán de carácter teórico-práctico, por ejemplo: adaptación de formulaciones, explicación de factores que influyen en un proceso, diagramas de flujo, reconocimiento de especialidades.... **El alumno deberá alcanzar una calificación mínima de 6,0 en este apartado de los criterios de calificación para que se le pondere con el resto.** En caso contrario, su calificación en la evaluación será de 3.

EXÁMENES INDIVIDUALES PRÁCTICOS (20%): Se hará al menos uno por evaluación. Cada alumno deberá realizar en solitario la elaboración del producto que le asigne el profesor. Este producto puede ser uno de los elaborados durante las sesiones prácticas o una adaptación/variación de los mismos.

LIMPIEZA, ACTITUD, TRABAJO EN EQUIPO (10%):

Los alumnos que se encuentren en este caso, tendrán a final de curso 3 calificaciones correspondientes a las respectivas evaluaciones. La calificación final del módulo se obtendrá aplicando la siguiente ponderación:

1ª y 2ª evaluación: 30 % cada una.

3ª evaluación: 40 %

El módulo se considera aprobado siempre que el resultado de la media ponderada descrita anteriormente sea superior a 5,0. La calificación final se expresará de forma numérica de 1 a 10. En caso de no aprobar el módulo por medio de la evaluación continua, el alumno deberá presentarse a la convocatoria oficial de junio/septiembre.

En el caso de encontrar a un alumno copiando o haciendo trampas durante alguna de las pruebas individuales mencionadas anteriormente, será calificado con un 1 en la evaluación correspondiente.

6.2.2. Alumnos que deban presentarse a las convocatorias oficiales (junio)

Se encuentran en este caso aquellos alumnos que hayan perdido el derecho a la evaluación continua por faltas de asistencia o los que no hayan alcanzado una calificación mínima de 5,0 en el procedimiento descrito en el apartado anterior. Los criterios de calificación que se aplicarán en este caso son:

EXÁMEN INDIVIDUAL PRÁCTICO (50%): Cada alumno deberá realizar en solitario la elaboración del producto/s que le asigne el profesor. Estos productos pueden ser uno de los elaborados durante el curso o una adaptación/variación de los mismos. Para su calificación, el profesor aplicará la rúbrica preparada al efecto. **El alumno deberá alcanzar una calificación mínima de 5,0 en este apartado de los criterios de calificación para que se le pondere con el resto.** En caso contrario la calificación final será de 3.

CUADERNO DE PRÁCTICAS (20%). De la totalidad de las elaboraciones realizadas durante el curso. El profesor aplicará la rúbrica de evaluación que se adjunta.

PRUEBA ESCRITA (30%). Con un diseño similar al de las evaluaciones pero con una mayor profundidad de contenidos. **El alumno deberá alcanzar una calificación mínima de 5,0 en este apartado de los criterios de calificación para que se le pondere con el resto.** En caso contrario, su calificación en el módulo será de 3.

FALTAS DE ASISTENCIA. RETRASOS.

La asistencia a clase se rige por lo establecido en el RRI del centro. Por lo tanto, cualquier alumno que supere el 15% de faltas de asistencia, sean justificadas o no perderá el derecho a la evaluación continua.

Los retrasos, además de ser valorados en la rúbrica correspondiente, serán recogidos por el profesor en su cuaderno. Tres retrasos se computarán como falta de asistencia a dos sesiones de clase.

R1

RÚBRICA PARA LA EVALUACIÓN DEL TRABAJO DIARIO EN EL OBRADOR DE PANADERÍA-PASTELERÍA

MÓDULO: _____

PROFESOR: _____

FECHA: _____

	"1 / -2"	"1 / -2"	"1 / -2"	"1 / -2"	"1 / -2"	"2 / -2"	"3 / -2"	
			MANEJO UTILLAJE Y MAQUINARIA	PARTICIPACIÓN EN LIMPIEZA	SIGUE INSTRUCCIONES ELABORACIÓN	ACTITUD, TRABAJO EN EQUIPO	DEMOSTRADAS, RESULTADO OBTENIDO	MEDIA DE LOS CONCEPTOS EVALUADOS
ALUMNO								
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

R2

RÚBRICA PARA LA EVALUACIÓN DE ELABORACIONES INDIVIDUALES EN PANADERÍA Y BOLLERÍA

	VALORACIÓN				PONDERACIÓN
	4	3	2	1	
Higiene personal y uniformidad	Higiene personal irreprochable. Uniformidad completa y limpia	Higiene personal correcta. Uniformidad limpia pero incompleta	Algún fallo menor en higiene (pendientes, relojes, ...) o en la limpieza de la uniformidad	Higiene personal o uniformidad inapropiadas para el trabajo en el obrador	10%
Receta	Tiene la receta, la sabe aplicar y es capaz de adaptarla a las condiciones	Tiene la receta y es capaz de aplicarla, pero necesita ayuda para adaptarla de inicio	Tiene la receta pero hay que orientarle durante distintos momentos de la realización	No tiene la receta y no sabe cómo elaborar el producto	15%
Equipo/utillaje	Elige el equipo adecuado y lo maneja con seguridad	Deficiencias leves a la hora de elegir/manejar el equipo adecuado	Deficiencias graves a la hora de elegir/manejar el equipo adecuado	No sabe qué equipo necesita o lo maneja inadecuadamente	15%
Ingredientes	Elige los ingredientes adecuados y los pesa/dosifica/mezcla correctamente	Comete algún error leve a la hora de elegir/pesar/... los ingredientes	Graves errores a la hora de elegir los ingredientes o de pesarlos/dosificarlos	No realiza correctamente los cálculos para adaptar la receta los ingredientes	10%
Amasado	La masa se ha elaborado correctamente y tiene las características óptimas	La masa se ha elaborado correctamente y tiene características adecuadas pero mejorables	Ha sido preciso hacer correcciones durante el proceso. La masa resultante no es óptima	La masa no se puede trabajar	5%
Boleado/formado	El boleado/formado de las piezas es impecable	El boleado/formado de las piezas es correcto, pero hay algunas piezas no conformes (tamaño, forma)	El boleado/formado de las piezas es defectuoso. Predominan las piezas no conformes (tamaño, forma)	No ha sido capaz de bolear/formar de manera correcta	5%
Cocción	La cocción se realiza de manera óptima (temperaturas, tiempos, colocación)	La cocción se realiza de manera adecuada, pero requiere ajustes que no afectan gravemente al producto final	Hay fallos de cocción (temperatura, tiempo). El producto sale pero con defectos.	El producto presenta graves defectos de cocción que lo hacen inadecuado para su consumo/venta	5%
Resultado final	Se corresponde perfectamente con lo solicitado	Hay defectos leves aunque el producto es aceptable	Hay defectos importantes. El resultado está en el límite de lo aceptable	El producto final no se corresponde con lo solicitado	10%
Orden, limpieza y organización del trabajo	El alumno trabaja en todo momento de manera organizada manteniendo el orden y limpieza de su puesto de trabajo	El alumno trabaja de manera organizada y mantiene el puesto de trabajo limpio y en orden. De manera puntual descuida algún aspecto	El alumno no presta especial atención a mantener el puesto de trabajo limpio y en orden	El alumno trabaja de manera desorganizada. Descuida la limpieza y orden, afectando incluso a los resultados del trabajo	15%
Higiene y seguridad alimentaria	Cumple estrictamente las normas de seguridad e higiene en todo momento	Cumple las normas de seguridad e higiene en casi todos los pasos	Necesita que se le recuerden las normas	No aplica ni conoce las normas de seguridad e higiene	10%

R3

PLANTILLA PARA LA CALIFICACIÓN DE CUADERNOS DE PRÁCTICAS: ELABORACIONES

IFPE MOVERA
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CICLO FORMATIVO:
MÓDULO PROFESIONAL:
PROFESOR:
EVALUACIÓN: 1

ALUMNO	Están todas las elaboraciones	Guiones completos y sin fallos	Buena presentación, ordenada y clara	Amplía con esquemas, dibujos, fotografías	NOTA FINAL (sobre 1,5)
1					FALTAN CALIFICACIONES
2					FALTAN CALIFICACIONES
3					FALTAN CALIFICACIONES
4					FALTAN CALIFICACIONES
5					FALTAN CALIFICACIONES
6					FALTAN CALIFICACIONES
7					FALTAN CALIFICACIONES
8					FALTAN CALIFICACIONES
9					FALTAN CALIFICACIONES
10					FALTAN CALIFICACIONES
11					FALTAN CALIFICACIONES
12					FALTAN CALIFICACIONES
13					FALTAN CALIFICACIONES
14					FALTAN CALIFICACIONES
15					FALTAN CALIFICACIONES
16					FALTAN CALIFICACIONES
17					FALTAN CALIFICACIONES
18					FALTAN CALIFICACIONES
19					FALTAN CALIFICACIONES
20					FALTAN CALIFICACIONES

0 No se cumple
1 Se cumple parcialmente

2 Se cumple en su mayor parte
3 Se cumple

7.- MECANISMOS DE SEGUIMIENTO Y VALORACIÓN QUE PERMITAN POTENCIAR LOS RESULTADOS POSITIVOS Y SUBSANAR LAS DEFICIENCIAS QUE PUDIERAN OBSERVARSE.

A lo largo del curso, durante las sesiones de trabajo en el obrador y, de forma puntual, durante las reuniones de coordinación con otros profesores que impartan docencia al grupo, el profesor recogerá información que le permita ir adaptando la práctica docente a las características del grupo-clase, con el fin de reforzar aquellos aspectos que redunden en un mayor aprovechamiento individual y colectivo y, por otro lado, corregir los que puedan suponer un problema.

En el cuaderno del profesor se recogerán las medidas más significativas que se vayan adoptando durante el curso, con su explicación correspondiente.

8.- ACTIVIDADES DE ORIENTACIÓN Y APOYO ENCAMINADAS A LA SUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES PENDIENTES.

No hay alumnos de segundo curso que tengan este módulo pendiente.

9.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.

Para la impartición del curso se cuenta con los siguientes medios:

1. Apuntes elaborados por el profesor y proporcionados a los alumnos.
2. Glosario de vocabulario y términos de pastelería, confitería y repostería.
3. Libros de consulta a disposición de los alumnos en el Departamento.

Teniendo en cuenta las inmensas posibilidades que ofrece la www, se animará a los alumnos a hacer uso de este recurso, para ampliar, ilustrar, ejemplificar, los contenidos del módulo.

10.- PLAN DE CONTINGENCIA.

El carácter eminentemente práctico de este módulo hace prácticamente imposible programar un plan de contingencia que cubra realmente la ausencia del profesor. En el caso de ausencias de corta duración, los profesores encargados de los desdobles se harán cargo de los alumnos en dichas horas. En las horas que no haya desdoble los alumnos pueden dedicar las sesiones a limpiar y ordenar las instalaciones, material y utillaje, poner al día los cuadernos de prácticas o preparar algún trabajo haciendo uso de la sala de informático del centro. Para ausencias prolongadas es la administración educativa la que debe proporcionar la solución adecuada.