

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.- INTRODUCCIÓN

Denominación del ciclo: Técnico en Panadería, Repostería y Confitería

Nivel: Grado Medio. Primer curso.

Duración del módulo: 224 horas

RD u ORDEN: Orden de 24 de julio de 2008, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece el currículo del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería 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), e), g), i), j), k), l), 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.

e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.

g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.

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.

k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.

l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.

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), h), i), j), m), n), o), p), q), s) y t) 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.

h) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.

i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.

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

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.

p) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.

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

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.

3.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear.
- b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.
- g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
- h) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.
- i) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.
- b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionadas con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.
- d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.
- e) Se han valorado los resultados finales e identificando las posibles medidas de corrección.
- f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).
- b) Se han reconocido y caracterizado las elaboraciones más significativas de la pastelería y repostería aragonesa.
- c) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.
- d) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- e) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas y pastas básicas.
- f) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- g) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas
- i) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas y corregido las posibles desviaciones.
- j) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación).
- k) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto que se va a obtener.
- l) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.
- m) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.

4. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos, cremas, baños y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.

- b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.
- c) Se ha interpretado la formulación de cada producto.
- d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.
- e) Se han relacionado las elaboraciones complementarias idóneas para cada tipo de masa base.
- f) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- g) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.
- h) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
- i) Se han contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración e identificado las posibles medidas de corrección.
- j) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
- b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.
- c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.
- e) Se ha elegido el diseño básico o personal.
- f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

4.1.- CONTENIDOS.

Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características. Dispositivos de seguridad.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados.
- Eliminación de residuos

Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería:

- Materias primas en pastelería y repostería: Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones. Productos alternativos: Características y aplicaciones. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas en pastelería y repostería.
- Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras. Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes. Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.
- Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería y repostería. Encamisado y adecuación de moldes y latas. Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles. Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.

Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

- Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas. Fichas técnicas de producción y otros documentos
- Preparación de latas y moldes.
- Masas hojaldradas: Fundamentos y proceso de elaboración del hojaldre. Tipos de hojaldre y formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Principales elaboraciones con masas hojaldradas. Control y valoración de

resultados.

—Masas batidas o esponjadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas batidas o esponjadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas.

—Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Principales elaboraciones con masas escaldadas. Control y valoración de resultados.

—Masas fermentadas: Proceso general de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Principales elaboraciones con masas fermentadas. Control y valoración de resultados.

—Masas azucaradas: Pastas de manga y pastas secas. Proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados.

—Pastelería y repostería regional. Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Aplicaciones.

—Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería.

Obtención de jarabes, coberturas, rellenos, cremas, baños y otras elaboraciones:

— Cremas de pastelería/repostería. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

— Rellenos dulces y salados. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

— Jarabes. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.

— Cubiertas y preparados a base de frutas: Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Principales anomalías, causas y posibles

correcciones. Control y valoración de resultados.

- Coberturas de chocolate. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. Fundido, atemperado, enfriado y acondicionado/conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
- Obtención y conservación de semifríos.

Decoración de productos de pastelería y repostería:

- Decoración de productos en pastelería/repostería.
- Normas y combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de pastelería/repostería.
- Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones.
- Tendencias actuales en decoración
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

Unidades de trabajo programadas:

Unidad	Título	Horas programadas	
1ª Evaluación	1	Explicación sobre la higiene personal y limpieza en obrador	4
	2	Seguridad alimentaria	7
	3	Conocimiento de herramientas y máquinas	6
	4	Masas batidas 1 (Bizcochos)	15
	5	Hojaldres y masas hojaldradas en sus diferentes tipos	20
	6	Masas fermentadas	11
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	14
Total 1ª Evaluación:		77	
2ª evaluación	7	Masas escaldadas (Petisú, buñuelos, churros.)	15
	8	Masas batidas 2 (Merengues y otras)	10
	9	Masas azucaradas	15
	10	Pastelería regional	9
	11	Pastelería salada	10
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	14
Total 2ª Evaluación:		73	
3ª evaluación	12	Masas azucaradas	10
	13	Pastelería salada	11
	14	Decoración de productos de pastelería y repostería	15
	15	Prácticas con manga y cartucho.	7
	16	Obtención de jarabes, coberturas, rellenos, cremas y baños	11
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	20
Total 3ª Evaluación:		74	
Total curso:		224	

La distribución anterior es meramente orientativa. El carácter integrado de una elaboración de pastelería no permite separar el batido de la decoración, por ejemplo. Se elabora un producto empezando con una operación de batido y se acaba decorándolo. No podemos dedicar sesiones a cada uno de los procesos por separado. Por ello, la temporalización se ha hecho en función de los principales tipos de masas. Por otro lado, no tiene sentido elaborar masas hojaldradas en el primer trimestre y no volver a hacerlas en el resto del curso. Por ello, las horas indican más el peso relativo de unos y otros tipos de elaboraciones en el conjunto del módulo que su secuencia temporal.

Aquellas elaboraciones más complejas se irán introduciendo con el curso ya avanzado. Otro factor a considerar será la temporalidad de algunas materias primas (fruta sobre todo) y de algunas elaboraciones (pastelería navideña, festividades religiosas, locales, ...)

4.3.- CONTENIDOS MÍNIMOS EXIGIBLES.

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

- Preparación de masas y pastas de pastelería y repostería, aplicación de tratamientos térmicos y composición con rellenos, cremas y cubiertas.
- Realización de cálculos numéricos para obtener las cantidades necesarias de cada ingrediente.
- Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.
- Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.
- Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección ambiental
- 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.

Como para la realización de las prácticas es necesario el uso de máquinas específicas, antes de la utilización de la misma se les dará a los alumnos una charla basada sobre la seguridad y riesgos laborales de la misma. Para que quede constancia de dicha charla se llevará un control de los alumnos presentes mediante una ficha de firmas.

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 R1.
- Revisión del cuaderno del alumno. Ver rúbrica R3.
- Realización de pruebas escritas teórico-prácticas R2.
- 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.

Se incluyen en la programación, los 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.

Si a lo largo del curso se introducen mejoras en las mismas, el profesor deberá informar y contar con la aprobación por escrito del Jefe del Departamento, que a su vez informará a

Jefatura de Estudios. De cualquier cambio introducido, los alumnos serán debidamente informados.

En el caso de las rúbricas utilizadas para las elaboraciones, incluirán aspectos generales relacionados con el trabajo en el obrador y otros específicos del producto. Como es lógico, de estos últimos no se informará necesariamente al alumno, ya que puede darse el caso de que no sepa con anterioridad el producto que debe elaborar.

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 tres observaciones por trimestre.

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

PRUEBAS ESCRITAS (20%). 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 (25%). 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. **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**

Los alumnos que se encuentren en este caso, tendrán a final de curso tres 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 para las dos convocatorias oficiales de junio 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 (34 horas lectivas en el caso de este módulo), 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.

DENOMINACIÓN DEL DOCUMENTO PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTERÍA Y REPOSTERÍA DEPARTAMENTO, CURSO, ETC

Curso 2019-20

R1

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

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	DESTREZAS DEMOSTRADAS, RESULTADO OBTENIDO	MEDIA DE LOS CONCEPTOS EVALUADOS
ALUMNO	PUNTUALIDAD	UNIFORMIDAD						
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

R2

RUBRICA PARA LA EVALUACION DE ELABORACIONES INDIVIDUALES EN PASTELERIA Y REPOSTERIA

ALUMNO:

	4	3	2	1	PONDERACION
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	10%
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	10%
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%
Elaboración	Demuestra dominar con seguridad cada una de las etapas del proceso de elaboración (masas, cocción, rellenos, decoración)	Demuestra un dominio suficiente de la mayoría de las etapas del proceso de elaboración (masas, cocción, rellenos, decoración)	En alguna/s etapa/s muestra deficiencias que corrige cuando se le indica.	Comete errores graves en más de una etapa del proceso de elaboración, llegando a afectar al resultado final del producto	25%
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%

DENOMINACIÓN DEL DOCUMENTO PROGRAMACION DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA DEPARTAMENTO, CURSO, ETC

Curso 2019-20

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 2 __ Se cumple en su mayor parte
1 __ Se cumple parcialmente 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.

Los alumnos de 2º curso que tengan este módulo pendiente tienen la posibilidad de acudir a las clases durante el curso, ya que al tratarse de un módulo llave, no les permite matricularse en tres módulos que suman un total de 24 horas. De no asistir a clase se aplicará lo establecido en el apartado correspondiente.

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.

Por el carácter eminentemente práctico de este módulo y durante las horas en las que no se encuentre en clase el profesor de desdoble, se hace prácticamente imposible programar un

plan de contingencia que cubra realmente la ausencia del profesor, durante esas ausencias de corta duración, 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 más prolongadas es la administración educativa la que debe proporcionar la solución adecuada.