

POSTRES EN RESTAURACIÓN

ÍNDICE:

- 1 Introducción.
- 2 Objetivos del módulo.
- 3 Capacidades terminales / Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.
- 4 Contenidos, distribución, temporalización y mínimos exigibles.
 - 4.1 Contenidos y contenidos mínimos exigibles.
 - 4.2 Desarrollo temporal de las unidades de trabajo.
- 5 Interrelación entre elementos curriculares.
 - 5.1 Objetivos y competencias transversales.
 - 5.2 Interrelación por unidades didácticas.
- 6 Metodología didáctica de carácter general.
- 7 Proceso de evaluación del alumnado.
 - 7.1 Procedimiento de evaluación.
 - 7.2 Criterios de calificación.
- 8 Mecanismos de seguimiento y valoración que permitan potenciar los resultados positivos y subsanar las deficiencias que pudieran observarse.
- 9 Actividades de orientación y apoyo encaminadas a la superación de los módulos profesionales pendientes.
- 10 Materiales didácticos para uso de los alumnos.
- 11 Plan de contingencia.

POSTRES EN RESTAURACIÓN

1.- INTRODUCCION

Denominación del ciclo: CFGM en panadería, repostería y confitería

Nivel: 2º Grado Medio

Duración del módulo: 126 h

RD u 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 Confitería en la Comunidad Autónoma de Aragón.

2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO.

- a) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- b) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- c) Identificar las técnicas de emplatado de postres en restauración, relacionándolas con la composición final del producto, para elaborarlos.
- d) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- e) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- f) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad.
- g) 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.
- h) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- i) 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.
- j) 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.

POSTRES EN RESTAURACIÓN

- k) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- l) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

3.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1.- Organiza las tareas para las elaboraciones de postres de restauración analizando las fichas técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección ambiental.

2.- Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se han 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.

3.- Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.

Criterios de evaluación:

POSTRES EN RESTAURACIÓN

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base lácteos.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.
- 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 lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han reconocido los tipos y características organolépticas de los productos lácteos elaborados en Aragón y su aplicación como postre por si solos o entrando a formar parte de la formulación.
- g) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- h) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4.- Elabora postres fritos o de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres de sartén.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.
- 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 de sartén siguiendo 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.

5.- Elabora helados y sorbetes identificando y aplicando fases, métodos y técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.
- b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- e) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

POSTRES EN RESTAURACIÓN

- 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.

6.- Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han 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.

7.- Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, justificando la estética del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.
- d) Se han identificado las elaboraciones más representativas de la cocina local, regional e internacional para su posible adaptación a un postre emplatado.
- e) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.
- f) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- g) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.
- h) Se han valorado los resultados finales e identificando las posibles medidas de corrección.
- i) Se han manifestado disposición e iniciativa positivas para la innovación.
- j) Se ha identificado la evolución de la «cocina de los postres» tendencias, nuevas técnicas y productos.
- k) 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.

POSTRES EN RESTAURACIÓN**4.1.- CONTENIDOS Y CONTENIDOS MÍNIMOS EXIGIBLES.**

1. 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.**

2. 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.

3. 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.

4. Elaboración de postres fritos o 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.

5. 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.

6. Elaboración de semifríos:

POSTRES EN RESTAURACIÓN

- **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.
7. 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.

PROGRAMACION DIDÁCTICA

POSTRES EN RESTAURACIÓN

Relación de unidades de trabajo a impartir y los contenidos comprendidos en cada una de ellas

4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

Unidades de trabajo programadas:

	Unidad	Título	Horas programadas
1ª E v a l u a c i ó n	1	Postres en restauración	9
	2	Presentaciones de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería	9
	3	Elaboración de helados y sorbetes	18
	4	Elaboración de semifrios	18
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	4
	Total 1ª Evaluación:		
2ª E v a l u a c i ó n	5	Elaboración de postres a base de frutas	27
	6	Elaboración de postres a base de lácteos	18
	7	Elaboración de postres fritos o de sartén	15
		Horas de repaso	6
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	8
	Total 2ª Evaluación:		
Total curso:			132

5.- INTERRELACIÓN ENTRE ELEMENTOS CURRICULARES.

5.1 OBJETIVOS Y COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Objetivos y Competencias transversales a todas las Unidades Didácticas:

Objetivos

- g) 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.
- h) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- i) 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.
- j) 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.
- k) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- l) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

Competencias

- b) Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación de acuerdo con la demanda del mercado.
- c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- e) Elaborar postres de restauración emplatados y listos para su consumo, haciendo uso de las técnicas culinarias.
- f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas innovadoras.

POSTRES EN RESTAURACIÓN

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

5.2 INTERRELACIÓN POR UNIDADES DIDÁCTICAS

POSTRES EN RESTAURACIÓN

U.D.1 POSTRES EN RESTAURACIÓN

Objetivos:

- Clasificar los diferentes postres en restauración conociendo sus características.
- Conocer las materias primas y elaboraciones básicas utilizadas en los postres en restauración.
- Documentar los diferentes informes y registros asociados a los procesos de producción de postres en restauración.
- Profundizar en las nuevas técnicas y tendencias de los últimos años en la restauración dentro de las elaboraciones dulces.
- Organizar las secuencias de trabajo y elaboración a realizar con las técnicas de postres en restauración para dar lugar a manjares de gran calidad.

Competencia profesional: Todas las competencias profesionales son transversales

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	CONTENIDOS	<i>Instrumentos de evaluación</i>
---------------------------------	-------------------------------	--	-------------------	-----------------------------------

POSTRES EN RESTAURACIÓN

<p>RA nº1.-</p> <p>Organiza las tareas para las elaboraciones de postres de restauración analizando las fichas técnicas.</p>	<p>a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.</p> <p>b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.</p> <p>c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.</p>	<p>1.a.1 Conoce los diversos documentos relacionados con la producción.</p> <p>1.a.2. Interpreta los diversos documentos relacionados con la producción.</p> <p>1.b.1. Identifica las distintas partes de un postre</p> <p>1.b.2 Secuencia correctamente las fases de producción de un postre</p> <p>1.c.1 Sabe deducir las necesidades de materias primas</p> <p>1.c.2 Sabe deducir la maquinaria, herramientas y equipos necesarios para la producción de un postre.</p>	<p>TEORIA</p> <p>1.1. Ingredientes básicos. Clasificaciones y aplicaciones</p> <p>1.2. Clasificación de postres. Fases y caracterización de la producción y del servicio</p> <p>1.3. Documentación asociada a los procesos productivos de postres</p> <p>1.4. Organización y planificación: tareas</p> <p>1.5. Conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería</p> <p>1.6. Nuevas técnicas y tendencias actuales en los postres en restauración</p> <p>1.7. Identificación de necesidades en función de su naturaleza hasta su consumo</p> <p>Organización y secuenciación: diagramas de flujo.</p> <p>EJERCICIOS</p> <p>Ejercicios fase de producción de un postre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Entrega de ejercicios • Examen teórico 1ª evaluación • Trabajo final 2ª Evaluación
---	--	---	---	--

POSTRES EN RESTAURACIÓN

U.D.2 PRESENTACIONES DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Objetivos:

- Conocer los puntos clave para conseguir un buen emplatado.
- Evaluar cuáles son las tendencias creativas actuales.
- Analizar qué elementos decorativos podemos obtener según las materias primas en origen.
- Dominar los diferentes tipos de servicio en restauración.

Competencia profesional: Todas las competencias profesionales son transversales

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	<i>CONTENIDOS</i>	<i>Instrumentos de evaluación</i>
---------------------------------	-------------------------------	--	-------------------	-----------------------------------

POSTRES EN RESTAURACIÓN

<p>RA nº7- 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</p>	<p>a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones. d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso. e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo. g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas decorrección.</p>	<p>7.a.1 Identifica como deben utilizarse los productos para el emplatado</p> <p>7.b.1. Verifica que cuenta con todos los elementos necesarios para llevar a cabo el emplatado de un postre</p> <p>7.c.1 Realiza distintas técnicas de presentación según el producto final</p> <p>7.c.2. Realiza diversas técnicas de decoración en función del producto final</p> <p>7.d.1. Identifica los principales elementos de decoración</p> <p>7.e.1. Sigue criterios estéticos para elaborar los distintos elementos</p> <p>7.f.1 Sabe deducir cuales son las necesidades de conservación de los distintos postres en función de su composición.</p> <p>7.g.1 Valora los resultados finales del emplatado</p> <p>7.g.2 Identifica posibles medidas correctoras</p>	<p>TEORIA</p> <p>2.1 Presentación de postres 2.2 Combinaciones básicas 2.3 Técnicas de presentación y decoración 2.4 Posibles combinaciones 2.5 Servicios de productos de pastelería 2.6 Puntos clave en las presentaciones 2.7 Medidas correctoras</p> <p>PRÁCTICAS</p> <p>1. Diseño y emplatados de postres.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Examen teórico 1ª evaluación • Trabajo final 2ª Evaluación • Examen práctico 2ª Evaluación
--	--	---	--	--

POSTRES EN RESTAURACIÓN

U.D.3ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES

Objetivos:

- Caracterizar los diferentes tipos de helados, sorbetes y granizados.
- Identificar las materias primas para su elaboración.
- Fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- Procesos de elaboración de helados, sorbetes y granizados.
- Conservación y regeneración.
- Resultados, errores y medidas correctoras.

Competencia profesional: Todas las competencias profesionales son transversales

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	<i>CONTENIDOS</i>	<i>Instrumentos de evaluación</i>
---------------------------------	-------------------------------	--	-------------------	-----------------------------------

POSTRES EN RESTAURACIÓN

<p>RA nº5- Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.</p>	<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes. b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes. c) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. d) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes 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..</p>	<p>5.a.1 Caracteriza los distintos tipos de helados y sorbetes 5.b.1. Identifica las materias primas 5.c.1 Conoce las fases de elaboración de un helado 5.c.2. Conoce los puntos clave en la elaboración de helados 5.d.1. Realiza procesos de elaboración de helados y sorbetes 5.f.1 Valora los resultados finales del emplatado 5.f.2 Identifica posibles medidas correctoras</p>	<p>TEORIA 3.1. Características generales 3.2. Maquinaria específica 3.3. Materias primas que intervienen en los procesos de elaboración 3.4. Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes 3.5. Formulaciones 3.6. Control y valoración de resultados 3.7. Nuevas tecnologías 3.8. Normas de higiene y seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.</p> <p>EJERCICIOS Formulación de helados</p> <p>PRÁCTICAS Elaboración de distintos helados</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Examen teórico 1ª evaluación • Trabajo final 2ª Evaluación • Examen práctico 2ª Evaluación
--	--	---	---	--

POSTRES EN RESTAURACIÓN

U.D.4ELABORACIÓN DE SEMIFRIOS

Objetivos:

- Identificar los distintos tipos de semifríos.
- Identificar las diferentes materias primas que se emplean para su elaboración.
- Diferenciar las distintas fases de elaboración siguiendo los procedimientos adecuados.
- Inferir las necesidades de conservación, su utilización y la regeneración.
- Identificar posibles errores, sus medidas de corrección y valorar el resultado final de la elaboración.

Competencia profesional: Todas las competencias profesionales son transversales

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	<i>CONTENIDOS</i>	<i>Instrumentos de evaluación</i>
---------------------------------	-------------------------------	--	-------------------	-----------------------------------

POSTRES EN RESTAURACIÓN

<p>RA nº6- Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</p>	<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos. b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. c) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>6.a.1 Caracteriza y conoce los diferentes tipos de semifríos 6.b.1. Distingue las distintas fases de elaboración 6.b.2 Distingue los puntos clave del proceso de elaboración 6.c.1 Realiza procesos de elaboración de semifríos 6.d.1. Deducer las necesidades de conservación de los semifríos 6.e.1 Valora los resultados finales del emplatado 6.e.2 Identifica posibles medidas correctoras</p>	<p>TEORIA 4.1 Semifríos. Descripción, tipos, usos y aplicaciones 4.2 Conservación. Funciones tecnológicas de las materias primas que intervienen en los procesos de elaboración de semifríos 4.3 Maquinaria 4.4 Organización y secuenciación 4.5 Ejecución 4.6 Valoración de resultados 4.7 Nuevas tecnologías 4.8 Normas de higiene y seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental</p> <p>PRÁCTICAS Elaboración de semifríos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Examen teórico 1ª evaluación • Trabajo final 2ª Evaluación • Examen práctico 2ª Evaluación
---	---	---	---	--

POSTRES EN RESTAURACIÓN

U.D.5 ELABORACION DE POSTRES CON BASE DE FRUTAS

Objetivos:

- Aplicar las combinaciones a realizar con las diferentes variedades de frutas que encontramos en el mercado.
- Conocer la mejor época de consumo de las frutas para obtener los mejores resultados en los postres a base de dicha materia prima.
- Ejecutar todas las normativas higiénico-sanitarias correctamente dentro del obrador-pastelería.
- Gestionar las diferentes tareas a realizar organizando los puntos a seguir para realizar las elaboraciones correctamente.
- Identificar posibles errores y saber gestionar su corrección para evitarlos.

Competencia profesional: Todas las competencias profesionales son transversales

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	<i>CONTENIDOS</i>	<i>Instrumentos de evaluación</i>
---------------------------------	-------------------------------	--	-------------------	-----------------------------------

POSTRES EN RESTAURACIÓN

<p>RA nº2- Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</p>	<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.</p> <p>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.</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 realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>2.a.1 Caracteriza los diferentes tipos de postres a base de frutas</p> <p>2.a.2 Relaciona los distintos postres con sus posibilidades de aplicación</p> <p>2.b.1. Distingue las distintas fases de elaboración de un postre con base de frutas</p> <p>2.d.1. Realiza procesos de elaboración de postres a base de frutas</p> <p>2.e.1 Sabe deducir cuales son las necesidades de conservación de los distintos postres en función de su composición.</p> <p>2.f.1 Valora los resultados finales del emplatado</p> <p>2.f.2 Identifica posibles medidas correctoras</p>	<p>TEORIA</p> <p>5.1 Temporalidad de las frutas y su presentación</p> <p>5.2 Frutas frescas. Descripción, análisis, tipos y características. Aplicaciones y conservación</p> <p>5.3 Procedimientos de ejecución. Frutas frescas</p> <p>5.4 Otros frutos. Descripción, análisis, tipos y características. Aplicaciones y conservación</p> <p>5.5 Procedimientos de ejecución. Otros frutos</p> <p>5.6 Maquinaria específica para la elaboración de postres a base de frutas</p> <p>5.7 Control y valoración de resultados. Medidas correctoras</p> <p>5.8 Normas de seguridad e higiene alimentaria, prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.</p> <p>5.9 Nuevas tecnologías con postres a base de frutas.</p> <p>PRÁCTICAS</p> <p>Elaboración de postres con base de frutas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Examen teórico 2ª evaluación • Trabajo final 2ª Evaluación • Examen práctico 2ª Evaluación
--	--	---	---	--

POSTRES EN RESTAURACIÓN

U.D.6 ELABORACIÓN DE POSTRES CON BASE LACTEA

Objetivos:

- Conocer las diferentes materias primas a las cuales se les da uso en los postres a base de lácteos.
- Experimentar con las elaboraciones creadas a base de lácteos analizando las diferentes fichas técnicas.
- Diferenciar los postres a base de lácteos entendiendo sus procedimientos a seguir, seleccionando su temperatura de servicio.
- Corregir posibles fallos y valorar el cómo evitarlos para posteriores elaboraciones.
- Confeccionar postres a base de lácteos creando nuevas elaboraciones apoyados en las nuevas técnicas de elaboración.

Competencia profesional: Todas las competencias profesionales son transversales

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	CONTENIDOS	<i>Instrumentos de evaluación</i>
---------------------------------	-------------------------------	--	-------------------	-----------------------------------

POSTRES EN RESTAURACIÓN

<p>RA nº3- Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.</p>	<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos. b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación. c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración. d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos 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.</p>	<p>3.a.1 Caracteriza los diferentes tipos de postres a base de lácteos</p> <p>3.b.1. Distingue las distintas fases de elaboración de un postre con base láctea</p> <p>3.c.1 Identifica los puntos clave en el proceso de elaboración</p> <p>2.d.1. Realiza procesos de elaboración de postres a base de lácteos</p> <p>3.e.1 Sabe deducir cuales son las necesidades de conservación de los distintos postres en función de su composición.</p> <p>3.f.1 Valora los resultados finales del emplatado</p> <p>3.f.2 Identifica posibles medidas correctoras</p>	<p>TEORIA</p> <p>6.1 Postres con lácteos. Descripción, análisis, tipos de leches, características generales, aplicaciones y conservación</p> <p>6.2 Maquinaria específica para la elaboración de postres a base de lácteos</p> <p>6.3 Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos. Punto clave de los diversos procedimientos.</p> <p>6.4 Control y valoración de resultados. Medidas correctoras</p> <p>6.5 Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental</p> <p>6.6 Nuevas tecnologías con postres a base de lácteos</p> <p>PRÁCTICAS Elaboración de postres con base láctea</p>	<ul style="list-style-type: none"> Examen teórico 2ª evaluación Trabajo final 2ª Evaluación Examen práctico 2ª Evaluación
---	--	--	--	--

POSTRES EN RESTAURACIÓN

U.D.7ELABORACIÓN DE POSTRES FRITOS O DE SARTEN

Objetivos:

- Identificar los distintos postres fritos y de sartén.
- Entender las diferentes fases de elaboración.
- Saber hacer las distintas elaboraciones de los postres fritos y de sartén.
- Aprender las distintas técnicas clave en el procedimiento de elaboración e identificar el tipo de conservación hasta su consumo y de regeneración.
- Analizar resultados, errores y medidas correctoras.
-

Competencia profesional: Todas las competencias profesionales son transversales

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	CONTENIDOS	<i>Instrumentos de evaluación</i>
---------------------------------	-------------------------------	--	-------------------	-----------------------------------

POSTRES EN RESTAURACIÓN

<p>RA nº4- Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</p>	<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén. b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración. d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén 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.</p>	<p>4.a.1 Caracteriza los diferentes tipos de postres fritos y de sartén</p> <p>4.b.1. Distingue las distintas fases de elaboración de un postre con base láctea</p> <p>4.c.1 Identifica los puntos clave en el proceso de elaboración</p> <p>4.d.1. Realiza procesos de elaboración de postres a base de lácteos</p> <p>4.e.1 Sabe deducir cuales son las necesidades de conservación de los distintos postres en función de su composición.</p> <p>4.f.1 Valora los resultados finales del emplatado</p> <p>4.f.2 Identifica posibles medidas correctoras</p>	<p>TEORIA</p> <p>7.1 Descripción y características generales 7.2 Maquinaria específica 7.3 Ejecución 7.4 Control y valoración de los resultados 7.5 Normas de seguridad e higiene alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental 7.6 Nuevas tecnologías</p> <p>PRÁCTICAS</p> <p>Elaboración de postres fritos o de sartén</p>	<ul style="list-style-type: none"> Examen teórico 2ª evaluación Trabajo final 2ª Evaluación Examen práctico 2ª Evaluación
--	--	---	---	--

POSTRES EN RESTAURACIÓN

POSTRES EN RESTAURACIÓN**6.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA DE CARÁCTER GENERAL.**

La metodología didáctica de la formación profesional promoverá la integración de los contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, proporcionando una visión global y coordinada de los procesos productivos en los que debe intervenir el profesional correspondiente. Asimismo, favorecerá en el alumnado la capacidad de aprender por sí mismo y para trabajar en equipo.

Se trabaja con la plataforma Classroom, en dicha plataforma se cuelgan las indicaciones necesarias para la superación del módulo.

El profesor da las explicaciones necesarias sobre cada una de las unidades de trabajo, los alumnos desarrollan las tareas encomendadas en torno a la unidad que se está trabajando.

En caso de un confinamiento temporal de alguno de los alumnos dicho alumno seguirá trabajando según las indicaciones del profesor, pudiendo realizarse algún trabajo de carácter práctico en casa que posteriormente será evaluado.

En caso de un confinamiento temporal de toda la clase se procederá de la misma manera que en el caso anterior.

Antes de comenzar el programa práctico de la asignatura, se impartirán unas nociones básicas acerca de:

- Seguridad e higiene en el obrador
- Normas de seguridad en riesgos laborales en obrador

Alumnos formación DUAL

Los alumnos en formación DUAL tienen un programa formativo específico. No asisten a clase todos los días del curso escolar.

POSTRES EN RESTAURACIÓN**7.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.****7.1 PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN**

La evaluación será continua y formativa, requiriendo la asistencia regular a clase y realización de actividades programadas, verificando a lo largo curso el desarrollo en el alumno de los resultados de aprendizaje establecidos en el ciclo formativo de grado medio a través de la aplicación de los criterios de evaluación, lo que implica poner al alumno en situación de poner de manifiesto las capacidades adquiridas y evidenciar que las domina.

Para la evaluación de los contenidos se utilizarán los siguientes instrumentos de evaluación:

- Pruebas escritas teórico-prácticas, que versarán sobre los contenidos impartidos. Se realizará una evaluación inicial para saber el punto de partida.
- Exámenes prácticos de las elaboraciones realizadas durante las diferentes unidades.
- Trabajos escritos sobre elaboraciones específicas.
- Trabajos prácticos de creación y elaboración de postres propios.
- Asistencia a clase.
- Cuaderno con las fichas de prácticas.
- Higiene personal y limpieza.
- Actitud. Se tendrá en cuenta:
 - Compañerismo (guarda turno para el uso de herramientas, no grita, respeta las ideas de los demás, coopera con los compañeros,...)
 - Atención a las explicaciones del profesor, interés, iniciativa y participación.
 - No interrupción del desarrollo de la clase.
 - Esfuerzo e interés.
 - Respeto (compañeros, instalaciones, profesor).
 - Asistencia a visitas propuestas.

No tendrá valoración numérica pero podrá utilizarse para redondear la nota fina del módulo en aquellos alumnos que no han perdido la evaluación continua o tengan aprobada la conciliación laboral.

La actitud podrá ser: MUY MALA - MALA – PASIVA – BUENA - MUY BUENA

POSTRES EN RESTAURACIÓN

Solo cuando la actitud sea buena o muy buena, el profesor podrá redondear, al alza, la nota final del módulo. Para el resto de las actitudes no se hará el redondeo al alza, por lo que la nota final será la obtenida por truncamiento de los decimales.

Para la convocatoria oficial de Marzo, se guardan la nota de los exámenes de teoría aprobados durante la evaluación continua, así como la del examen práctico de la 2ª evaluación.

Para la convocatoria oficial de Junio, no se guarda ninguna nota de exámenes aprobados. El alumno se presentará a una prueba teórica y otra prueba práctica.

Para aquellos alumnos que soliciten la conciliación laboral el proceso de evaluación contará con los mismos instrumentos de aprendizaje que el resto de los alumnos. El porcentaje de asistencia obligatoria a prácticas disminuye, pero es sustituido por la realización de un trabajos que versarán sobre elaboración de los distintos postres que se elaboren.

7.2 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Se calificará el módulo con un registro numérico de 1 a 10, sin decimales. La evaluación será positiva cuando sea igual o mayor a cinco (5,0). La calificación final de módulo y de la nota informativa por evaluaciones, se obtendrá de la ponderación de los apartados que se detallan a continuación:

- **Elaboraciones prácticas en el obrador: 50 % de la nota.** De los cuales:
 - La asistencia a las prácticas. 10 %. Para superar el módulo se requerirá una asistencia mínima del 80% **de las horas totales prácticas de la evaluación.**
 - **En el caso de alumnos conciliados este porcentaje será de un 25 %.** Mínimo para promediar: 5 puntos.
 - **En el caso de los alumnos de formación dual, este porcentaje se realizará en función de las horas que ellos asisten a clase.**
 - La entrega obligatoria del cuaderno de prácticas, con las fichas de las elaboraciones. 20 %. El contenido de dichas fichas se indicará en clase. Siendo obligatoria su

POSTRES EN RESTAURACIÓN

entrega en las convocatorias oficiales de marzo y junio. Mínimo para promediar: 5 puntos.

- Trabajo individual diario mediante una guía de observación. 15 %. Mínimo para promediar 5 puntos
- Los hábitos de higiene personal y limpieza: 5 %
 - o Uso obligatorio de ropa de trabajo (dos piezas, cubre-cabezas, calzado de trabajo).
 - o Lavado de manos al inicio de cada proceso de elaboración así como cuando sea necesario.
 - o Higiene corporal
 - o Aquella persona que a lo largo de todo el curso olvide parte de la equipación o no guarde las medidas de lavado o de higiene corporal mínimas en más de cuatro ocasiones deberá presentarse directamente en la convocatoria oficial de MARZO.
 - o Se cumplirá con el plan de limpieza que indicará la plantilla de reparto del trabajo.

- **Prueba escrita teórico:** 25% de la nota. Una por trimestre. Mínimo para promediar 4,5 puntos y para poder realizar la prueba práctica.

- **Prueba práctica:** 15% de la nota. Mínimo para promediar 5 puntos. En caso de confinamiento esta prueba práctica puede sustituirse por un trabajo práctico en casa.

- **Trabajos:** 10 % de la nota. Se realizarán trabajos escritos sobre una elaboración o técnica específica, trabajos prácticos de creación, elaboración de postres propios, búsqueda de información sobre temas tratados en clase, etc. Su presentación será obligatoria para superar el módulo, pero no habrá nota mínima para mediar con el resto de apartados.

Al finalizar la 1ª evaluación se informará a los alumnos de la calificación alcanzada hasta ese momento aplicando para ello los criterios descritos anteriormente. Esta nota tendrá un carácter meramente informativo, ya que la calificación final del módulo se obtendrá aplicando los criterios de calificación al curso completo ya que al ser un módulo con importante carga práctica, valorar la evolución del alumno es fundamental.

Los alumnos que no superen el módulo en la evaluación continua deberán acudir a la convocatoria oficial de marzo, con aquellas partes que no hayan superado durante el curso.

POSTRES EN RESTAURACIÓN

Los alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua deberán acudir a la convocatoria oficial de marzo, que constará de las siguientes partes:

- Prueba escrita de contenidos teórico-prácticos: Supondrá el 40% de la nota.
- Prueba práctica :Supondrá el 60% de la nota.
- Cuaderno de prácticas: Imprescindible su entrega para poder presentarse a las pruebas. Calificado con APTO o NO APTO. Para alcanzar el apto en el cuaderno será necesario entregar la totalidad de las fichas-receta facilitadas durante el curso, rellenas con la información y modificaciones hechas en las clases prácticas, así como un diseño del emplatado, dibujado y explicado en cada una de ellas, siendo este diferente al que se realizó en prácticas. No cumplir cualquiera de estos requisitos supondrá un NO APTO en el cuaderno y la no superación de la prueba oficial.

Para superar el módulo será necesario obtener una calificación mínima de 4,5 para promediar ambas pruebas, un APTO en el cuaderno, y la evaluación será positiva cuando sea igual o mayor a 5.

Si existieran alumnos con matrícula parcial en este módulo, se les aplicarán los mismo criterios que a los alumnos del curso.

En caso de suspender en la convocatoria oficial de marzo, los alumnos deberán acudir a la convocatoria oficial de junio, cuyo examen tendrá las mismas características que el de marzo.

Importante:

- Para las calificaciones, se redondea la primera cifra decimal a un número mayor si este es igual a 5.
- Se penalizarán las faltas de ortografía en exámenes y trabajos escritos en palabras de uso común y en palabras propias del área que deban formar parte del léxico del alumnado; así como el orden, limpieza y buena letra del examen. Se restará hasta un máximo de 1 punto de la calificación del examen o trabajo.
- En el caso de encontrar a un alumno copiando o haciendo trampas en una prueba parcial, el alumno se tendrá que examinar de la totalidad del módulo en la convocatoria de MARZO. En el caso de que se produzca en la evaluación oficial MARZO/JUNIO el alumno quedará suspenso.

POSTRES EN RESTAURACIÓN**Alumnos en modalidad Dual.**

Al llevar un calendario distinto al de sus compañeros, las convocatorias oficiales de estos alumnos se realizarán en el mes de Mayo y en el mes de Junio coincidiendo con las de sus compañeros.

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

- Seguimiento de la programación y acciones a tomar en caso de desviaciones.

El seguimiento de la programación se realizará mensualmente, conforme a la plantilla proporcionada por Jefatura de Estudios y estará bajo la supervisión del jefe de departamento que convocará reuniones para determinar su grado de cumplimiento. En el caso de que haya una desviación significativa, se procederá a hacer las correspondientes adaptaciones con el fin de cubrir los contenidos mínimos diseñados para este módulo, dichos cambios serán consensuados con el jefe de departamento y serán concretados en reunión de Departamento.

- Seguimiento de los resultados

- Durante el desarrollo de las clases el profesor realizará preguntas de control entre los alumnos para comprobar si se han adquirido los nuevos conceptos o si se han entendido las explicaciones. Si las respuestas entre los alumnos son correctas se reforzará alentando el progreso y si son negativas se volverá a explicar utilizando las principales metodologías didácticas, dibujos, esquemas, ejemplos metafóricos, etc.
- El profesor responsable del módulo llevará a cabo trimestralmente una sesión de reflexión entre los alumnos para que manifiesten su opinión sobre los resultados de la evaluación, buscando las causas del fracaso o del éxito. El profesor hará su propia valoración y pedirá a los alumnos que expresen su opinión de cómo mejorar los resultados recogiendo las actuaciones que deben llevar a cabo para la mejora y aplicándola en lo sucesivo.

POSTRES EN RESTAURACIÓN

- También el profesor, en caso necesario, explicará los métodos y condiciones habituales de estudio.
- Atención a la diversidad
 - A medida que se desarrollen las sucesivas unidades didácticas se irán modificando puntualmente las actividades adaptándolas a las necesidades de los alumnos. Estas actividades consistirán en actividades de refuerzo, para los alumnos con dificultades de aprendizaje y actividades de ampliación para los alumnos que puedan seguir profundizando contenidos.
- Tutoría

Los alumnos tienen a su disposición un tutor con el que comentar aspectos relacionados con su aprendizaje, así como normas, comportamientos y actitudes.

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

Al ser un módulo de 2º curso no hay alumnos pendientes.

10.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.

Este curso, se ha optado por tener un libro base como referencia:

- Postres en Restauración. Editorial Paraninfo.

El profesor durante las clases teóricas complementará los contenidos teóricos del libro con explicaciones, que dejará a disposición de los alumnos en Classroom.

Al comienzo de curso y durante el mismo, se recomendará a los alumnos bibliografía, aunque su adquisición no es obligatoria.

Bibliografía:

- Postres en restauración, editorial Altamar.
- Postres en restauración, editorial Síntesis
- Repostería, Juan Pozuelo Talavera, y Miguel Ángel Pérez Pérez, Editorial Thompson Paraninfo, segunda edición.

POSTRES EN RESTAURACIÓN

- Procesos básicos de Pastelería y Repostería, Postres en Restauración, Editorial Paraninfo, José Luis Armendáriz Sanz.
- Guía completa de las técnicas culinarias. Le CordonBleu Postres. Editorial Blume

Otros materiales relacionados:

- Libros y recetas de cocina y webs de cocina
- Páginas web relacionadas con los contenidos.

11.- PLAN DE CONTINGENCIA.

Actividades que realizarán los alumnos ante circunstancias excepcionales que afecten al desarrollo normal de la actividad docente en el módulo durante un periodo prolongado de tiempo antes de la sustitución del profesor

- Búsqueda de información en Internet, revistas especializadas, y bibliografía sobre la unidad didáctica que se esté tratando en ese momento y elaboración de un dossier con los principales artículos, novedades e información obtenida, exposición oral en clase.
- Repetición de algunos contenidos procedimentales ya realizados anteriormente.
- Realización de actividades prefijadas con anterioridad.
- Elaboración de esquemas y resúmenes de las unidades didácticas ya impartidas.