

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 Confitería

Nivel: 2º CFGM

Duración del módulo: 168 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.

- Asignación y distribución de los recursos humanos y materiales, tiempos y secuencia de operaciones de proceso.
- Elaboración de productos complejos a partir de productos básicos.
- Elaboración de productos para colectividades especiales.
- Diseño de elementos decorativos y su aplicación en los productos elaborados.
- Envasado y almacenado de los productos terminados.

3.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. — Organiza las tareas de producción, justificando los recursos y secuencia de operaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se han planificado las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.
- b) Se ha interpretado la documentación asociada al proceso.
- c) Se han determinado y enumerado los recursos humanos y materiales.
- d) Se han distribuido y secuenciado los tiempos de operación y puesta a punto.
- e) Se han preparado y regulado los servicios auxiliares, equipos y utillajes.
- f) Se han coordinado las actividades de trabajo.
- g) Se han planteado posibles elaboraciones a partir de productos básicos dados.

2. — Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería, repostería y otras especialidades de obrador, integrando procedimientos y técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha caracterizado el producto a obtener, proponiendo alternativas de elaboración.
- b) Se han identificado y secuenciado las operaciones del proceso de elaboración.
- c) Se ha descrito la función de cada uno de los ingredientes en le producto final.
- d) Se ha calculado la cantidad necesaria de los ingredientes a partir de la ficha de elaboración.
- e) Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje, evitando costes y gastos innecesarios.

- f) Se han aplicado los procedimientos y técnicas con la secuencia establecida.
- g) Se han realizado los controles básicos durante el proceso de elaboración, aplicándose las medidas correctoras.
- h) Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.
- i) Se ha realizado el escandallo del producto elaborado.
- j) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria, así como las de prevención de riesgos y de protección ambiental.

3. — Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería para colectivos especiales, valorando las implicaciones para su salud.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las características específicas del colectivo para el que se diseña el producto.
- b) Se han analizado las implicaciones para la salud del colectivo, en caso de incorrecta composición.
- c) Se ha descrito el producto a elaborar.
- d) Se han seleccionado y caracterizado los ingredientes adecuados al tipo de producto, distinguiendo las principales afecciones alérgicas y de intolerancia y su posible sustitución.
- e) Se han enumerado las medidas de limpieza y preparación de equipos y utillaje.
- f) Se han descrito las medidas de prevención para evitar el empleo inadecuado de ingredientes.
- g) Se han descrito y aplicado las operaciones del proceso y los controles básicos.
- h) Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.
- i) Se ha identificado adecuadamente el producto elaborado.
- j) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria durante el proceso.

4. — Decora los productos de obrador, aplicando las técnicas adecuadas y relacionándolas con los productos a obtener.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los diferentes procedimientos y técnicas.
- b) Se han enumerado y descrito los equipos y utillaje empleados en las operaciones de acabado y decoración.
- c) Se ha seleccionado el diseño básico para la decoración, incorporándose variaciones personales.
- d) Se ha identificado y seleccionado la técnica apropiada.
- e) Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje.
- f) Se han acondicionado y aplicado cremas, coberturas y otros elementos de decoración, con medidas específicas de higiene.
- g) Se han contrastado las características físicas, estéticas y organolépticas del producto con sus especificaciones.
- h) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.

5. — Envasa/embala productos, seleccionando los procedimientos y técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los envases, embalajes, rótulos/ etiquetas más utilizados.
- b) Se han identificado y caracterizado los métodos de envasado, embalado y etiquetado.
- c) Se han reconocido y analizado las incompatibilidades existentes entre los materiales de envasado y los productos.
- d) Se han identificado y caracterizado los equipos de envasado y elementos auxiliares.
- e) Se ha identificado la información obligatoria y complementaria a incluir en etiquetas/rótulos.
- f) Se ha embalado y envasado el producto de acuerdo a sus características o requerimientos del cliente.
- g) Se ha reconocido y valorado la aptitud de los envases, embalajes y etiquetas a utilizar.
- h) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.
- i) Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad durante el envasado y embalaje.

6. — Ubica los productos elaborados en el puesto de venta, almacén o depósito, justificando su disposición.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los métodos y equipos de conservación.
- b) Se han identificado y caracterizado las condiciones y los medios para el traslado.
- c) Se han seleccionado y descrito las condiciones de conservación de los productos (temperatura, humedad, tiempo máximo, colocación y luminosidad).
- d) Se ha trasladado de forma adecuada el producto al almacén, depósito o punto de venta.
- e) Se ha comprobado que las condiciones de limpieza y conservación son las adecuadas.
- f) Se ha identificado y ubicado correctamente el producto.
- g) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.

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

4.1.- CONTENIDOS.

BLOQUE 1: Organización de las tareas de producción del obrador.

—*Documentación técnica asociada a los procesos productivos (fichas técnicas de elaboración, registros, procedimientos e instrucciones de trabajo): descripción, interpretación y manejo.*

—*Cálculo y distribución de los recursos humanos y materiales en función del proceso productivo a realizar.*

—*Asignación de tiempos a las operaciones del proceso productivo: cálculos numéricos, distribución eficaz del tiempo, minimización de los tiempos de espera, repercusión de una incorrecta asignación.*

—*Selección de los servicios auxiliares, los equipos y el utillaje en función del proceso productivo.*

BLOQUE 2: Elaboración de productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y otras especialidades de obrador.

- *Caracterización del producto a elaborar.*
- *Identificación y secuenciación de las operaciones del proceso.*
- *Selección y descripción de los ingredientes a utilizar.*
- *Cálculo de los ingredientes y diseño de la ficha de elaboración.*
- *Selección y regulación de los equipos y utillaje de forma eficaz, sin costes ni gastos innecesarios.*
- *Selección y aplicación de los procedimientos operativos y de las técnicas a emplear en función del producto a obtener.*
- *Identificación y realización de los controles básicos durante el proceso de elaboración.*
- *Contraste de las características de calidad del producto obtenido con las especificaciones establecidas e interpretación de los resultados.*
- *Aplicación de normas de calidad, seguridad y protección ambiental.*

BLOQUE 3: Elaboración de productos para colectividades especiales.

- *Principios inmediatos de nutrición: fundamentos básicos, nutrientes, características, funcionalidad.*
- *Intolerancias alimentarias: fundamentos, repercusión en la salud, ingredientes alimentarios alternativos, normativa.*
- *Adaptaciones en fórmulas de productos para colectividades especiales: celíacos, diabéticos, intolerantes a la lactosa, fenilcetonúricos, etc.*
- *Procedimientos de limpieza y preparación de equipos y utillaje: riesgos, precauciones, protocolos.*
- *Identificación de la secuencia de operaciones del proceso y los controles básicos a realizar en función del producto.*
- *Contraste de los resultados obtenidos en los controles básicos con las especificaciones establecidas e interpretación de estos.*
- *Identificación de los productos para colectividades especiales: normativa y aplicación.*
- *Responsabilidad en la realización de las tareas profesionales por su repercusión en la salud de personas de riesgo.*

BLOQUE 4: Decoración de productos de obrador.

- *Operaciones y técnicas de acabado y decoración (pintado, glaseado, flameado, tostado, serigrafiado, aerografiado): características, parámetros de control, secuencia de operaciones, defectos.*
- *Descripción de los diseños básicos de decoración y acabado en función del producto a obtener.*
- *Selección y aplicación de elementos de acabado y decoración en función del producto, equipos y utillaje.*
- *Análisis de los defectos en el acabado y decoración y su repercusión.*
- *Capacidad de reacción e innovación ante nuevos hábitos de consumo y tipos de presentación.*

—Valoración de la repercusión de las características físicas, estéticas y organolépticas del producto en los potenciales consumidores.

—Adopción de buenas prácticas de manipulación durante el acabado y decoración de los productos.

BLOQUE 5: Envasado y embalaje de los productos de obrador.

—Descripción de los envases de productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería: función, materiales, propiedades, clasificación, formatos, elementos de cerrado, conservación, almacenamiento, normativa.

—Incompatibilidades de los materiales de envasado con los productos: fundamentos básicos, factores a considerar.

—Caracterización de los embalajes: función, materiales, propiedades, clasificación, formatos, elementos de cerrado, conservación, almacenamiento, normativa.

—Métodos de envasado y embalaje de los productos de obrador.

—Descripción de las principales anomalías del envasado de los productos y las medidas correctoras.

—Importancia del etiquetado y la información obligatoria y complementaria según la normativa vigente.

—Etiquetas y rótulos de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería: materiales, tipos, códigos y ubicación.

—Selección del envase y embalaje de un producto elaborado.

—Descripción de la información a incluir en la etiqueta y rótulos del producto elaborado.

BLOQUE 6: Ubicación de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería

—Descripción de los métodos de conservación de los productos elaborados: fundamentos básicos, tipos, condiciones de conservación, regulación y control.

—Almacén de productos acabados. Punto de venta.

—Procedimientos para el traslado de los productos elaborados.

—Equipos de traslado de los productos: descripción, funcionamiento, mantenimiento de primer nivel, regulación, medidas de seguridad y procedimiento de limpieza.

—Selección de los equipos de traslado y conservación en función del producto elaborado.

—Valoración de la repercusión de una incorrecta conservación en la calidad del producto elaborado.

—Análisis de las anomalías y medidas correctoras en el traslado y conservación de los productos elaborados.

4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

Unidades de trabajo programadas:

	Unidad	Título	Horas programadas
1ª Evaluación	0	Evaluación inicial	2
	1	Nutrición del sujeto sano y colectivos especiales	16
	2	Adaptación de fórmulas de productos para colectivos especiales	18
	3	Envasado y embalaje de productos de obrador	8
	4	Elaboración de productos de panadería	20
	5	Elaboración de productos de bollería hojaldrada y masas fermentadas	14
	6	Elaboración de productos de bollería hojaldrada fermentada y masas esponjadas	18
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	4
Total 1ª Evaluación:			100
2ª Evaluación	7	Organización de tareas de producción	8
	8	Ubicación de los productos de panadería, bollería pastelería, repostería y confitería	8
	9	Elaboraciones internacionales	14
	10	Elaboración de productos para colectividades especiales	14
	11	Decoración y presentación de productos de obrador	14
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación incluidas convocatorias oficiales	10
	Total 2ª Evaluación:		
Total curso:			168

4.3.- MÍNIMOS EXIGIBLES.

Los resultados de aprendizaje y contenidos mínimos exigibles para una evaluación positiva en el módulo, se indican en negrita y cursiva respectivamente en los apartados anteriores.

5.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA DE CARÁCTER GENERAL.

Dado que la mayor parte de los contenidos son elaboraciones y decoración de productos de obrador, se hará uso del obrador nº 2 un día por semana a razón de 4 horas lectivas, donde se desarrollarán las elaboraciones contempladas en las unidades 4, 5 y 6 en ambos trimestres y las Unidades 9, 10 y 11 durante el segundo trimestre en lo que a su parte

práctica se refiere; además se dispone de dos sesiones semanales reservadas en el aula de informática 1, se trabajará por ACbR (Aprendizaje Colaborativo basado en Retos) la Unidad 2, durante el primer trimestre y las Unidades 9, 10 y 11 durante el segundo trimestre, a razón únicamente de la mitad de las horas asignadas en el desglose indicado del desarrollo temporal de las unidades de trabajo; las otras dos sesiones se realizarán en el aula clase donde disponemos de ordenador y proyector, esta previsto impartir las Unidades 1 y 3, durante el primer trimestre y las Unidades 7 y 8 durante el segundo, así como realizar una prueba objetiva de las mismas en cada trimestre.

En la medida que las características del grupo y las condiciones lo permitan, la forma de trabajo consistirá en proponer un mini-reto semanal de una elaboración por grupos de trabajo, siguiendo un guión establecido previamente, usaremos el aula de informática para investigar y recabar la información necesaria en Internet, una vez realizada la elaboración se vuelve al aula de informática para plasmar todo el proceso en una presentación PowerPoint, que será presentada en clase para el resto de alumn@s y valorada con una rúbrica. Se tiene previsto la realización de una prueba práctica individual por trimestre en relación con las elaboraciones realizadas durante el mismo, así como valorar también el trabajo individual diario de estas elaboraciones en el obrador.

Paralelamente se irán trabajando los contenidos teóricos, se alternarán distintas estrategias educativas. Se realizarán actividades de enseñanza-aprendizaje tanto de tipo expositivo como de descubrimiento. En unos casos, el profesor, tras conocer las ideas previas de los alumnos, mediante una exposición oral del tema, animará el coloquio o debate posterior entre los alumnos: en otros casos, el profesor propiciará y guiará a los alumnos para que sean ellos mismos los que construyan su propio aprendizaje a través del trabajo en clase con los materiales y recursos que él les proporcione, se tiene previsto también la realización de una pequeña prueba objetiva individual por trimestre.

Se contempla la visita a empresas relacionadas con el modulo así como la organización y/o participación en actividades, charlas, conferencias, etc. de interés en la materia.

Además durante el curso 2019-2020 los alumn@s van a participar en:

Proyecto Educativo "Cole Televisión" del CPIFP Los Enlaces de Zaragoza.

La parte práctica del módulo se llevará a cabo en el obrador 2. Antes de comenzar el programa práctico de la asignatura, es necesario impartir unas nociones básicas acerca de:

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

Posteriormente se recogerán las firmas de los alumnos presentes durante las explicaciones, será requisito previo para poder acceder al obrador.

También se ha puesto en marcha una formación profesional dual para dos alumn@s de 2º curso, con la empresa NOVAPAN S. L (Panishop) y que afecta a este módulo y también al de confitería, que serán programados específicamente para est@s alumn@s.

6.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.

6.1. 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.
- Exámenes prácticos de las elaboraciones realizadas durante las diferentes unidades.
- Trabajos escritos sobre elaboraciones específicas y contenidos teóricos.
- Trabajos prácticos de creación y elaboración de decoraciones propios.
- Asistencia a clase.
- 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.

La actitud no tendrá valoración numérica pero podrá utilizarse para redondear la nota final 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

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

En caso de alumnos que pierdan la evaluación continua:

FALTAS DE ASISTENCIA

Al tratarse de un módulo con un alto componente de contenidos conceptuales, procedimentales, y actitudinales que sólo pueden adquirirse tras la asistencia continuada a clase, es imprescindible dicha asistencia.

Por ello, si un alumno tiene más de un 15 % de faltas a clase (26 horas en el caso de este módulo) justificadas o no, respecto del cómputo total anual, perderá el derecho a la evaluación continua, debiendo presentarse a la convocatoria de marzo. No obstante, se le guardará la nota del primer bloque de contenidos, siempre y cuando lo tenga superado con nota mayor o igual a 5.

- ✓ **No habrá recuperaciones, de los exámenes parciales, durante el curso.**
- ✓ **No habrá opción de cambiar fechas de exámenes parciales ni finales.**
- ✓ **En el caso de encontrar a un alumno copiando o haciendo trampas en una prueba parcial, el alumno no tendrá derecho a más parciales, teniéndose que examinar con toda la materia en la convocatoria de MARZO no guardándose los exámenes anteriormente superados. En el caso de que se produzca en las evaluaciones oficiales de JUNIO el alumno quedará suspenso.**

6.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

6.2.1. Alumnos con derecho a la evaluación continua.

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: 40 % de la nota.** De los cuales:

- La asistencia a las prácticas de obrador. 5 %. Para superar el módulo se requerirá una asistencia mínima del 80% de las horas lectivas en el obrador nº 2. Mínimo para promediar: 8 puntos.

Este porcentaje de asistencia, se aplicará como factor corrector al resto de notas prácticas del obrador y recogidas a continuación.

- Trabajo individual diario mediante una guía de observación. 20 %. Mínimo para promediar 5 puntos. Concretamente, los items valorados serán los siguientes y en las siguientes proporciones:
 - Participación en la venta de los productos elaborados: 10% (en caso de no realizarse venta durante el trimestre, este 10% se acumulará en el apartado siguiente de trabajo en equipo)
 - Capacidad de trabajo en equipo con las personas asignadas en las distintas actividades a lo largo del curso: 10%
 - Comportamiento, responsabilidad e implicación: 20 %
 - Calidad, destreza y ritmo en el trabajo diario realizado: 60%
- Los hábitos de higiene personal: 5 %
 - Uso obligatorio de ropa de trabajo (bata o dos piezas, cubre-cabezas, calzado de trabajo).
 - Lavado de manos al inicio de cada proceso de elaboración así como cuando sea necesario.
 - Higiene corporal
 - 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.
- Tareas de limpieza. 10 %. Se cumplirá con el plan de limpieza y evacuación de residuos, que indicará la plantilla de reparto del trabajo. Mínimo para promediar 5 puntos.

- **Prueba escrita teórico**: 25% de la nota. Mínimo para promediar 4 puntos.
- **Prueba práctica**: 15% de la nota. Mínimo para promediar 5 puntos.

- **Trabajos:** 20 % de la nota. Se realizarán trabajos escritos sobre contenidos teóricos, trabajos prácticos de creación, elaboración de decoraciones de productos de obrador propios, búsqueda de información sobre temas tratados en clase, etc. Su presentación será obligatoria para superar el módulo. Mínimo para promediar 5 puntos.

Los contenidos se estructuran en los siguientes bloques, habrá que aprobar cada uno de ellos de forma independiente con nota superior o igual a 5. La nota final se calculará mediando entre los dos bloques a partes iguales:

Bloque 1 (50%)	77 H	
Unidad 1	Nutrición del sujeto sano y colectivos especiales	16 H
Unidad 2	Adaptación de fórmulas de productos para colectivos especiales	18 H
Unidad 3	Envasado y embalaje de productos de obrador	8 H
Unidad 4	Elaboración de productos de panadería	15 H
Unidad 5	Elaboración de productos de bollería hojaldrada y masas fermentadas	10 H
Unidad 6	Elaboración de productos de bollería hojaldrada fermentada y masas esponjadas	10 H
Bloque 2 (50 %)	75 H	
Unidad 4	Elaboración de productos de panadería	5 H
Unidad 5	Elaboración de productos de bollería hojaldrada y masas fermentadas	4 H
Unidad 6	Elaboración de productos de bollería hojaldrada fermentada y masas esponjadas	8 H
Unidad 7	Organización de tareas de producción	8 H
Unidad 8	Ubicación de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería	8 H
Unidad 9	Elaboraciones internacionales	14 H
Unidad 10	Elaboración de productos para colectividades especiales	14 H
Unidad 11	Decoración y presentación de productos de obrador	14 H

Para aquellos **alumnos con conciliación laboral** que superen el 20 % de faltas a las sesiones prácticas en el obrador, se hará un examen especial al finalizar el bloque de contenidos:

- **Examen práctico** (55 % de la nota) donde se incluirán también una serie de preguntas sobre contenidos prácticos relativos a las elaboraciones hechas durante el trimestre. Esta nota equivale a las de los apartados *Elaboraciones prácticas* y *Prueba práctica* de los alumnos con evaluación continua. Mínimo para promediar 5 puntos.

- Los demás apartados serán los mismos que para el resto de compañeros, incluidos los porcentajes.

Los alumnos con conciliación laboral, deberán ser ellos los que se preocupen de saber qué actividades se hacen, que materia se ha dado, fechas de exámenes parciales, posibles cambios de horario por circunstancias excepcionales, y demás detalles del desarrollo diario de las clases.

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 indicados.

6.2.2 Convocatoria de marzo

Los alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua y los alumnos con evaluación continua que no aprueben el módulo bien en su totalidad o bien en alguno de sus bloques de contenidos, deberán acudir a la convocatoria oficial de marzo, que constará de las siguientes partes:

- Prueba escrita de contenidos teórico-prácticos: Supondrá el 50% de la nota.
- Prueba práctica: Supondrá el 50% de la nota.

Para superar el módulo será necesario obtener una calificación mínima de 4 para promediar ambas pruebas y la evaluación será positiva cuando sea igual o mayor a 5. Se podrán presentar únicamente con uno de los bloques de contenidos, si tienen el otro aprobado con nota igual o superior a 5.

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

6.2.3 Convocatoria de junio

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.

6.2.4 Alumnos de la modalidad Dual

Los alumnos que se han acogido a la modalidad de FP Dual, dispondrán de un Plan de

Formación específico en el que se detalla el calendario y las capacidades terminales a adquirir en la empresa. Estos alumnos no son evaluados hasta la finalización del periodo de FP dual, previsto para el 16 de septiembre de 2020.

Asistirán a las clases teóricas durante todo el periodo lectivo al igual que sus compañeros, lo que supone 2 H/semana, esto quedará reflejado en la calificación correspondiente a la prueba teórica prevista para cada trimestre, cada una de estas calificaciones supondrá $\frac{1}{3}$ de la nota del módulo, en lo que se refiere al apartado asignado por el centro educativo.

El resto de horas de contenido practico en el obrador 4 H/semana y las actividades previstas en el aula de informática 2 H/semana, que coinciden los jueves y viernes, las realizarán en la empresa, donde obtendrán su formación, que será completada en el centro durante los lunes, martes y miércoles marcados en el calendario de FP Dual, una vez que sus compañeros comienzan su periodo de FCT, suponiendo esta formación práctica también $\frac{1}{3}$ de la nota, en el apartado asignado por el centro educativo (75%), según la correspondiente programación de FP Dual.

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

Actividades de recuperación

Los bloques de contenidos no superados, se recuperarán en los exámenes finales (Marzo y/o Junio), según el procedimiento indicado en el punto 6.1. Procedimientos de Evaluación y 6.2 Criterios de Calificación.

Desde el final de la 2ª Evaluación, las sesiones se dedicarán a:

- Repaso de contenidos.
- Actividades para reforzar estos contenidos.
- Resolver dudas.
- Formación práctica de alumn@s de FP dual.

Atención a la diversidad y adaptaciones curriculares si es el caso: se pondrán a disposición del alumno todos aquellos recursos humanos y materiales necesarios para un normal seguimiento de las clases teóricas y prácticas.

En caso necesario, y tras reunión y aprobación por parte del Departamento, se podría considerar hacer (como medida excepcional) una adaptación curricular consistente en hacer controles escritos con periodicidad más corta a la habitual (exámenes de 1 o 2 unidades), que se superarían siempre que el alumno alcanzase los resultados de aprendizaje mínimos

(asociados a sus correspondientes criterios y contenidos) especificados en esta programación.

La legislación específica que, en todo caso, se evaluará que el alumno haya conseguido las competencias profesionales, personales y sociales incluidas en el Ciclo Formativo. Se trataría de una Adaptación Curricular no significativa.

Alumnos con necesidades específicas por motivos laborales: se procurará atender las necesidades de estos alumnos, facilitándoles el material utilizado y se flexibilizará la exigencia de asistencia a clase; siempre y cuando las faltas estén justificadas por un contrato laboral.

Seguimiento y evaluación de la programación

Durante el desarrollo de las clases la profesora realizará preguntas de control entre los alumnos para comprobar si los alumnos han entendido las explicaciones y adquirido los nuevos contenidos.

Si las respuestas entre los alumnos son correctas, se reforzará alentando al progreso y si son negativas, se volverá a explicar utilizando las principales metodologías didácticas: dibujos, esquemas, ejemplos metafóricos, etc.

La profesora responsable del módulo llevará a cabo trimestralmente y a final de curso la autoevaluación de la programación, adecuándola en cada momento a una mejor práctica docente y que implique la consecución de capacidades por todos los alumnos.

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

Al tratarse de un módulo de 2º curso no es aplicable el concepto “módulo pendiente”. Los alumnos deben matricularse como alumnos repetidores.

Durante el tercer trimestre se atenderá a los alumnos que no hayan aprobado en la convocatoria de marzo en función de la asignación de horas que realice Jefatura de Estudios.

9.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.

En el desarrollo de las unidades de trabajo se utilizará material propio de la profesora, recopilación de libros, artículos, etc. especializados. Se utilizarán los medios audiovisuales disponibles en el centro (fotografías, vídeos, y diapositivas) así como la bibliografía (libros, revistas especializadas y legislación española y europea, información de la red...) relacionada con los temas y que permitan una documentación actualizada del alumno.

Las unidades didácticas previstas se completarán con actividades prácticas en el obrador. Estas prácticas estarán organizadas y supeditadas a la disponibilidad de los obradores de panadería-pastelería del centro.

Se contempla la realización de visitas a distintas industrias alimentarias (relacionadas con el sector de la panadería y pastelería) y a otros centros en los que se destacarán distintos aspectos de la producción en el obrador.

10.- PLAN DE CONTINGENCIA.

A continuación se proponen una serie de actividades para que realice el alumnado ante circunstancias excepcionales que afecten al desarrollo normal de la actividad docente, en el módulo durante un periodo prolongado de tiempo:

- Búsqueda de información en internet y revistas especializadas, sobre el tema que se esté tratando en ese momento, elaboración de un dossier con los principales artículos, novedades e información obtenida y preparación de una exposición oral posterior en clase.
- Elaboración de esquemas y resúmenes de las unidades didácticas ya impartidas, dentro del periodo de evaluación en el que se encuentre.
- Visualización de vídeos relacionados con el módulo.
- Siempre que sea posible, adelantar la elaboración de los trabajos grupales propuestos para el periodo de evaluación en el que se encuentre.