

ÍNDICE:

1. Introducción.
2. Objetivos del módulo.
3. Capacidades terminales / Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación
 - 3.1 Adaptación curricular COVID-19
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: 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 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.

2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO.

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

- 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.
- 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.

3.1.-ADAPTACIÓN CURRICULAR COVID-19

Este módulo asume los siguientes resultados de aprendizaje y contenidos no impartidos en el curso 19-20.

Listado:

Módulo	Resultado de Aprendizaje	UD donde se imparte
Operaciones y Control de Almacén	RA N°4: Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación. RA N°5: Maneja las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén.	Unidad didáctica 8

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

4.1.- CONTENIDOS.

UNIDAD DE TRABAJO 1. Introducción:

- Postres en restauración. Historia, descripción, *caracterización, clasificaciones y aplicaciones.*

UNIDAD DE TRABAJO 2. Elaboración de helados y sorbetes:

- Historia y origen de los helados y sorbetes.
- *Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.*
- *Funciones de las materias primas* que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de helados y sorbetes.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.
- *Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes. Formulaciones*

UNIDAD DE TRABAJO 3. Elaboración de semifríos:

- *Semifríos. Descripción, características, tipos, aplicaciones y conservación.*
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
- *Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.*
- Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DE TRABAJO 4. 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.*
- Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
- Conservación, regeneración y/o acondicionamiento de los postres a base de fruta hasta el momento de su uso o consumo.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DE TRABAJO 5. 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.*
- Puntos clave en los diversos procedimientos, control y valoración de resultados
- Conservación, regeneración y/o acondicionamiento de los postres a base de lácteos hasta el momento de su uso o consumo.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DE TRABAJO 6. 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.*
- Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
- Conservación, regeneración y/o acondicionamiento de los postres fritos o de sartén hasta el momento de su uso o consumo.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DE TRABAJO 7. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:

- *Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.*
- Nuevas técnicas y productos en postres
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- *Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.*

- Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DE TRABAJO 8. Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración:

- 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

4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

Unidades de trabajo programadas:

Unidad	Título	Horas programadas	
1ª Evaluación	1	Introducción: Postres en restauración	3
	2	Elaboración de helados y sorbetes.	
		Teoría	3
	3	Práctica	15
		Elaboración de semifríos	
	4A	Teoría	3
		Práctica	15
	8 A	Elaboración de postres a base de frutas	
		Teoría	3
	7 A	Práctica	9
		Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración.	6
	7 A	Presentación de postres emplatados	4
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	5
Total 1ª Evaluación:		66	
2ª Evaluación	4B	Elaboración de postres a base de frutas. Práctica	9
	5	Elaboración de postres a base de lácteos	
		Teoría	3
	6	Práctica	15
		Elaboración de postres fritos o de sartén	
	7B	Teoría	3
		Práctica	12
	8B	Presentación de postres emplatados	
		Teoría	2
	8B	Práctica	4
		Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración.	3
	8B	Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	6
		Repasos y exámenes finales	6
Total 2ª Evaluación:		63	
Total curso:		129	

4.3.- CONTENIDOS MÍNIMOS EXIGIBLES.

Los contenidos mínimos que se exigen para superar el módulo son los que aparecen en cursiva en el apartado 4.1-CONTENIDOS.

5 .- 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.

Este año debido a la incidencia de la COVID-19 las clases se realizan de forma semipresencial. Se ha dividido el grupo de clase en dos subgrupos. El lunes las clases se imparten a distancia y cada uno de los subgrupos asiste a clase dos días presenciales y los otros dos días realizan tareas a distancia. En el caso de este módulo los alumnos asisten de manera presencial a tres horas lectivas y las otras 3 horas las realizan a distancia.

El centro cuenta con formación DUAL en este segundo curso. Este módulo forma parte del programa formativo, los alumnos que participan en dicho programa (5 este curso) realizan 4 horas semanales del mismo. Por lo tanto los alumnos de este programa asisten a 3 horas presenciales que se completa con 1 hora de trabajo en casa por parte de los alumnos implicados.

Se trabaja con la plataforma Classroom, en dicha plataforma se cuelgan todos los materiales necesarios para el desarrollo del módulo.

El profesor da las explicaciones necesarias sobre cada una de las unidades de trabajo, los alumnos en sus casas desarrollan las tareas encomendadas en torno a la unidad que se está trabajando. En el caso de realizar tareas prácticas desde el centro se proporcionarán las materias primas necesarias. Los días de clases presenciales se trabaja en el obrador elaborando distintas recetas y postres.

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.

En caso de un confinamiento a largo plazo al igual que ocurrió el curso anterior se desarrollarán todas las tareas de forma telemática y los alumnos tendrán que realizar en sus casas trabajos prácticos (desde el centro se proporcionarán las materias primas necesarias) conforme a los criterios que se establezcan para superar la asignatura.

En el caso de la modificación sea una vuelta a la presencialidad de todas las horas lectivas, todas las clases se realizarán de manera presencial en el obrador.

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

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.
- 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

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 obtenida por truncamiento de los decimales.

6.2 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.** Mínimo para promediar: 5 puntos.
 - 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 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 %

- Uso obligatorio de ropa de trabajo (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.
 - 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 pierdan el derecho a la evaluación continua y los alumnos con evaluación continua que no aprueben el módulo, 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 o trabajo práctico en casa (en caso de confinamiento): 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.
- Alumnos con conciliación laboral. Deberán ser ellos los que se preocupen de saber qué actividades se hacen, qué materia se ha dado, fechas de exámenes parciales, posibles cambios de horario por circunstancias excepcionales, y demás detalles del desarrollo diario de las clases.
- 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.

7.- 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.
- 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.

8.- 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.

9.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.

No se va a seguir ningún libro de texto en concreto. El profesor pondrá a disposición de los alumnos apuntes con los contenidos teóricos más reseñables que podrán ser completados con las explicaciones que se den en el aula.

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

Otros materiales relacionados:

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

10.- 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.