

**ÍNDICE:**

1. Introducción.
2. Objetivos del módulo.
3. Capacidades terminales / Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación
  - a. Adaptación curricular COVID-19
4. Contenidos, distribución, temporalización y mínimos exigibles.
  - a. Contenidos.
  - b. Desarrollo temporal de las unidades de trabajo.
  - c. Contenidos mínimos exigibles.
5. Metodología didáctica de carácter general
6. Proceso de evaluación del alumnado
  - a. Procedimiento de evaluación
  - b. 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:** Grado Medio. Segundo curso.

**Duración del módulo:** 210 horas

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

## 2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los **objetivos generales** c), d), e), g), i), j), k), l), o), p) y q) del ciclo formativo

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

y las **competencias**, b), c), d), f), h), i), j), m), n), o), p), q), r), s) y t) del título.

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 3.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

#### **1- Elaborar masas y productos de galletería, justificando su composición.**

##### *Criterios de evaluación*

- Se han reconocido las características de cada tipo de masa de galletería y los productos asociados.
- Se han interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- Se han seleccionado los ingredientes equipos y utillajes.
- Se han realizados las operaciones de mezclado, fundido o amasado, y refinado, horneado y otras, controlando los parámetros para asegurar un producto acorde a las especificaciones.
- Se han verificado las características físicas y organolépticas de la masa o producto de galletería.
- Se han identificado los defectos de elaboración de los distintos tipos de masas y las posibilidades de corrección.
- Se han regulado los parámetros: tiempo, humedad, frecuencia y volumen de carga en el horno.
- Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.
- Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

#### **2- Elabora productos a base de chocolate relacionando la técnica con el resultado**

##### *Criterios de evaluación*

- Se han reconocido los tipos de pastas de chocolate y sus ingredientes.
- Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- Se han controlado las operaciones de atemperado, moldeado y enfriamiento del producto.
- Se han identificado los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección.
- Se han reconocido las técnicas para el modelado de figuras de chocolate, manifestando disposición e iniciativa positivas para la innovación.
- Se han obtenido productos por la unión e piezas o por arranque de virutas de chocolate.
- Se han identificado las técnicas para la coloración de chocolates.

- Se han aplicado los procedimientos de elaboración de motivos de decoración (canelas, virutas, ...)
- Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.
- Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria.

### **3- Obtiene turrone y mazapanes describiendo y aplicando el procedimiento de elaboración**

#### *Criterios de evaluación*

- . Se han interpretado la fórmula y función de cada uno de los ingredientes.
- . Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- . Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje.
- . Se ha seguido la secuencia de operaciones del proceso de elaboración de masas de turrón y mazapán.
- . Se han identificado los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección.
- . Se han enumerado las operaciones del formado de piezas.
- . Se han fijado los parámetros a controlar en cada una de las etapas del proceso.
- . Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.
- . Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria.

### **4- Obtiene caramelos, confites y otras golosinas justificando la técnica seleccionada**

#### *Criterios de evaluación*

- . Se han reconocido las características generales de los distintos tipos de mezclas base para elaborar caramelos, confites y otras golosinas.
- . Se han identificado los ingredientes complementarios (aromas, colorantes, etc)
- . Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.
- . Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria.

### **5- Obtiene helados artesanales, describiendo y aplicando la técnica de elaboración**

#### *Criterios de evaluación*

- . Se han enumerado los distintos tipos de helados, sus características e ingredientes.
- . Se ha interpretado la fórmula y función de cada uno de los ingredientes.
- . Se ha explicado la función de los emulgentes en las características del producto final.
- . Se ha descrito la secuencia y parámetros de control de las operaciones del proceso (mezclado, homogeneización, pasteurización, maduración, mantecación, endurecimiento, conservación y almacenaje).

- . Se han contrastado las características de la mezcla con sus especificaciones.
- . Se han propuesto los reajustes en la dosificación o condiciones de mezclado en caso de desviaciones
- . Se ha procedido al congelado y conservación del producto
- . Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.
- . Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

**6- Elabora otras especialidades justificando la técnica seleccionada.**

*Criterios de evaluación*

- . Se han descrito las principales especialidades regionales, tradicionales y estacionales.
- . Se han identificado los ingredientes que componen estas especialidades.
- . Se han seleccionado las materias primas, equipos y utillaje.
- . Se ha descrito la secuencia de operaciones que integra el proceso de elaboración (laminado, troceado, escudillado, moldeado, cocción y otras).
- . Se han controlado los parámetros del proceso para obtener productos con las características físicas y organolépticas establecidas.
- . Se han aplicado medidas correctoras en caso de defecto o desviación.
- . Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.
- . Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

**3.1.-ADAPTACIÓN CURRICULAR COVID-19 (Para módulos de segundo curso)**

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
PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA	RA 4. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos, cremas, baños y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	UD. 6. Elaboración de especialidades diversas.
PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA	RA 5. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	UD. 6. Elaboración de especialidades diversas.

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

### 4.1.- CONTENIDOS.

#### **Tema 1- Elaboración de masas y Productos de galletería**

- . Proceso general de elaboración de masas de galletería.
- . Obtención y conservación de masas aglutinantes (laminadas-troqueladas) y de masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas, depositadas)
- . Características físicas y organolépticas de los productos. Posibles anomalías. Causas y correcciones.
- . Maquinaria y Equipos.
- . Aplicación de las normas de higiene y seguridad.

#### **Tema 2- Elaboración de productos a base de chocolate**

- . Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto.
- . Secuencia de operaciones para elaboración de productos de chocolatería y atemperado.
- . Elaboración de figuras de chocolate. Unión de piezas y arranque de virutas.
- . Anomalías en la elaboración de productos a base de chocolate. Causas y correcciones.
- . Maquinaria y Equipos.
- . Aplicación de las normas de higiene y seguridad.

#### **Tema 3- Elaboración de mazapanes y turrónes**

- . Proceso de elaboración de mazapanes.
- . Principales elaboraciones: mazapán de Soto, de Toledo, figuritas, castañas de Huesca .
- . Elaboración de diferentes tipos de turrónes, guirlache.
- . Posibles anomalías, causas y correcciones en el proceso de elaboración.
- . Maquinaria y Equipos.
- . Aplicación de las normas de higiene y seguridad.

#### **Tema 4- Elaboración de caramelos, confites y golosinas**

- . Elaboración de Caramelos duros y blandos, en montajes y salsas tipo toffe.
- . Elaboración de gelatinas calientes y frías para brazos.
- . Elaboración de otros dulces y golosinas.
- . Posibles anomalías, causas y correcciones
- . Maquinaria y Equipos.
- . Aplicación de las normas de higiene y seguridad.

#### **Tema 5- Elaboración de helados artesanos**

- . Formulación y principales elaboraciones: Helado mantecado, de nata, de frutas, de praliné, turrón, de chocolate, sorbetes, etc.
- . Defectos en la elaboración y conservación de los helados.
- . Maquinaria y Equipos.
- . Aplicación de las normas de higiene y seguridad.

### **Tema 6- Elaboración de especialidades diversas**

- . Productos regionales, tradicionales y estacionales (pastel de San Vicente, Trenza de Huesca , etc..... )
- . Ingredientes y elaboración de merengues, yemas, roscas de baño (Santa Clara), capuchinas, productos fritos (roscos, pestiños, flores,...) tartas forradas (de manzana, de almendra, de queso, de nata.....y crepés.
- . Maquinaria y Equipos.
- . Aplicación de las normas de higiene y seguridad

**4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.**

CONTENIDOS	TIEMPO (horas)
Tema 1- Elaboración de masas y productos de galletería	48
Tema 2- Elaboración de productos a base de chocolate	40
Tema 3- Elaboración de mazapanes y turrone	30
Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	10
Total 1ª Evaluación	128
Tema 4 – Elaboración de caramelos confites y golosinas	25
Tema 5 – Elaboración de helados artesanos	20
Tema 6 – Elaboración de especialidades diversas	23
Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	14
Total 2ª Evaluación	82
<b>TOTAL CURSO...</b>	<b>210</b>

**4.3.- MÍNIMOS EXIGIBLES.**

Preparación de productos de confitería y otras especialidades, aplicación de tratamientos térmicos y composición con rellenos, cremas y cubiertas.

Realización de cálculos numéricos para obtener las cantidades necesarias de cada ingrediente.

Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.

Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.

Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección ambiental.

Cumplimiento de las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales y de las normas de seguridad e higiene.

**5.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA DE CARÁCTER GENERAL.**

Los contenidos de este módulo son marcadamente prácticos, por lo que la metodología se basa casi al completo en la realización diaria de prácticas de elaboración en el obrador de panadería-pastelería del centro. Para cada elaboración, el profesor proporciona la

información inicial que sirve para contextualizar el trabajo a desarrollar y objetivos a alcanzar. Por lo general, se proporcionará a los alumnos una ficha de trabajo o se enunciará para que incorporen la información a sus cuadernos.

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

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

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

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

### **ADAPTACIONES METODOLÓGICAS POR PANDEMIA COVID.**

Basándonos en una metodología semi-presencial, a lo largo del curso se desarrollarán, además de los objetivos y contenidos propuestos para el mismo, una serie de trabajos en casa destinados a afianzar las realizaciones llevadas a cabo de forma presencial.

Estas tareas y trabajos se relacionan con los específicos para cada temario del módulo, y serán en su mayoría de carácter práctico, con la finalidad de que los alumnos sean capaces de elaborar formulaciones, figuras, elaboraciones.... desarrollando un trabajo de manera autónoma en sus domicilios.

La evaluación de estos trabajos no conllevará una calificación expresa, sino que serán contabilizados y añadidos al cuaderno personal diario que cada alumno debe de presentarme y que reunirá las fórmulas que se trabajan en el aula más las actividades que se destinen a que realicen en sus domicilios, para su derecho a evaluación. Dicho cuaderno en su totalidad tendrá un criterio de evaluación que supondrá el 15% y para que sea evaluable los trabajos que se pidan tendrán que estar incluidos en éste, al menos un 70% de los mismos.

Algunas de las propuestas para esas tareas en casa son:

- Interpretación y adaptación de formulaciones que serán propuestas por el profesor para realizar en casa.
- Desarrollo de la técnica de la escritura con chocolate y uso de manga pastelera. Para ello se mandarán plantillas que deberán de copiar, fotografiar y adjuntar al cuaderno.
- Utilizando la técnica de templado de chocolate que ellos prefieran, elaborar una mona “básica” (una base y figura) y adjuntar fotografías del proceso y finalización, siendo críticos e identificar qué problemas han podido tener.
- Búsqueda de información sobre los gelificantes y espesantes utilizados en el aula para posteriormente conocer las propiedades de cada uno de ellos.
- Indagación sobre una especialidad regional o nacional: conocer su historia, concepto y como se desarrolla en la actualidad.

Se ha puesto en marcha un Classroom para este módulo, de manera que las tareas que realicen los alumnos en casa puedan quedar recogidas en el mismo.

PROGRAMA DE FORMACIÓN DUAL. Los alumnos de Dual, no se ven afectados por el carácter semipresencial de este año, puesto que la falta de asistencia a uno de los días de clase (5 horas) ya era la situación prevista inicialmente. Para ellos se contempla la asistencia a clase durante los meses de marzo-abril, una vez finalizado el periodo presencial del curso y cuando sus compañeros inician la FCT.

El profesor responsable del módulo preparará una programación para esas semanas en función de las horas que se le asignen (este año el número de módulos incluidos en la dual ha aumentado) y de los contenidos que los alumnos de dual no hayan podido desarrollar adecuadamente, ya sea en las sesiones presenciales o en las empresas.

## 6.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.

Los instrumentos de evaluación que se emplearán son los siguientes:

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

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

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

Este año se incluyen en la programación modelos de rúbrica para la calificación de:

Trabajo diario en el obrador. R1

Realizaciones individuales de pruebas prácticas. R2

Cuaderno de prácticas. R3

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

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

## ALUMNOS QUE PARTICIPAN EN EL PROGRAMA DE FORMACIÓN DUAL

La programación de la estancia en empresas en régimen de FP Dual establece los resultados de aprendizaje que los alumnos pueden alcanzar en la empresa y los que son exclusivos del centro de enseñanza. La temporalización de contenidos será tal que contemple los días de estancia en las empresas de los alumnos de dual, ya que esos días no acuden al centro.

Durante el mes de marzo, una vez finalizado el periodo de clases ordinario, está previsto que los alumnos de dual acudan al centro para recibir la formación de aquellos contenidos en los que no haya sido posible acomodar la temporalización con su calendario de dual. Estos contenidos serán evaluables como el resto, por lo que la calificación del módulo, en lo que respecta al porcentaje del centro, no se podrá obtener hasta que trascurra este periodo extra de asistencia.

## **6.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

### 6.2.1. Alumnos con derecho a evaluación continua.

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

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

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

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

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

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

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

1ª evaluación: 60 %

2ª evaluación: 40 %

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

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

6.2.2. Alumnos que deban presentarse a la convocatoria oficial (marzo/junio)

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

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

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

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

#### 6.2.3. 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.

#### FALTAS DE ASISTENCIA. RETRASOS.

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

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

**PROGRAMACIÓN DIDACTICA**

**ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES**

CURSO 2020/ 21

R1

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

MÓDULO: \_\_\_\_\_  
 PROFESOR: \_\_\_\_\_  
 FECHA: \_\_\_\_\_

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

R2

## RÚBRICA PARA LA EVALUACIÓN DE ELABORACIONES INDIVIDUALES EN CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

ALUMNO:

	4	3	2	1	PONDERACION
<b>Higiene personal y uniformidad</b>	Higiene personal irreprochable. Uniformidad completa y limpia	Higiene personal correcta. Uniformidad limpia pero incompleta	Algún fallo menor en higiene (pendientes, relojes, ...) o en la limpieza de la uniformidad	Higiene personal o uniformidad inapropiadas para el trabajo en el obrador	10%
<b>Receta</b>	Tiene la receta, la sabe aplicar y es capaz de adaptarla a las condiciones	Tiene la receta y es capaz de aplicarla, pero necesita ayuda para adaptarla de inicio	Tiene la receta pero hay que orientarle durante distintos momentos de la realización	No tiene la receta y no sabe cómo elaborar el producto	10%
<b>Equipo/utillaje</b>	Elige el equipo adecuado y lo maneja con seguridad	Deficiencias leves a la hora de elegir/manejar el equipo adecuado	Deficiencias graves a la hora de elegir/manejar el equipo adecuado	No sabe qué equipo necesita o lo maneja inadecuadamente	10%
<b>Ingredientes</b>	Elige los ingredientes adecuados y los pesa/dosifica/mezcla correctamente	Comete algún error leve a la hora de elegir/pesar/... los ingredientes	Graves errores a la hora de elegir los ingredientes o de pesarlos/dosificarlos/ ...	No realiza correctamente los cálculos para adaptar la receta los ingredientes	10%
<b>Elaboración</b>	Demuestra dominar con seguridad cada una de las etapas del proceso de elaboración (masas, cocción, rellenos, decoración)	Demuestra un dominio suficiente de la mayoría de las etapas del proceso de elaboración (masas, cocción, rellenos, decoración)	En alguna/s etapa/s muestra deficiencias que corrige cuando se le indica.	Comete errores graves en más de una etapa del proceso de elaboración, llegando a afectar al resultado final del producto	25%
<b>Resultado final</b>	Se corresponde perfectamente con lo solicitado	Hay defectos leves aunque el producto es aceptable	Hay defectos importantes. El resultado está en el límite de lo aceptable	El producto final no se corresponde con lo solicitado	10%
<b>Orden, limpieza y organización del trabajo</b>	El alumno trabaja en todo momento de manera organizada manteniendo el orden y limpieza de su puesto de trabajo	El alumno trabaja de manera organizada y mantiene el puesto de trabajo limpio y en orden. De manera puntual descuida algún aspecto	El alumno no presta especial atención a mantener el puesto de trabajo limpio y en orden	El alumno trabaja de manera desorganizada. Descuida la limpieza y orden, afectando incluso a los resultados del trabajo	15%
<b>Higiene y seguridad alimentaria</b>	Cumple estrictamente las normas de seguridad e higiene en todo momento	Cumple las normas de seguridad e higiene en casi todos los pasos	Necesita que se le recuerden las normas	No aplica ni conoce las normas de seguridad e higiene	10%

**PLANTILLA PARA LA CALIFICACIÓN DE CUADERNOS DE PRÁCTICAS: ELABORACIONES**

IFPE MOVERA  
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

**CICLO FORMATIVO:**  
**MÓDULO PROFESIONAL:**  
**PROFESOR:**  
**EVALUACIÓN: 1**

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

0 \_\_ No se cumple  
1 \_\_ Se cumple parcialmente

2 \_\_ Se cumple en su mayor parte  
3 \_\_ Se cumple

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

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

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

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

Al ser un módulo de 2º curso no hay alumnos que lo tengan pendiente en sentido estricto. Los alumnos repetidores deben clase como el resto.

## **9.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.**

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

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

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

## **10.- PLAN DE CONTINGENCIA.**

El carácter eminentemente práctico de este módulo y la inexistencia de desdobles hace prácticamente imposible programar un plan de contingencia que cubra realmente la ausencia del profesor. En el caso de ausencias de corta duración, los alumnos pueden dedicar las sesiones a limpiar y ordenar las instalaciones, material y utillaje, poner al día los cuadernos de prácticas o preparar algún trabajo haciendo uso de la sala de informático del centro. Para ausencias prolongadas es la administración educativa la que debe proporcionar la solución adecuada.