

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN

CONTENIDO

1	Introducción.	2
1.1	ANÁLISIS DEL MÓDULO	3
1.2	ANÁLISIS DEL CENTRO Y SU ENTORNO.....	4
1.3	ANÁLISIS DEL GRUPO DE ALUMNADO.....	5
2	Objetivos del módulo.....	5
3	Competencias Profesionales.	6
3.1	Competencia General.....	6
3.2	Competencias Profesionales, Sociales y Personales.....	6
4.	Resultados del Aprendizaje y Criterios de Evaluación	7
4	Unidades de trabajo.....	8
4.1	Unidad de trabajo 2.	11
4.2	Unidad de trabajo 3.	13
	Temporalización de las actividades y Unidades de Trabajo.	15
7.1	TRABAJO INDIVIDUAL Y COOPERATIVO	19
7.2	INSTRUMENTOS DE SEGUIMIENTO	19
7.3	CONTENIDOS DE CARÁCTER INTERDISCIPLINAR	19
7.4	CONTENIDOS DE CARÁCTER TRANSVERSAL	20
7.5	ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES	20
8.1	CRITERIOS GENERALES.....	20
8.2	TIPOS DE INSTRUMENTOS Y TÉCNICAS DE EVALUACIÓN	21
4.3	Instrumentos de evaluación.....	22
	Sesiones de evaluación	23
4.4	Criterios de calificación.....	24
4.5	Actividades de recuperación:	29
4.6	La evaluación del proceso de enseñanza. LA Autoevaluación.....	29
5	Atención a la diversidad.	30
6	Temas transversales.....	32
7	Materiales y recursos didácticos.	32
8	MATERIAL ESPECÍFICO REQUERIDO AL ALUMNADO.	33
9	Actividades complementarias y extraescolares	33
10	Bibliografía de departamento.....	34

11 Medidas a tomar en caso de confinamiento o semipresencialidad; **Error! Marcador no definido.**

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO: HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN, ASOCIADO AL MÓDULO DE POSTRES EN RESTAURACIÓN

1 INTRODUCCIÓN..

Artículo 6. Horas de libre configuración. (Orden de 9 de octubre de 2008)

1. De conformidad con lo establecido en el artículo 15 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería incluye horas de libre configuración por el centro docente.

2. El objeto de estas horas de libre configuración será determinado por el departamento de la familia profesional de Industrias Alimentarias, que podrá dedicarlas a actividades dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la **competencia general del título o a implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación o a los idiomas.**

3. El departamento de la familia profesional de Industrias Alimentarias deberá elaborar una programación didáctica en el marco del Proyecto Educativo de Centro, en la **que se justificará y determinará el uso y organización de las horas de libre configuración.**

4. A los efectos de que estas horas cumplan eficazmente su objetivo, **se deberán tener en cuenta las condiciones y necesidades del alumnado;** estas condiciones se deberán evaluar con carácter previo a la programación de dichas horas, y se establecerán, por tanto, con carácter anual.

5. Las horas de libre configuración **se organizarán de alguna de las tres formas siguientes:**

a) Cuando el departamento de familia profesional considere que estas horas deban de estar **dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título,**

las citadas horas serán impartidas por profesorado con atribución docente en alguno de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia de segundo curso, quedando adscritas al módulo profesional que se decida a efectos de matriculación y evaluación.

b) Cuando el departamento de familia profesional considere que estas horas deban de implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación, las citadas horas serán impartidas por profesorado de alguna de las especialidades con atribución docente en ciclos formativos de formación profesional relacionados con estas tecnologías. Cuando no exista en el centro docente profesorado de estas especialidades, la impartición de estas horas se llevará a cabo por profesorado del departamento de familia profesional con atribución docente en segundo curso del ciclo

formativo objeto de la presente Orden, con conocimiento en tecnologías de la información y la comunicación. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales asociado a unidades de competencia del segundo curso a efectos de matriculación y evaluación.

c) Cuando el ciclo formativo tenga la consideración de bilingüe o cuando el departamento de familia profesional considere que estas horas deban de implementar la formación en idioma, las citadas horas de libre configuración serán impartidas por docentes del departamento de familia profesional con competencia bilingüe o, en su caso, por docentes del departamento didáctico del idioma correspondiente. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales de segundo curso asociados a unidades de competencia a efectos de matriculación y evaluación.

El Departamento considera **dedicar las horas del módulo de Horas de Libre Configuración a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título.**

1.1 ANÁLISIS DEL MÓDULO

El módulo profesional **Elaboración de confitería y otras especialidades** es uno de los módulos profesionales del Ciclo de grado medio Técnico en panadería, repostería y confitería.

Normativa reguladora:

- Real Decreto: 1399/2007 de 29 de octubre. Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, donde se fijan las enseñanzas mínimas.
- Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
- Real Decreto 39/1997, de 17 de enero por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención
- Orden de 20 de marzo de 2018, por la que se convocan proyectos de Formación Profesional Dual para el curso académico 2018/2019.
- Orden de 29 de septiembre de 2010 (evaluación, certificación, etc. FP inicial)

Módulo Profesional:

Identificación del módulo profesional	Horas de Libre Configuración, Código: 027 Asociado al módulo Elaboraciones de confitería y otras especialidades
Módulo asociado a unidades de competencia	UC0307_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones. Comprendida a su vez en la cualificación profesional completa: Pastelería y Confitería INA107_2 (RD 1087/2005, de 16 de septiembre).
Horas totales y semanales	63 horas totales (3 horas semanales)
Familia profesional	Industrias Alimentarias

Título	Técnico en Panadería, Repostería y Confitería
Nivel	Ciclo Formativo de Grado Medio
Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación	CINE-3
Curso	Segundo curso

La programación se ajustará a lo aprobado en el Proyecto del Departamento de Industrias Alimentarias, a su vez por Proyecto Educativo de Centro y al Reglamento de Ordenación y Funcionamiento.

1.2 ANÁLISIS DEL CENTRO Y SU ENTORNO.

El IES Atenea está situado en Mairena del Aljarafe, en la calle Ítaca, dentro de la zona conocida como Cavaleri. En su entorno inmediato se sitúa también el IES Cavaleri, a escasa distancia de una parada del metro, lo que aporta una buena vía de comunicación con Sevilla capital. Es una zona de nivel social medio-alto, en general, si bien el centro recibe alumnado de zonas con menores recursos. El edificio del centro se comparte con Escuela Oficial de Idiomas Al-Xaraf.

El centro, en su oferta educativa, cuenta con 3 líneas de ESO, dos de Bachillerato (Ciencias y Humanidades), y una completa oferta de ciclos formativos, en varias familias profesionales:

El IES Atenea está situado en Mairena del Aljarafe, en la calle Ítaca, dentro de la zona conocida como Cavaleri. En su entorno inmediato se sitúa también el IES Cavaleri, a escasa distancia de una parada del metro, lo que aporta una buena vía de comunicación con Sevilla capital. Es una zona de nivel social medio-alto, en general, si bien el centro recibe alumnado de zonas con menores recursos. El edificio del centro se comparte con Escuela Oficial de Idiomas Al-Xaraf.

El centro, en su oferta educativa, cuenta con 3 líneas de ESO, dos de Bachillerato (Ciencias y Humanidades), y una completa oferta de ciclos formativos, en varias familias profesionales:

- Industrias Alimentarias: CFGM Panadería, Repostería y Confitería.
- Electricidad: CFGM Instalaciones eléctricas y automáticas; CFGS Sistemas electrotécnicos y automatizados.
- Hostelería y Turismo: FPB de Cocina y restauración; CFGM de Cocina y Gastronomía y de Servicios de Restauración; CFGS de Dirección de Cocina y de Dirección en Servicios de Restauración.

El centro desarrolla varios proyectos educativos, entre los que se encuentran el proyecto bilingüe, el proyecto Forma Joven, proyecto de Coeducación, o el proyecto Erasmus+.

Las instalaciones con las que cuenta el centro incluyen los siguientes espacios y equipamiento:

- Dos talleres de panadería y pastelería, con su equipamiento completo: Hornos, amasadoras, cámaras frigoríficas, abatidor, etc.
- Tres cocinas completas para el aprendizaje de los ciclos de cocina.
- Talleres polivalentes para los ciclos de electricidad.
- Vestuarios y taquillas para el alumnado de ciclos que implican manipulación de alimentos.
- Laboratorio equipado de Física y Química.
- Laboratorio equipado de Ciencias Naturales.
- Biblioteca.
- Aulas y departamentos para el alumnado.

En el centro hay poco profesorado en condiciones de interinidad, siendo mayoritariamente los profesores funcionarios de carrera o en comisión de servicio. Por ello, la plantilla del centro es bastante estable.

1.3 ANÁLISIS DEL GRUPO DE ALUMNADO

El grupo clase de 2º curso está formado por un total de 13 alumnos/as, con edades comprendidas entre los 17 y los 27 años. Geográficamente, la procedencia del alumnado es variada, mayoritariamente de Sevilla y el Aljarafe.

2 OBJETIVOS DEL MÓDULO.

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas, los **objetivos generales** que persigue el módulo de **HLC** son:

- 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.
- ñ) 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.
- o) 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.
- p) 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.
- q) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.
- r) 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.

3 COMPETENCIAS PROFESIONALES.

3.1 COMPETENCIA GENERAL

La competencia general de este título consiste en elaborar y presentar productos de panadería, repostería y confitería, conduciendo las operaciones de producción, composición y decoración, en obradores y establecimientos de restauración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

3.2 COMPETENCIAS PROFESIONALES, SOCIALES Y PERSONALES

En el módulo de HLC contribuyen a desarrollar principalmente las competencias profesionales, personales y sociales siguientes que aparecen reguladas por el artículo 5 del Real Decreto 1399/2005.

- c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva

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

o) 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.

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

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

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

4. RESULTADOS DEL APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

<u>RA</u>	<u>CE</u>
1. Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería:	Materias primas en pastelería y repostería. Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.
	Productos alternativos. Características y aplicaciones.
	Presentaciones comerciales y etiquetados de productos de pastelería y repostería.
	Documentos relacionados con la producción en pastelería y repostería. Fichas técnicas de producción y otros documentos.
	Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas en pastelería y repostería.
	Regeneración de materias primas en pastelería y repostería.
3. Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería:	Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes.
	Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.
	Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería y repostería.
	Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.
1. Decoración de productos de pastelería y repostería	Normas y combinaciones básicas.
	Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
	Tendencias actuales.
	Manejo de útiles y materiales específicos de decoración.

	Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabado de productos de pastelería y repostería. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
	Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

4 UNIDADES DE TRABAJO.

La relación de unidades de trabajo que se desarrollarán durante el curso será:

U.T.1. Operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería.

U.T.3. Operaciones básicas de pastelería y repostería,

U.T.6. Elaboración, terminación y decoración de productos de pastelería y repostería.

Unidad de trabajo 1.

PBPR 0026: U.T. 1		Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería	
Competencias P.P.S. a las que contribuye: c, d, f, i, j, k, m, n, ñ, o, p, q, r, s, t		Objetivos generales del ciclo a los que contribuye: c, d, e, g, i, j, k, l, ñ, o, p, q, r	Temporalización: 1ª EV Sesiones previstas: 6 Horas previstas: 18 H.
RESULTADOS DE APRENDIZAJES: 2.- Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:		CONTENIDOS:	
a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales. b) Se han interpretado los documentos relacionados con las necesidades para la producción en pastelería y repostería. c) Se ha realizado la solicitud y trasladado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas. e) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción. f) Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		o Materias primas en pastelería y repostería. Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones. o Productos alternativos. Características y aplicaciones. o Presentaciones comerciales y etiquetados de productos de pastelería y repostería. o Documentos relacionados con la producción en pastelería y repostería. Fichas técnicas de producción y otros documentos. o Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas en pastelería y repostería. o Regeneración de materias primas en pastelería y repostería.	
ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE::		Criterios de evaluación	Resultados de aprendizaje
Análisis organoléptico de las materias primas, sus usos, aplicación y etiquetado.		a, b, c, d, e, f, g	1
Documentación: fichas técnicas, documentación organizativa interna.			
INTRODUCCIÓN Y MOTIVACIÓN (aula-taller): presentación de la unidad de trabajo mediante mapa conceptual y de forma paralela se lanzarán preguntas al grupo sobre los contenidos presentados para evaluar al alumnado de forma inicial. Ej. Exposición del tema, secuencia de operaciones.			
ACTIVIDADES DE DESARROLLO (aula-taller): exposición y demostración de la materia y prácticas dirigidas. Ej. Explicación de las fórmulas mediante diagramas de flujo y elaboración de los diferentes productos de pastelería y repostería.			

ACTIVIDADES DE SÍNTESIS Y TRANSFERENCIA: Trabajos individuales para sintetizar la información recogida. (casa) Ej: elaboración de las fichas técnicas.

ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN Y REFUERZO. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y NEAE: se harán actividades desarrollando más los conocimientos expuestos mediante trabajos de investigación. Ej: Elaboración de un diagrama de flujos sobre una elaboración. Para el alumnado que lo precise, se reforzarán y repetirán actividades para que alcancen los objetivos marcados y así dar respuesta a la diversidad.

METODOLOGÍA. Principios rectores: Aprendizaje significativo – Actividad – Creatividad.

- Técnicas expositivas y demostrativas.
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, la investigación y el trabajo creativo (individual, grupal).
- Estrategias activas – participativas – cooperativas. Monitorización en NEAE.
- Configuración de espacios y tiempos de manera flexible. Específica en NEAE.
- Agrupamientos y Recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE.

EVALUACIÓN: Estrategias e instrumentos

1. Prueba sobre teoría tipo test.
2. Fichas técnicas de las recetas elaboradas en el taller.
3. Trabajo investigación personal.
4. Observación diaria.
5. Prueba práctica: realización de un tipo de elaboración y decoración posterior.

Se realizará una evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente a través de cuestionarios de observación, cuadernos y fichas del alumno, pruebas teórico-prácticas, trabajos de investigación...

Criterios de calificación: Actividades prácticas 70% y Actividades de teoría 20% Seguridad en la utilización de equipos y utillaje y **Limpieza y mantenimiento** de primer nivel 10%

OBSERVACIONES:

4.1 UNIDAD DE TRABAJO 2.

PBPR 0026: U.T. 2	Operaciones básicas de pastelería y repostería, obtención de masas y pastas, cubiertas, rellenos y otras elaboraciones.	
Competencias P.P.S. a las que contribuye: a, b, c, e, f, g, h, i, j, k	Objetivos generales del ciclo a los que contribuye: a, b, c, d, f, g, h, i, j, k	Temporalización: 1ª, 2ª y 3ªev. Sesiones previstas: 2 Horas previstas: 12
RESULTADOS DE APRENDIZAJES: 3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:		CONTENIDOS:
a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería. b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones. d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas. e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería. - Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras. - Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes. - Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados. - Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería y repostería. - Encamisado y adecuación de moldes y latas. - Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles. - Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.
ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE::	Criterio Ev	Resul. Apr.
1. Utilización de la manga y cornet..	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j	3 y 5
INTRODUCCIÓN Y MOTIVACIÓN (aula-taller): presentación de la unidad de trabajo mediante mapa conceptual y de forma paralela se lanzarán preguntas al grupo sobre los contenidos presentados para evaluar al alumnado de forma inicial. Ej. Exposición del tema, secuencia de operaciones. ACTIVIDADES DE DESARROLLO (aula-taller): exposición y demostración de la materia y prácticas dirigidas. Ej. Explicación de las fórmulas mediante diagramas de flujo y elaboración de los diferentes productos de pastelería y repostería. ACTIVIDADES DE SÍNTESIS Y TRANSFERENCIA: Trabajos individuales para sintetizar la información recogida. (casa) Ej: elaboración de las fichas técnicas.		

ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN Y REFUERZO. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y NEAE: se harán actividades desarrollando más los conocimientos expuestos mediante trabajos de investigación. Ej: Elaboración de un diagrama de flujos sobre una elaboración. Para el alumnado que lo precise, se reforzarán y repetirán actividades para que alcancen los objetivos marcados y así dar respuesta a la diversidad.

METODOLOGÍA. Principios rectores: Aprendizaje significativo – Actividad – Creatividad.

- Técnicas expositivas y demostrativas.
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, la investigación y el trabajo creativo (individual, grupal).
- Estrategias activas – participativas – cooperativas. Monitorización en NEAE.
- Configuración de espacios y tiempos de manera flexible. Específica en NEAE.
- Agrupamientos y Recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE.

EVALUACIÓN: Estrategias e instrumentos

1. Prueba sobre teoría mensual tipo test.
 2. Fichas técnicas de las recetas elaboradas en el taller.
 3. Trabajo investigación personal.
 4. Observación diaria.
 5. Prueba práctica: realización de un tipo de elaboración y decoración posterior.
- Se realizará una evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente a través de cuestionarios de observación, cuadernos y fichas del alumno, pruebas teórico-prácticas, trabajos de investigación...

Criterios de calificación: Actividades prácticas 70% y Actividades de teoría 20% Seguridad en la utilización de equipos y utillaje y **Limpieza y mantenimiento** de primer nivel 10%

OBSERVACIONES:

4.2 UNIDAD DE TRABAJO 3.

PBPR 0026: U.T. 3		Elaboración y terminación de tartas y pasteles con nombre propio	
Competencias P.P.S. a las que contribuye: c, d, f, i, j, k, m, n, ñ, o, p, q, r, s, t		Objetivos generales del ciclo a los que contribuye: c, d, e, g, i, j, k, l, ñ, o, p, q, r	Temporalización: 3ª EV Sesiones previstas: 3 Horas previstas: 22 H.
RESULTADOS DE APRENDIZAJES: 6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:		CONTENIDOS:	
a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto. c) Se ha identificado el proceso de utilización, regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo precisen. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. e) Se ha elegido el diseño básico o personal. f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		○ Normas y combinaciones básicas. ○ Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. ○ Tendencias actuales. ○ Manejo de útiles y materiales específicos de decoración. ○ Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabado de productos de pastelería y repostería. Puntos clave. Control y valoración de resultados. ○ Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.	
ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE:		Criterios de evaluación:	Resultado de aprendizaje:
1. Montaje y decoración de tartas San Marco y Selva Negra		a, b, c, d, e, f, g, h, i, j	6
INTRODUCCIÓN Y MOTIVACIÓN (aula-taller): presentación de la unidad de trabajo			

mediante mapa conceptual y de forma paralela se lanzarán preguntas al grupo sobre los contenidos presentados para evaluar al alumnado de forma inicial. Ej. Exposición del tema, secuencia de operaciones.

ACTIVIDADES DE DESARROLLO (aula-taller): exposición y demostración de la materia y prácticas dirigidas. Ej. Explicación de las fórmulas mediante diagramas de flujo y elaboración de los diferentes productos de pastelería y repostería..

ACTIVIDADES DE SÍNTESIS Y TRANSFERENCIA: Trabajos individuales para sintetizar la información recogida. (casa) Ej: elaboración de las fichas técnicas.

ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN Y REFUERZO. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y NEAE: se harán actividades desarrollando más los conocimientos expuestos mediante trabajos de investigación. Ej: Elaboración de un diagrama de flujos sobre una elaboración. Para el alumnado que lo precise, se reforzarán y repetirán actividades para que alcancen los objetivos marcados y así dar respuesta a la diversidad.

METODOLOGÍA. Principios rectores: Aprendizaje significativo – Actividad – Creatividad.

- Técnicas expositivas y demostrativas.
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, la investigación y el trabajo creativo (individual, grupal).
- Estrategias activas – participativas – cooperativas. Monitorización en NEAE.
- Configuración de espacios y tiempos de manera flexible. Específica en NEAE.
- Agrupamientos y Recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE.

EVALUACIÓN: Estrategias e instrumentos

1. Prueba sobre teoría mensual tipo test.
2. Fichas técnicas de las recetas elaboradas en el taller.
3. Trabajo investigación personal.
4. Observación diaria.
5. Prueba práctica: realización de un tipo de elaboración y decoración posterior.

Se realizará una evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente a través de cuestionarios de observación, cuadernos y fichas del alumno, pruebas teórico-prácticas, trabajos de investigación...

Criterios de calificación: Actividades prácticas 70%y Actividades de teoría 20%Seguridad en la utilización de equipos y utillaje y **Limpieza y mantenimiento** de primer nivel 10%

OBSERVACIONES:

TEMPORALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES Y UNIDADES DE TRABAJO.

Para el alumnado que realizará la formación en alternancia.

SEM.	Temporalización de las actividades. Formación en alternancia.	
S-00	Presentación. Organización y puesta a punto del taller.	
S-01	U.T. 1, 2, 3. Prácticas de escudillado	
S-02	U.T. 1, 2, 3. Prueba de evaluación inicial	
S-03	U.T. 1, 2, 3. Repaso de masas esponjadas	
S-04	U.T. 1, 2, 3. Repaso de masas esponjadas	
S-05	U.T. 1, 2, 3. Repaso de masas escaldadas	
S-06	U.T. 1, 2, 3. Repaso de masas azucaradas	
S-07	U.T. 1, 2, 3. Repaso de masas hojaldradas	
S-08	U.T. 1, 2, 3. Montaje de tartas y uso de cornet	
S-09	U.T. 1, 2, 3. Prueba práctica	Periodo FP Dual
S-10	U.T. 1, 2, 3. Prueba práctica	Periodo FP Dual
S-11	U.T. 1, 2, 3. Elaboración de pastelería Navideña	Periodo FP Dual
S-12	Festivo	Periodo FP Dual
S-13	U.T. 1, 2, 3. Elaboración de pastelería Navideña	Periodo FP Dual
S-14	Limpieza de los talleres	Periodo FP Dual
S-15	U.T. 1, 2, 3. Elaboración de especialidades diversas saladas	
S-16	U.T. 1, 2, 3. Elaboración de especialidades diversas.	
S-17	U.T. 1, 2, 3. Elaboración de especialidades diversas.	Periodo FP Dual
S-18	U.T. 1, 2, 3. elaboración de especialidades diversas.	Periodo FP Dual

SEM.	Temporalización de las actividades. Formación en alternancia.	
S-19	U.T. 1, 2, 3. elaboración de especialidades diversas.	Periodo FP Dual
S-20	U.T. 1, 2, 3. elaboración de especialidades diversas.	Periodo FP Dual
S-21	U.T. 1, 2, 3. elaboración de especialidades diversas.	Periodo FP Dual
S-22	U.T. 1, 2, 3. Prueba práctica	Periodo FP Dual
S-23	U.T. 1, 2, 3. Prueba práctica	Periodo FP Dual
S-24	2ª EVALUACIÓN	
S-25	FCT. Periodo de recuperación	
S-26	FCT. Periodo de recuperación	
S-27	FCT. Periodo de recuperación	
S-28	FCT. Periodo de recuperación	
S-29	FCT. Periodo de recuperación	
S-30	FCT. Periodo de recuperación	
S-31	FCT. Periodo de recuperación	
S-32	FCT. Periodo de recuperación	
S-33	FCT. Periodo de recuperación	
S-34	FCT. Periodo de recuperación	

El alumnado que realice su formación en la modalidad de Dual, se incorporará en las empresas en el periodo comprendido entre la semana número 9 y la 23. Ellos dispondrán de un Programa Formativo adaptado a las actividades que se realizan en las empresas, el cual estará descrito en el Anexo I del Convenio de Colaboración.

7. METODOLOGÍA

La metodología es el conjunto de estrategias y mecanismos puestos en práctica por el docente para facilitar que el alumnado adquiera las competencias necesarias y alcance los objetivos durante el trabajo de los contenidos.

En cada una de las unidades didácticas, así como en los diferentes contenidos que se planteen, se partirá de las ideas y conocimientos previos que posee el alumnado con carácter previo, basándose en lo siguiente:

- Realización de una evaluación previa en el primer mes de curso, en el que se detecten los conocimientos generales previos del alumnado con relación al módulo profesional al completo.
- Realización de preguntas concretas sobre los contenidos a tratar, con objeto de sondear los conocimientos previos del alumnado sobre un determinado contenido relacionado con el temario.

Se plantea que la metodología didáctica a aplicar sea variada, con objeto de acercar los contenidos del módulo a las diferentes estrategias de aprendizaje del alumnado, constituyendo de este modo la variedad de herramientas metodológicas nuestra primera medida de atención a la diversidad.

Asimismo, consideramos que un principio pedagógico que debemos mantener siempre presente es el de plantear los contenidos al alumnado con cercanía, presentándolos de manera que el alumnado pueda encontrar en todo momento una aplicabilidad de los mismos a la realidad profesional que va a encontrar en su actividad laboral. Para ello, es preciso plantear casos prácticos, basados en la experiencia real en las empresas del sector, que muestren al alumnado la importancia de los contenidos tratados en el módulo. Es decir, debemos tomar como máxima durante el ejercicio de la docencia la contextualización de los contenidos tratados.

En la normativa curricular se indica una serie de orientaciones pedagógicas encaminadas al planteamiento de los contenidos al alumnado. Partiendo de los principios didácticos descritos anteriormente, de las indicaciones normativas, y de bibliografía de carácter pedagógico en la que se analizan diferentes posibilidades educativas (Cañal, 2011, Porlán, 1993), hemos desarrollado como líneas de actuación predominantes las siguientes metodologías didácticas:

Aprendizaje basado en proyectos

Consiste en la investigación sobre una determinada temática, de manera integrada con otros módulos profesionales del ciclo, o sencillamente integrando los diferentes contenidos del módulo en torno a una misma temática.

Estos proyectos consistirán en el desarrollo de productos con diferentes elaboraciones, incluyendo la elaboración de la documentación correspondiente a los mismos, con un análisis de los requerimientos de materias primas, recursos humanos y materiales, así como los controles que sería preciso realizar para garantizar que los productos resulten acordes a sus requerimientos de calidad.

Prácticas de taller

Con la realización de prácticas de elaboración en el taller se busca que el alumnado adquiera conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes relativos a la elaboración de productos alimenticios, y al manejo de instrumental y maquinaria, aplicando los resultados obtenidos a la interpretación del cumplimiento de las características generales y a los límites legales por parte de los diferentes alimentos.

En cada práctica se emitirá un informe de elaboración que incluirá los ingredientes utilizados, el procesamiento seguido para elaborar cada producto e información general sobre el propio producto (conservación, alérgenos...), y un resumen de los materiales y equipos utilizados.

En esta categoría podemos incluir las diferentes pruebas a realizar a las materias primas a utilizar, y los controles de calidad y organolépticos que afectan a los productos elaborados en el taller.

Aprendizaje por indagación / investigación

El alumnado se enfrentará a situaciones cuya resolución exige la movilización no solamente de un conocimiento teórico o de un procedimiento mecánico, sino que requieren una respuesta más elaborada (García y García, 1997). Con estos problemas se pretende crear curiosidad e interés en el alumnado, y generar el choque de ideas necesario entre los conocimientos adquiridos previamente y un nuevo nivel de integración cognitiva, desarrollando así el proceso de andamiaje para la realización de un aprendizaje significativo. En nuestro ámbito, estas cuestiones se centrarán fundamentalmente en la búsqueda de información y normativa, o la elaboración de documentación similar a la empleada en un obrador real.

En esta categoría se incluye la metodología denominada *flipped classroom* (clase invertida), en la que el alumnado trabaja los contenidos previamente a tratarlos en el aula. Se incluye también la elaboración de presentaciones relativas a contenidos a tratar en clase, y la puesta en común de diferentes trabajos de investigación relacionados con el temario.

Metodología expositiva (clase magistral)

Parte de los contenidos del módulo presenta una gran complejidad, y resultan especialmente difíciles para el alumnado en general (Oñorbe y Sánchez, 1996; Cárdenas, 2006). En gran parte de las UD se recurre a la clase magistral como recurso didáctico, especialmente en aquellos contenidos que presentan una mayor dificultad (normativa técnica, conceptos teóricos...). Se intercalarán preguntas en las exposiciones para fomentar la participación del alumnado, y se utilizarán imágenes y ejemplos del entorno profesional y de la vida cotidiana y profesional para acercar los contenidos al alumnado. Cuando empleemos esta metodología, debemos tomar la precaución de realizarla en bloques cortos para poder mantener la atención del grupo.

7.1 TRABAJO INDIVIDUAL Y COOPERATIVO

En nuestra PD fomentaremos el trabajo individual del alumnado mediante la realización de trabajos de investigación individuales y de actividades relacionadas con los contenidos que se traten. De este modo, favoreceremos la concentración y reflexión del alumnado en relación a dichos contenidos, y desarrollaremos su autonomía.

Por otro lado, el trabajo cooperativo será una de las bases de nuestra metodología, ya que consideramos que puede mejorar enormemente la adquisición de competencias de un modo global. Se trabajará de forma cooperativa, por ejemplo, en los proyectos de investigación o en las prácticas de laboratorio.

7.2 INSTRUMENTOS DE SEGUIMIENTO

Las herramientas empleadas para el seguimiento de la PD serán las siguientes:

Diario del docente: En este documento se realizarán las anotaciones necesarias que proporcionen información del seguimiento de la metodología docente en el aula, así como las posibles dificultades encontradas en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Portfolio digital: Todas las tareas realizadas por el alumnado quedarán registradas de manera digital. El docente las revisará, comprobando que no hay obstáculos importantes para la superación de los RAs, actuando en consecuencia si así fuese (empleando metodologías alternativas si fuese preciso).

Excel de seguimiento: En una hoja de cálculo se registrarán todas las actividades evaluables, conducentes a la superación de los CE, actualizando el desarrollo de la programación, y ajustándola al calendario previsto.

7.3 CONTENIDOS DE CARÁCTER INTERDISCIPLINAR

Se contempla el tratamiento de determinados contenidos que no son propios del currículo del módulo, aunque se considera conveniente trabajarlos para mejorar las competencias del alumnado en el ámbito profesional. Entre ellos, se encuentran:

- Respeto al medio ambiente, optimización del consumo energético y consumo responsable de recursos, así como la gestión de los residuos producidos.
- Mejora de la competencia digital, mediante la utilización de entornos colaborativos digitales (*Google Classroom*, *Moodle*), manejo de hojas de cálculo y bases de datos, presentaciones, etc.
- Conocimientos básicos de la jerarquía normativa y terminología legal, puesto que es preciso que el profesional maneje la legislación con soltura.

7.4 CONTENIDOS DE CARÁCTER TRANSVERSAL

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

- Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
- Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
- Educación para la igualdad en ambos sexos.
- Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
- Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
- Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
- Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
- Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
- Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
- Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.

7.5 ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se plantean a lo largo del curso las siguientes actividades formativas:

- 14 de noviembre: Sesión formativa sobre chocolates a impartir en las dependencias del IES por parte de empresa externa especializada.
- 5 de diciembre: Visita formativa a la empresa Pidepan, de Horno La Parra, instalaciones industriales dedicadas a la elaboración de pan y panes especiales.
- 1ª quincena de enero: Visita a una fábrica de harinas y a instalaciones de fabricación de pastelería industrial, aún por concretar.

Semanalmente, los jueves, se realiza la venta de pan elaborado en el proceso formativo entre la comunidad educativa, participando el alumnado del ciclo en el proceso de venta. Este proceso facilita la interdisciplinariedad de los módulos y contribuye al futuro desarrollo del contacto con los clientes que resultará fundamental a lo largo de la vida profesional del alumnado.

En fechas señaladas para el sector pastelero y panadero (Halloween /Todos los Santos, vísperas de navidades, cuaresma) se realizan ventas y decoraciones de productos especiales en torno a las temáticas determinadas por las fechas.

8. EVALUACIÓN

8.1 CRITERIOS GENERALES

La evaluación es el proceso que debemos seguir los y las docentes para determinar el grado de consecución del alumnado de las competencias CPPS y de los objetivos generales del título relacionados con el módulo profesional. Para ello, los objetivos generales del título se concretan en los RA de cada módulo, que, a su vez, se desglosan

en criterios de evaluación, que serán las unidades mínimas empleadas para la evaluación.

La evaluación en Formación Profesional se encuentra regulada en Andalucía por la Orden de 29 de septiembre de 2010, en la que se indica, específicamente, que la evaluación debe ser modular, y realizarse de manera continua. En el caso de la formación presencial, se requiere la asistencia regular a clase y la participación en las actividades programadas.

La evaluación en FP se realiza de manera criterial, es decir, estudiando de manera separada el cumplimiento de cada CE por parte del alumnado, que resultan asociados a los instrumentos de evaluación con los que dicho criterio se relaciona a lo largo del curso.

De cara a nuestra programación, se establecen las siguientes normas para obtener una evaluación positiva en el módulo:

- Para la superación del módulo será preciso obtener una evaluación positiva en la totalidad de los Resultados de Aprendizaje que lo definen.
- Del mismo modo, para superar cada uno de los RA será preciso obtener una evaluación positiva al menos en un 90% de los criterios de evaluación que integran dicho RA.

8.2 TIPOS DE INSTRUMENTOS Y TÉCNICAS DE EVALUACIÓN

Debemos emplear una gama variada de instrumentos de evaluación, para facilitar que las diferentes capacidades y habilidades del alumnado se puedan ver favorecidas de cara a la adquisición de competencias. Emplearemos los siguientes instrumentos:

- Diario del docente (DD): El diario del profesor será un registro de las observaciones del aula reseñables que se realizan en el día a día. Resulta de especial utilidad en las actividades que implican la observación del docente (proyectos, prácticas, realización de presentaciones, resolución de problemas de cálculo y tareas de investigación).
- Portfolio y compendio de tareas: Todas las tareas a realizar se reunirán en un portfolio, en formato digital, que agruparán, por carpetas, las producciones de cada alumno o alumna. En este portfolio se incluirán todos los elementos que se enumeran a continuación:
 - Fichas de materias primas: Para cada una de las materias primas el alumnado debe elaborar una ficha en la que se incluye la información más relevante relativa a su procedencia, conservación, parámetros de calidad, normativa técnico-sanitaria, etc.
 - Fichas de productos elaborados: Para cada grupo de productos elaborados con los que se trabaje, el alumnado deberá realizar una ficha indicando su proceso de elaboración general, conservación, peculiaridades, parámetros de control, etc.
 - Realización de cuestionarios (CU): El alumnado deberá resolver cuestionarios relativos a los conceptos trabajados en clase (o por trabajar, en el caso de la metodología *flipped classroom*), o la aplicación de los mismos a tareas reales.
- Pruebas escritas (PE): De cara a la evaluación se plantea la realización de pruebas escritas en las que el alumnado pueda aplicar los conceptos y procedimientos aprendidos en clase a determinadas situaciones y cuestiones teórico-prácticas.

Cód.	Técnica de evaluación	Instrumento de evaluación
DD Diario del docente	Observación directa	Diario del docente
FF Fichas de materias primas o de productos	Aplicación práctica y resumen	Fichas + solucionario
CU Cuestionario	Resolución de cuestiones	Cuestionarios + solucionario
PE Prueba escrita	Escrita	Pruebas escritas + plantilla de corrección o solucionario

4.3 INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.

Serán las pruebas que servirán para valorar el aprendizaje de los alumnos/as.

Teniendo en cuenta estos instrumentos de mi centro educativo, utilizaré los siguientes:

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	UTILIDAD PARA LA EVALUACIÓN
Técnicas de observación El cuaderno de clase	Lista los aspectos que van a ser observados en el desempeño del estudiante. Registro de acontecimientos, revelando aspectos significativos del comportamiento del alumno/a.
Trabajos de simulación o proyectos en grupo	Se evalúa la actitud, motivación y participación del alumno/a en trabajos de grupo y su capacidad para relacionarse con los miembros del mismo. Se evalúa la utilización de sistemas de organización y planificación de tareas dentro del grupo en el desarrollo del trabajo propuesto y en la búsqueda soluciones adecuadas. Se evalúa el nivel de comunicación entre los miembros del grupo y la capacidad de decisión dentro del grupo. Se evalúa el nivel y calidad del desarrollo de las actividades propuestas. Se evalúa la utilización de aplicaciones informáticas más adecuadas y la búsqueda de información en fuentes diversas.
Exposición oral, disertación oral, argumentaciones orales.	Se evalúa la creatividad y el diseño de una idea original de problema y su resolución. Asimismo se evalúa la exposición ante los compañeros/as de las conclusiones, investigaciones y disertaciones sobre temas planteados y coordinados por el profesor.

Autoevaluación (oral, escrita, individual, en grupo).	Se evalúa la capacidad de crítica y autocrítica, de inferir de los argumentos de otros compañeros/as y de valorar el proceso de aprendizaje.
Prácticas simuladas. o ejercicios prácticos.	Se evalúa la actitud, motivación y participación del alumno/a en la clase, con preguntas y situaciones planteadas por el profesor y por los propios alumnos/as, relacionadas con el trabajo bien hecho y la búsqueda de la solución más adecuada.
Informes/memorias de prácticas y ejercicios.	Se evalúa la capacidad de análisis y de síntesis. Se evalúa la utilización de herramientas informáticas y de búsqueda de información en fuentes diversas. Se evalúa la expresión escrita y la capacidad de formular propuestas acertadas y con actitud de ética y profesionalidad sobre los resultados obtenidos en las prácticas y ejercicios propuestos.
Pruebas teóricas y escritas objetivas individuales.	Se evalúa los conocimientos adquiridos en el módulo. Se evalúa la expresión escrita.
Pruebas prácticas individuales	Se evalúa los conocimientos autónomos aplicados y las habilidades desarrolladas en el proceso de enseñanza del módulo, en ejercicios prácticos planteados por el profesor.

Los instrumentos de registro de datos para la evaluación serán entre otros:

- Cuaderno del profesor donde se harán anotaciones diarias y documentos varios donde se recogerán estas anotaciones ya con nota numérica
- Cuaderno del alumnado, documento para su valoración
- Fichas informatizadas. Se crea un documento para su valoración
- Portfolio
- Listas de control de objetivos.
- Rúbricas. Documento para ajustar las valoraciones
- Pruebas teóricas y prácticas.

SESIONES DE EVALUACIÓN

Se celebrará **una sesión de evaluación inicial no calificable y 3 evaluaciones parciales**, con calificación, **cada trimestre lectivo** y una **final** no antes del 22 de junio de cada curso escolar. La sesión de evaluación consistirá en la reunión del equipo educativo que imparte docencia al mismo grupo, organizada y presidida por el tutor del grupo.

Antes del 15 octubre	1 trimestre	2 trimestre	Periodo de recuperación	Antes del 22 junio
Evaluación inicial	1º parcial 1ª Evaluación	2º parcial 2ª Evaluación	Marzo, abril mayo y junio.	Evaluación Final

El proceso de evaluación es un proceso continuo ligado íntimamente al proceso de enseñanza y aprendizaje. En consecuencia, debe estar presente en el inicio del proceso de aprendizaje, durante el proceso mismo y al término de dicho proceso de aprendizaje.

- **Evaluación inicial.** Se hará un seguimiento del desarrollo de los aprendizajes del alumnado a través de la recogida de datos continua y sistemática. Esta evaluación posee un carácter formativo, dado que hace posible la toma de decisiones para la mejora permanente.
- **Evaluación continua, parciales.** Esta evaluación permitirá llevar a cabo una enseñanza personalizada, permite detectar los progresos, dificultades, bloqueos, etc. en el proceso de aprendizaje y su reconducción en el momento oportuno.
- **Evaluación final o sumativa.** Se efectuará al final de cada proceso de enseñanza-aprendizaje realizando un trabajo de análisis y síntesis del grado de consecución de cada alumno respecto a los objetivos propuestos en el proceso educativo, de las actividades realizadas por los alumnos y de los datos registrados a través de la evaluación procesual. Se compararán los resultados detectados en la evaluación inicial y se extraerán conclusiones de un gran valor para nuestro trabajo de planificación y desarrollo de programaciones didácticas en el futuro.

4.4 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

Evaluaciones parciales:

Para obtener las calificaciones de las evaluaciones parciales, procederemos ponderando cada resultado de aprendizaje en función de su mayor o menor contribución a alcanzar, tanto en el taller como en el aula, de forma que para cada evaluación parcial el total de ponderación sume el máximo a calificar, esto es el 100% y posteriormente calculamos la calificación multiplicando la nota obtenida a través de cada instrumento por la ponderación del resultado de aprendizaje. Para informar de la calificación parcial pasamos la suma de los resultados de aprendizaje utilizados a base 10.

El instrumento que recoge todas las calificaciones son las fichas individuales de los alumnos que componen el cuaderno del profesor, y una hoja de cálculo Excel donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

Ponderaciones de los criterios de evaluación, resultados de aprendizajes e instrumentos de evaluación:

Ponderación a tener en cuenta a la hora de determinar los criterios de evaluación de cada alumno/a:

Resultados de Aprendizajes y Criterios de evaluación	%	RA %
R1. Realiza las <u>operaciones previas</u> a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las <u>fichas técnicas</u>.		10%
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.	60%	
b) Se han interpretado los documentos relacionados con las necesidades para la producción en pastelería y repostería.		

Resultados de Aprendizajes y Criterios de evaluación	%	RA %
e) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción.		
c) Se ha realizado la solicitud y trasladado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos.	20%	
d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.		
f) Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.	20%	
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria , de seguridad laboral y de protección ambiental .		
Total calificación criterios de evaluación:	100%	
R.A.3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.		10%
a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.	10%	
b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.		
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.	70%	
d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.		
e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.		
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20%	
g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.		
Total calificación criterios de evaluación:	100%	
R.A.6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.		15%

Resultados de Aprendizajes y Criterios de evaluación	%	RA %
a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.	10%	
b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.		
c) Se ha identificado el proceso de utilización, regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo precisen.	10%	
d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.		
e) Se ha elegido el diseño básico o personal.		
f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.	70%	
g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.		
h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.		
i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.		
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10%	
Total calificación criterios de evaluación:	100%	

Resultado de Aprendizaje y Criterios de Evaluación	Ponderación %	Instrumentos de Evaluación
R.A.2 Elabora productos a base de chocolate, relacionando la técnica con el producto final. a) Se han reconocido los tipos de pastas de chocolate y sus ingredientes. b) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar. c) Se ha controlado las operaciones de atemperado, moldeado y enfriamiento del producto. d) Se han identificado los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección. e) Se han reconocido las técnicas para el moldeado de figuras de chocolate manifestando disposición e iniciativa positivas para la innovación. f) Se han obtenido productos por la unión de piezas o por arranque de virutas de chocolate. g) Se han identificado las técnicas para la coloración de chocolates. h) Se han aplicado los procedimientos de elaboración de motivos de decoración (canelas, virutas y otros). i) Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel y de limpieza de los equipos. j) Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad alimentaria.	RA 2: 15% CE: a) 20% b, c, d, e f, g) 70% h) 10%	RA2. Prueba escrita 2 RA2. Rúbrica 1. Elaboración de productos RA2. Rúbrica 2. Cumplimiento de normativas.

Resultado de Aprendizaje y Criterios de Evaluación	Ponderación %	Instrumentos de Evaluación
R.A.6 Elabora otras especialidades, justificando la técnica seleccionada. Criterios de evaluación: a) Se han descrito las principales especialidades regionales, tradicionales y estacionales. b) Se han identificado los ingredientes que componen estas especialidades. c) Se han seleccionado las materias primas, equipos y utillaje. d) Se ha descrito la secuencia de operaciones que integra el proceso de elaboración (laminado, troceado, escudillado, moldeado, cocción y otras). e) Se han controlado los parámetros del proceso para obtener productos con las características físicas y organolépticas establecidas. f) Se han aplicado medidas correctoras en caso de defecto o desviación. g) Se han realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos. h) Se han aplicado las normas de calidad y seguridad alimentaria.	RA 6: 15% CE: a) 15% b, c, d, e, f, g) 70% h) 15%	RA6,. Prueba escrita 2 RA6. Rúbrica 1. Elaboración de productos RA6. Rúbrica 2. Cumplimiento de normativas.

Evaluación Final:

Para la evaluación y calificación final del módulo se establecerá lo marcado en el artículo 3, punto 3 de la Orden de 29/09/2010 “Al término del proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para cada uno de los módulos profesionales en que esté matriculado. Para establecer dicha calificación los miembros del equipo docente considerarán el grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizajes establecidos para cada módulo profesional, de acuerdo con sus correspondientes criterios de evaluación y los objetivos generales relacionados, así como de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales del título, establecidas en el perfil profesional del mismo y sus posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que puede acceder”. Además en el departamento se ha consensuado el método para obtener la calificación final de los Resultados de Aprendizajes de cada módulo profesional, acordando que “La evaluación se realizará por Resultados de Aprendizajes, cada uno de ellos tendrá un porcentaje sobre el 100%, para calcular la calificación final del módulo se realizará la media según el porcentaje que le corresponda a cada uno de ellos. La calificación de los Resultados de Aprendizajes saldrá de los porcentajes establecidos para cada uno de los criterios de evaluación que lo conforman”.

4.5 ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN:

Destinado a aquel alumnado que tiene alguna dificultad en la consecución de los resultados de aprendizaje del módulo. Dicho plan se llevará a cabo mediante el seguimiento del alumnado que no haya superado alguna de las tres evaluaciones de que consta el módulo. Se pretende la superación de las dificultades encontradas en el desarrollo de la materia y lograr aquellos aprendizajes que no han sido adquiridos mediante un conjunto de actividades y recursos de distintos niveles con distintos niveles de dificultad que se le ofrecerá al alumnado para reforzar y recuperar los contenidos no superados. Se realizará un examen general de recuperación de cada una de las evaluaciones.

4.6 LA EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA. LA AUTOEVALUACIÓN

Además de evaluar al alumnado, se evaluará la actividad docente del profesorado y el cumplimiento del proceso de enseñanza aprendizaje marcado en las programaciones, a su vez se verificará si se ha adaptado a las necesidades del grupo de clase, tratando de detectar los posibles errores para corregirlos sobre la marcha sin esperar a que haya acabado el curso.

Para evaluar la programación y el desarrollo de la actividad docente en el aula se utilizará:

- ☐ **Cuestionario de autoevaluación:** se entregará un cuestionario al alumnado en el que tendrá que valorar aspectos concretos como: el nivel de dificultad que ha encontrado, cuáles han sido las causas de esa dificultad (los contenidos, las actividades, la forma de trabajo, los recursos...) y propuestas de mejoras.
- ☐ **Recogida de valoraciones globales:** sobre el grupo, grado de integración observado en el aula, recursos, condiciones del aula y talleres que deben potenciarse o corregirse, cambios observados en el funcionamiento del grupo,

dificultades observadas en el desarrollo de la programación inicial, objetivos sobre los que se ha tenido mayor incidencia a través de los contenidos trabajados, objetivos difíciles de alcanzar, etc. Las valoraciones globales se reflejarán en la memoria final de curso.

A partir de los resultados del cuestionario y las valoraciones globales recogidas, se reflexionará sobre ello y nos permitirá corregir las posibles desviaciones entre lo previsto y lo acontecido. Una vez detectados los aspectos que hayan podido surgir, se tomará las medidas necesarias cuanto antes, sin esperar al final de curso.

5 ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

La normativa del sistema educativo (**LOE/LOMCE/LEA**) establece la obligación de atender por parte del profesorado a través de los Proyectos Educativos y las Programaciones Didácticas para hacer efectivo el **principio de equidad**, al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.

Así la **Ley 17 de Educación en Andalucía (LEA)** recoge en su **artículo 113**, los principios de equidad, estableciendo entre otras cuestiones que *“El Sistema Educativo Público de Andalucía garantizará el acceso y la permanencia en el sistema educativo del alumnado con necesidad específica de apoyo educativo”*

Igualmente, el **Art. 29 del Decreto 327//2010, de 13 de julio**, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria en Andalucía establece que debemos de incorporar en las programaciones didácticas, las medidas de atención a la diversidad.

De manera específica el **Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio**, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, en su **Art. 8.4**, dice que *“Los centros de formación profesional aplicarán los currículos establecidos por la Administración educativa correspondiente, de acuerdo con las características y expectativas del alumnado, con especial atención a las necesidades de aquellas personas que presenten una discapacidad.”*

Así mismo la **ORDEN de 29 de septiembre de 2010**, por la que se regula la evaluación de la formación profesional inicial en Andalucía, establece en su Artículo 2, sobre normas generales de ordenación de la evaluación, lo siguiente:

“5. El departamento de familia profesional, a través del equipo educativo de cada uno de los ciclos formativos, desarrollará el currículo mediante la elaboración de las correspondientes programaciones didácticas de los módulos profesionales. Su elaboración se realizará siguiendo las directrices marcadas en el proyecto educativo del centro, prestando especial atención a los criterios de planificación y a las decisiones que afecten al proceso de evaluación, especialmente en lo referente a:

e) La adecuación de las actividades formativas, así como de los criterios y los procedimientos de evaluación cuando el ciclo formativo vaya a ser cursado por alumnado con algún tipo de discapacidad, garantizándose el acceso a las pruebas de evaluación. Esta adaptación en ningún caso supondrá la supresión de resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del título”.

El sistema educativo debe dar respuesta a las necesidades educativas de un colectivo de alumnos muy heterogéneo con diversas situaciones socioculturales, capacidades (físicas, síquicas y sensoriales), intereses y motivaciones. Sintetizando, el profesorado será capaz de ofrecer ayuda en el ámbito pedagógico, intentando ajustar la intervención educativa individualizada con la del currículo, para alcanzar la competencia general del título, viendo la diversidad como oportunidad más que un obstáculo, implicando al profesorado de sensibilidad, implicación y esfuerzo.

Los aspectos que se deberán tener en cuenta son:

1. La capacidad para aprender. Entendida como la potencialidad de cada ser humano para producir aprendizajes por sí mismo a partir del conocimiento y estrategias adquiridas. Dependerá de sus experiencias y conocimientos previos, de su maduración y desarrollo personal y social. Se concibe como la competencia del alumno por conseguir ciertos aprendizajes.

2. La motivación por aprender. Es un proceso que condiciona la capacidad para aprender. Por ello la actuación educativa debe incidir en este aspecto: se trata de mover a los alumnos hacia la realización de ciertos aprendizajes. Los factores de los que dependen la motivación son: por un lado, la historia de éxitos y fracasos que haya tenido el alumno; por otro, la significación y la funcionalidad de los aprendizajes realizados. Esto es, aprendizajes que tengan sentido para los alumnos y que tengan un valor práctico y sirvan de base para nuevos aprendizajes.

3. Los intereses personales. Son un factor condicionante de la motivación por aprender. En esta etapa se relacionan con el futuro académico y profesional.

4. Los estilos de aprendizaje. Las personas desarrollan distintos estilos de aprendizaje mostrando diferencias respecto a:

- Modalidad sensorial preferente.
- Nivel de atención en la tarea.
- Tipo de refuerzo más adecuado.
- Preferencias de agrupamiento.

5. Las dificultades de ciertos alumnos. Los alumnos pueden presentar necesidades educativas especiales de tipo puntual o temporal: por incorporación tardía al sistema (extranjeros), por proceder de contextos socioculturales y económicos deprimidos (compensatoria) o por tener algún tipo de déficit personal (cognitivo, físico o sensorial). Estos alumnos necesitarán una ayuda pedagógica especial que dé respuesta a sus necesidades educativas específicas.

A continuación, voy a señalar las distintas vías de atención a la diversidad del alumnado que aplicaré con la intención de ajustar la acción educativa a la realidad concreta de cada alumno:

a. Metodologías diversas. No existe «el método» por excelencia. Los métodos no son mejores ni peores en términos absolutos, sino en función de que el tipo de ayuda que ofrecen responda a las necesidades que en cada momento demandan los alumnos. Por tanto, partiendo de los principios generales enumerados en el punto anterior, se programarán *diversidad de actividades* que se adapten a la singularidad, estilo y ritmo de aprendizaje del alumnado: actividades individuales, actividades de grupo monitorizadas

por los alumnos más aventajados, actividades de recuperación, apoyo y refuerzo para nivel, etc.

b. Agrupamientos flexibles y monitorizados. La organización de grupos de trabajo flexibles en el grupo-clase hace posible que los alumnos puedan realizar al mismo tiempo diferentes tareas según su nivel, intereses u otros criterios. Pueden trabajarse los mismos contenidos con distinto nivel de profundidad mediante las mencionadas actividades de refuerzo, de apoyo, de profundización y ampliación.

c. Uso de medios y recursos múltiples y variados. Qué respondan a sus intereses, faciliten los aprendizajes y contribuyan a la motivación.

d. Procedimientos e instrumentos de evaluación personalizados y adaptados a las diferentes dificultades o déficits que pueda presentar nuestro alumnado.

6 TEMAS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

- Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
- Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
- Educación para la igualdad en ambos sexos.
- Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
- Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
- Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
- Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
- Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
- Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
- Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.

7 MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.

Serán variados, versátiles y adecuados a las competencias profesionales que el alumnado debe desarrollar. Podrán ser propios del centro, entre los que quiero destacar como recursos generales: libros de texto, los libros disponibles en la biblioteca del centro, los diferentes medios audiovisuales e informáticos con el uso de internet, y como recursos específicos para el módulo: batería, utillaje, maquinaria, etc. así como el material fungible para el desarrollo de las actividades en el aula-taller. Así mismo haremos uso de todos los recursos que pueda ofrecernos el entorno como: bibliotecas públicas, centros de profesores, asociaciones, organismos e instituciones públicas y privadas, etc.

8 MATERIAL ESPECÍFICO REQUERIDO AL ALUMNADO.

Al inicio del curso se le entregará al alumnado un listado con el material que debe adquirir y material recomendado, siempre para su uso personal:

- Chaquetilla de pastelero con logo del centro.
- Pantalón blanco de panadería
- Dos mandiles.
- Gorro pastelero
- Zapatos de trabajo con protección.
- Mechero largo
- Libreta pequeña de bolsillo y bolígrafo
- Deben traer manta para guardar el material: cuchillería, manga, boquillas, termómetro, peso, espátulas, lengua, brocha, etc
- Se les recomienda traer el pequeño material de cocina y pastelería, pero debidamente marcado:
- Candado para las taquillas.

9 ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias son todas aquellas actividades que tienen como finalidad consolidar conocimientos adquiridos fuera del ámbito escolar o bien motivar al alumno dentro de este.

Actividades complementarias y extraescolares	
1ºTrimestre:	Participar en jornadas profesionales del sector de la panadería y pastelería. Participar en jornadas de sensibilización con el medio ambiente desde el sector de la industria alimentaria.
2ºTrimestre:	Participar en jornadas profesionales del sector de la panadería y pastelería. Participar en jornadas de sensibilización con el medio ambiente desde el sector de la industria alimentaria.
3ºTrimestre:	

10 BIBLIOGRAFÍA DE DEPARTAMENTO.

El departamento cuenta con algunos libros de consulta como:

1. Luis de la Traba y Víctor R. García: *"Pastelería, cocina. Guía práctica"*. Ediciones Norma-capital.