



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

Programación /IES Leopoldo Alas Clarín/Curso 2024-2025



DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO POSTRES EN RESTAURACIÓN COD. 0028

IES LEOPOLDO ALAS “CLARÍN” DE OVIEDO

CURSO 2024-2025



INDICE

- COMPETENCIA GENERAL pag.2-3
- CONTENIDOS pag.3-9
- TEMPORALIZACIÓN pag.10
- METODOLOGÍA pag.10-13
- EVALUACIÓN pag.14-17
- MÍNIMOS EXIGIBLES pag.17-19
- EVALUACIÓN POR PERDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA
pag.19-20
- ACTIVIDADES DE REFUERZO pag.20
- TEMPORALIZACIÓN DE LAS EVALUACIONES pag.20-21
- CRITERIOS DE PROMOCIÓN pag.21-22
- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD pag.22-26
- PROGRAMA DE RECUPERACIÓN pag.26-27
- ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES pag.28
- ESTÍMULO DEL HABITO A LA LECTURA pag.28-30
- BIBLIOGRAFÍA pag.30
- INDICADORES pag.30-33

COMPETENCIA GENERAL DEL CICLO FORMATIVO



La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO PARA ALCANZAR LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CF.

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO PARA ALCANZAR LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL C. F.

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.

- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

2) *CONTENIDOS*

UD 1 ORGANIZACIÓN DE TAREAS Y FICHAS TÉCNICAS

OBJETIVOS: ORGANIZA LAS TAREAS PARA LA ELABORACIÓN DE POSTRES DE RESTAURACIÓN ANALIZANDO LAS FICHAS TÉCNICAS

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Postres en restauración. Descripción, caracterización, Clasificaciones y aplicaciones. D documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación. F ases y caracterización de la</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Interpretara de la información contenida en los documentos de producción - Identificara de las distintas fases de producción - Deducirá de las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> a) S e han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción. b) S e han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción. c) S e han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc. d) S e ha reconocido la importancia del



<p>producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Reconocerá de la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo. - Valorará desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. 	<p>orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</p> <p>e) S e han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</p> <p>f) S e ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
--	---	---

UD 2. POSTRES A BASE DE FRUTAS

OBJETIVOS: ELABORA POSTRES A BASE DE FRUTAS RECONOCIENDO Y APLICANDO LOS DIVERSOS OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.</p> <p>— OBJETIVOS DE APRENDIZAJE de ejecución de postres a base de frutas.</p> <p>— A aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental</p>	<p>a) Elaborará de los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.</p> <p>Deducir de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>Valorará de los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>Realizará de todas las operaciones teniendo</p>	<p>a) S e han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.</p> <p>b) S e han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.</p> <p>c) S e ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>d) S e han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos.</p> <p>e) S e han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o</p>



	<p>en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p>g) Se realizara do todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>regeneración.</p> <p>f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
--	---	--

UD 3. POSTRES CON LÁCTEOS

OBJETIVOS: ELABORA POSTRES A BASE DE LÁCTEOS IDENTIFICANDO MÉTODOS Y APLICANDO OBJETIVOS DE APRENDIZAJE.

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
------------	--------------------------	-------------------------



<p>-Postres a base de lácteos.</p> <p>Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.</p> <p>— OBJETIVOS DE APRENDIZAJE de ejecución de postres a base de lácteos.</p> <p>— Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental</p>	<p>Elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos.</p> <p>e) Reconocimiento de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>f) Valoración de los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>g) realización de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>S e han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.</p> <p>b) S e han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.</p> <p>c) S e han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.</p> <p>d) S e han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos.</p> <p>e) S e han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>f) S e han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>g) S e han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
--	--	--

UD 4. POSTRES FRITOS Y FRUTAS DE SARTÉN

OBJETIVOS: ELABORA POSTRES FRITOS Y DE SARTÉN RECONOCIENDO Y APLICANDO LOS DIVERSOS OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
------------	--------------------------	-------------------------



<p>Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.</p> <p>— OBJETIVOS DE APRENDIZAJE de ejecución de postres fritos o de sartén.</p> <p>— Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.</p>	<p>Elaboración de los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.</p> <p>Conservación de los productos elaborados hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>Realización de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</p>	<p>a) S e han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.</p> <p>b) S e han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.</p> <p>c) S e han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.</p> <p>d) S e han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos.</p> <p>e) S e han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>f) S e han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>g) S e han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</p>
--	--	--

UD 5. HELADOS Y SORBETES

OBJETIVOS: ELABORA HELADOS Y SORBETES, IDENTIFICANDO Y SECUENCIANDO LAS FASES Y APLICANDO MÉTODOS Y TÉCNICAS

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
------------	--------------------------	-------------------------

<p>Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.</p> <p>— Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.</p> <p>— OBJETIVOS DE APRENDIZAJE de ejecución para la obtención de helados y sorbetes.</p> <p>— Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.</p>	<p>Reconocimiento de las materias primas específicas de helados y sorbetes.</p> <p>de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos.</p> <p>Realización de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>a) S e han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.</p> <p>b) S e han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes.</p> <p>c) S e han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. d) S e han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos.</p> <p>e) S e han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>f) S e han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>g) S e han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
---	---	--

UD 6. SEMIFRIOS

OBJETIVOS: ELABORA SEMIFRIOS RECONOCIENDO Y APLICANDO LOS DIVERSOS OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
------------	--------------------------	-------------------------

<p>— Semifríos. Descripción, tipos, aplicaciones y conservación. — Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos. — OBJETIVOS DE APRENDIZAJE de ejecución para la obtención de semifríos. — Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.</p>	<p>elaboración de semifríos siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos. realización todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>a) S e han caracterizado los diferentes tipos de semifríos. b) S e han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. c) S e han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos. d) S e han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. e) S e han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. f) S e han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
---	--	--

UD 7 PRESENTACIÓN DE POSTRES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

OBJETIVOS: PRESENTA POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA, RELACIONANDO LAS DIFERENTES ELABORACIONES Y VALORANDO LOS CRITERIOS ESTÉTICOS CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
------------	--------------------------	-------------------------

<p>Decoración y presentación de postres emplatados.</p> <p>Normas y combinaciones básicas.</p> <p>— Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.</p> <p>— OBJETIVOS DE APRENDIZAJE de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.</p> <p>— Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.</p>	<p>Realización de las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.</p> <p>identificación y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería</p> <p>. Reconocimiento de las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.</p>	<p>a) S e ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.</p> <p>b) S e ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>c) S e han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.</p> <p>d) S e han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.</p> <p>e) S e han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos</p> <p>f) S e han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.</p> <p>g) S e han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>h) S e han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
---	---	---

3. TEMPORALIZACIÓN

Como guión para el desarrollo de las distintas unidades de trabajo se seguirá el siguiente orden:

No es posible plantearse una secuenciación de cada una de las unidades de trabajo, ni detallar todos y cada uno de los elementos de capacidad que deben demostrar los alumnos, por lo que esta programación tratará de estructurar las distintas unidades de trabajo, basándose en las competencias a alcanzar, e integrarlas dentro del funcionamiento del centro por medio de una previsión de minimización de costes a realizar dentro del presente curso académico. En este sentido, se elaborará un manual de recetas que unido a la



programación servirá de soporte bibliográfico para las actividades desarrolladas en el aula taller. No obstante se tratará de impartir en cada trimestre dos unidades didácticas.

4. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

Puesto que el tipo de Contenido Organizador está directamente relacionado con los resultados de aprendizaje, basado en actividades que propicien resultados de aprendizaje óptimos, el conocimiento del módulo ha de basarse en los modos del "saber hacer", por tanto, el enfoque metodológico se fundamentará en que el alumno construya activamente su propio aprendizaje, a través de actividades mentales que le llevan a modificar y reelaborar sus esquemas de conocimiento. En ese proceso, el profesor actúa como guía y mediador para facilitar la construcción de aprendizajes significativos que le lleven a establecer relaciones entre los conocimientos y experiencias previas y los nuevos contenidos.

Por otra parte, el profesor ajustará la ayuda pedagógica en función a las diferentes necesidades del alumnado, facilitando recursos y estrategias variadas que permitan dar respuesta a las diferentes motivaciones, intereses y capacidades que presenten los alumnos.

De esta forma La metodología es uno de los aspectos curriculares que más se modifican. Las enseñanzas técnico profesionales deben de apoyarse en **metodologías activas y prácticas**.

Es importante motivar y potenciar las cualidades fundamentales de los alumnos para aprender a estudiar, analizar y sintetizar. Se partirá de los conceptos y fundamentos básicos para ir introduciendo los más complejos y así dar una visión unitaria a cada unidad didáctica.

1- METODOLOGÍA DIDÁCTICA

Puesto que el tipo de Contenido Organizador está directamente relacionado con los resultados de aprendizaje, basado en actividades que propicien resultados de aprendizaje óptimos, el conocimiento del módulo ha de basarse en los modos del "saber hacer", por tanto, el enfoque metodológico se fundamentará en que el alumno construya activamente su propio aprendizaje, a través de actividades mentales que le llevan a modificar y reelaborar sus esquemas de conocimiento. En ese proceso, el profesor actúa como guía y mediador para facilitar la construcción de aprendizajes significativos que le lleven a establecer relaciones entre los conocimientos y experiencias previas y los nuevos contenidos.

Por otra parte, el profesor ajustará la ayuda pedagógica en función a las diferentes necesidades del alumnado, facilitando recursos y estrategias variadas que permitan dar

respuesta a las diferentes motivaciones, intereses y capacidades que presenten los alumnos. Reforzando aquellas materias que, por diferentes motivos, el curso pasado no se adquirió

De esta forma la metodología es uno de los aspectos curriculares que más se modifican. Las enseñanzas técnico profesionales deben de apoyarse más que nunca en **metodologías activas, teóricas y prácticas y hacer que el alumno se involucre en su formación.**

Es importante motivar y potenciar las cualidades fundamentales de los alumnos para aprender a estudiar, analizar y sintetizar. Se partirá de los conceptos y fundamentos básicos para ir introduciendo los más complejos y así dar una visión unitaria a cada unidad didáctica.

El carácter continuo permite que la evaluación informe sobre la evolución de los alumnos, sus dificultades y progresos y aplicar las soluciones necesarias.

La evaluación es un proceso que proporciona información que debe servir como punto de referencia para la actuación pedagógica. Bien la forma presencial como telemática el proceso debe ser el mismo. Este proceso debe responder a tres parámetros diferenciados.

- Carácter **individualizado**: que contribuya a ofrecer información sobre la evaluación de cada alumno, madurez, situación sobre el proceso de aprendizaje, etc.
- Carácter **personalizado**: que la evaluación tome en consideración a la totalidad de la persona, contemplándola en su conjunto, contribuyendo a que el alumno tome conciencia de si mismo y se responsabilice.
- Carácter **continuo**: que la evaluación vaya informando al profesor sobre la evolución de sus alumnos, sus dificultades o progresos, de forma que el proceso de enseñanzaaprendizaje, pueda ir ajustándose a sus necesidades.

La evaluación se desarrollará de la siguiente forma:

EVALUACIÓN INICIAL

Para la determinación de los conocimientos previos de cada alumno mediante:

- Test de conocimiento individual de forma práctica, oral o escrita.

Charla coloquio de grupo para observar la **4.1. Las diferentes propuestas metodológicas serán las siguientes:**

En modelo presencial:

- Por medio de **preguntas y respuestas** relacionadas se tratará de motivar a los alumnos al inicio de las diferentes sesiones para detectar los puntos clave de cada unidad.
- El comienzo de cada sesión se hará mediante una **explicación teórica** partiendo de una introducción y definiciones del tema a tratar, seguido de las reglas higiénico-sanitarias a utilizar, posteriormente las propuestas de elaboración para su realización en el **aula taller**.
- Dentro del taller la metodología será eminentemente **demostrativa por parte del profesor** de las actividades anteriormente explicadas. A continuación se organizará a los alumnos y éstos prepararán la mise en

Programación /IES Leopoldo Alas Clarín/Curso 2024-2025

place si la actividad lo requiere, para posteriormente llevar a cabo el desarrollo de la misma. Finalmente se hará una **presentación y valoración** de las distintas elaboraciones o trabajos en su caso.

- Según el tipo de alumnado y a sus diferentes intereses y capacidades se tratarán los contenidos de forma que se desarrolle el interés por el aprendizaje mediante reproducciones y repeticiones como base de la intervención didáctica; también se fomentará la **metodología basada en el descubrimiento**, donde los alumnos puedan investigar por su propia cuenta nuevas técnicas y productos.
- El alumno deberá presentar en forma y fecha los trabajos teóricos solicitados.

En modelo telemático:

- El profesor indicará cada uno de los temas de la programación a seguir por plataformas telemáticas (**Campus y Teams**), solucionando las posibles dudas que surjan al alumno.
- El alumno estará obligado a realizar las tareas que el profesor le indique de cada uno de los temas, entregándose, estas, en fecha y forma correspondiente, mediante soporte informático.
- El alumno estará obligado a tener unos medios audiovisuales para poder conectarse y aportar las tareas que se le solicitan.
- En el apartado de la docencia práctica se pasará al alumno una serie de elaboraciones básicas para que mediante el recetario aportado por el docente, pueda elaborarlas en su propio domicilio. En primer lugar el alumno preparará una información previa, posteriormente el docente explicará los diferentes procesos y solucionará las dudas que hayan surgido.

Una vez elaborada la receta el alumno enviará documento gráfico de la elaboración, evaluando el docente el resultado mostrado. (Estas prácticas no tendrán valor académico, si formativo, solo se tendrá en cuenta y en forma de 0 puntos la no realización de las tareas)

Ya que la pastelería es un ámbito en constante evolución; esta metodología descubridora estará siempre enmarcada dentro de la participación y del acatamiento a las normas de seguridad e higiene que han de imperar en la cocina. Para las demostraciones y aprendizajes tanto teóricos como prácticos, se utilizarán los siguientes materiales y recursos:

- **Taller de cocina:**
- Generadores de calor: fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, baño maría
- Generadores de frío: armarios frigoríficos, arcones congeladores, mesas refrigeradas



Programación /IES Leopoldo Alas Clarín/Curso 2024-2025

- Batería de cocina: material de cocción, de preparación y conservación
- Material electromecánico: cortadoras, picadoras y brazos trituradores
- Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas y armarios
- Aros, chinos, coladores, tamices, arañas y cazos.

- **Taller de panadería y repostería:**
- Armario de refrigeración, arcón congelador y cámara fermentadora.
- Batidoras, amasadoras, hornos, cocina vitrocerámica, sorbetera y cazos eléctricos.
- Mesas de trabajo de acero inoxidable y mobiliario para la guarda del utillaje.
 - Latas de horneado, batería de cocción.
 - Utensilios para medir. Utensilios para medir: termómetros, cronómetros, pesajarabes, jarras medidoras, balanzas de precisión y básculas.
 - Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes.
- Cepillos, pinceles, cuchillas, lenguas, espátulas. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables. Aros, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar, arañas, cazos, mármol, moldes para bombones,
- Fregaderos y lavamanos.

- **Aula:** el aula del grupo está dotada de pizarra blanca. Puesto que la exposición teórica de los contenidos se hará con apoyo de presentaciones, será necesario también un **cañón portátil y una pantalla de proyección.**

- **Medios informáticos para poder trabajar y al mismo tiempo ponerse en contacto con el profesor del módulo en caso de un posible confinamiento, a fin que este pueda mandarle la información necesaria para seguir en el proceso de aprendizaje.**

Otros Recursos Didácticos:

- Recetario básico elaborado por el profesor.
- Temario elaborado por el profesor
- Equipos informáticos - Fichas de cocina. - Videos especializados.

8- EVALUACIÓN

- La evaluación, como proceso que sirve de punto de referencia a la actuación pedagógica, tendrá un carácter individualizado, personalizado y continuo. Por tanto ayudará a ofrecer información sobre la evaluación de cada alumno, su madurez, su situación respecto al proceso de aprendizaje, etc disposición de estos hacia el tema.

EVALUACIÓN FORMATIVA Y CONTINUA:

Para que el profesor conozca a medida que avanza el proceso, la evolución de sus alumnos y la posible atención individualizada que pueda necesitar a través de:

- Participación activa del alumno en el aula y en los trabajos de grupo.
- Observación del trabajo personal por medio de la corrección sistemática de su cuaderno de trabajo.
- Realización de ejercicios teóricos y prácticos de los contenidos de la unidad.
- Autoevaluación del alumno por medio de la corrección del propio cuaderno y de los trabajos realizados.

EVALUACIÓN FINAL O SUMATIVA:

Se realizará a la finalización de una o varias unidades de trabajo para determinar si se ha conseguido o no las intenciones educativas que se habían propuesto, valorando los resultados obtenidos del aprendizaje.

Para ello se realizarán las siguientes actividades:

- Autoevaluación por parte del alumno a través del trabajo realizado a lo largo de todo el proceso.
- Coevaluación del alumno en el aula, para determinar su propio aprendizaje en el contexto del grupo, por medio de test, pruebas en común, etc.
- Realización por escrito de pruebas o ejercicios o puesta en práctica de procedimientos, de forma individualizada, elaborados o propuestos por el profesor.
- Realización de pruebas prácticas para la evaluación de los **OBJETIVOS DE APRENDIZAJE**, llevados a cabo de forma individualizada. Estas llevarán la mayor carga en la evaluación final del módulo.

A este respecto se exigirá en la última evaluación del módulo demostrar la competencia de saber elaborar los platos **del recetario básico** establecido como prueba final de cada curso, independientemente de las calificaciones obtenidas en las anteriores evaluaciones.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación se realizará día a día y se valorarán:

- La autonomía y calidad en el desarrollo de las tareas.
- La progresión del alumno a lo largo del curso.
- La capacidad de trabajo en equipo.
- Asistencia, participación y cumplimiento de las normas de seguridad e higiene establecidas.
- Precisión en el empleo del léxico, presentación, ortografía y exposición ordenada de ideas y conocimientos.
- Evolución y destreza en los supuestos prácticos.
- La NO asistencia a clase de forma injustificada supondrá al alumno una calificación de 0 puntos en los conceptos de ese día
- el NO cumplimiento de las normas COVID-19 supondrá que el alumno no pueda entrar en el recinto escolar por seguridad de toda la comunidad educativa.



Ello al mismo tiempo supondrá una nota de 0 puntos y la imposibilidad que el tutor haga un seguimiento de su materia en el tiempo que sea expulsado.

En modalidad presencial Producciones

escritas.

Producciones orales.

Producciones prácticas.

En modalidad telemática

Producciones escritas

Producciones orales

Exámenes prácticos en taller

9- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (para las distintas evaluaciones)

La evaluación del aprendizaje se llevará a cabo a través de los siguientes procedimientos:

EN MODALIDAD PRESENCIAL

PARTE TEORICA: se contabilizará con un 35% de la nota repartida de la siguiente forma:

Trabajos 15%

Exámenes teóricos 20%

PARTE PRÁCTICA: se contabilizará con un 65% de la nota repartida de la siguiente forma:

Elaboraciones diarias realizadas en el taller 25%

Exámenes prácticos 30%

Demostración de profesionalidad 10% (explicación en cuadro siguiente)

Ya que la actitud en las aulas es muy importante para el correcto curso del aprendizaje el/los alumno/s podrán no superar el módulo si su actitud en clase ha sido negativa.

EN MODALIDAD TELEMÁTICA:

PARTE TEORICA: se contabilizará con un 45% de la nota repartida de la siguiente forma:

Trabajos 20%

Exámenes teóricos 25%



PARTE PRÁCTICA: se contabilizará con un 55% de la nota repartida de la siguiente forma:

Exámenes prácticos 55%

Al realizar los exámenes prácticos de diferentes elaboraciones el alumno deberá anotar en su hoja de examen los ingredientes y la elaboración de la receta. Si esta difiere considerablemente de la real, el alumno no pasará al taller.

LOS EXÁMENES PRÁCTICOS SE REALIZARÁN OBLIGATORIAMENTE EN EL AULA TALLER, ARTICULÁNDOSE LAS MEDIDAS SANITARIAS CORRESPONDIENTES. YA QUE SI NO ES IMPOSIBLE LA VALORACIÓN REAL DE CONOCIMIENTOS EN UNA ESPECIALIDAD QUE ES 100% PRACTICA Y MANUAL. DE NO REALIZARSE ASÍ ENTIENDO QUE SE ESTÁ DESVIRTUANDO EL TÍTULO QUE PUEDE CONSEGUIR EL ALUMNO

Con el fin de conseguir un equilibrio en la formación del alumno y que en un futuro pueda desarrollar su valía profesional, la suma de los distintos porcentajes conformará una calificación que oscila de 1 al 10, **debiendo obtener una calificación mínima de 5 puntos en cada uno de los diferentes apartados para poder superar el módulo**

En caso de que el alumno no supere la convocatoria ordinaria, deberá examinarse en la convocatoria extraordinaria de todas las competencias profesionales que no haya superado en la convocatoria ordinaria.

DEMOSTRACIÓN DE PROFESIONALIDAD

1. <u>Responsabilidad:</u>	Puntualidad.	
	Aseo personal.	
	Uniformidad.	
	Regularidad.	
2. <u>Comportamiento:</u>	Amabilidad / empatía (con los compañeros y el resto de la comunidad) capacidad de escuchar	
	Compañerismo	Trabajo en equipo
		Ayuda a los compañeros

	Motivación	Esfuerzo personal
		Aprovechamiento del tiempo
	Constancia	Interés por aprendizaje
		Atención en clase
de	Valoración y cuidado de equipos e instalaciones.	

3. <u>Grado compromiso:</u>	Sentido del orden
	Evolución
4. <u>Capacidad profesional:</u>	Disciplina y subordinación.
	Autoridad.
	Delegación.
	Adaptabilidad.
<u>Higiene y seguridad en el trabajo:</u>	Cumplimiento de las normas de manipulación y conservación
	Respeto a los procedimientos de recogida y limpieza de instalaciones y equipos.
	Adoptar compromisos con las medidas de seguridad y cuidado medioambiental en el trabajo.

10- MÍNIMOS EXIGIBLES Y CRITERIOS DE PROMOCIÓN

Siendo consciente de la problemática surgida en este curso a consecuencia del COVID-19 y el aumento de materia que el alumno ha de conocer, los contenidos mínimos necesarios para la superación del módulo han de sufrir una alteración en relación a otros años.

Estos contenidos serán aquellos que permitan al alumno desarrollar el trabajo de forma profesional en la empresa, con un mínimo imprescindible de conocimientos.

Bien de forma presencial o bien de forma telemática el alumno es imprescindible que demuestre la adquisición de estos conocimientos.

CONTENIDOS

- Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Realización de diferentes tipos de recetas básicas: Fases, técnicas, procedimientos y fichas técnicas de producción.
- Presentación y decoración de las elaboraciones básicas de Pastelería.
- Fases, técnicas, puntos clave, control y valoración de resultados.
- La pastelería regional y productos de calidad del Principado de Asturias: descripción, caracterización y elaboración de recetas básicas
- Puntos clave en elaboración, conservación y regeneración de los productos. Control y valoración de resultados.
- Dietas tipo. Descripción y caracterización. Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas. Procesos de ejecución, presentación y decoración de elaboraciones de pastelería adaptadas para dietas.
- Elaboraciones del recetario de Pastelería

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Explicación del profesor de las diferentes técnicas
- Conocimiento de la maquinaria y distintos equipos
- Manejo de las diferentes herramientas
- Preparación de útiles y equipos necesarios
- Aplicación de las técnicas apropiadas para las diferentes elaboraciones
- Elaboración de las diferentes aplicaciones prácticas
- Análisis de los resultados finales
- Realización de limpieza de útiles, maquinaria y puesto de trabajo - Recetario básico.

ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Actitud positiva para el aprendizaje
- Interés por la profesión
- Cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene
- Cumplimiento de la normativa COVID-19
- Correcta utilización del producto en todas sus fases y conservación
- Respeto hacia los circuitos de trabajo establecidos
- Valorar la importancia de la labor de equipo
- Manipulación y conservación escrupulosa de las diferentes elaboraciones
- Actitud de observación crítica ante el desarrollo de las elaboraciones - Limpieza de los espacios y materiales de trabajo

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Determinar los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- Realizar las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
- Desarrollar los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior. - Valorar la posibilidad de aprovechamiento de recursos.
- Deducir y relacionar las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.
- Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- Ejecutar las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
- Verificar y valorar las características finales del producto.
- Confeccionar un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/módulo.
- Reconocer las distintas elaboraciones con géneros específicos.
- Ejecutar elaboraciones para la obtención de platos típicos y tradicionales - Relacionar técnicas más adecuadas según el producto final.

- Verificar el desarrollo de las tareas y la disponibilidad de géneros necesarios.

- Desarrollar los procesos teniendo en cuenta los sistemas adecuados de conservación y regeneración.
- Reconocer los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.
- Identificar alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
- Reconocer los posibles productos sustitutivos.
- Elaborar los postres del recetario siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.
- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Superarán el módulo aquellos alumnos que igualen o superen los mínimos exigibles arriba reseñados.

Si a lo largo del curso escolar aparecieran dificultades para llevar a cabo el aprendizaje o la adquisición de las capacidades necesarias para este módulo, se determinarán medidas extraordinarias de diversificación curricular adaptadas al grupo o al alumno y sus necesidades.

11- EVALUACIÓN POR DIFICULTAD DE APLICAR CORRECTAMENTE LA EVALUACIÓN CONTINUA.

A los alumnos que, por diferentes motivos, no sea posible aplicar la evaluación continua, podrán asistir a clase, pero no podrán realizar los exámenes que se llevan a cabo trimestralmente. En su lugar, se les realizará una prueba única escrita y práctica al final de curso, que se compondrá de dos fases:

- Parte teórica, compuesta de dos partes:
 1. Examen de preguntas tipo test sobre todo el temario.
 2. Examen de preguntas cortas sobre el temario y recetas
- Parte práctica, compuesta de casos de elaboraciones de pastelería, reconocimiento de géneros, emplatado y presentación de diferentes postres regionales, nacional e Internacional.
- En esta parte práctica, si el alumno, cuando se le indica la elaboración a realizar, no la escribe correctamente en su hoja de examen no pasará al taller.
- La puntuación final se basará en los porcentajes de calificación telemática.
- Asimismo, será necesaria la presentación del cuaderno de recetas y cuantos trabajos se hayan desarrollado a lo largo del curso.

1. Criterios de justificación de faltas:

Sólo se admitirán, de manera general, y con el mismo criterio para todos los profesores, aquellos justificantes reconocidos legalmente en el mundo laboral, es decir, enfermedad de uno a tres días, partes médicos, citaciones judiciales o administrativas o fallecimiento de familiar directo. En ningún caso, se contemplarán las faltas de asistencia por motivos



laborales. Excepcionalmente, la junta evaluadora podrá aceptar otro tipo de justificantes a solicitud del alumno.

2. Consecuencias de alcanzar o superar el máximo número de faltas injustificadas:

El calendario extraordinario para la realización de la pruebas lo fijará la Jefatura de estudios. El departamento establecerá los sistemas extraordinarios de evaluación para estos alumnos, atendiendo a los siguientes criterios:

- El alumnado sólo tendrá opción a un único examen en el mes de marzo, así como, a realizar los trabajos que el profesor estime oportunos para aprobar el módulo. Los criterios de evaluación y los porcentajes de calificación serán los mismos que establezca la programación didáctica para las unidades o bloques de unidades de trabajo.
- Tendrá obligación de asistir a clase, lo que se valorará positivamente al llevar a cabo la calificación final.
- Cuando el alumno esté próximo a alcanzar la cifra establecida en el cuadro anterior, se pondrá en conocimiento del mismo y su familia mediante carta certificada con acuse de recibo.
- En las actividades extraescolares o complementarias programadas serán de total aplicación las normas precedentes, además de las que el profesorado responsable considere oportunas.

Máximo número de faltas injustificadas permitidas:

Dado que este tipo de enseñanzas son post-obligatorias y de carácter presencial, la falta a clase de modo reiterado provocará la imposibilidad de aplicar los criterios generales de evaluación y de la propia evaluación continua.

De esta forma se establece el criterio general de un máximo del 15% del cómputo total de las horas asignadas a cada módulo, considerando por tales periodos lectivos de 45 minutos. El porcentaje se calculará tomando como base el cómputo de horas anuales de los módulos. Las faltas se considerarán acumulables.

12-

ACTIVIDADES DE REFUERZO

Este tipo de actividades irán encaminadas a que el alumno pueda alcanzar los conocimientos necesarios para conseguir la competencia requerida al título. Por tanto estos se diseñarán de forma individual adaptándolos a cada caso y teniendo en cuenta la disponibilidad del centro educativo en cuanto a horarios de profesores y aulas a utilizar. Si se trata de **CONTENIDOS**, se reforzarán los contenidos a través de fichas o test elaborados por el profesor para la comprensión y asimilación de aquellos contenidos que presenten una mayor dificultad, realizándolos de forma cronológica y favoreciendo la relación de los contenidos previos y los de nueva adquisición.



UNIÓN EUROPEA
FONDO SOCIAL EUROPEO
EL FSE INVIERTE EN TU FUTURO



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN



Programación /IES Leopoldo Alas Clarín/Curso 2024-2025

Los **OBJETIVOS DE APRENDIZAJE**, se reforzarán implicando al alumno en todas las aplicaciones que se realicen.

Los **ACTIVIDADES ENSEÑANZA-APRENDIZAJE** se trabajarán constantemente en el aula, especialmente aquellos alumnos que precisen una atención específica.

13- **TEMPORALIZACIÓN DE LAS DIFERENTES EVALUACIONES**

A continuación se expondrán los criterios de calificación para los distintos momentos de la evaluación continua, todos ellos referidos a los criterios de evaluación reseñados en cada Unidad de trabajo.

➤ **Evaluaciones Trimestrales:**

La superación de cada unidad de trabajo, cuando se considere independiente de un bloque de Unidades de trabajo, deberá tener la calificación de 5 o superior a 5 puntos.

La superación del bloque de unidades de trabajo deberá hacer una media aritmética de 5 o más puntos.

La puntuación total es de 10 puntos.

➤ **Evaluación Ordinaria de MARZO:**

La evaluación final a obtener en la evaluación del módulo será el resultado de la media aritmética de todas las evaluaciones que conforman cada una, debiendo hacer una media de cómo mínimo de 5 puntos.

➤ **Existe la posibilidad de una prueba final**, basada en los contenidos mínimos, para la superación de las unidades de trabajo pendientes para aquellos alumnos que habiendo realizado las correspondientes pruebas trimestrales no hayan obtenido una calificación de 5 o más puntos.

Se considerará superada esta prueba cuando la calificación sea al menos de **5 puntos**.

14- **CRITERIOS DE PROMOCIÓN**

Promocionarán aquellos alumnos que igualen o superen los contenidos mínimos exigibles. Los criterios de promoción se basan en la concreción Curricular del ciclo Formativo.

OTROS CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA EVALUACIONES DE RECUPERACIÓN Y EXTRAORDINARIAS

Los criterios de calificación y de evaluación para la superación positiva del módulo para aquellos alumnos que no hayan adquirido la capacidad requerida a lo largo del curso escolar, tanto para la prueba final de marzo como para la extraordinaria de junio, serán los siguientes:

■ **Pruebas y trabajos individuales:**

Prueba escrita basada en los contenidos mínimos reseñados en esta programación.



Entrega de los trabajos individuales. Estos deberán entregarse en el tiempo y la forma previstos.

- **Para la Prueba extraordinaria de junio:** se le proporcionará al alumno un **Plan de recuperación**, donde se especifiquen los contenidos mínimos, procedimientos, actividades de recuperación y otras orientaciones para la preparación de la materia

con el fin de lograr la superación positiva de la misma. Los criterios de evaluación serán los expresados en esta programación para las diferentes unidades de trabajo, si bien los criterios de calificación, se determinarán en porcentajes numéricos, tanto para la prueba escrita a realizar, como para las actividades que se propongan en este Plan.

- También será necesaria la presentación de los trabajos o actividades que se indiquen en el Plan al inicio de la prueba escrita.
- No obstante, si a lo largo del curso escolar se apreciaran dificultades para llevar a cabo el aprendizaje o la adquisición de las capacidades necesarias para este módulo, se determinarán medidas de **Diversificación Curricular**, es decir, **adaptaciones curriculares no significativas** adaptadas al alumno y sus necesidades específicas. Estas adaptaciones se desarrollarán en el apartado de Actividades de refuerzo y en el apartado 6 de esta programación didáctica.

Medidas de recuperación

El desarrollo del proceso de recuperación será responsabilidad del profesor que esté evaluando al alumno/a. A fin de favorecer las posibilidades de los alumnos/as y estimular positivamente su esfuerzo, consideramos imprescindible relacionar la evaluación de las medidas de recuperación con el rendimiento mostrado en el curso.

Con carácter general, y al final del módulo se realizarán medidas de recuperación, tanto teóricas como prácticas de las unidades en las que el alumno no hubiese demostrado alcanzadas las destrezas y contenidos teóricos expuestos en esta programación, por lo tanto, estas pruebas serán individualizadas y específicas para cada alumno.

Criterios de actuación en la convocatoria extraordinaria

Según lo establecido en el **artículo 15 de la resolución de 18 de junio de 2009**: ○ Cuando un alumno no supere el módulo en la evaluación final, deberá de realizar unas pruebas de recuperación. ○ De igual manera, se le proporcionará el programa de recuperación que deberá de seguir y de las actividades que realizará en las pruebas de recuperación y las actividades para desarrollar durante el periodo estival sin docencia directa y que le ayudarán a superar las dificultades que ocasionaron la calificación negativa. Plan de recuperación unificado en la concreción curricular del CF.

- Asimismo se entregará un programa de recuperación a los alumnos que no superen el módulo en convocatoria extraordinaria para que lo puedan realizar de manera simultánea con los módulos de segundo curso.
- Los criterios de evaluación serán los mismos que aparecen en esta programación.



15-



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

Programación /IES Leopoldo Alas Clarín/Curso 2024-2025

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD



La atención a la diversidad en la FP se ajustará a los principios establecidos en los Artículos 3, 41, 51, 54 y disposición adicional segunda del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, así como, las novedades de Aplicación Inmediata de la LOMCE establecidas en el calendario de su desarrollo.

Según se establece en el artículo 3 del RD 1147/2011 las enseñanzas de formación profesional prestarán una atención adecuada, en condiciones de accesibilidad universal y con los recursos de apoyo necesarios, en cada caso, a las personas con discapacidad.

El artículo 41 presenta la oferta de las enseñanzas de formación profesional podrá flexibilizarse, permitiendo a las personas la posibilidad de combinar el estudio y la formación con la actividad laboral o con otras actividades, entre ellas, aquellas actividades derivadas de la situación de discapacidad, respondiendo así a las necesidades e intereses personales.

En el artículo 51 se señala que la evaluación del aprendizaje del alumnado de las enseñanzas de formación profesional se realizará por módulos profesionales. Los procesos de evaluación se adecuarán a las adaptaciones metodológicas de las que haya podido ser objeto el alumnado con discapacidad y se garantizará su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

En todo caso, la evaluación se realizará tomando como referencia los objetivos, expresados en resultados de aprendizaje, y los criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales del CF.

Por otra parte, el artículo 54 establece como uno de los fines de la información y orientación profesional en la formación profesional del sistema educativo el orientar al alumnado hacia los ciclos formativos que mejor se adapten a sus circunstancias personales, de manera que la opción elegida les permita superar los objetivos de los módulos profesionales y terminar la totalidad del ciclo formativo.

Por último en la disposición adicional segunda de accesibilidad en las enseñanzas de formación profesional dice que El Gobierno y las Administraciones educativas, en el ámbito de sus respectivas competencias, incluirán en el currículo de los ciclos formativos los elementos necesarios para garantizar que las personas que cursen ofertas de formación referidas a los campos profesionales citados en la disposición final décima de la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad, desarrollen las competencias incluidas en el currículo en diseño para todos. Asimismo las diferentes ofertas de formación profesional y las pruebas de acceso deben observar la legislación en materia de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal. A tal fin el alumnado dispondrá de los medios y recursos que se precisen para acceder y cursar estas enseñanzas y que de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 75. 2 de la Ley Orgánica



2/2006, de 3 de mayo, de Educación, las Administraciones educativas, establecerán un porcentaje de plazas reservadas en las enseñanzas de formación

profesional para el alumnado con discapacidad, que no podrá ser inferior al cinco por ciento de la oferta de plazas

16- MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

La diversidad del alumnado en aptitudes, motivación, intereses, conocimientos previos, etc., va a requerir que la respuesta educativa sea diferente para cada alumno en cada grupo y en cada momento educativo. Para llevar a cabo ésta se seguirá las siguientes directrices:

Medidas ordinarias:

Entendemos por ordinarias aquellas medidas que, o bien, se llevan a cabo con todo el alumnado, o bien, no suponen modificaciones significativas de los diferentes aspectos del currículo y de la organización del centro. De este modo consideraremos las siguientes:

- Las programaciones incluirán medidas ordinarias de atención a la diversidad como el establecimiento de diferente metodología, cambios en la temporalización de los módulos, en los procedimientos de evaluación y en los criterios de calificación, que permitan no sólo atender la diversidad dentro del aula sino también prevenir posibles dificultades de aprendizaje.
- Según la disponibilidad horaria del profesor se podrán realizar en algunos de los módulos desdobles que favorezcan la atención del alumnado o diferentes ritmos de aprendizaje. En cualquier caso, esto sólo lo pueden decidir las autoridades educativas.
- En el caso de alumnos con necesidades educativas especiales, que presenten dictamen profesional anterior, los profesores deberán realizar las adaptaciones curriculares no significativas pertinentes, con el asesoramiento y el apoyo del departamento de orientación, con el fin de que dichos alumnos puedan progresar en el logro de sus objetivos educativos.
- Para aquellos alumnos con déficits motores o sensoriales se prevé adaptaciones curriculares de acceso que posibiliten la consecución de los objetivos del ciclo.
- La evaluación del alumno con n.e.e. en aquellos módulos que han sido objeto de adaptación curricular no significativa, se efectuará tomando como referencia los criterios fijados para ellos en las adaptaciones correspondientes, que en todo caso han de asegurar un nivel suficiente de consecución de las capacidades correspondientes. Se autoriza además a **los alumnos con n.e.e. asociados a discapacidad a cursar las actividades programadas para un mismo módulo profesional un máximo de cuatro veces y a presentarse a la evaluación y calificación un máximo de seis, (a diferencia del resto de los alumnos que cuentan con un máximo de cuatro veces entre evaluaciones ordinarias y extraordinarias)**. Para esta contingencia se necesitará apoyo experto por parte de las autoridades educativas.



- Estas adaptaciones serán la base de posteriores decisiones sobre apoyos complementarios que deban prestarse a tales alumnos.

MODELOS DE DOCUMENTACIÓN A UTILIZAR

A. INFORME DE ADAPTACIÓN CURRICULAR NO SIGNIFICATIVA

Alumno/a:

Curso del ciclo formativo:

Módulos implicados:

Antecedentes previos:

Medidas de atención a la diversidad:

- Adaptaciones en la metodología de los procedimientos didácticos y en las actividades, mediante:

Introducción de actividades complementarias.

Modificación del nivel de complejidad en las actividades previstas.

- Adaptaciones en la evaluación:

Modificando la selección de técnicas e instrumentos. Adaptando los instrumentos programados.

- De los Objetivos y Contenidos:

Dando prioridad a unos objetivos sobre otros.

Secuenciación más pormenorizada de un determinado contenido en el que el alumno encuentre mayores dificultades. Prioridad a los contenidos básicos.

El seguimiento de estas adaptaciones que tiene como finalidad conocer y valorar la contribución de las mismas a la consecución de los objetivos previstos, se llevará a cabo tras conocer los resultados obtenidos en la evaluación.

En todo momento se intentará mantener una atención individualizada para cada uno de los alumnos procurando conocer sus planes de futuro y las dificultades que se encuentran en su formación y aprendizaje.

Los cambios y adaptaciones para los alumnos que muestran un ritmo de aprendizaje más lento que los demás pueden materializarse en:

- la variación de los recursos materiales con los que se presentan los contenidos
- el refuerzo de los logros obtenidos mediante estímulos
- la demostración del valor funcional de los contenidos que se están tratando

- la creación de un clima en el aula en el que el alumno no tema expresar sus dificultades.

Si fueran necesarias adaptaciones curriculares significativas, será necesario un diagnóstico profesional realizado por todo el equipo docente con el asesoramiento del Departamento de Orientación.

➤ **Medidas para alumnado de NEE**

Para llevar a cabo este tipo de medidas extraordinarias se contará con el Programa de atención específica para alumnado con Informe Psicopedagógico del Departamento de Orientación.

En el supuesto de contar con alumnos con necesidades sensoriales, motóricas, etc., también se deberá contar con la ayuda del Departamento de Orientación.

Por tanto, se diseñará la programación didáctica de aula de modo que todos los alumnos puedan aprender. Para ello:

- Aunque las unidades didácticas han de ser comunes se diversificará en función de las necesidades detectadas, y se procurará que el alumnado desarrolle los contenidos programados adaptados para que adquiera las competencias básicas y los objetivos.
- Las actividades se harán acordes a su nivel de competencia curricular y a sus características.
- Los objetivos y las competencias básicas se tratarán de conseguir a través de diversos medios, por ejemplo, de la práctica de las normas de convivencia, de las actividades extracurriculares, de la colaboración de la familia para que se pueda practicar en casa lo aprendido en el aula etc.
- En cuanto a los contenidos, es preciso analizar aquellos que son fundamentales para todos los alumnos y alumnas, si bien con distintos niveles de consecución
- La metodología versará sobre estrategias que promuevan la construcción social del aprendizaje, la participación activa del alumnado, la motivación, la significatividad y funcionalidad del aprendizaje, la cooperación y colaboración entre los compañeros y la experimentación del éxito del “saber hacer”
- Las actividades de aprendizaje serán graduadas y diversificadas, de modo que exista un amplio menú a través del cual se pueda llegar a los objetivos y alcanzar las competencias básicas. Se diseñarán actividades que impliquen diferentes niveles de dificultad, pero todas relacionadas con los mismos contenidos. Se potenciarán actividades de tipo práctico y repetitivo a fin de que se vayan afianzando los conocimientos.
- Los materiales y recursos didácticos serán variados y adaptados a la diversidad de capacidades y características del alumnado: códigos comunicativos diversos (visuales, verbales, escritos, auditivos, orales...).

➤ **Medidas para el alumnado de Altas capacidades intelectuales**

También se puede adaptar el trabajo a alumnos que muestren un progreso rápido en la evolución de sus aprendizajes en relación con sus compañeros:



- Sugiriéndoles actividades que les permitan profundizar en los temas tratados e invitándoles a que decidan en qué casos desean profundizar.
- Ayudando a los compañeros que han mostrado problemas en sus aprendizajes, lo cual contribuye al desarrollo de su capacidad afectiva y cognitiva, pues el tener que mostrar algo a otra persona exige poner en orden las propias ideas.

17- PROGRAMA DE RECUPERACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES NO SUPERADOS.

1. Cuando un alumno o una alumna no supere el módulo profesional en la evaluación final ordinaria del segundo curso, deberá realizar unas pruebas de recuperación.
2. Para facilitar la realización de las pruebas de recuperación, el profesor o la profesora le informará sobre el programa de recuperación que deberá seguir y las actividades que debe realizar en las pruebas de recuperación, que podrán consistir en ejercicios escritos u orales, realización de trabajos y prácticas, presentación de tareas incluidas en el programa de recuperación u otras que estime convenientes, así como del momento de su realización y evaluación.
3. Con el fin de facilitar al alumnado la recuperación de los aprendizajes que no hubiera superado, el profesor o la profesora, siguiendo los criterios establecidos por el equipo docente en la concreción curricular de cada ciclo formativo incluida en el Proyecto educativo y en las respectivas programaciones docentes, organizará un programa de recuperación que contendrá las actividades que deberá realizar el alumno o la alumna para superar las dificultades que ocasionaron la calificación negativa del módulo correspondiente.
4. El programa de recuperación se diseñará de forma diferenciada a cada alumno:
 - Programa de recuperación de los módulos profesionales de segundo curso no superados tras la evaluación final, que se celebre previamente al inicio del primer período de realización del módulo profesional de Formación en centros de trabajo, como es el caso de este módulo. Este programa incorporará las actividades que el alumnado realizará durante el tercer trimestre del año académico, con docencia directa por parte del profesorado responsable de cada módulo profesional y, por tanto, de asistencia obligatoria.
5. Las actividades de recuperación serán elaboradas y calificadas por el profesor/a que imparte el módulo, o en su defecto, por el equipo educativo del departamento didáctico, de acuerdo con los criterios que se establezcan en la programación docente, y versarán sobre los aprendizajes mínimos exigibles para obtener una evaluación positiva y que el alumno o la alumna no hubiera alcanzado.

Contenido del Plan de recuperación

PLAN DE RECUPERACIÓN

Módulo:

Alumno/a:



Contenidos mínimos:

Conceptos:

Procedimientos:

Mínimos exigibles y criterios de promoción:

Tipos de Pruebas: basadas en los contenidos mínimos reseñados en la programación.

- Parte teórica.
- Parte práctica.
- Si le quedara pendiente, también, la entrega de trabajos o actividades escritas, éstas deberán ser presentadas al inicio de la prueba escrita.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La puntuación final se basará en los siguientes porcentajes:

PARTE TEORICA: se contabilizará con un 45% de la nota repartida de la siguiente forma:

Trabajos 20%

Exámenes teóricos 25%

PARTE PRÁCTICA: se contabilizará con un 55% de la nota repartida de la siguiente forma:

Exámenes prácticos 55%

Al realizar los exámenes prácticos de diferentes elaboraciones el alumno deberá anotar en su hoja de examen los ingredientes y la elaboración de la receta. Si esta difiere considerablemente de la real, el alumno no pasará al taller.

Con el fin de conseguir un equilibrio en la formación del alumno y que en un futuro pueda desarrollar su valía profesional, la suma de los distintos porcentajes conformará una calificación que oscila de 1 al 10, debiendo obtener una calificación mínima de 5 puntos en cada uno de los diferentes apartados para poder superar el módulo

Se considerará superada esta prueba cuando la calificación sea de al menos 5 puntos. La puntuación máxima será de 10 puntos.

Actividades a entregar antes de comenzar el examen: Enumeración

18-

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

La ley orgánica de ordenación general del sistema educativo atribuye como finalidad de la Formación Profesional, la preparación del alumno para la actividad en un campo profesional y proporcionarle una formación polivalente que le permita adaptarse a las modificaciones laborales.



Se apuesta por un acercamiento entre el mundo productivo y la escuela, para favorecer la transición al mundo laboral.

Dos actividades que pueden favorecer este acercamiento; la visita a instalaciones del sector productivo así como visitas a ferias del sector y por último la organización de charlas- demostraciones, impartidas por especialistas del sector productivo.

Las actividades extraescolares previstas para el curso 2020-21 si la situación de pandemia lo permite son:

Visitas a ferias del sector de hostelería y alimentación.

- Objetivo: Posibilitar al alumno el estudio de la maquinaria del sector de restauración y el acercamiento a las materias primas.
- Criterios de evaluación: Elaboración de un trabajo referente a esta visita, por parte del alumno.

Visita cocina-obraoerador.

_ Objetivo: Permitir al alumno el estudio de un sistema de producción y las técnicas de elaboración y transformación que en él se aplican.

- Criterios de evaluación: Elaboración de un trabajo referente a esta visita, por parte del alumno.

Charlas-demostraciones, a cargo de expertos del sector. (por determinar)

- Objetivo: Acercar al alumno a técnicas de elaboración actuales y tendencias de la cocina actual.
- Criterios de evaluación: Elaboración de un trabajo referente a esta visita, por parte del alumno.

19- MEDIDAS PREVISTAS PARA ESTIMULAR EL INTERÉS Y EL HÁBITO DE LA LECTURA

Sin perjuicio de su tratamiento específico en algunas de las materias de la etapa, y en cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 42/2015, de 10 de junio, en esta materia se trabajarán distintos elementos transversales de carácter instrumental, uno de los cuales hace hincapié en la adopción de medidas para estimular el hábito de la lectura y mejorar la capacidad de expresarse correctamente en público.

Este módulo exige la configuración y la transmisión de ideas e informaciones. Así pues, el cuidado en la precisión de los términos, en el encadenamiento adecuado de las ideas o en la expresión verbal de las relaciones hará efectiva la contribución de esta materia al desarrollo de la competencia en comunicación lingüística, en particular en lo relativo a la expresión y comprensión lectoras y de expresarse en público con corrección. El dominio de la terminología específica de los temas tratados permitirá, además, comprender en profundidad lo que cada uno de ellos aporta a los nuevos aprendizajes.

El uso sistemático del debate y la puesta en común sobre distintos aspectos (por ejemplo, costumbres culturales, hábitos, el papel social de los jóvenes etc.), contribuye también al desarrollo de esta competencia, porque exige ejercitarse en la escucha, la exposición y la

argumentación. De la misma manera, el hecho de comunicar ideas y opiniones, imprescindibles para lograr los objetivos relacionados (en este caso) con una visión crítica de las distintas situaciones analizadas, ayuda a fomentar el uso tanto del lenguaje verbal como del escrito.

También la valoración crítica de los mensajes explícitos e implícitos en los medios de comunicación (como, por ejemplo, en la prensa, revistas del sector, manuales), puede ser el punto de partida para leer artículos, tanto en los periódicos como en prensa especializadas, que estimulen de camino el hábito por la lectura.

El dominio y progreso de la competencia lingüística se llevará a cabo:

- Comunicación oral: escuchar y hablar.
- Comunicación escrita: leer y escribir).
- Realización de tareas de investigación en las que sea imprescindible leer documentos de distinto tipo y soporte.
- Lecturas recomendadas para los trabajos prácticos.
- Lectura comprensiva de textos relacionados con el planteamiento y resolución de problemas.
- A partir de la lectura del enunciado de las actividades a desarrollar, obtener la idea principal y parafrasear la cuestión que se propone, para poder dar la respuesta adecuada; esto es particularmente importante en lectura de los enunciados de los ejercicios escritos.
- Uso de distintos soportes y tipologías textuales (textos técnicos, diccionarios, manuales, prensa, internet, etc.).
- Uso de las TIC, con la plataforma Campus.

La Expresión oral: expresarse correctamente en público.

Con la realización de actividades que permitan al alumno ejercitarse en la expresión en público, tales como:

- Exposición de temas ante el grupo, con apoyo (en su caso) de imágenes u otras herramientas (PPT, esquemas, guiones, etc.), de las producciones realizadas personalmente o en grupo, sobre alguno de los temas que pueden tratarse en clase.
 - Debate constructivo, respetando y aceptando las opiniones de los demás.
 - Discusiones razonadas sobre cuestiones contenidas en los textos.
 - Comunicar oralmente lo que han leído, parafraseando, preelaborando o interpretando correctamente los contenidos.
 - Interacciones orales en grupo de trabajo.
 - Elaboración de un guión para presentar la forma de llevar a cabo un supuesto práctico.
-
- Actividades de trabajo cooperativo para aprender de los otros y con los otros y, sobre todo, para propiciar situaciones de intercambios e interacciones orales.



- Parafrasear oralmente los resultados de las actividades realizadas, utilizando sus propias palabras.
- Presentaciones.
- Explicaciones e informes orales.
- Entrevistas.

Presentación de materiales, dibujos, fotografías, utensilios, etc., para que el alumno, individualmente o en grupo, describa, narre, explique, razone, justifique y valore el propósito de la información que ofrecen esos materiales

20-

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA

Se recomienda al alumno la consulta de la siguiente bibliografía, para apoyar el material didáctico que el profesor vaya aportando a lo largo del curso.

Diccionario de Hostelería:

Editorial Paraninfo

Jesús Felipe Gállego

Ramón Peyrolon melendo

Cocina y Pastelería

Ediciones Norma

Luis de la Traba

Victor R. Garcia

Gran Larousse de Cocina Editorial

Planeta de Agostini, S.A.

Pastelería y panadería.

Juan Pablo Humanes.

Ed. Interamericana-Mc Graw-Hill.

Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos. Carme Picas y Anna Vigata.

Ed. Síntesis.

Enciclopedia pastelería.

Varios autores.

Editorial Otero/Garriga..

Repostería

Juan Pozuelo y Miguel Angel Pérez. Ed.

Paraninfo

21- INDICADORES DE LOGRO PARA EVALUAR LA PRÁCTICA DOCENTE

Este proceso se pretende llevar a cabo a través de dos secuencias de evaluación:



□ **Evaluación de las programaciones didácticas:**

Mensualmente se cumplimentará un documento para el seguimiento de la programación didáctica que comprenderá:

- Oportunidad de la selección, distribución y secuenciación de los contenidos de cada módulo.
- Idoneidad de los métodos empleados.
- Idoneidad de los materiales didácticos y de las actividades propuestas.
- Adecuación de los criterios de evaluación.

Este seguimiento se realizará a la terminación de cada unidad didáctica o de cada bloque de unidades didácticas. Posteriormente se trasladará a la hoja de seguimiento mensual coordinada por la jefatura de departamento, donde, siguiendo los diferentes apartados, se especificarán las posibles dificultades encontradas y las eventuales variaciones o adaptaciones propuestas, así como, cuantas observaciones se consideraran oportunas.

Al final de cada curso escolar, la jefatura de departamento, con estos informes y a la vista de las diferentes actas de las reuniones de departamento, elaborará una memoria final que recogerá:

- las programaciones didácticas y su aplicación en el aula.
- El proceso de enseñanza y la práctica docente
- El funcionamiento interno del departamento durante el curso.

□ **Evaluación de la Concreción Curricular:**

En el mes de junio y coincidiendo con la finalización del curso el Departamento evaluará su contribución haciendo hincapié en los siguientes puntos:

- Idoneidad de los itinerarios académicos propuestos.
- Racionalidad de los espacios y de la organización del horario escolar.
- Funcionamiento de la orientación académica y profesional de los alumnos.
- Resultados derivados de la aplicación de los procedimientos de evaluación, normas y del Reglamento de Régimen Interno.

22- CRITERIOS INDICADORES PARA LA EVOLUCIÓN DEL APRENDIZAJE DEL ALUMNADO:

En cuanto al control del grado de consecución del proceso de enseñanza aprendizaje con el alumnado se evaluará:

➤ **Transferencia de lo aprendido:**

- Muestra niveles de desarrollo en habilidades cognitivas, de comunicación y de interacción social.
- Muestra habilidad para escuchar en diferentes escenarios y situaciones.
- Muestra motivación y compromiso personal con la transferencia de lo aprendido, y hacerlo de manera creativa.

- Muestra que tiene habilidad para aplicar lo aprendido en un contexto a nuevos contextos.
- Muestra soltura y destreza en la consecución de los supuestos prácticos.
- Muestra que posee un saber hacer reflexivo al enfrentar nuevas situaciones de manera cada vez más autónoma.
- Muestra capacidad de previsión en la forma en que organiza las habilidades y cómo aplica en determinadas situaciones el resto de competencias que posee. ▪ Comunica con facilidad los resultados de su proceso

➤ **Aprendizaje en equipo**

- Establece relaciones positivas con los otros componentes del equipo de trabajo.
- Muestra disposición a trabajar junto a otras personas para la consecución de un bien común, que se convierte en el hilo conductor hacia determinadas metas.
- Busca el entendimiento entre varios individuos para el desarrollo de una actividad.
- Muestra disposición a hacer partícipe a otras personas de actividades que ya están en curso.
- Garantiza la interdependencia entre los componentes del grupo para el logro de una sinergia positiva.
- Reconoce el valor de la experiencia ajena.
- Favorece el diálogo.
- Muestra deseos de transferir lo que se aprende en grupo al aprendizaje individual.
- Muestra que interioriza modos de resolver problemas aprendiendo de los demás.

➤ **Desarrollo de la autonomía personal**

- Capacidad de juzgarse a si mismo como elemento activo capaz de organizar y planificar el curso de su vida.
- Tomar decisiones autónomas y responsables ante los conflictos vitales, mostrando autodeterminación.
- Trabaja de forma independiente, demostrando capacidad para juzgar y analizar.
- Muestra niveles de desarrollo en su autonomía cognitiva y en su autonomía afectiva.
- Eleva niveles de autonomía social a partir de ejercitarse en la comprensión de la realidad
- Eleva los niveles de saber aprender y saber reflexionar, autocontrolando sus procesos de aprendizaje en función de ir logrando madurez intelectual y personal.