CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO

TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

“POSTRES EN RESTAURACIÓN”
”

CURSO 2011/2012

PROFESOR: Vicente Navas Fernández

1. INTRODUCCION:

La presente programación va dirigida al grupo de alumn@s que en el presente curso estudian en el I.E.S Zaurín de Ateca, el primer curso del Ciclo Formativo de Grado Medio Técnico en Cocina y Gastronomía del titulo del R.D.1396/2007 BOE 23/11/07, orden de 24/07/08 del BOA nº 123 del 12/08/2008.

Los CF GM, tienen la finalidad de preparar a l@s alumn@s para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, así como contribuir a su desarrollo personal.

Dentro de la filosofía de los CF GM está el insertar al alumnado en el mundo laboral o bien que continúe en el sistema educativo, a través de las pruebas de acceso a CF GS.

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

Basándonos en lo anteriormente expuesto, Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de pastelería y repostería.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de postres emplatados.

La función de elaboración de postres emplatados incluye aspectos como:

—Preparación y regulación de los equipos e instalaciones.
—Preparación y acondicionado de las materias primas y auxiliares.
—Elaboración, decoración y conservación de productos tales como helados, sorbetes, semifríos, postres a base fruta, postres lácteos y otros.
—Diseño de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

—La elaboración de postres emplatados en restauración.
—La presentación y decoración de los postres en restauración.

No se debe entender esta programación, como cerrada e inflexible, pues nos encontramos con perfiles diferentes. alumnos, que provienen de Programas de iniciación profesional inicial, alumnos que vienen de terminar la ESO y alumnos del mundo laboral habiendo tenido necesidades educativas significativas y otros cuya significación es normal, con unas edades entre 16 y 30 años, Por tanto ante esta diversidad, se adaptarán los materiales y los apoyos necesarios para que los alumnos puedan conseguir las capacidades terminales que se proponen, ayudados de los procedimientos más simples para tales objetivos. Se dispone de seis horas semanales con el grupo realizando un total de 224 horas.

2 Competencias profesionales, personales y sociales.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
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.
e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración / terminación o conservación.

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.
j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
o) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
p) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable

3 Objetivos generales del ciclo

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.
b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
c) Conocer las materias primas propias de Aragón atendiendo a parámetros de calidad, así como su patrimonio gastronómico.
d) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
e) 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.
f) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
g) 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.
h) Analizar y reconocer la evolución de la gastronomía y su influencia en la cocina actual.
i) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
j) 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.
k) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaría 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.
l) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
m) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

n) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
o) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
p) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.
q) Elaborar mensajes escritos y orales, interpretando y transmitiendo la información necesaria para realizar consultas técnicas en una lengua extranjera.

4 Concreción de las competencias a alcanzar.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a),b), e), f), g),h) , j), m),n) o), p), r) y s) del ciclo formativo y las competencias a),b), c),d), e), f), h), i), j), m), n), q) y r) del título.

5 Unidades didácticas

U.D 1 . Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.
Contenidos:

—Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.

—Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.

—Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

—Realización de diagramas para la organización y secuenciación de las diversas fases productivas.

Objetivos:

a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.

b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.

c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas,
etc.

d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.

e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.

f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD.2 Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Contenidos:

—Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.

—Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.

—Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

—Conservación, regeneración y/o acondicionamiento de los postres a base de fruta hasta el momento de su uso o consumo.

—Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Objetivos:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.

b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.

e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.

f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

g) Se han valorado los resultados finales e identificar las posibles medidas de corrección.

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD.3 Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.

Contenidos:

—Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.

—Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.

—Puntos clave en los diversos procedimientos, control y valoración de resultados

—Conservación, regeneración y/o acondicionamiento de los postres a base de lácteos hasta el momento de su uso o consumo.

—Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Objetivos:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.

b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.

e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.

f) Se han reconocido los tipos y características organolépticas de los productos lácteos elaborados en Aragón y su aplicación como postre por si solos o entrando a formar parte de la formulación.

g) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización

o regeneración.
h) Se han valorado los resultados finales e identificando las posibles medidas de corrección.
i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

U.D. 4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Contenidos:
—Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.

—Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.

—Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

—Conservación, regeneración y/o acondicionamiento de los postres fritos o de sartén hasta el momento de su uso o consumo.

—Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Objetivos:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.

b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.

e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo
los procedimientos establecidos.

f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o

regeneración.

g) Se han valorado los resultados finales e identificando las posibles medidas de corrección.

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD.5 Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.

Contenidos:

—Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.

—Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de helados y sorbetes.

—Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.

—Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes. Formulaciones

—Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

—Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Objetivos:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.

b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes

c) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

e) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos
establecidos.

f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

g) Se han valorado los resultados finales e identificar las posibles medidas de corrección.

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sani taria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

U.D.6.—Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Contenidos:
—Semifríos. Descripción, características, tipos, aplicaciones y conservación.

—Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.

—Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.

—Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

—Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Objetivos:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.
b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

d) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización

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

U.D.7.—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:

—Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.

—Nuevas técnicas y productos en postres

—Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

—Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.

—Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

—Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Objetivos:

a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.

b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones

d) Se han identificado las elaboraciones mas representativas de la cocina local, regional e internacional para su posible adaptación a un postre emplatado.

e) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.

f) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.

g) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.

h) Se han valorado los resultados finales e identificando las posibles medidas de corrección.

i) Se han manifestado disposición e iniciativa positivas para la innovación.

j) Se ha identificado la evolución de la «cocina de los postres» tendencias, nuevas técnicas y productos.

k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6 CONTENIDOS MINIMOS

- Conocer la documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
- Conocer las fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.
- Realizar postres a base de frutas. Describir, analizarr, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Realizar la conservación, regeneración y/o acondicionamiento de los postres a base de fruta hasta el momento de su uso o consumo.
- Aplicar las normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Conocer los procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.
- Conservar, regenerar y/o acondicionar los postres a base de lácteos hasta el momento de su uso o consumo.
- Saber realizar los procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
- Conservar, regenerar y/o acondicionar los postres fritos o de sartén hasta el momento de su uso o consumo.
- Describir tipos, clasificar, aplicar y conservar helados y sorbetes
- Organizar y secuencia fases para la obtención de helados y sorbetes.
- Conocer los procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.
- Realizar decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.
- Realizar las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.

7. CAPACIDADES TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

CAPACIDAD TERMINAL	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
1.— Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.	a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción. b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción. c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc. d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo. e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos. f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CAPACIDAD TERMINAL	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
2.— Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación. b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración. e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. g) Se han valorado los resultados finales e identificar las posibles medidas de corrección. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CAPACIDAD TERMINAL	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
3.— Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos. b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración. e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han reconocido los tipos y características organolépticas de los productos lácteos elaborados en Aragón y su aplicación como postre por si solos o entrando a formar parte de la formulación. g) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. h) Se han valorado los resultados finales e identificando las posibles medidas de corrección. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CAPACIDAD TERMINAL	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
4.— Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén. b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración. e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

	g) Se han valorado los resultados finales e identificando las posibles medidas de corrección. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CAPACIDAD TERMINAL	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
5.—. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes. b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes c) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. e) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. g) Se han valorado los resultados finales e identificar las posibles medidas de corrección. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sani taria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CAPACIDAD TERMINAL	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos. b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. d) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

CAPACIDAD TERMINAL	CRITERIOS DE EVALUACION
7. 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.	a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones d) Se han identificado las elaboraciones mas representativas de la cocina local, regional e internacional para su posible adaptación a un postre emplatado. e) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso. f) Se han dispuesto los diferentes elementos de la

	elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. g) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo. h) Se han valorado los resultados finales e identificando las posibles medidas de corrección. i) Se han manifestado disposición e iniciativa positivas para la innovación. j) Se ha identificado la evolución de la «cocina de los postres» tendencias, nuevas técnicas y productos. k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

8. TEMPORALIZACIÓN

1ª Evaluación:

U.D 1 . Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas. (15 horas)

U.D.2 Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos **(18 Horas)**

UD.3 Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos (20 horas)

4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos (15 horas)

2ª Evaluación:

UD.5 Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas. (20 Horas)

U.D.6.—Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. (20 horas)

U.D.7.—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. (18 horas)

Las unidades didácticas se interrelacionaran para poder atender el servicio del menú y distribuir las actividades rotativas para los distintitos puestos de trabajo, alternando así el orden indicado anteriormente.

9. METODOLOGÍA:

La metodología didáctica de la formación profesional específica promoverá la integración de los contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, proporcionando una visión global y coordinada de los procesos productivos en los que debe intervenir el profesional correspondiente. Asimismo, favorecerá en el alumnado la capacidad de aprender por sí mismo y para trabajar en equipo.

Se va a realizar un aprendizaje constructivista, tanto el profesor/a, como el alumno/a deben de tener una actitud activa e interactiva. Fomentaré la autonomía y la capacidad de decisión e iniciativa, así como la creatividad a la hora de realizar su trabajo y el cumplimiento de las normas de seguridad e higiene.

Así como un método o abordaje mixto entre el método dirigido (basado en explicaciones, demostraciones, visionado de determinados contenidos, ayuda directa, etc.) e independiente (donde cada alumno/a realiza la parte que le corresponda, se llevan a cabo trabajos de aplicación, cooperativos, elaboración, etc.) Dadas las características del módulo las unidades didácticas se abordarán desde el punto de vista teórico (dirigido) como procedimental (autónomo).

1. CRITERIOS DE EVALUACION Y CALIFICACIÓN:

En la evaluación del aprendizaje se considerarán el nivel de conocimientos, su adecuación a los procedimientos y las actitudes desarrolladas por los alumnos. La nota total será la resultante de la media ponderada entre los siguientes parámetros:

Contenidos procedimentales	50%
Contenidos conceptuales	30%
Contenidos actitudinales	20%

Para poder promediar tendrá que tener el alumno en cada una de las partes una puntuación mínima de 4.

Para poder evaluar, el alumno no puede superar el 15% de faltas de asistencia justificadas o no justificadas. En tal caso, el alumno perdería el derecho de evaluación continua. Para promediar los diferentes apartados la nota mínima deberá ser mínimo de 4 en cada apartado. Para superar los objetivos mínimos y considerar la evaluación aprobada la nota mínima será de 5 sobre 10.

Criterios de calificación del alumnado

- Calificación de contenidos conceptuales: 30% (de 0 a 3 puntos)

Mediante prueba escritas y trabajos. Para promediar los diferentes exámenes de la evaluación, la nota mínima en cada uno será de 4.

- Calificación de contenidos procedimentales: 50%

Observación diaria de los ejercicios y o trabajos prácticos encomendados teniendo en cuenta:

Habilidad, destreza.

Desarrollo y conocimiento del procedimiento.

Planificación y organización.

Limpieza y orden.

Servicio y resultado final de la elaboración.

Se podrán realizar pruebas prácticas para comprobar determinadas destrezas, habilidades y conocimientos. Marcando en dicha prueba los criterios de evaluación y calificación de la misma.

La ausencia a las clases prácticas, tanto en la totalidad de los periodos como parcialmente, supondrá que las calificaciones en esos periodos serán de 0 en los diferentes apartados o en parte de ellos, al no completar las prácticas y no tener datos suficientes que evaluar.

- Calificación de contenidos actitudinales: 20%

Uniformidad e higiene personal,

Herramientas.

Atención y concentración.

Compañerismo y trabajo en grupo.

Predisposición e iniciativa.

La ausencia a las clases prácticas, tanto en la totalidad de los periodos como parcialmente, supondrá que las calificaciones en esos periodos serán de 0 en los diferentes apartados o en parte de ellos, al no completar las prácticas y no tener datos suficientes que evaluar.

Un alumno, podrá ser calificado con cero puntos en todos los apartados actitudinales, en el caso de faltas de disciplina muy graves, como actuar sin respeto a las normas higiene y seguridad en el trabajo, manejo irresponsable o deterioro consciente de utillaje, herramientas, mobiliario y maquinaria, falta de respeto a compañeros y profesores, asistir con síntomas de haber consumido drogas, realizar algún tipo de robo, consumo no permitido materias primas, alimentos y bebidas.

9. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Las estrategias e instrumentos para la evaluación de los contenidos serán:

Para comprobar la adquisición de los contenidos conceptuales, se evaluará mediante pruebas escritas. Estas pruebas se realizarán una vez impartida la teoría de cada unidad didáctica y una vez realizadas varias clases prácticas, para que de esta forma los alumnos

asimilen los contenidos teórico-prácticos. Se realizarán una pruebas como mínimo por evaluación. En estos ejercicios escritos puntuables, se indicará los criterios de calificación y la apreciación de estas calificaciones en la nota final sobre estos contenidos.

La evaluación de los contenidos procedimentales, se basará en la labor de observación sistemática del trabajo desarrollado por el alumno, contraste entre los criterios de evaluación y el grado de destrezas. En caso necesario y para comprobar que han adquirido los contenidos teórico-prácticos mínimos, se realizarán pruebas prácticas. Dependiendo de los contenidos que se quieran evaluar tendrán un valor determinado, el cual se comunicará a los alumnos, previamente a la realización de las mismas.

La evaluación de los contenidos actitudinales se realizarán por medio de la observación y recogida de datos.

Este módulo contará con cuatro periodos de evaluación: referidos como 1ª, 2ª y 3ª evaluación, extraordinaria de septiembre.

El alumno cuando tenga que vaya a la evaluación extraordinaria de junio lo hará

10. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN:

Se establece una prueba de recuperación por evaluación sobre los contenidos teóricos (conceptuales). Aquellos alumnos que no obtengan en la 1ª 2ª y en los exámenes de la 3ª evaluación un 4, deberán recuperarlas y obtener como mínimo un 4 para poder promediar. De tal forma que después de la 1ª se podrá recuperar esta, después de la 2ª se podrá recuperar 1ª y 2ª, antes de calificar la 3ª se podrá recuperar 1ª 2ª 3ª. Teniendo que recuperar solamente aquellos exámenes que ha obtenido menos de 4. Se promediará con la nota que obtenga siempre que como mínimo sea de 4. En recuperación la nota máxima será de 5.

Para recuperar los contenidos procedimentales y actitudinales suspendidos en la primera evaluación, al ser un módulo eminentemente procedimental, se entenderán recuperados en el momento que superen los contenidos de la segunda evaluación. En el caso de tener la segunda evaluación suspendida, se entenderán recuperados en el momento que superen los contenidos de la tercera evaluación. Al alumno se le indicará cuales son aquellos objetivos que no ha logrado superar y cuales son los contenidos que debe de trabajar o mejorar.

Aquellos alumnos que pierdan la evaluación continúa tendrá una prueba final en el mes de junio para examinarse del módulo. Se establecerá una prueba de recuperación que constará tanto de aspectos teóricos como de desarrollos prácticos y se evaluarán con los mismos porcentajes establecidos en los criterios de evaluación. En cuanto a los contenidos actitudinales se calificará de acuerdo a las calificaciones recogidas durante todo el curso. El alumno, para superar los objetivos mínimos y considerar la evaluación aprobada deberá obtener una puntuación mínima de 5 sobre 10.

Se establece una prueba extraordinaria de este módulo en septiembre, en el caso de tener la tercera evaluación suspendida.

11. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD:

Al tratarse la Formación Profesional de una etapa no obligatoria y que capacita para el ejercicio de una profesión, se tomará como referencia a cada alumno evaluándolo al principio y al final del aprendizaje de forma personalizada, en forma de adaptación curricular, aplicando las actividades de enseñanza-aprendizaje adecuadas en cada caso para poder superar los contenidos mínimos necesarios para alcanzar la competencia de acción necesaria para ejercer la profesión.

12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades propuestas por el equipo docente para este curso son:

- Salida a una feria relacionada con el sector. (Alimentaria, hostelco, etc.)
- Recorrido para visitar varias empresas que se dediquen a la elaboración de algún producto para la alimentación, un ejemplo podría ser la visita a una almazara de aceite, una fabrica de chocolate, pastas alimenticias y quesos.
- Elaboración y servicio de menús degustación en la apertura de restaurante los jueves durante el curso.
- Organización y participación en las Jornadas Gastronómicas.
- Visita a un obrador artesano y panificadora mecanizada.

13. RECURSOS DIDÁCTICOS.

Pizarra

Equipos informáticos para consulta de páginas Web de contenido relacionado con el módulo.

Apuntes, que incluyen los contenidos de cada unidad de trabajo y supuestos prácticos.

Libro de consulta recomendable: Procesos Básicos de Pastelería y Repostería . Editorial Akal,

Materiales y herramientas propias de las aulas taller.

Espacios de taller "cocina ".

Apuntes y fotocopias de bibliografia diversa aportadas por el profesor.

Los alumnos deberan asistir con un cuaderno para tomar notas tanto en el aula de clases teóricas como en el aula taller de cocina.

16. PLAN DE CONTINGENCIA.

Ante la incidencia de ausencia del profesor, de una jornada laboral o de parte de la misma, se proponen las actividades y desarrollo de las mismas mediante la actuación del profesorado del departamento de hostelería. Teniendo en cuenta que las clases se desarrollan principalmente de una forma procedimental quedando estas supeditadas a la realización del servicio del restaurante los jueves. Debiendo realizar las diferentes preelaboraciones necesarias para la realización y terminación del postre del jueves y las elaboraciones de barra. Si fuera necesario como actividades se deja previsto estas actividades.

Visionado del video: tartas especiales: El alumno estará atento a las explicaciones y tomará nota de todas las recetas ahí explicadas así como de la elaboración y todo lo que el considere importante.

En el caso de una ausencia fuera muy prolongada en el tiempo, se deja en el departamento todo el material especificado para poder impartir las clases de acuerdo a lo previsto en esta programación.