



Postres en restauración

Programación Didáctica

**CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO
EN COCINA Y GASTRONOMÍA**

Familia de Hostelería y Turismo





1.-INTRODUCCIÓN

2.- NORMATIVA LEGAL REFERENTE A LOS DISTINTOS ELEMENTOS DEL CURRÍCULUM

3.- CONTEXTUALIZACIÓN

- 3.1 Características del centro entorno y familias
- 3.2 Características del alumnado
- 3.3 Organización del departamento de coordinación didáctica
- 3.4 Horario

4. PROGRAMACIÓN DEL AULA. ELEMENTOS DE PLANIFICACIÓN

- 4.1. Competencia general y competencias profesionales, personales y sociales
- 4.2. Objetivos
- 4.3. Contenidos
 - Educación en valores.

4.4. Metodología.

- 4.4.1. Principios metodológicos
- 4.4.2. Agrupamientos
- 4.4.3. Organización espacial del aula y de los recursos
- 4.4.4. Organización Temporal
- 4.4.5. Actividades
- 4.4.6. Coordinaciones
- 4.4.7. Atención a la diversidad

4.5. Evaluación

- 4.5.1. Momentos y principios de la evaluación
- 4.5.2. Criterios de evaluación
- 4.5.3. Procedimientos e instrumentos de evaluación
- 4.5.4. Criterios de calificación
- 4.5.5. Evaluación de la enseñanza
- 4.5.6. Recuperación
- 4.5.7. Evaluación de la práctica docente

5. BIBLIOGRAFÍA





1. Introducción

El módulo de Postres en Restauración para el que presento la programación, forma parte del currículo nuevo (desarrollo LOE) del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía integrado en la familia profesional de Hostelería y Turismo.

El título de técnico de Cocina y Gastronomía, donde queda encuadrado este módulo, forma parte de la oferta formativa de la formación profesional, cuya finalidad (recogida en el art. 2 del Decreto 436/2008) es preparar al alumnado 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, al ejercicio de una ciudadanía democrática y al aprendizaje permanente.

Estas nuevas exigencias formativas unidas a la nueva realidad laboral del cocinero, surgidas por los cambios acontecidos en la sociedad, relacionados sobre todo con la incorporación de la mujer al mundo de trabajo y el limitado tiempo para comer que ofrecen las condiciones laborales actuales, provocan múltiples cambios en su mundo laboral ante los que se debe preparar.

La Formación del módulo pretende responder a esta realidad; por este motivo no sólo se pretende desarrollar una serie de competencias profesionales, sino también personales y sociales, las cuales contribuyan a alcanzar la unidad de competencia.

Este módulo tiene una duración total de 147 horas distribuidas en **7 horas semanales**; de las cuales 6 horas serán para contenidos procedimentales, los cuales se impartirán en el Aula Taller de Obrador-pastelería y 1 hora semanal a contenidos conceptuales que se impartirán en un Aula Polivalente.

El módulo de Postres en Restauración se desarrolla durante el segundo curso escolar de los dos que componen el Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, y **está asociado a la unidad de competencia UC0710_2: Elaborar y presentar productos a base de Masas y Pastas, postres de Cocina y Helados**”. Del análisis de esta unidad de competencia y la formación asociada y regulada a través del título de Técnico en Cocina y Gastronomía para este módulo profesional, contextualizado en el Proyecto Educativo de Centro, surge la programación que presentamos.



2. Normativa legal referente a los distintos elementos del currículum

Para llevar a cabo mi acción docente he tenido en cuenta la siguiente normativa:

Legislación estatal

Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.

Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

Real Decreto 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales.

Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo.

Ley orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la Mejora de la Calidad Educativa (BOE 10-12-2013).

Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social

Instrucciones de 22 de junio de 2015, de la Dirección General de Participación y Equidad, por las que se establece el Protocolo de detección, identificación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo y organización de la respuesta educativa.

LEY 4/2017, de 25 de septiembre, de los Derechos y la Atención a las Personas con Discapacidad en Andalucía (BOJA 04-10-2017).

CORRECCIÓN de errores de la Ley 4/2017, de 25 de septiembre, de los Derechos y la Atención a las Personas con Discapacidad en Andalucía (BOJA 09-11-2017).

Legislación autonómica

Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía

Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas



de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo.

Orden de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación de los ciclos formativos en Andalucía.

Decreto 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria (BOJA 16-07-2010)

Orden de 1 de junio de 2016, por la que se regulan los criterios y el procedimiento de admisión del alumnado en los centros docentes para cursar ciclos formativos de grado medio y de grado superior, sostenidos con fondos públicos, de formación profesional inicial del sistema educativo.

Real decreto 1396/2007, de 29 de octubre, se ha establecido el título de técnico o en cocina y gastronomía.

Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

3. Contextualización

Las tendencias y condicionantes del entorno económico no son singulares en la "Universidad Laboral", sino comunes a todos los centros de formación de la provincia. De su análisis se desprende que la formación de los futuros Técnicos de Cocina debe comprender su preparación para los dos modelos de restauración dominantes y con claros visos de futuro: **la restauración directa y la restauración diferida**. Para ambos sistemas intentamos dar respuesta articulando los **servicios de comedor** y de **"tienda de gastronomía artesana"** respectivamente aunque este año no es posible por motivos de la pandemia.

Otro elemento fundamental de contextualización lo determina la revalorización creciente de la cocina tradicional en sus distintas niveles, para ello, en la selección de las actividades de aula podrá apreciarse una presencia significativa de la cocina y la gastronomía malagueña y andaluza, sin olvidar la gastronomía, los productos del conjunto del país y la cocina internacional.

Las actividades prácticas diseñadas en esta programación para ellos se articularán fundamentalmente alrededor de la práctica en el aula teórica, intentando que sean lo más real posible

Como la mayoría de alumnos, tras una recogida de información inicial, pretenden desarrollar su futuro como cocinero/a en la provincia de Málaga los postres elaborados tendrán un carácter muy marcado de gastronomía popular malagueña y andaluza, sin



olvidar aquellas elaboraciones de ámbito nacional e internacional mas importantes. También hay alumnos que pretenden realizar las prácticas fuera de la provincia incluso hay quien pretende realizarla en el extranjero.

Los recursos del centro, a pesar de su corta trayectoria en la impartición de estas enseñanzas, son medianamente adecuados para el desarrollo del currículo. Aunque presenta algunas carencias sobre todo en cantidad y calidad de los útiles y batería de cocina y espacios. Si bien contamos con un diseño de cocinas que permite un desarrollo sensato en el futuro, la realidad actual es precaria en cuanto a la disponibilidad de herramientas al nivel tecnológico que requeriría un programa de máximos para segundo curso del ciclo.

Hemos de destacar la dificultad que conlleva el desarrollo diario de las clases en el aula taller en los que hay muchos momentos en los que se encuentran al mismo tiempo entre 60 y 70 alumnos con unas divisiones estructurales deficientes para aislar los ruidos que se producen en cocina.

El departamento está estudiando la posibilidad de la adecuación de los espacios que posee para mejorar la atención a los alumnos así como adecuarse a los requerimientos de las normativas vigentes en referencia a seguridad e higiene así como una futura acogida de la calidad educativa. Para ello necesitaremos de una apuesta importante de la dirección y de los compañeros del centro que consideren viable los requerimientos de este Departamento sin que por ello otros Departamentos se sientan en desventaja frente a la necesaria inversión. Consideramos un momento propicio para mejorar nuestras instalaciones ya que la administración central está apostando por una FP de calidad y eso es lo que desde este Departamento se intenta.

En este sentido los contenidos y las capacidades terminales no deben suponer recorte alguno sino adaptarse a las posibilidades tecnológicas concretas del departamento.

Para desarrollar la programación de Segundo curso en las dos primeras evaluaciones y la de primero en la tercera consideramos que las prácticas más reales que se pueden hacer es el desarrollo del comedor de forma controlada y acotada para que sirva como herramienta didáctica en el aprendizaje de los alumnos que acuden a nuestras aulas.

3. 1.- Características del centro, entorno y familias.

Los recursos del centro, a pesar de su corta trayectoria en la impartición de estas enseñanzas, son medianamente adecuados para el desarrollo del currículo. Aunque presenta algunas carencias sobre todo en cantidad y calidad de los útiles y batería de cocina y espacios. Si bien contamos con un diseño de cocinas que permite un desarrollo sensato en el futuro, la realidad actual es precaria en cuanto a la disponibilidad de



herramientas al nivel tecnológico que requeriría un programa de máximos para segundo curso del ciclo.

Hemos de destacar la dificultad que conlleva el desarrollo diario de las clases en el aula taller en los que hay muchos momentos en los que se encuentran al mismo tiempo entre 60 y 70 alumnos con unas divisiones estructurales deficientes para aislar los ruidos que se producen en cocina.

El departamento está estudiando la posibilidad de la adecuación de los espacios que posee para mejorar la atención a los alumnos así como adecuarse a los requerimientos de las normativas vigentes en referencia a seguridad e higiene así como una futura acogida de la calidad educativa. Para ello necesitaremos de una apuesta importante de la dirección y de los compañeros del centro que consideren viable los requerimientos de este Departamento sin que por ello otros Departamentos se sientan en desventaja frente a la necesaria inversión. Consideramos un momento propicio para mejorar nuestras instalaciones ya que la administración central está apostando por una FP de calidad y eso es lo que desde este Departamento se intenta.

En este sentido los contenidos y las capacidades terminales no deben suponer recorte alguno sino adaptarse a las posibilidades tecnológicas concretas del departamento.

Para desarrollar la programación de Segundo curso en las dos primeras evaluaciones y la de primero en la tercera consideramos que las prácticas más reales que se pueden hacer es el desarrollo del comedor de forma controlada y acotada para que sirva como herramienta didáctica en el aprendizaje de los alumnos que acuden a nuestras aulas.

1.2. –Características del alumnado

Esta programación va dirigida al grupo de 2º de Ciclo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía en el módulo de Postres en Restauración.

Las edades oscilan los 17 y los 30 años En cualquiera de los casos, no se trata de un alumnado que requiera especial atención.



3.3 Organización del departamento de coordinación didáctica

MÓDULOS PROFESIONALES			
Código	Módulo	Profesor/a	Curso
3034.	Técnicas Elementales de Praelaboración	Manuel Ángel Campos González/Emilio José Rumbado Martín	1º PEFPB/1º FPB
3035.	Procesos Básicos de Producción Culinaria	Manuel Ángel Campos González/Emilio José Rumbado Martín	1º PEFPB/1º FPB
3036.	Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación	Manuel Ángel Campos González/Emilio José Rumbado Martín	1º PEFPB/1º FPB
3037.	Técnicas Elementales de Servicio	Francisco Rey Bautista/Marta Alonso Fagunde	2º PEFPB/2º FPB
3038.	Procesos Básicos de Preparación de Alimentos y Bebidas	Francisco Rey Bautista/Marta Alonso Fagunde	2º PEFPB/2º FPB
3039.	Preparación y Montaje de Materiales para Colectividades y Catering	Francisco Rey Bautista/Marta Alonso Fagunde	2º PEFPB/2º FPB
3005.	Atención al Cliente	Francisco Rey Bautista/Marta Alonso Fagunde	2º PEFPB/2º FPB
3132.	Formación en Centros de Trabajo FCT	Manuel Ángel Campos González/ Francisco Rey Bautista/ Marta Alonso Fagunde/Outman Ben Saddik Achach	2º PEFPB/2º FPB/2º CFGM
UFPRL	Unidad Formativa de Prevención de Riesgos Laborales	Francisco Rey Bautista/Marta Alonso Fagunde	2º PEFPB/2º FPB
0046.	Praelaboración y Conservación de Alimentos	Manuel Puertas de Tena / Fernando Bonilla Leal	1º CFGM
0047.	Técnicas Culinarias	Rafael Cristóbal Rubio Fernández / Fernando Bonilla Leal	1º CFGM
0048.	Productos Culinarios	Outman Ben Saddik Achach	2º CFGM
0026.	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería	Manuel Puertas de Tena/Juan manuel Bedman Borrego	1º CFGM
0028.	Postres en Restauración	Juan Manuel Bedman Borrego	2º CFGM
0045.	Ofertas Gastronómicas	Juan Manuel Bedman Borrego	2º CFGM
0031.	Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos	Rafael Cristóbal Rubio Fernández/Outman Ben Saddik Achach	1º CFGM
	Horas de Libre Configuración	Outman Ben Saddik Achach	2º CFGM



1.3. Horario

El horario será de tarde

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
15:15-16:15			Postres		Postres
16:15-17:15			Postres		Postres
17:15-18:15		Postres	Postres		Postres
18:30-19:30					
19:30-20:30					
20:30-21:30					

4. Programación del aula. elementos de planificación

4.1. Competencia general y competencias profesionales y sociales.

La **Competencia general** puede entenderse como las funciones más significativas del título, tomando como referente el conjunto de las cualificaciones, y, en su caso, las unidades de competencia.

La competencia general de este título, recogida en el Real Decreto 1396/2007, 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.



Con respecto a las competencias, la actual legislación (Real Decreto 1396/2007 y Orden 9 de octubre de 2008) las divide en tres grupos: **Personales, Profesionales y Sociales**.

Como queda recogido en el anexo I de la Orden 9 de octubre del 2008 que desarrolla el currículo de cada módulo profesional de dicho título, con el módulo de Postres en restauración estaremos trabajando fundamentalmente las competencias **a, c, d, f, g, h, i, k**.

- 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 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 a las personas y al ambiente.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

4.2 Objetivos

Los objetivos generales son las metas que guían el proceso de enseñanza y de aprendizaje y actúan como referentes de la planificación. Se formulan en términos de



resultados de aprendizaje y a la hora de plantear y secuenciar los objetivos de mi programación, me he basado en los siguientes documentos:

- La *competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales* del ciclo; los objetivos generales de la Formación Profesional (art. 3 del Decreto 436/2008).
- Los **objetivos generales** del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía (art. 9 Real Decreto 1396/2007 y en el art. 3 de la Orden de 9 de octubre de 2008), son los siguientes:

Generales

- 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) 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.
- 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.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) 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.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (objetivos específicos)

1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.
2. Elaboras Postres a base de Frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
3. Elabora Postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.
4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando diversos procedimientos.
5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.
6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
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.

4.3 Contenidos

Son el instrumento de mediación del proceso de aprendizaje que van a permitir alcanzar los resultados de aprendizaje.

A. ORGANIZACIÓN DE LAS TAREAS PARA LAS ELABORACIONES DE POSTRES EN RESTAURACIÓN:

A.1. Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.



A.2. Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.

A.3. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

A.4. Conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería.

- Identificación de necesidades en función de su naturaleza hasta su uso o consumo.

B. ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE FRUTAS:

B.1. Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.

B.2. Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

C. ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE LÁCTEOS:

C.1. Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.

C.2. Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

D. ELABORACIÓN DE POSTRES FRITOS Y DE SARTÉN:

C.3. Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.

C.2. Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

E. ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES:

E.1. Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones. Y conservación.

E.2. Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de helados y sorbetes.



E.3. Útiles y herramientas específicos. Descripción, clasificación, ubicación y procedimientos de uso y mantenimiento.

E.4. Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.

E.5 Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes.

- Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

F. ELABORACIÓN DE SEMIFRÍOS:

F.1. Semifríos. Descripción, características, tipos, aplicaciones y conservación.

F.2. Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.

F.3. Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.

- Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos.

Control y valoración de resultados. Medidas correctoras

G. PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA:

G.1. Decoración y presentación de postres emplatados.

G.2. Normas y evaluación de combinaciones básicas.

G.3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

G.4. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados. Puntos clave en los diversos procedimientos.

Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

– Criterios de conservación.

Así mismo convendría reflejar no sólo los contenidos y las capacidades, sino el tipo de contenidos de que se trata.

Del análisis de los resultados de aprendizaje se deduce que el aprendizaje debe basarse en el saber hacer, de forma que el enunciado del resultado de aprendizaje se define con el siguiente los siguientes verbos: identificar, reconocer, clasificar, realizar operaciones.

- Educación en Valores.

Además de los contenidos citados anteriormente, también trabajaremos, como elementos transversales la educación en valores, tal y como queda recogido en el artículo 39 de la LEA que establece que las actividades de las enseñanzas, en general, el desarrollo de la vida de los centros y el currículo tomarán en consideración como elementos transversales, entre otros, los siguientes:



- El fortalecimiento del respeto de los derechos humanos y de las libertades fundamentales y los valores que preparan al alumnado para asumir una vida responsable en una sociedad libre y democrática.
- El conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española y en el Estatuto de Autonomía para Andalucía.
- La igualdad real y efectiva entre hombres y mujeres.
- Contenidos y actividades que promuevan la práctica real y efectiva de la igualdad, la adquisición de hábitos de vida saludable y deportiva y la capacitación para decidir entre las opciones que favorezcan un adecuado bienestar físico, mental y social para sí y para los demás.
- Aspectos de educación vial, de educación para el consumo, de salud laboral, de respeto a la interculturalidad, a la diversidad, al medio ambiente y para la utilización responsable del tiempo libre y del ocio.

4.4 Metodología

4.4.1. Principios metodológicos

La metodología que voy a emplear en mi Programación se basará en una serie de **principios** que confluyen en la idea de que la educación es un proceso de construcción en el que tanto el profesor/a, como el alumno/a deben de tener una actitud activa e interactiva que permita un **aprendizaje constructivista**, que defiende:

- Partir de los aprendizajes previos y nivel de desarrollo de los alumnos/as, llegando a un aprendizaje significativo a través de la movilización de los mismos y de la memorización comprensiva.
- Considerar esencial la unión de la teoría y la práctica en el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Buscar la participación e implicación del alumno/a, proporcionando situaciones de aprendizaje que tengan sentido para el alumno, resultando motivadoras, así como otras situaciones que le exijan una intensa actividad mental (creación de recetas propias, reflexión sobre artículos,...) que le lleve a reflexionar y justificar sus actuaciones, llegando a generalizar su conocimiento en la vida cotidiana y, sobre todo, al mundo laboral.
- Conceder importancia al papel de los contenidos procedimentales.



Además, y teniendo en cuenta que pretendemos desarrollar Competencias:

- Potenciaré una **metodología investigadora**, en el que el alumno/a, sea el descubridor de su propio aprendizaje (búsqueda de información, análisis y aplicación de lo aprendido).
- **Contextualización de los aprendizajes**, puesto que no hay competencias sin un contexto o situación real en la que se pueda aplicar. Para ello presentaré las tareas en situaciones lo más similares al ámbito laboral, a través de la realización de diversas actividades, y servicios (realización de postres menús semanales, postres para el servicio de restaurante, ...)
- La **monitorización entre iguales**, ya que el proceso de enseñanza – aprendizaje entre iguales es más enriquecedor, compensando las dificultades que puedan surgir en algunos alumnos/as.

Destacar, como he indicado anteriormente, que mi sistema de trabajo se complementará con la realización de elaboraciones que se servirán en diversas actividades a lo largo del curso, como desayunos, lunch, buffet, servicios de comedor, etc.

El cumplimiento de este punto resulta de un valor básico en la metodología a seguir, puesto que favorece la autonomía y profesionalidad del alumnado al tener que enfrentarse a situaciones muy similares a las de su realidad laboral, en las que tienen que desarrollar las elaboraciones ajustando su tiempo de realización a las exigencias del servicio.

Por otro lado, fomentaré en todo momento:

- La autonomía y la capacidad de decisión, así como la creatividad.
- La lectura y la búsqueda de información en libros, revistas y páginas Web.
- El uso de las Tecnologías de la información y comunicación.
- La igualdad efectiva y la no discriminación social, racial, de género o de cualquier tipo.
- El cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y ambiental.

En relación al **método de enseñanza** que voy a aplicar, y teniendo en cuenta el agrupamiento que he empleado, será un método o abordaje mixto entre el método dirigido (basado en explicaciones, demostraciones, estructuración 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 de menús, etc.).

Por ser áreas eminentemente prácticas el proceso metodológico será cíclico, dónde los contenidos aprendidos servirán para iniciar una nueva secuencia teórico, además de ver contenidos en la práctica que posteriormente se impartirán teóricamente.

Los medios y recursos didácticos serán diversificados, apoyándonos en material didáctico antiguo y de nuevas ediciones. Utilizando técnicas más avanzadas: Audiovisuales, retroproyector, recursos on line.

4.4.2. Agrupamientos

Con respecto a **los agrupamientos**, y teniendo en cuenta la metodología a emplear, los criterios generales que he seguido son:

- 1.- Durante las sesiones teóricas me basaré, fundamentalmente, en el modelo de gran grupo (grupo clase). Aunque, también, podré plantear diferentes agrupamientos, que variarán en función de los trabajos a realizar.
- 2.- En las prácticas, en el taller de cocina, seguiré un modelo de agrupamientos flexibles (de tres a cuatro personas aproximadamente) y que, en un principio, estableceré siguiendo el orden alfabético, pero que, a medida que conozca las características (sobre todo las relativas a habilidades y destrezas) y necesidades de mi alumnado, podré modificar para facilitar el aprendizaje de todos los miembros del grupo y la interacción entre los mismos.

No siendo los trabajos individualizados la forma habitual de trabajar, no dejaré de plantear algunas actividades de este tipo como la adjudicación de roles como jefe de obrador, encargado etc.

Por lo que, los criterios que he tenido en cuenta para establecer los agrupamientos de mi clase se basan en una supuesta homogeneidad, pero en la que, gracias a los agrupamientos flexibles queda garantizada la heterogeneidad en la atención educativa (atención individualizada).

4.4.3. Organización espacial del aula y de los recursos

Los criterios que he seguido para establecerla son los siguientes:



- Dar respuesta a la diversidad de actividades a realizar y a las necesidades educativas del alumnado.
- Responder a los modelos de agrupamiento establecidos.
- Favorecer un uso flexible y maniobrabilidad de los espacios que contenga.
- Ser coherente con la dotación de material existente.
- Seguir los criterios establecidos en el Departamento de Hostelería.

Para llevar a cabo mi programación, dispongo de una clase teórica y un aula-taller para realizar las sesiones prácticas, además del resto de dependencias del centro.

La distribución espacial del aula teórica será lineal, mirando a la pizarra, aunque también la organizaremos con diversos esqueletos a la hora de trabajar de manera grupal o visionar alguna película o documental.

La distribución espacial del aula taller, estará determinada por el mobiliario el cual disponemos. Cada grupo tendrá asignada una zona de referencia y responsabilidad, aunque pueden utilizar el resto de zonas comunes de dicha aula

Los **Recursos Materiales que** voy a utilizar en mi programación son múltiples y variados, destacando:

Aula teórica:

- Material didáctico: libros de texto, libros específicos de pastelería y repostería, revistas y artículos especializados, material fungible, vídeo didáctico, fichas técnicas y presentaciones en ordenador.
- Material audiovisual: DVD, ordenadores con acceso a Internet y cañón.

Aula práctica:

- Maquinaria: envasadora al vacío, salamandra, mesa caliente, thermomix, picadora de carne, horno, fermentadora, cazos eléctricos equipos de frío y calor, etc.
- Batería: Sotes, sartenes, parisién, cazos y ollas de diferentes tamaños, etc.
- Utillaje: lenguas, espátulas, silpat, brochas, cuchillos varios, moldes, aros, tablas, rodillos, sopletes, mangas, boquillas, termómetros, soplete, etc.
- Materias primas necesarias.
- Material y uniforme establecido en las normas de organización y funcionamiento establecidas en el Departamento de Hostelería



4.4.4.- Organización Temporal

La presente programación del módulo de Postres en restauración se ha dividido en 7 unidades didácticas.

Dichas unidades didácticas quedarán distribuidas aproximadamente por trimestres de la siguiente manera, pero no obstante en conocimientos procedimentales se irán simultaneando de forma aleatoria según las necesidades del grupo, estacionalidad, posibles visitas de otros centros, ya que este tipo de actividades alteran el normal funcionamiento del orden establecido; y porque además la mayoría de estas unidades didácticas están directamente relacionadas unas con otras.

Por lo tanto ésta distribución en conocimientos procedimentales será meramente orientativa, quedando abierta a cualquier cambio posible. Dichas unidades didácticas quedarán distribuidas por trimestres de la siguiente manera:

- Primer trimestre : Unidades 1, 2, 3 y 4
- Segundo trimestre: Unidades 5,6, 7

1º TRIMESTRE: 11 semanas = 77 horas

1.U.D. Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración analizando las fichas técnicas.

2.U.D. Postres a base de Frutas

3.U.D. Postres a base de Lácteos

4.U.D. Postres Fritos y de Sartén

2º TRIMESTRE: 13 semanas = 91 horas

5. U.D. Helados y Sorbetes

6. U.D. Semifríos.

7.U.D. Acabado, decoración, presentación y conservación de postres emplatados a partir de elaboraciones de Pastelería y Repostería

Nº	UNIDADES DE TRABAJO	DURACIÓN
----	---------------------	----------



1	Organización de las tareas para las elaboraciones de postres de restauración analizando las fichas técnicas	14
2	Postres a base de Frutas	21
3	Postres a base de Lácteos	21
4	Postres Fritos y de Sartén	21
5	Helados y Sorbetes	21
6	Semifríos	21
7	Acabado, decoración, presentación y conservación de postres emplatados a partir de elaboraciones de Pastelería y Repostería	28

En cuanto a la distribución del tiempo de cada sesión, se organizará de la siguiente manera:

1. El alumnado dispondrá de unos 5 minutos para uniformarse.
2. Se explicarán y comentarán las fichas técnicas de las recetas a realizar.
3. El alumnado organizará el trabajo y preparará todos los utensilios e ingredientes necesarios.
4. Realización de la elaboración y conservación.
5. Valoración de los resultados obtenidos y propuestas de mejora.
6. Recogida de materiales y limpieza de las instalaciones.

La organización de los horarios, la temporalización o el lugar de impartición, tendrá una organización flexible, siendo informado en todo momento el alumnado y pudiendo adaptarse a las características de los contenidos formativos impartidos o a las actividades a realizar.

Además, destacar, que por las características propias y particulares del módulo y por la organización de las aulas y del departamento, las unidades didácticas interactúan



y se pisan constantemente. Por ejemplo, cuando trabajamos cualquier unidad estamos llevando a cabo contenidos de la UD7. Por otro parte se pretende realizar la apertura del restaurante para que los procedimientos sean más reales. Esto conlleva a tocar varias unidades sobre todo en lo que a procedimientos se refiere.

4.4.5.- Actividades

Las actividades planteadas serán coherentes con los objetivos establecidos, los contenidos y con los principios metodológicos seguidos, intentando que sean motivadoras, realistas, útiles, que tengan una presentación clara,..

Actividades complementarias y extraescolares:

En estos momentos por motivo dl COVI-19, las actividades que conlleven trasladar al alumnado fuera del centro educativo, esto está sujeto a la evolución de la pandemia.

4.4.6. Coordinaciones

Como profesora técnico especialista de hostelería y turismo, pertenezco al Departamento de Hostelería, por lo que mantengo una estrecha coordinación con los miembros de éste y con el departamento de FOL, Orientación y Administración.

La reunión del Departamento se lleva a cabo de forma semanal, los lunes en horario de tarde y con el resto de departamentos, de forma puntual, cuando lo consideramos necesario, en estos momentos las reuniones se hacen de forma telemática.

Además, como miembro del claustro me relacionaré con el resto del profesorado y con el equipo directivo, sobre todo, a la hora de participar en actividades propuestas para todo el centro o en solicitar su colaboración en las actividades que planteamos a nivel de departamento.

Mantendré, además, contacto con el equipo docente de mi alumnado, para intercambiar información y establecer acuerdos que permitan ofrecer una respuesta educativa adecuada.



Estaré en constante relación con la familia, para intercambiar información sobre la evolución de sus hijos/as, a través de llamadas telefónicas y de reuniones personalizadas telemáticas.

Y por último, me coordinaré con las empresas del sector a la hora de organizar y de realizar el seguimiento las prácticas de empresa de mi alumnado.

4.4.7. Medidas de atención a la diversidad previstas.

En esta aula contamos con 1 alumno que presenta, dificultades de aprendizaje y discapacidad intelectual.

Las medidas que yo propongo para ponerlas en marcha en mis clases son:

- Ubicar al alumno en las primeras filas, cuando estemos en clases de teoría.
- Trataré de motivar en todo momento alabando sus logros.
- Procuraré la total integración de todos los alumnos en el grupo y en especial con ellos.
- Realizará trabajos de refuerzo para afianzar algún contenido conceptual y práctico, si fuese necesario.
- En el aula taller trabajará en grupo la mayor parte del tiempo.
- Cuando tenga dificultades al aplicar alguna técnica básica o no domine alguna ejecución trabajará en solitario y repetirá el proceso cuantas veces sea necesario

El grupo que esté formado por diferentes personas conlleva que haya DIVERSIDAD de aptitudes, de capacidades intelectuales, de conocimiento, de lenguaje, de intereses (relacionados directamente con los valores), de motivaciones, etc.

Por lo que, a través de mi labor docente debo dar respuesta a las necesidades y dificultades que pueda presentar el alumnado, ofreciendo a cada alumno la ayuda necesaria en el ámbito pedagógico, intentando ajustar mi intervención educativa a la individualidad del alumnado en equilibrio con el desarrollo del currículo.

Por otro lado, ante las dificultades que puedan presentar mis alumnos/as, por cualquier causa física o personal, plantearé las medidas de refuerzo que sean necesarias para dar respuesta a estas dificultades, incluidas, en caso de ser necesarias, las recogidas el artículo 17 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las



enseñanzas de la Formación Profesional inicial y en el artículo 2 de la Orden de 29 de septiembre de 2010 que regula la evaluación de las enseñanzas de Formación Profesional.

4.5. Evaluación

4.5.1. Del proceso de aprendizaje. procedimientos de evaluación.

La evaluación aplicada al proceso de aprendizaje, establece los resultados de aprendizaje, competencias profesionales, personales y sociales, objetivos generales, que deben ser alcanzados por los alumnos/as, y responde al **qué evaluar**.

Para la evaluación del aprendizaje hemos tenido en cuenta la **integración** de conceptos, utilización de procedimientos y desarrollo de actitudes, como indico a continuación:

1º.- INTEGRACIÓN DE CONCEPTOS:

- Conocimientos
- Hechos, ideas.
- Principios desarrollados.

2º.- UTILIZACIÓN DE PROCEDIMIENTOS

- Habilidades, destrezas.
- Técnicas y métodos de trabajo utilizados.

3º.- DESARROLLO DE ACTITUDES:

- Atención e interés en clase.
 - Participación.
 - Hábitos adecuados de trabajo.
 - Puntualidad.
 - Tolerancia y respeto a los compañeros y al profesorado.
 - Presentación adecuada del trabajo.
- La evaluación es **continua**, para observar el proceso de aprendizaje. Dicha continuidad queda reflejada en una:
- o Evaluación inicial o diagnóstica: el profesor iniciará el proceso educativo con un conocimiento real de las características de sus alumnos/as. Esto le permitirá diseñar su estrategia didáctica y acomodar su práctica docente a la realidad de sus alumnos/as. Debe realizarse a comienzos del curso académico. Una vez realizada, detectamos que de los 13 alumnos con los que contaremos en este módulo, hicieron la prueba inicial 11 (2 de ellos no asistieron por diferentes motivos); los cuales tuvieron un resultado Bajo (6 alumnos), Medio (3 alumnos), Bueno (1 alumno), y Muy Bueno (1 alumnos).
 - o Evaluación procesual o formativa: nos sirve como estrategia de mejora para ajustar sobre la marcha los procesos educativos.
 - o Evaluación final o sumativa: se aplica al final de un periodo determinado como comprobación de los logros alcanzados en ese periodo. Es la evaluación final la que determina la consecución de los objetivos didácticos y los resultados



de aprendizaje planteados. Tiene una función sancionadora, ya que mediante la evaluación sumativa se recibe el aprobado o el no aprobado

Los **procedimientos de evaluación** que, en cada caso, se podrán utilizar en base a la metodología propuesta son:

- Al finalizar cada unidad de trabajo, se propondrá a los alumnos la realización de actividades que se realizarán en el aula o en casa, y que servirán de repaso de los contenidos y para aclarar dudas y conocer las dificultades encontradas.
- De forma permanente, se fomentará en clase las actitudes y el comportamiento correcto de los alumnos en la relación con sus compañeros y con el profesor.
- Se animará al alumnado para que tomen la iniciativa en relación al desarrollo de los contenidos del módulo y que participen activamente en las tareas que se propongan y en los debates que se realicen.
- Se propondrá la realización de trabajos individuales y/o grupales (debido a la circunstancia en que se debe respetar el 1,5 m entre pupitres, los grupos serán de 2 alumnos que tengan sus puestos dispuesto de manera contigua) sobre aspectos concretos de los contenidos estudiados, o sobre temas de actualidad relacionados con estos. Se evaluarán estos trabajos teniendo en cuenta los criterios de evaluación que se alcanzan al desarrollar los mismos y se valorará los contenidos del trabajo, la documentación encontrada, la presentación, la bibliografía utilizada.... (Se elaborará una rúbrica)
- Se efectuarán pruebas o controles objetivos al finalizar cada bloque de contenidos homogéneos, con una doble finalidad: por un lado, evaluar el nivel de conocimientos de cada alumno y, por otro, inducir a los alumnos a que pregunten sus dudas, lo cual les permitirá interiorizar y relacionar los principales conceptos.

Las **pruebas** serán:

- Contenidos teóricos: pruebas tipo test y de respuestas abiertas.
- Contenidos prácticos: realización de actividades prácticas y cumplimentación de documentación.

4.5.2. Criterios de evaluación.

A continuación, se especifica para cada unidad de trabajo los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación correspondientes a la misma, así como su valoración bien absoluta o relativa, que permita calificar cada actividad realizada. La mayor o menor ponderación de los criterios o valoración absoluta se obtiene en base al nivel de dificultad y contenidos a desarrollar para cada criterio. Ver en la siguiente tabla.



RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

O. G.	COMPETENCIAS PPS	R.A. 1	U. T. 1	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALORACIÓN	INSTRUMENTOS	TEMPORALIZACIÓN	HORAS	NOTA
D E H I J K	A B C D J	Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.		<p>a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.</p> <p>b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de producción.</p> <p>c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles y herramientas, etc.</p> <p>d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en una buena marcha del trabajo.</p> <p>e) Se han identificado y relacionado las necesidades de conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería en función de su naturaleza.</p> <p>f) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</p> <p>g) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>a) 1</p> <p>b) 1</p> <p>c) 1</p> <p>d) 2</p> <p>e) 2</p> <p>f) 2</p> <p>g) 1</p>	<p>a) Prueba escrita</p> <p>b) Prueba escrita</p> <p>c) Prueba escrita</p> <p>d) Prueba práctica</p> <p>e) Prueba práctica</p> <p>f) Prueba práctica</p> <p>g) Prueba práctica</p>	1 Trimestre	14	10%

OG - Objetivos Generales, CCPPS – Competencias Profesionales Personales Sociales, R.A.- Resultados Aprendizaje, U.T. – Unidades de Trabajo



O.G.	COMPETENCIAS PPS	R.A. 2	U.T. 2	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALORACIÓN	INSTRUMENTOS	TEMPORALIZACIÓN	HORAS	NOTA
D E H I J K	D E H I J K	Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.		<p>a) Se han caracterizado los diferentes postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.</p> <p>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.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.</p> <p>e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>a) 1</p> <p>b) 1</p> <p>c) 1</p> <p>d) 2</p> <p>e) 2</p> <p>f) 1</p> <p>g) 1</p> <p>h) 1</p>	<p>a) Prueba escrita</p> <p>b) Prueba escrita</p> <p>c) Prueba escrita</p> <p>d) Prueba práctica</p> <p>e) Prueba práctica</p> <p>f) Prueba práctica</p> <p>g) Prueba práctica</p> <p>h) Prueba práctica</p>	1 Trimestre	21	14%

OG - Objetivos Generales, CCPPS – Competencias Profesionales Personales Sociales, R.A.- Resultados Aprendizaje, U.T. – Unidades de Trabajo



O.G.	COMPETENCIAS PPS	R.A. 3	U. T. 3	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALORACIÓN	INSTRUMENTOS	TEMPORALIZACIÓN	HORAS	NOTA
D E H I J k	D E H I J K	Elabora postres a base de lácteos identificando método y aplicando procedimientos.		<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postre a base de lácteos.</p> <p>b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración</p> <p>e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección</p> <p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección ambiental.</p>	<p>a) 1</p> <p>b) 1</p> <p>c) 1</p> <p>d) 2</p> <p>e) 2</p> <p>f) 1</p> <p>g) 1</p> <p>h) 1</p>	<p>a) Prueba escrita</p> <p>b) Prueba escrita(receta)</p> <p>c) Prueba escrita(receta)</p> <p>d) Prueba práctica(observación)</p> <p>e) Prueba práctica (observación)</p> <p>f) Prueba práctica(observación)</p> <p>g) Prueba práctica(observación)</p> <p>h) Prueba práctica(observación)</p>	1º Trimestre	21	14%

OG - Objetivos Generales, CCPPS – Competencias Profesionales Personales Sociales, R.A.- Resultados Aprendizaje, U.T. – Unidades de Trabajo



O. G.	COMPETENCIAS PPS	R.A. 4	U. T. 4	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALORACIÓN	INSTRUMENTOS	TEMPORALIZACIÓN	HORAS	NOTA
DEHIJK	DEHIJK	Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.		<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.</p> <p>b) Se han distinguido las distintas fases en el proceso de elaboración.</p> <p>c) Se han verificado la disponibilidad de todos, los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>d) Se han identificado los puntos claves en el proceso de elaboración</p> <p>e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración</p> <p>g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>a) 1</p> <p>b) 1</p> <p>c) 1</p> <p>d) 2</p> <p>e) 2</p> <p>f) 1</p> <p>g) 1</p> <p>h) 1</p>	<p>a) Prueba escrita</p> <p>b) Prueba escrita</p> <p>c) Prueba escrita</p> <p>d) Prueba escrita</p> <p>e) Prueba práctica</p> <p>f) Prueba práctica</p> <p>g) Prueba práctica</p> <p>h) Prueba práctica</p>	1º Trimestre	21	14%

OG - Objetivos Generales, CCPPS – Competencias Profesionales Personales Sociales, R.A.- Resultados Aprendizaje, U.T. – Unidades de Trabajo



O. G.	COMPETENCIAS PPS	R.A. 5	U.T. 5	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALORACIÓN	INSTRUMENTOS	TEMPORALIZACIÓN	HORAS	NOTA
D E H I J K	D E H I J K	Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.		<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helado y sorbetes</p> <p>b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes y verificado su disponibilidad.</p> <p>c) Se han reconocido útiles, herramientas y equipos necesarios para la elaboración de helado y sorbetes.</p> <p>d) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.</p> <p>e) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>a) 1</p> <p>b) 1</p> <p>c) 1</p> <p>d) 2</p> <p>e) 2</p> <p>f) 1</p> <p>g) 1</p> <p>h) 1</p>	<p>a) Prueba escrita</p> <p>b) Prueba escrita</p> <p>c) Prueba escrita</p> <p>d) Prueba práctica</p> <p>e) Prueba práctica</p> <p>f) Prueba práctica</p> <p>g) Prueba práctica</p>	1er Trimestre	21	14%

OG - Objetivos Generales, CCPPS – Competencias Profesionales Personales Sociales, R.A.- Resultados Aprendizaje, U.T. – Unidades de Trabajo



O.G.	COMPETENCIAS PPS	R.A. 6	U. T. 6	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALORACIÓN	INSTRUMENTOS	TEMPORALIZACIÓN	HORAS	NOTA
D E H I J k	D E H I J K	Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.		<p>a) Se ha caracterizado los diferentes tipos de semifríos.</p> <p>b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>d) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o 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>	<p>a) 1</p> <p>b) 1</p> <p>c) 1</p> <p>d) 2</p> <p>e) 2</p> <p>f) 1</p> <p>g) 2</p>	<p>a) Prueba escrita</p> <p>b) Prueba escrita</p> <p>c) Prueba escrita</p> <p>d) Prueba práctica</p> <p>e) Prueba práctica</p> <p>f) Prueba práctica</p> <p>g) Prueba práctica</p>	2 Trimestre	21	14%

OG - Objetivos Generales, CCPPS – Competencias Profesionales Personales Sociales, R.A.- Resultados Aprendizaje, U.T. – Unidades de Trabajo



O.G.	COMPETENCIAS PPS	R.A. 7	U. T. 7	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALORACIÓN	INSTRUMENTOS	TEMPORALIZACIÓN	HORAS	NOTA
D E H I J k	D E H I J K	Presenta postres emplataados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería justificando la estética del producto final.		<p>a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.</p> <p>b)Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos</p> <p>c)Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.</p> <p>d)Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelerías y repostería, así como sus alternativas de uso.</p> <p>e)Se han dispuesto los diferentes elementos de elaboración siguiendo criterios estéticos/o preestablecidos.</p> <p>f)Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.</p> <p>g)Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>h)Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-</p>	<p>a) 1</p> <p>b) 1</p> <p>c) 1</p> <p>d) 2</p> <p>e) 2</p> <p>f) 1</p> <p>g) 1</p> <p>h) 1</p>	<p>a) Prueba escrita</p> <p>b) Prueba escrita</p> <p>c) Prueba escrita</p> <p>d) Prueba práctica</p> <p>e) Prueba práctica</p> <p>f) Prueba práctica</p> <p>g) Prueba práctica</p> <p>h) Prueba práctica</p>	2 Trimestre	28	20%



				sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Para el desarrollo del proceso de evaluación se tendrá en cuenta la *ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.*

4.5.3 Instrumentos de evaluación

Teniendo en cuenta estos instrumentos de mi centro educativo yo utilizaré **ALGUNOS** de los siguientes:

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	UTILIDAD PARA LA EVALUACIÓN
<p>La observación.</p> <p>El cuaderno de clase</p>	<p>Registro directo de las actuaciones del alumno.</p> <p>Registros anecdóticos.</p> <p>Diarios de clase.</p>
<p>El material elaborado por el alumno:</p> <p>Trabajos de simulación o proyectos en grupo</p>	<p>Se evalúa la actitud, motivación y participación del alumno en trabajos de grupo y su capacidad para relacionarse con los miembros del mismo.</p> <p>Se evalúa la utilización de sistemas de organización y planificación de tareas dentro del grupo en el desarrollo del trabajo propuesto y en la búsqueda soluciones adecuadas.</p> <p>Se evalúa el nivel de comunicación entre los miembros del grupo y la capacidad de decisión dentro del grupo.</p> <p>Se evalúa el nivel y calidad del desarrollo de las actividades propuestas.</p> <p>Se evalúa la utilización de aplicaciones informáticas más adecuadas y la búsqueda de información en fuentes diversas.</p>
<p>Exposición oral, disertación oral, argumentaciones orales.</p>	<p>Se evalúa la creatividad y el diseño de una idea original del problema y su resolución.</p> <p>Asimismo, se evalúa la exposición ante los compañeros de las conclusiones, investigaciones y disertaciones sobre temas planteados y coordinados por el profesor.</p>
<p>Autoevaluación.</p>	<p>Fichas de autoevaluación.</p>



	Se evalúa la capacidad de crítica y autocrítica, de inferir de los argumentos de otros compañeros y de valorar el proceso de aprendizaje.
Prácticas simuladas o ejercicios prácticos.	Se evalúa la actitud, motivación y participación del alumno en la clase, con preguntas y situaciones planteadas por el profesor y por los propios alumnos, relacionadas con el trabajo bien hecho y la búsqueda de la solución más adecuada.
Otras actividades:	Debates. Mesas redondas. Puestas en común. Se evalúa la expresión oral y la capacidad de formular propuestas acertadas y con actitud de ética y profesionalidad sobre los temas tratados.
Pruebas teóricas y escritas objetivas individuales.	Se evalúa los conocimientos adquiridos en el módulo. Se evalúa la expresión escrita.
Pruebas prácticas individuales	Se evalúa los conocimientos autónomos aplicados y las habilidades desarrolladas en el proceso de enseñanza del módulo, en ejercicios prácticos planteados por el profesor.

4.5.4. Criterios de calificación.

- La calificación trimestral actualizada del alumnado una vez finalizado el proceso de recuperación, será la obtenida en la propuesta de actividades de recuperación y/o examen de recuperación (en su caso).
- Asimismo el procedimiento establecido para la recuperación podrá ser el medio para que cualquier alumno o alumna pueda mejorar su nota con respecto a la calificación obtenida en la evaluación o ámbito objeto de recuperación. Se aplicará este supuesto, sólo en el caso de que el departamento no haya establecido otro mecanismo distinto, destinado a la posibilidad de incrementar la nota del alumnado que así lo desee.
- Las medidas establecidas, tanto para el caso de la recuperación (programas de refuerzo), como para la mejora de las calificaciones (programa de profundización)





están descritas en el apartado “Atención a la diversidad”, y tienen su reflejo en los instrumentos de evaluación propuestos.

4.5.5. Sesiones de evaluación

Al menos, se celebrará **una sesión de evaluación parcial** y, en su caso, de calificación, **cada trimestre lectivo** y una **final** no antes del 22 de junio de cada curso escolar. La sesión de evaluación consistirá en la reunión del equipo educativo que imparte docencia al mismo grupo, organizada y presidida por el tutor del grupo.

Antes del 24 octubre	1 trimestre	2 trimestre	Antes del 22 junio
Evaluación inicial	1º parcial	2º parcial	Final

4.5.6. Sistemas y criterios de recuperación:

La recuperación es una parte más del proceso de enseñanza-aprendizaje, teniendo en cuenta que se trata de evaluación continua y de una formación integral del alumno, se iniciará cuando se detecte la deficiencia en el alumno proponiendo la realización de actividades complementarias de refuerzo, apoyándole en aquellos contenidos donde presente deficiencias.

Cuando el alumno no logre la superación de las deficiencias y fallos detectados y por tanto no hay alcanzado una valoración suficiente en cualquiera de los conceptos evaluados, se establecerán actividades específicas de recuperación.

No olvidemos que es importante que el alumnado se sienta estimulado y orientado por el profesor para corregir las diferencias que posee, haciéndole ver que puede alcanzar los objetivos propuestos.

No obstante, con carácter general, el alumnado que obtenga una calificación negativa en un bloque de contenidos, deberá realizar las actividades y trabajos de recuperación que les serán propuestos, además de someterse a nuevas pruebas de conocimientos (Prueba escrita, prueba práctica, trabajo individual, ejercicio de simulación) de los Resultados de Aprendizaje no alcanzados.

Se entiende que el alumnado ha adquirido los Resultados de Aprendizaje establecidos, cuando se obtenga una calificación de 5 puntos o superior y haya





realizado todos los trabajos y actividades de recuperación que le hayan sido propuestos.

Vamos a establecer las siguientes pruebas de recuperación:

- ✓ Al finalizar la 1ª evaluación. RA1, 2, 3 y 4
- ✓ Al final de la 2ª evaluación. RA 5,6,7 en caso de no haber alcanzado los RA en las pruebas de recuperación propuestas. (MARZO)
- A nivel práctico, plantearé actividades que sirvan de refuerzo y recuperación de lo trabajado en el taller a lo largo de cada evaluación, repitiendo las técnicas o elaboraciones que no se dominen. Sólo en aquellos casos en los que el alumnado no hayan conseguido superar algunos R.A a lo largo del curso, será necesario en estos casos la realización de alguna prueba práctica al finalizar la segunda evaluación para que el alumnado demuestre la superación de aquellos criterios de evaluación que no haya conseguido superar durante el curso
- Además, será obligatoria la entrega de los ejercicios o trabajos pendientes de cada evaluación para su recuperación.
- El alumnado de este curso que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial, deberá continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase, que no será anterior al 22 de junio. Estos alumnos se examinarán en una única sesión de evaluación final.

4.5.7. Evaluación de la práctica docente

Objetivos:

Los objetivos que pretendemos al evaluar la práctica docente son, entre otros, los siguientes:

1. Ajustar la práctica docente a las peculiaridades del grupo y a cada alumno.
2. Comparar la planificación curricular con el desarrollo de la misma.
3. Detectar las dificultades y los problemas en la práctica docente





4. Favorecer la reflexión individual y colectiva.
5. Mejorar las redes de comunicación y coordinación interna.
6. La regularidad y calidad de la relación con los padres o tutores legales.

Temporalización:

La evaluación debe estar ligada al proceso educativo, es decir, que en cierta medida debe llevarse a cabo de forma continua. No obstante, puede haber momentos especialmente indicados para la valoración de la marcha del proceso:

1 Antes, durante y después de cada unidad didáctica (se realiza a través de la observación directa de lo que sucede en clase).

2 Trimestralmente, aprovechando que disponemos de los resultados académicos de los alumnos, es un buen momento para la evaluación de algunos aspectos relacionados con la intervención en el aula.

3 Anualmente.

La evaluación de la práctica docente trimestral y anual se realizará a través de una serie de cuestionarios que permitan valorar una serie de indicadores que permitan detectar la necesidad de adoptar medidas para mejorar la práctica docente.

4.5.8. Cuestionario

Para llevar a cabo la encuesta es imprescindible tu colaboración, por ello es necesario que contestes con **sinceridad, responsabilidad y precisión** a las cuestiones que te presento.

Las preguntas que responden a actuaciones objetivas, deben contestarse con objetividad. Si sobre algún aspecto no tienes opinión formada, elige la opción “no sabe/no contesta”.

Recuerda que tus respuestas deben referirse al profesor, al módulo indicado (no a otros posibles módulos que este profesor haya impartido) y **sólo a las actuaciones que sean responsabilidad de dicho profesor.**





A continuación, expresa tu valoración sobre las afirmaciones que se presentan, siguiendo la siguiente escala:

MUY DEFICIENTE	1
DEFICIENTE	2
REGULAR	3
BIEN	4
MUY BIEN	5
NO SABE/ NO CONTESTA	

1. SOBRE LA LABOR DEL PROFESOR

1.1. SOBRE LA INFORMACION FACILITADA POR ESTE PROFESOR AL COMENZAR EL CURSO

1.- Informa de los objetivos, contenidos, bibliografía y materiales recomendados

1		2		3		4		5		NS/NC	
----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	--------------	--

2 - Informa de las pruebas y criterios de evaluación que se seguirá

1		2		3		4		5		NS/NC	
----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	--------------	--

1.2. SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES DE ESTE PROFESOR

3.- Asiste a sus clases y, en caso contrario, se justifica y se sustituye o recupera

1		2		3		4		5		NS/NC	
----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	--------------	--





4- Es puntual al comenzar y al finalizar la actividad docente

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

5.- Si este curso ha sido tu tutor, califica su función

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

1.3. SOBRE LAS RELACIONES DE ESTE PROFESOR CON EL ESTUDIANTE

6.- Es correcto y respetuoso con el estudiante

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

7.- Tiene una actitud receptiva y muestra disposición para el diálogo

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

8.- Promueve el interés por la materia

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

1.4. SOBRE EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD DOCENTE DE ESTE PROFESOR

9.- Explica de manera clara y ordenada, destacando los aspectos más importantes

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

10.- Relaciona unos temas con otros de la materia, actualizando sus contenidos

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--





11.- Relaciona los conceptos de la materia con sus aplicaciones

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

12.- La labor de este profesor hace que la asistencia a clase facilite la comprensión de la materia

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

13.- Realiza el seguimiento y asesora sobre las actividades o trabajos

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

14.- Fomenta la participación del estudiante

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

15.- Fomenta el trabajo continuo del estudiante

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

1.5. OPINION GLOBAL

16. – La labor docente de este profesor me parece

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

2. SOBRE EL PROCESO DE EVALUACIÓN

(Contesta a este apartado sólo tras haber realizado la evaluación final y sólo respecto a las actuaciones que sean responsabilidad de dicho profesor)

17.- El programa de la asignatura se ha desarrollado completamente





1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

18.- La evaluación se ha ajustado a las pruebas y criterios establecido

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

19.- Las pruebas se ajustan a los contenidos y actividades desarrollados durante el curso

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

20.- El nivel de las pruebas se corresponde con el de las clases

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

21.- El profesor da a conocer los resultados de la evaluación en el plazo establecido

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

22.- El profesor explica las razones de los fallos en la revisión de las pruebas

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

23.- Opinión global: La evaluación realizada por este profesor me parece

1		2		3		4		5		NS/NC	
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	-------	--

3. OTRAS OPINIONES O SUGERENCIAS PARA MEJORAR CUALQUIER ASPECTO DEL PROCESO ENSEÑANZA-APRENDIZAJE-EVALUACION DE ESTE PROFESOR EN ESTE MÓDULO





Puedes exponer en este espacio abierto tu opinión global o sobre algún aspecto concreto de la actividad docente cuyo conocimiento por parte del profesor permita consolidar lo que se está haciendo bien o introducir mejoras en la docencia. Por ejemplo:

- Unidades didácticas a las que se ha dedicado demasiado tiempo y no consideras importantes para tu formación
- Unidades didácticas que no se han desarrollado y crees fundamentales para tu formación
- Tiempo dedicado a programas informáticos (nº de horas semanales) e importancia que asignas al estudio de estos programas
- Observaciones a la metodología utilizada por el/la profesor/a
- Importancia que asignas a los trabajos en grupo realizados. Especifica aquel que consideras muy importante y aquel que suprimirías.
- Cualquier propuesta de mejora que consideres importante

5. BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía de aula

- Autores varios: Postres en restauración. Editorial Síntesis
- Juan Pablo Humanes Carrasco. Pastelería y panadería. Editorial McGraw-Hill. INTERAMERICANA.
- TEJERO APARICIO, FRANCISCO (1988). Manual de FP en panadería. CEOPAN
- José Luis Armendáriz Sanz. Procesos básicos de Pastelería y repostería. Postres en restauración. Editorial Paraninfo. 2009
- Apuntes facilitados por el profesor (tanto en soporte informático así como en papel, etc.)
 - Artículos gastronómicos, extractos de libros, noticias, etc. propuestos por el equipo educativo implicado en este grupo en el plan de lectura

Bibliografía de departamento





- Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente.” Guías para el profesorado correspondientes a los títulos de formación profesional derivados de la LOE Técnico en Cocina y Gastronomía”. CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CIENCIA, JUNTA DE ANDALUCÍA
- Dirección General de Evaluación Educativa y Formación del Profesorado y Dirección General de Formación Profesional y Solidaridad en la Educación. “Estructura, Títulos Profesionales y Diseño Curricular. Formación Profesional Específica”. CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CIENCIA, JUNTA DE ANDALUCÍA.

