



***ESCUELA SUPERIOR DE
HOSTELERÍA Y TURISMO.
MADRID.***

***PROGRAMACIÓN
DEL MÓDULO PROFESIONAL
0028 POSTRES EN RESTAURACION
CURSO: 2021/2022***

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PROFESIONAL CURSO 2021-2022

Ciclo Formativo

Marcar el ciclo al que pertenece el Módulo

	Clave	Etapa	Denominación	
<input type="checkbox"/>	HOTB01	FPB	Cocina y Restauración	
<input type="checkbox"/>	INAB02	FPB	Actividades de Panadería y Pastelería	
<input checked="" type="checkbox"/>	HOTM01	CFGM	Cocina y Gastronomía	
<input type="checkbox"/>	HOTM01	CFGM	Cocina y Gastronomía	(FP Dua
<input type="checkbox"/>	HOTM02	CFGM	Servicios en Restauración	
<input type="checkbox"/>	HOTM02	CFGM	Servicios en Restauración	(FP Dua
<input type="checkbox"/>	HOTS01	CFGS	Gestión de Alojamientos Turísticos	
<input type="checkbox"/>	HOTS02	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	
<input type="checkbox"/>	HOTS02	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	(A Distancie
<input type="checkbox"/>	HOTS03	CFGS	Guía, Información y Asistencia Turísticas	
<input type="checkbox"/>	HOTS04	CFGS	Dirección de Cocina	
<input type="checkbox"/>	HOTS05	CFGS	Dirección de Servicios en Restauración	
<input type="checkbox"/>	HOTS13	CFGS	Gestión de Alojamientos Turísticos + Guía, Información y Asistencia Turísticas	(Doble Títulc
<input type="checkbox"/>	HOTS23	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos + Guía, Información y Asistencia Turísticas	(Doble Títulc
<input type="checkbox"/>	HOTS45	CFGS	Dirección de Cocina + Dirección de Servicios en Restauración	(Doble Títulc

Departamento:

Marcar el Departamento correspondiente

- AAEECC
- PRÁCTICAS
- FOL
- FRANCÉS
- FORMACIÓN BÁSICA
- HOSTELERÍA Y TURISMO
- INGLÉS

Jefe de Departamento (nombre y dos apellidos):

D JUAN JULIAN FERNANDEZ GARCIA

Módulo Profesional

Denominación oficial del Módulo (la relación de Módulos Profesionales se encuentra en documento adjunto)

POSTRES EN RESTAURACION 0028

Grupo/s:

Indicar los códigos de los grupos en los que se imparte

(la relación de los grupos y sus códigos se encuentra en documento adjunto)

- de Hostelería: 2HOTM01DA 2HOTM01VA 2HOTM01VB
- de Turismo:

Profesorado del Módulo Profesional

Relacionar el profesorado que imparte el Módulo (nombre y dos apellidos)

1. D JUAN CARLOS CARRETERO SERNA (TURNO DIURNO)
2. D MANUEL GARCIA FERNANDEZ (TURNO VESPERTINO)

Objetivos del Módulo

Finalidad global de la Programación

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de reelaboración, 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.

FINALIDAD GLOBAL DE LA PROGRAMACIÓN.

1. Determinar las necesidades para la producción en pastelería a partir de la documentación recibida.
2. Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización y controlar consumos
3. Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
4. Ejecutar los procesos de preelaboración/ regeneración/conservación que sea necesaria aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones. Preelaborar y conservar toda clase de alimentos. Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos.
5. Organizar las tareas para la realización de postres en restauración analizando las fichas técnicas
6. Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.
7. Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.
8. Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
9. Elaborar y presentar productos hechos a base de pan, masas y pastas y postres de cocina
10. Elaborar postres de autor, regionales e internacionales
11. Elaborar postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos
12. Elaborar postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando los diversos procedimientos
13. Elaborar postres fritos y de sartén identificando métodos y aplicando los diversos procedimientos

14. Elaborar helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando los diferentes métodos y técnicas
15. Elaborar semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos
16. Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio, y presentar 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
17. Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
18. 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.
19. Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente. 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.
20. Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones adecuadas con los miembros del equipo de trabajo
21. Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
22. Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
23. Conocer las innovaciones en la pastelería actual en géneros y agentes texturizantes, identificando sus características y métodos de uso para su posterior aplicación en diferentes elaboraciones

Contenidos

Desarrollados en unidades didácticas

TURNO DIURNO:

Los contenidos se dividen en CONCEPTUALES ("la parte "teórica" , 1 hora a la semana - MIERCOLES - en el Aula de teoría)

y PROCEDIMENTALES (la parte "práctica" (8 HORAS REPARTIDAS EN 2 DÍAS) que se desarrolla en el Taller de Pastelería, organizada en los diferentes PLANES DE TRABAJO, que engloban parte conceptual y procedimental)

Los planes de trabajo se estructuran siguiendo el modelo de MENÚ - CARTA, ENGLOBANDO TODAS LAS UNIDADES DE TRABAJO, CON ESPECIAL ATENCIÓN A: "PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA"

NOTA TURNO DIURNO: En base a que el curso anterior el grupo asistió de manera semi - presencial, se considera comenzar las primeras semanas con REPASO GENERAL de técnicas básicas, que engloben las diferentes técnicas básicas, que se supone adquiridas (e reflejara en TEMPORALIZACIÓN)

La duración total del Módulo es de 180 horas (9 horas semanales), repartidas:

DIURNO:

Martes: 4 horas (Prácticas)

Miércoles: 1 hora (Teoría) y 4 horas (Prácticas)

VESPERTINO:

Lunes: 1 hora (Teoría) para grupo A y otra hora para grupo B

Martes: 4 horas Grupo B (Prácticas)

Miércoles: 4 horas Grupo B (Prácticas)

Jueves: 4 horas Grupo A (Prácticas)

Viernes: 4 horas Grupo A (Prácticas)

PRIMER TRIMESTRE:

UNIDAD DIDÁCTICA 1: Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración:(10 h)

UNIDAD DIDÁCTICA 2: Elaboración de postres a base frutas (16 h)

UNIDAD DIDÁCTICA 3: Elaboración de postres a base de lácteos (20 h)

UNIDAD DIDÁCTICA 4: Elaboración de postres fritos y de sartén(20 h)

SEGUNDO TRIMESTRE:

UNIDAD DIDÁCTICA 5: Elaboración de helados, sorbetes y granizados (10 h)

UNIDAD DIDÁCTICA 6: Elaboración de semifríos (30 h)

UNIDAD DIDÁCTICA 7: Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería (64 h)

UNIDAD DIDÁCTICA 8: Seguridad e higiene y protección medioambiental en hostelería (10 h)

TOTAL 180 horas.

Tratamiento de los temas transversales

Los temas transversales son contenidos con los que se pretende preparar a los alumnos para vivir en sociedad de una forma crítica y responsable, son por tanto, la clave para lograr una formación integral de estos alumnos. Esto se refleja de forma directa e indirecta en el desarrollo del módulo.

Los objetivos del módulo ya tratan con la transversalidad con este módulo.

Se reforzará en el aula taller:

- Uniformidad y saber estar en el puesto de trabajo. Para este curso 2021 - 2022. volvemos a UNIFORMIDAD COMPLETA, sin dejar el uso de mascarillas, tanto en Aula como en Taller
- Trabajo en equipo, respeto a los demás.
- Mantener actitudes de solidaridad y compañerismo
- Importancia y aplicación tanto en la higiene personal como manipulador de alimentos.
- Cumplimiento del APPCC establecido en el Centro Educativo.(Incluyendo las medidas adoptadas por

motivo de la pandemia).

- Gestión de residuos (RRR).
- Apoyo a los compañeros de otras culturas y nacionalidades
- La igualdad entre los sexos: A través de la cooperación e igualdad laboral entre alumnos y alumnas y el análisis crítico de aquellos contenidos que denoten discriminación.

Temporalización de los contenidos

TEMPORALIZACIÓN CONTENIDOS CONCEPTUALES Y PROCEDIMENTALES TURNO DIURNO:

SEPTIEMBRE 2021: PRIMERA EVALUACIÓN

DÍA 15: Acogida (tutor)

SEMANA 21 Y 22: PRIMER DÍA EFECTIVO. Presentación profesor, asignatura, programación, normativa NOF y funcionamiento general (grupos) TEMA 1 (Organización de las tareas.....) REPASO TBP de 1º

SEMANA 28, 29 Y 30: REPASO TBP TEMAS 1 Y 2. PLAN REPASO (Masa prácticas, postres a base de frutas, maquinaria, zonas...)

OCTUBRE:

DÍAS 5, 6 Y 7: TEMA 2. PLAN A: Repaso bizcochos, trufa fresca y cocida, bollería, cremas de relleno (para stock y tienda)

DÍAS 11-12 FESTIVOS.

DÍA 13: TEMA 2. PLAN "B": Masas quebrada, sable, ganaches, pastas manga, pestiños, bartolillos, semifrío platano. Aprovechamiento tartas venta.

DÍAS 19, 20 Y 21: TEMA 2 Y PLAN "C": Bizcochos enrollados, mousse arroz con leche, tartas a base de quebrada y bizcocho.

DÍAS 26 Y 27: TEMA 3: Postres a base de lácteos. ROTACION 1 (A 2 SEMANAS) VIP: Strudell manzana , toffe. Pan, bollería. DEGUST: Peras a la menta - al vino, base arenosa merengue. PETI: rejas, trufas. ENCARGOS TIENDA.

NOVIEMBRE:

DÍAS 2 Y 3: TEMA 3 (terminar) ROTACION 1

DÍA 9: FESTIVO

DÍA 10: TEMA 4 (postres a base de fruta) ROTACION 2: VIP: Tarta limón en copa (base arenosa) merengue, decoración. Pan. Bollería. DEGUST: Pastel ruso, salsa, decoración. PETI: crumble, gominolas, trufas. TIENDA.

DÍAS 16 Y 17: TEMA 4 ROTACION 2.

DÍAS 23 Y 24: tema 4 . ROTACION 3: VIP: Couland , crema inglesa Pan. Bollería DEGUST: Esfera de chocolate, base arenosa, espuma. PETI: Turrónes I, Roscon, Panetonne. Tienda. (examen teoría primera eval), presentación trabajos

DÍA 30: Tema 4. ROTACION 3

DICIEMBRE:

DIA 1: ROTACION 3

DIAS 7 Y 8: FESTIVO.

DIAS 14 Y 15 ELAB PENDIENTES

SEGUNDA EVALUACION:

ENERO 2022:

DIAS 11 Y 12: Tema 5. ROTACION 1 (a 3 semanas) VIP: Nuesro tiramisú. DEGUST: Tarta manzana al momento. PETI: Bombon, florentinas, rocas.

DIAS 18 Y 19: Tema 5. ROTACION 1

DIAS 25 Y 26: Tema 6 (semifrios) ROTACION 1

FEBRERO:

DIAS 1 Y 2: TEMA 6. ROTACION 2: VIP: Espuma de sifón, bizcocho, base arenosa. Pan, bolleríaS.

DEGUST: Semifrio de sabores (bizcocho, mousse - carlota) PETI Eclair, bombom Macaron.

DIAS 8 Y 9: TEMA 7. ROTACION 2

DIAS 15 Y 16: TEMA 7 ROTACIÓN 2

DIAS 22 Y 23: TEMA 7 ROTACION 3: VIP: Carrot cake. DEGUST: Torrija (brioche-pan) helado, salsa PETI: Libre elección.

MARZO:

DIAS 1 Y 2: TEMA 8. ROTACION 3

DIAS 8 Y 9: REPASO. ROTACION 3 (examen 2ª eval) recuperaciones teorico - prácticas.

DIAS 15 Y 16: EVALUACIONES . COMIENZO TERCERA EVAL. Plan recuperación alumnos modulo pendiente que no se incorpoan a FCT

DIAS 22 Y 23: Plan recuperacion.

DIAS 29 Y 30: Plan recuperacion

NOTA: Abril, mayo y junio MARTES Y MIERCOLES se establece plan de recuperación, basado en los planes de trabajos para alumnos con el modulo suspenso. A la vez, se atiende a los alumnos de primeros cursos (Grado medio, Dual)

TEMPORALIZACIÓN CONTENIDOS CONCEPTUALES Y PROCEDIMENTALES TURNO VESPERTINO:

CONTENIDOS CONCEPTUALES:

PRIMER TRIMESTRE:

UNIDAD DIDÁCTICA 1: Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración

UNIDAD DIDÁCTICA 2: Elaboración de postres a base frutas

UNIDAD DIDÁCTICA 3: Elaboración de postres a base de lácteos

UNIDAD DIDÁCTICA 4: Elaboración de postres fritos y de sartén

SEGUNDO TRIMESTRE:

UNIDAD DIDÁCTICA 5: Elaboración de helados, sorbetes y granizados

UNIDAD DIDÁCTICA 6: Elaboración de semifríos

UNIDAD DIDÁCTICA 7: Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería

UNIDAD DIDÁCTICA 8: Seguridad e higiene y protección medioambiental en hostelería

Se realizarán exámenes escritos cada dos U. Didácticas impartidas.

CONTENIDOS PROCEDIMENTALES:

Notas:

El grupo se subdivide en 3 partidas internas, sobre las que rotan cada semana. Por ello, la programación se repite cada semana para permitir que cada subgrupo de alumnos realice el mismo tipo de técnicas, pudiendo cambiar el sabor principal del postre o la presentación final del mismo.

Durante el 2º trimestre, en colaboración con la profesora de Francés, se organizará la “Semana de gastronomía francesa”, en una fecha aún por establecer. La minuta del comedor de menú, se cambiará por las elaboraciones propuestas por el alumnado, previamente seleccionadas por el profesorado de cocina-pastelería implicado.

Las propuestas de elaboraciones son flexibles y abiertas, pudiendo ser modificadas por el profesor en base a varios factores: falta de géneros, mala ejecución de las mismas, aumento de reservas en comedores, etc.

15 y 16 septiembre: Actividades de acogida por el tutor y profesorado del equipo educativo.

21 al 24 septiembre, 28 al 30 septiembre y 1 octubre, 5 al 8 octubre:

- Partida menú: Tarta de zanahoria, Tarta de Santiago, Helados en tulipa, Profiteroles
- Partida degustación: Tiramisú, Selva negra frambuesa (semifrío), Savarín, Tartaleta de limón
- Partida varios: Pastas de té (manga y corte), mazapán (bolas glaseadas), trufas, frutas de Niza, Cinnamon

rolls

13 al 15 octubre, 19 al 22 octubre, 26 al 29 octubre:

- Partida menú: Bavaroise mandarina, Flan al caramelo, Tarta de queso en frío, Arroz Emperatriz
- Partida degustación: Pavlova, Tierra, Cremoso plátano/helado violeta, Kupola praliné
- Partida varios: Chouquettes, bombones moldeados, decoraciones merengue seco, brioche de mantequilla, Rocas de almendra

2 al 5 noviembre, 10 al 12 noviembre, 16 al 19 noviembre:

- Partida menú: Tarta Mascota, Leche y crema frita, Tarta Selva Negra clásica, Pestiños y bartolillos
- Partida degustación: Brownie/mousse yogur, Panna Cotta/frutas, París-Brest, Milhojas de crema y trufa
- Partida varios: Roscones de Reyes, Turrone, Mantecados y polvorones

23 al 26 noviembre, 30 noviembre y 1 diciembre, 9 y 10 diciembre:

- Partida menú: Apfelstrudel, Pan de Calatrava (Pudding), Peras a la menta,
- Partida degustación: Citrus Blend, Copa de lima, coco y mango, Texturas de yogur (griego, mousse, helado y nieve), Kupola de vainilla (gorro Santa Claus)
- Partida varios: Mazapán, Roscones de Reyes, Yema pastelera (para manga), Huesos de Santo, Pan de jamón venezolano

14 al 17 diciembre, 11 al 14 enero, 18 al 21 enero:

- Partida menú: Manzanas al Sabayón, Isla flotante, Tarta Moka, Bavaroise de fresón
- Partida degustación: Mont Blanc, Mandarina mimética (semifrío), Sacher gelificado de albaricoque, Arroz con leche asturiano (12 especias)
- Partida varios: Carquiñolis, Plum-cake, Magdalenas, Cookies, Franchipan (bizcocho)

25 al 28 enero, 1 al 4 febrero, 8 al 11 febrero:

- Partida menú: Galatopita, Ponche Segoviano, Mousse praliné de avellanas, Tartaleta manzana
- Partida degustación: Flan de chocolate+esponja cacao+avellanas caramelizadas, Texturas pistacho+helado yogur, Selva Negra (deconstrucción), Tartaleta piña+jengibre confitado
- Partida varios: Trenza de nueces, Larpeira, Suizos, Cristinas, Hojaldre (palmeras y lazos)

15 al 18 febrero, 22 al 24 febrero, 1 al 4 marzo:

- Partida menú: Postres seleccionados entre los propuestos por el alumnado en el trabajo del 2º trimestre

(postre de restaurante a partir de un postre clásico)

- Partida degustación: Postres seleccionados entre los propuestos por el alumnado en el trabajo del 2º trimestre (postre de restaurante a partir de un postre clásico)

- Partida varios: Macarons, repaso de mignardises y petit-fours

8 al 11 marzo: Repaso de elaboraciones que no se hayan podido realizar en algunas de las rotaciones internas en la partida de pastelería. Eliminación de posibles stocks de postres en congelador.

Actividades Complementarias y Extraescolares

Extraescolares

En función de la evolución e instrucciones que se vayan recibiendo por parte de la Consejería, según la evolución de la Covid-19:

Las visitas y participación en Ferias profesionales (por concretar) y visitas a empresas del sector, siempre supeditadas a la evolución de la pandemia y según la disponibilidad de las mismas (preferentemente en el primer y segundo trimestre, de cara a un no deseable confinamiento, será necesario el conocimiento previo de aquellas empresas que puedan y estén disponibles (de cara al Módulo de FCT,) además de la jornada de convivencia (tercer trimestre).

Complementarias

Con la misma salvedad que en las actividades extraescolares:

Asistencia y participación en eventos gastronómicos en la ESHT:

- Jornada Gastronómica (segundo trimestre)

- Visitas y/o colaboración a Ferias profesionales: Salon Gourmets (18-21 octubre), Chocomad (12-14 noviembre), Madrid Fusión (finales mes de enero), Intersicop (19-22 febrero), etc. Se realizarán siempre que no represente alteración importante en el funcionamiento ordinario de las actividades habituales).

- Demostraciones o clases magistrales en aula Demo o en el propio aula de pastelería central.

- Visitas mercado gourmet, visitas a establecimientos de pastelería.

Se propone para el primer trimestre, como actividad conjunta entre Grado Medio y Ciclo Superior, la visita a un centro productivo, por concretar.

Recursos

Metodológicos

a.- METODOLÓGICOS

La estructura metodológica de este módulo estará dividido de la siguiente forma:

a.1. La parte conceptual será de 1 hora semanal en el turno DIURNO (miércoles) y en el turno VESPERTINO será de 1 hora semanal por grupo (lunes).

a.2. En cada unidad didáctica, el profesor llevara a cabo una introducción y explicación en la que fijara los

contenidos conceptuales del módulo, para ello se apoyará de medios audiovisuales, manuales, bibliografía técnica, presentaciones gráficas, videos, etc.

a.3. El profesor podrá encargar trabajos de refuerzo y/o investigación en cada uno de las unidades didácticas, que serán de obligada realización para poder ser evaluados.

b.- PROCEDIMENTALES

b.1 La parte procedimental se desarrollará en el aula taller, con todos los alumnos de cada grupo a la vez.

Los alumnos se dividirán en tres subgrupos por los que irán rotando semanalmente dentro de esta estructura de contenidos procedimentales, siguiendo e, modelo de cursos anteriores basado en PLANES DE TRABAJO, que serán dados a conocer la primera semana de clase, ante un eventual confinamiento y con el fin de que todos los alumnos reciban el mismo tipo de aprendizaje.

- Grupo 1: Postres de Comedor Menú-carta COMEDOR VIP, MASAS)
- Grupo 2: Postres de Comedor Menú-Degustación
- Grupo 3: Mignardises, petit-fours, apoyo a grupos 1-2 y elaboraciones para tienda

b.2.- Los alumnos realizarán un cuaderno de recetas trimestral, que se evaluará y formará parte de la nota procedimental.

b.3 En cada subgrupo se realizarán distintas elaboraciones correspondientes a las unidades didácticas, en las que el profesor hará una explicación de la unidad y se hará a una demostración (si procede) que aclare y fije los conceptos fundamentales, posteriormente se procederá a la realización de la práctica por parte de los alumnos. Los postres y otras elaboraciones de los servicios de postres del centro, en el caso de excedentes, se envasarán y pondrán a la venta.

Esta participación (servicio de postres para comedores "Menú" y "Degustación"), se hará de forma ordenada y por lista. Previamente se establecerán las instrucciones del servicio de emplatado y se realizará un ejemplo de emplatado y, posteriormente, se procederá al mismo por parte del alumno/as.

b.4 En determinadas ocasiones, en el centro educativo se celebran una serie de eventos de carácter gastronómico en la que participan y colaboran los alumnos. A la hora de la citada participación se tendrá que tener en cuenta las siguientes cuestiones: el desarrollo de la programación, el número de participaciones anteriores en eventos gastronómicos, la conveniencia de su participación o no y que no sean coincidentes con exámenes.

ASISTENCIA A CLASE Y EQUIPAMIENTO DEL ALUMNO.

c.1.- Durante el desarrollo de los procesos de enseñanza-aprendizaje en las aulas técnicas (prácticas), es requisito imprescindible asistir con la uniformidad reglamentaria completa y el utillaje requerido, así como el recetario desarrollado en clase, proporcionado por el profesor para la realización de las prácticas y que diariamente tendrán que pasar a limpio y traer estudiado para las siguientes prácticas.

c.2.-. Esta absolutamente prohibido el uso de cualquier tipo de ornamentos corporales en las partes visibles del cuerpo (anillos, pulsera, pendientes y piercings), además de acatar con lo estipulado en el Reglamento de Régimen Interno y la Normativa Higiénico-sanitaria. Su incumplimiento impedirá la asistencia a clase y se contabilizará como falta no justificada. En estos casos, realizará un trabajo en la biblioteca y que tendrá que entregar al finalizar la jornada.

c.3.- En todas las clases queda expresamente prohibido el uso de teléfonos móviles y otros dispositivos (portátiles, tablets, etc.), salvo en las circunstancias que el desarrollo de la clase lo requieran, previa autorización del profesor, QUEDANDO TERMINANTEMENTE PROHIBIDO el uso de moviles para fotografiar a compañeros, profesores o su grabación en audio/vídeo.

c.4.- Una vez comenzada la clase el alumno no podrá incorporarse a la misma hasta la siguiente sesión con el fin de no distorsionar de desarrollo normal de la misma, salvo autorización previa.

Dado que la modalidad de enseñanza de los ciclos formativos de carácter presencial, será requisito indispensable la asistencia a clase para poder seguir matriculado en el mismo. La Orden 2694/2009, estipula el número de faltas de inasistencia no justificadas para la anulación de matrícula, siendo el 15 % de las mismas la que da lugar a su anulación. Para este módulo, el número de faltas injustificadas que da lugar a la pérdida de evaluación es de 28 horas, con lo que daría lugar a examinarse en el examen final del curso. Se dará un primer aviso cuando se alcance el 10% de faltas injustificadas.

1. Principio de individualización y personalización:

Partimos de una gran diversidad del alumnado en ritmos de aprendizaje, capacidades, formas de relación, intereses, expectativas y esto nos exige asumir las diferencias en el interior del grupo como algo característico del que hacer formativo y requiere una evaluación y un tratamiento individualizado. En nuestra práctica se concreta en:

- Metodologías diversas.

- Considerar los niveles, estilos de aprendizaje, las motivaciones e intereses para conseguir que se impliquen activamente en el proceso del aprendizaje, el profesor demostrará y ayudará a los alumnos/as que lo necesiten y evaluará su aprendizaje.

2. Aprendizaje constructivo, significativo y funcional:

Aprender significativamente quiere decir poder atribuir significado al material objeto de aprendizaje. Para ello es necesario:

- Que esta nueva fase del aprendizaje se pueda integrar con los conocimientos adquiridos por el alumnado en el curso anterior.

- Que los nuevos contenidos se caractericen por su claridad y relevancia.

- Que lo que se aprenda tenga sentido y sea funcional, es decir, poder ser utilizado para la resolución de problemas en contextos distintos a aquel en el que se han realizado o para acceder a nuevos aprendizajes.

- Dado que construir significados es una tarea que implica activamente al alumno, es imprescindible proponer tareas y actividades con los alumnos asegurando que los alumnos encuentren sentido a implicarse activamente en el proceso aprendizaje.

3. Aprendizaje cooperativo y participativo:

Debemos dar posibilidad de participación al alumnado para conseguir una implicación en su propio proceso de aprendizaje. En este contexto la función del equipo docente se dirige a:

- Crear un clima de confianza en el grupo.

- Ayudar a los alumnos en la realización de sus proyectos.

- Ser elemento facilitador y dinamizador.

- Proporcionarles el material necesario e imprescindible para comenzar a trabajar.

La participación del alumnado la queremos conseguir a través de:

Toma de decisiones en algunos temas: ejercer de jefe de partida, realizar investigaciones, profundización en temas teóricos, búsqueda de información, resolución de conflictos, etc.

En cuanto al aprendizaje cooperativo, se parte de la premisa de que los alumnos aprenden unos de otros y por ello se plantearán actividades donde el alumno trabaje de forma individual y en grupo:

Trabajo en gran grupo: se utilizará para la presentación del módulo, para hacer planteamientos generales o para puestas en común por parte de los alumnos sobre algún tema.

Trabajo en equipo o en pequeños grupos: dentro del módulo se diseñarán actividades que supongan procesos largos o múltiples procesos.

Trabajo individualizado: en aquellos momentos en que se requiera un autocontrol o autoevaluación de su aprendizaje.

Propuesta de actividades:

En el diseño de actividades se va a considerar la siguiente secuencia:

A.- Actividades de presentación del módulo cuya finalidad es informar al alumnado sobre lo que se va a trabajar en cada unidad de trabajo y su temporalización.

B.- Actividades de desarrollo: se diseñan actividades para desarrollar todo el módulo mediante los menús que se realicen en la escuela (Menú-VIP y Degustación).

C.- Actividades de evaluación, tanto del proceso de enseñanza como del aprendizaje a través de fichas de seguimiento, ejercicios prácticos y escritos, trabajos individuales y grupales entre otros. Desarrollarán la función de jefe de partida en el que valorarán el trabajo de sus compañeros, actuando como si realizaran un trabajo real, evaluando y autoevaluándose en las funciones realizadas.

TRABAJOS

Los trabajos a realizar son obligatorios y sin su entrega no se puede aprobar el módulo formativo:

1.- Cuaderno de recetas realizadas en cada trimestre.

2.- Trabajos sobre las unidades didácticas. Se podrá requerir en cada una de las unidades didácticas, teniendo en cuenta las opiniones de los alumnos para la realización de los mismos y motivaciones para la ampliación del tema en los apartados menos trabajados.

3.- Actividades de investigación: los alumnos realizarán un trabajo sobre las nuevas tendencias en los postres en restauración.

4.- Actividad de creación de un postre de restaurante (de idea propia).

5.- Actividad de una lectura recomendada: los alumnos realizarán una lectura y deberán hacer un análisis de la obra y entregará un resumen (no superior a tres páginas)

6. Organización de eventos y banquetes.

Otros eventos que no están programados:

Debido al número de eventos de diferente tipo que el centro organiza, que suponen la alteración y el desarrollo normal de la programación didáctica del módulo, entendemos que una vez conocida la propuesta por el departamento de Prácticas, ésta sea sometida a la aprobación de los profesores miembros del mismo para debatir su viabilidad y conveniencia para complementar la formación práctica del alumno.

Materiales

Obrador de pastelería central con su equipo (maquinaria, utillaje, etc.)

Pizarra Velleda (rotulador borrable) en aula de pastelería

Cuaderno diario del alumno

Libro de referencia, libros complementarios y de lectura recomendada (ver Bibliografía)

Fichas-recetas entregadas por el profesor y las elaboradas por los alumnos siguiendo las pautas del profesor

Fotocopias de temas concretos

Revistas y libros profesionales (Biblioteca del centro y del profesor)

Equipos audiovisuales e informáticos

Aula demostrativa con su equipamiento

Videos, DVD y presentaciones en PowerPoint

Aula de informática

Recursos en caso de que la actividad lectiva se desarrolle de forma telemática.

Estrategias. (¿Qué voy a hacer?)

Tomando como referente la experiencia del tercer trimestre del curso 2019-20, donde se vivió la situación de confinamiento y, si bien a los grupos de 2º GRADO MEDIO diurno y vespertino, se vieron afectados con el Módulo de FCT, se prevé:

PRIMER TRIMESTRE, primera semana:

- Establecimiento del correo grupal de grupo/clase.
- Registro de correos electrónicos personales del alumnado y sus teléfonos de contacto.
- Dar a conocer el correo electrónico del profesor y su teléfono, para comunicaciones directas y/o grupales.
- Establecimiento de la plataforma educativa telemática elegida: Classroom y puesta en funcionamiento de la misma.
- Preparar y explicar la forma de trabajar, contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales en caso de confinamiento. Se anexa a la programación el "Plan de trabajo semanal" que corresponde a los dos días lectivos (8 horas semanales, correspondientes a martes - miércoles, así como jueves-viernes, en turno vespertino).

OBJETIVOS DEL PLAN DE TRABAJO SEMANAL:

- Recrear de la mejor manera posible las actividades encaminadas a la consecución de los objetivos procedimentales reflejados en la programación, así como los objetivos actitudinales asociados. Los objetivos actitudinales se entenderán superados con la presentación semanal, siguiendo el horario y las fechas establecidas por el profesor y de entrega de los trabajos y ejercicios solicitados.
- Desarrollo por escrito y entrega en documento WORD o PDF de las diferentes elaboraciones, que se enviarán a la dirección de correo facilitada por el profesor y/o a la plataforma Classroom.
- Recursos: Libro de texto de referencia y temas conceptuales (Teoría) en forma de apuntes del profesor subidos a la plataforma Classroom.

Recursos metodológicos. (¿Cómo lo voy a hacer?)

Una vez explicados los medios y formas de comunicación y siguiendo el horario previsto para el grupo se establece la realización de FICHA/TRABAJO que sustituye a la clase presencial.

Siguiendo el CALENDARIO DE ROTACIONES Y POR GRUPOS, se encarga la elaboración de las FICHAS/ TRABAJO INDIVIDUAL.

Se anexa modelo:

- DESARROLLAR POR ESCRITO Y PRESENTACION EN DOC WORD o PDF de las diferentes elaboraciones, que se enviarán a la dirección de correo facilitada por el profesor o se subirá a la plataforma Classroom.

CRITERIO DE CALIFICACIÓN ORDINARIO:

ENTREGADO EN TIEMPO Y FORMATO TODOS LOS ITEMS CORRECTOS: 10

NO ENTREGADO EN TIEMPO Y FORMA: 0

CADA ITEM SE CALIFICA CON UN PUNTO.

ITEMS RESULTADO (realizado/no realizado)

1) ZONA DE LA PASTELERIA DONDE SE REALIZA.

2) MAQUINARIA BÁSICA, INSTALACIONES, ÚTILES, MOLDES Y HERRAMIENTAS. CUIDADOS DE USO.

- 3) FASES DE PREELABORACION
 - 4) INGREDIENTES, CANTIDADES AJUSTADOS A 4 PAX.
 - 5) BOCETO/ESQUEMA PRESENTACION (NO FOTO)
 - 6) OBSERVACIONES DESTACADAS REFERIDAS A LA MATERIA PRIMA PREDOMINANTE Y FAMILIA DE POSTRE.
 - 7) POSIBLES VARIACIONES
 - 8) PRECAUCIONES , PUNTOS CLAVE.
 - 9) SEGURIDAD , HIGIENE , APPCC
 - 10) ESCANDALLO
- TOTAL:

NOMBRE ALUMNO/A:

FECHA:

Estos trabajos/fichas se realizan en TIEMPO REAL, estando el profesor conectado para posibles dudas y/o aclaraciones.

La entrega de ls mismos se establecerá martes y miercoles, según horario; o jueves y viernes (turno vespertino)

En cuanto a la parte CONCEPTUAL y PROCEDIMENTAL VER APARTADO TEMPORALIZACIÓN TURNO DIURNO.

NOTA; Las variaciones en la temporalizacion y cualquier otra modificacion srán reflejadas en la Memoria de Junio

NOTA: En el turno vespertino, la programación establecida para martes y miércoles sera para Grupo B, y se repetirá de idéntica forma los jueves y viernes para el grupo A.

Tic e innovaciones a aplicar. (*¿Qué herramientas voy a utilizar?*)

Plataforma GSuite (Google Classroom): Un aula virtual por cada grupo de alumnos para el seguimiento y evaluación del módulo formativo.

- De la misma forma, se creará un aula virtual en la misma plataforma, para uso y comunicación interna del profesorado que conforma el equipo educativo de cada grupo de alumnos.

Evaluación

Criterios de la Evaluación Ordinaria

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y DETALLES DE LAS PRUEBAS

Para evaluar las actividades de enseñanza aprendizaje de cada unidad didáctica, se utilizarán los siguientes instrumentos procedimentales:

PARTE CONCEPTUAL (TEÓRIA) 30%

Durante los dos trimestres se realizará al menos un control de carácter teórico sobre los contenidos conceptuales, que tendrán un valor total del 30 % de la nota final.

Serán pruebas de diferente forma, desde tipo test hasta desarrollo de los contenidos estudiados.

Se presentará el cuaderno de clase que será diferente al de prácticas, para la realización de los exámenes teóricos, así como los resúmenes y trabajos específicos de ampliación de las unidades didácticas, sin los cuales no se tendrá derecho a pasar al examen.

PARTE PROCEDIMENTAL (PRÁCTICAS) 50%

La evaluación de este módulo, en lo que corresponde a los contenidos procedimentales desarrollados en el aula taller, serán valorados por el profesor según la organización, preelaboración, elaboración y terminación de la práctica diaria, así como la recogida y limpieza, que para que quede reflejada por escrito se realizarán controles con la elaboración de los siguientes apartados en una ficha.

FICHA DE TRABAJO DIARIO DE UNA RECETA (CUADERNO DE FICHAS TÉCNICAS): Cantidades. Ingredientes. Terminología. Pasos en la elaboración de la receta. Materiales, herramientas y maquinaria necesaria. Elaboración o proceso paso a paso. Mise en place. Elaboración paso a paso de la receta indicando los puntos críticos. Terminación. Presentación. Variantes o variaciones en la receta.

ASPECTOS VALORABLES EN LA PARTE PRÁCTICA:

Disponer de uniformidad completa y limpia, así como de los útiles de trabajo personales. Cumplimiento de las normas higiénico sanitarias y de las Normas de Organización y Funcionamiento (N.O.F.) Organización y limpieza. Mise en place. Pedido. Preelaboración. Uso de utensilios. Material de preparación. Limpieza. Organización.

Técnicas operacionales: Material de cocinado. Técnicas de base. Destreza. Presentación. Tiempo de ejecución: Más-Igual-Menos del tiempo previsto. Resultado final: Presentación. Decoración. Cierre: Recogida. Limpieza. Trabajo en equipo.

Estos aspectos se recogerán en un ficha de valoración semanal (O FICHA DE PRÁCTICAS⁹ calificada semanalmente por el profesor y el resultado final será la suma de las diferentes calificaciones obteniendo nota media. El profesor podrá, en función del grado de evolución, establecer un examen práctico trimestral.

PARTE DE TRABAJOS 20%

PRIMER TRIMESTRE:

El trabajo a realizar consistirá en la presentación de las diferentes recetas correspondientes a los diferentes PLANES DE TRABAJO, en el formato que se especificará., con un valor del 10%. NOTA: La no presentación del trabajo en tiempo y forma se calificará con "0"

SEGUNDO TRIMESTRE:

Elaboración individual d un trabajo de pastelería REGIONAL/INTERNACIONAL, cuyas pautas se darán al principio del trimestre.

OBSERVACIONES

Para hacer el cálculo de la nota media, es necesario haber superado con un 5 los apartados indicados anteriormente ACTITUD, CONCEPTO, PROCEDIMIENTO Y TRABAJOS

Para aquellos alumnos que hayan alcanzado el tanto por ciento de las faltas de asistencia no justificadas, deberán realizar las pruebas que se determinen en el mes de marzo donde entra todo el contenido del módulo.

En el caso de que las faltas sean justificadas deberá examinarse de todo el contenido igualmente del módulo realizando el examen final.

Para la recuperación de las actividades de enseñanza aprendizaje, al ser evaluación continua utilizaremos los siguientes procedimientos:

1.- No existen recuperaciones a lo largo del trimestre, son pruebas de adquisición de contenidos, dándose una nota en el primer trimestre para conocimiento por parte de los alumnos de su nivel de adquisición de contenidos y de procedimientos.

2.- PARTE CONCEPTUAL Para comprobar que se van superando los contenidos se realizará un ejercicio de carácter teórico global con preguntas de carácter basadas en los mínimos generales, respecto a las unidades didácticas y atendiendo a los mínimos exigidos.

3.- PARTE PROCEDIMENTAL Para comprobar que se van superando los procedimientos serán valorados en base a los siguientes supuestos:

a.-. Para aquellos alumnos que se observe que hay una adquisición de las nuevas habilidades y destrezas en los distintos aprendizajes de las prácticas diarias, así como una recuperación de habilidades y destrezas de los trimestres anteriores, se entenderá que ha habido una recuperación de la parte procedimental ya que realiza unas pruebas o controles que así lo corroboran.

b.-. Para aquellos alumnos que a lo largo del trimestre o trimestres, no se observe que hay una adquisición en las habilidades y destrezas en las prácticas diarias, se entenderá que no hay recuperación de la parte procedimental del módulo, debiendo realizar un ejercicio de carácter teórico/práctico final de la parte procedimental de las recetas elaboradas a lo largo del curso.

Aclaración:

El alumno tiene que superar con un mínimo de CINCO cada uno de los 4 apartados evaluables (conceptual, procedimental, actitudinal y trabajos) para poder la media. En caso contrario, se evaluará de todos los contenidos en un examen final.

EXAMEN FINAL

Los alumnos que no superen con un cinco las diferentes partes a lo largo del curso (entre ellos, aquellos que no presenten los trabajos y cuadernos) y para los alumnos que no superaron el curso por los motivos de pérdida de evaluación continua por superar el 10% de las faltas o por cualquier otro motivo, será un ejercicio teórico-práctico de las elaboraciones de la parte práctica realizadas a lo largo del curso.

Para poder pasar al examen deberán presentar el cuaderno de teoría, el recetario y los trabajos exigidos a lo largo del curso.

NOTA IMPORTANTE: si un alumno es sorprendido copiando en las diferentes pruebas teórico prácticas, se considerará como suspenso y por tanto deberá ir a recuperación. Así mismo si es sorprendido con cualquier dispositivo electrónico (telefono móvil, tablet, pinganillo, etc ocurrirá la misma circunstancia que en apartado anterior

CAbe subrayar que los alumnos que suspendan la parte ACTITUDINAL deberán realizar una serie de trabajos sociales de carácter educativo escolar d los que posteriormente serán evaluados

Criterios de Calificación Ordinaria *(Actividad lectiva presencial en el centro.)*

Los criterios de calificación son los siguientes:

a) Prueba escrita. El valor total de la nota final es 30%

• Las pruebas escritas se puntúan de 0 a 10. Al resultado de dicha prueba se le aplicará el 30% de la nota: El alumno supera la fase si alcanza un 1,5, después de haber aplicado al resultado obteniendo el 30%. La nota máxima de este apartado es un 3.

b) Prueba práctica. El valor total de la nota final de esta fase es 50 %

En esta fase las pruebas se valoran atendiendo a las propuestas del profesor: 1) Puesta a punto y , preelaboración, (10%) , 2) ejecución, (15%), 3) terminación, (15%) 4) recogida y limpieza (5%) y 5) uso adecuado de la maquinaria y utillaje, (5%) , además de tener en cuenta el resultado de las diferentes fichas/hojas diarias de calificación , resultado de la observación directa en el taller y con los mismos ítems.

Para hacer el cálculo de la nota de esta fase cada ítem tendrá un valor de 1 a 10, al que se le aplicará el porcentaje descrito en el apartado anterior . Así, la nota final máxima de esta fase nos da el 50% . En esta fase, si el alumno no alcanza el 3, no supera la fase y deberá realizar un examen práctico cuyo contenido será de todo el recetario visto a lo largo del trimestre.

La nota máxima de este apartado es un 5

c) Trabajos de consolidación de la asignatura se valorarán de 1 a 10, representando un 20% de la calificación

La suma de los apartados a), b) y c) darán como resultado la nota obtenida del alumno .

FASE DE RECUPERACIÓN DEL PROCESO ORDINARIO.

En este sub-apartado el alumno sólo tendrá que recuperar aquellos apartados suspensos de la fase ordinaria, guardándole la nota de los apartados aprobados, utilizando los mismos criterios de calificación que en la fase ordinaria.

Criterios de Calificación Ordinaria en caso de que la actividad lectiva se desarrolle de forma telemática

PARTE CONCEPTUAL: 30%

Los mismos, ya que esta parte se desarrollará on line en las horas establecidas y los tiempos adjudicados. Los exámenes evidentemente serán adaptados a la circunstancia. Al realizar la clase ON LINE, se PLANTEAN PREGUNTAS AL ALUMNADO Y RESOLUCION DE DUDAS EN TIEMPO REAL.

PARTE PROCEDIMENTAL: 50%

Seguimiento y calificación de los trabajos/fichas correspondientes a los días establecidos y las 9 horas de la asignatura., obteniéndose la nota de la suma de las notas de las diferentes fichas y obteniendo la media aritmética.. La NO PRESENTACIÓN DE LOS MISMOS EN TIEMPO Y FORMA SE CALIFICARÁ COMO "0", sirviendo de recuperación la entrega de los mismos en las nuevas fechas acordadas.

La presentación y participación en los trabajos se considera como superada, es decir, supone 1 punto de la nota.

TRABAJOS: 20%: Mismos criterios de calificación ordinaria en enseñanza presencial.

Criterios de Calificación Extraordinaria

Para las pruebas de evaluación de esta fase seguiremos los siguientes instrumentos procesales:

A) Para la recuperación de la parte conceptual se realizará un ejercicio de carácter teórico/práctico de todo el módulo. El valor de esta prueba es del 40%

B) Para la recuperación de la parte procedimental se procederá de igual forma que en el apartado anterior. El valor de esta prueba es del 60%.

Los items de calificación serán los siguientes: a) Puesta a punto y preelaboración 10%, b) Ejecución 20%, c) Terminación 20 %, d) Recogida y limpieza 5 % y e) Uso adecuado de la maquinaria y utillaje 5 %.

C) Para superar esta fase deben estar superadas las dos partes anteriores.

Mínimos exigibles (evaluaciones ordinarias y extraordinarias)

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.

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 realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas 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.

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 han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos 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.

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 han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén 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.

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 han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes 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.

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 han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

7. Presenta postres emplataados 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 y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así

como sus alternativas de uso.

e) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos

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

g) Se han valorado los resultados finales e identificado 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

8. Elaboración de diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas

Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.

c) se ha interpretado la formulación de cada producto.

d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.

e) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.

f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.

g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.

i) se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

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

9. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.

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

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.

d) Se ha elegido el diseño básico o personal.

e) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.

f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del productos final, siguiendo los procedimientos establecidos.

g) Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.

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

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

k) Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración. Tener la herramienta necesaria

para realizar las prácticas.

RECETAS

- 1.- Elaboraciones de las recetas básicas de múltiples aplicaciones como bizcochos, cremas, salsas, decoraciones, etc.
- 2.-Elaboración de postres a base de frutas: macedonia, compotas, frutas fritas, frutas asadas.
- 3.-Elaboración de postres a base de lácteos
- 4.-Elaboración de postres fritos.
- 5.-Elaboraciones de helados y sorbetes
- 6.-Elaboración de semifríos
- 7.-Elaboración de postres a base de chocolate: mousse de chocolate, trufa..
- 8.-Presentación de postres emplatados.
- 9.-Innovaciones en pastelería actual.
- 10.- Diseño y presentación de postres en restauración.

Fechas de las pruebas (evaluaciones ordinarias y extraordinarias)

- Evaluación ordinaria: PRIMERA EVALUACION 2-3 DICIEMBRE 2021. SEGUNDA EVALUACION 14 - 15 MARZO 2022
- Evaluación extraordinaria: JUNIO 2022

Valoración final del alumnado

1. CONCEPTO	carga parcial.....	30 % de la carga total
2. PROCEDIMIENTOS.....	carga parcial.....	50 % de la carga total
3. ACTITUDES	carga parcial.....	% de la carga total
4. TRABAJOS	carga parcial.....	20 % de la carga total

Actividades formativas del módulo en la empresa (A CUMPLIMENTAR ÚNICAMENTE PARA MÓDULOS DE *FP DUAL*)

Resultados de aprendizaje

(A CUMPLIMENTAR ÚNICAMENTE PARA MÓDULOS DE *FP DUAL*)

Bibliografía

LIBRO DE REFERENCIA:

- POSTRES EN RESTAURACIÓN. Manuel García Fernández. Editorial Síntesis

Apuntes y documentación del profesorado

LIBROS PROFESIONALES RECOMENDADOS:

- RECETARIO BASE DE PASTELERÍA PROFESIONAL. EPGB. Editorial Vilbo
- DULCE. Varios autores. Editorial Planeta Gastro
- CASA CACAO. Jordi Roca - Ignacio Medina. Editorial Planeta Gastro
- LA COCINA DE LOS POSTRES. Oriol Balaguer. Editorial Montagud
- OBSESIÓN. Oriol Balaguer. Editorial Montagud
- ANARKIA. Jordi Roca. Editorial Montagud
- FRUTAS. Cedric Grolet. Editorial Montagud
- POSTRES MUGARITZ. Andoni Luis Aduriz. Editorial Montagud
- EL MÉTODO ESPAISUCRE. Jordi Butrón. Editorial Planeta Gastro
- LOS POSTRES DE EL BULLI. Albert Adriá. Ediciones Península

WEBGRAFÍA:

- <http://www.espaisucre.com/>
- <http://www.pastryrevolution.es/>
- <http://www.pasteleria.com/>
- <http://www.sogoodmagazine.com/>
- <https://www.relais-desserts.net/>

REDES SOCIALES:

- Facebook profesional Manuel García Fernández: <https://es-es.facebook.com/postresenrestauracion/>
- Instagram de Manuel García Fernández: [manuelgarciafp](https://www.instagram.com/manuelgarciafp)
- Instagram de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo: [eshtmmadrid](https://www.instagram.com/eshtmmadrid)