

Grupo	Departamento	MÓDULO	CURSO
M1h	HOSTELERÍA Y TURISMO	PBPR	2019/2020

OJETIVOS Y COMPETENCIAS ESENCIALES

El objetivo general de este módulo consiste :

Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería.

Competencias:

Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.

Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

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

CONTENIDOS ESENCIALES

1ª EVALUACION

UNIDADES DE TRABAJO SECUENCIADAS	Temporalización	
	H	T
UT 0: PRESENTACIÓN DEL MÓDULO	1 h	1 Evalu
UT 1: EQUIPOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	5 h	1 Evalu
UT 2: MASAS BATIDAS.	20 h	1 Evalu
UT 3: MASAS ESCALDADAS.	20 h	1 Eval
UT 4: CREMAS Y RELLENOS DULCES Y SALADOS.	15 h	1 y 2Eva

2ª EVALUACION

UT 5: MASAS AZUCARADAS.	15 h	2 Eval
UT 6: MASAS HOJALDRADAS.	20 h	2 Eva
UT 8: SEMIFRÍOS.	15 h	2

3ª EVALUACION

UT 7: CUBIERTAS, BAÑOS Y ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS.	15 h	2 y 3
U T6: MASAS FERMENTADAS	20 h	2 y 3Eva
UT 9: DECORACIÓN Y ACABADO.	10h	3
UT 10: CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS.	9 h	2y3 eva

ADAPTACIONES METODOLÓGICAS

Las actividades diseñadas para este tercer trimestre serán globalizadas e integradoras, estarán adaptadas igualmente a los contenidos esenciales y orientadas a la consecución de las competencias imprescindibles, utilizando metodologías activas, para favorecer el aprendizaje significativo y la motivación del alumnado.

Se realizará una planificación ajustada de las actividades en función de las características y medios disponibles por el alumnado, sin que haya un exceso de actividades diarias o semanales, debiéndose dar retorno periódico de información al alumnado o sus familias sobre las actividades desarrolladas.

En el contexto del proceso de evaluación continua, y especialmente en la situación actual, cuando el progreso de un alumno no sea el adecuado, se establecerán las medidas de refuerzo educativo o las adaptaciones que se consideren oportunas.

Se consolidarán los aprendizajes vinculados a los contenidos esenciales establecidos en las adaptaciones de las programaciones didácticas para este tercer trimestre.

Se profundizará y recuperarán los conocimientos, no adquiridos en los trimestres anteriores.

Se avanzará en la medida de las posibilidades de cada alumno, en los aprendizajes vinculados a los contenidos curriculares trabajados íntegramente de

ADAPTACION DE LOS CRITERIOS DE EVALUACION Y CALIFICACION

CRITERIOS DE EVALUACION:

El proceso de evaluación continua se establecerá con base en tres niveles:

- Implica la consecución de los aprendizajes no adquiridos durante los dos primeros trimestres, es decir, la recuperación de las citadas evaluaciones.
- Implica la adquisición de los aprendizajes determinados como mínimos en las adaptaciones realizadas en la programación didáctica.
- Implica un desarrollo de trabajo autónomo por parte del alumnado en la profundización y ampliación de nuevos aprendizajes.

PORCENTAJES DE CALIFICACION DE LA 3ª EVALUACION

PRÁCTICA 35%										TEORIA 60%					ACTITUD-5%	
BOLLERIA			PAN Y P SALADA				DECORACION			6,67%	6,67%	6,67%	40,00%	#####	5,00%	NOTA
7,50%	7,50%	15%	5,00%	5,00%	5,00%	15,00%	2,50%	2,50%	5,00%	ACTIVIDAD TEMA 9	ACTIVIDAD TEMA 4	ACTIVIDAD TEMA 7	EXAMEN TRABAJO PAN	NOTA		
COMUN	HOJALDR	NOTA	P-COMUN	P-CHAPATA	PIZZA	NOTA	1ª	2ª	NOTA							
		0				0,00			0,00					0,00		0,00
		0				0,00			0,00					0,00		0,00
		0				0,00			0,00					0,00		0,00

En el caso de que un alumno suspendiera la tercera evaluación, **de forma excepcional y siempre que justifique la falta de medios** para poder seguir o realizar las tareas o trabajos mandados) se hará nota media de la primera y segunda evaluación dando como resultado la nota final.

En el caso de que el alumno **suspendiera la tercera evaluación**, presentando los trabajos y practicas pedidas pero no llegando a obtener un cinco de nota total, se le hará una prueba final teórica oral online y una prueba práctica que consistirá en un video de una elaboración práctica.

En el caso en que las clases presenciales se reanudaran, o se pudieran hacer exámenes presenciales, se evaluará de la misma forma arriba indicada, pero el examen teórico además del trabajo del pan, sería un examen teórico presencial de los temas incluidos en la tercera evaluación con un supuesto práctico de las recetas realizadas.

En el caso de la recuperación de la primera y segunda evaluación, se tendrá en cuenta la nota del trabajo pedido que se evaluará con una nota única (teoría, práctica y actitud) que tiene que ser igual o superior a 5 para aplicar los porcentajes y obtener la nota final de junio.

PORCENTAJES DE CALIFICACION FINAL DE JUNIO

1ª EVALUACION 40%	2ª EVALUACION 40%	3ª EVALUACION 20%
-------------------	-------------------	-------------------

PORCENTAJES DE CALIFICACION DE LA EVALUACION EXTRAORDINARIA DE SEPTIEMBRE:

Siempre que se pueda realizar de forma presencial serán los mismos porcentajes que hay en la programación.

Si no se pudiera realizar de forma presencial serían los mismos porcentajes, pero la prueba escrita se realizaría siempre que fuera posible de forma online y la parte práctica sería la realización de un video de una elaboración práctica. La nota mínima para aprobar es un 5 en cada una de las partes, siendo necesario para aplicar los porcentajes totales.

PRUEBA TEORICA : 40 %

PRUEBA PRACTICA: 60 %

PORCENTAJES DE CALIFICACION PARA LOS ALUMNOS QUE HAN PERDIDO LA EVALUACION CONTINUA:

Se realizará un examen oral online utilizando la plataforma Teams, el miércoles 17 de junio que comenzará a las 10 horas siendo la duración del mismo, media hora para cada alumno y la realización de un video de una elaboración práctica por determinar.

Los porcentajes de calificación serán iguales que en la prueba de septiembre: La nota mínima para aprobar es un 5 en cada una de las partes siendo necesario para aplicar los porcentajes totales.

PRUEBA TEORICA 40%

PRUEBA PRÁCTICA 60%



Este es un RESUMEN de las adaptaciones a programaciones didácticas dirigido a los/as alumnos/as.
Las programaciones completas están a disposición de los interesados para su consulta en la Jefatura de Estudios del Centro.