Grupo	Departamento	MÓDULO	CURSO
M1pa	HOSTELERIA Y TURISMO	ELABORACIONES DE PANADERIA Y BOLLERIA	2019/2020

OJETIVOS Y COMPETENCIAS ESENCIALES

El objetivo general de este módulo consiste :

- Regular los equipos y sistemas de producción de los requerimientos del proceso productivo.
- Elaboración de productos de panadería y bollería según manual.
- Componer, acabar y presentar los productos elaborados.
- Preparar y mantener los equipos e instalaciones, garantizando su funcionamiento, higiene y seguridad.
- Publicitar y promocionar los productos elaborados.
- Resolver los problemas y tomar decisiones individuales.

CONTENIDOS ESENCIALES

1ª EVALUACION

UNIDADES DE TRABAJO SECUENCIADAS	Temporalización	
	H	T
UT 0: PRESENTACIÓN DEL MÓDULO	**1 h**	1 Eval
UT 1: EQUIPOS E INSTALACIONES	**15 h**	1 Eval
UT 2: OBTENCIÓN DE MASAS FERMENTABLES	**60 h**	1 Eval
UT 3; FORMADO DE PIEZAS	**40 h**	1 Eval

2ª EVALUACION

UT 1: EQUIPOS E INSTALACIONES		2 Eval
UT 4: CONTROL DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN	**50 h**	2 Eval
UT 5: COCCIÓN, FRITURA DE MASAS FERMENTADAS	**60 h**	2 Eval

3ª EVALUACION

UT 1: EQUIPOS E INSTALACIONES		3 Eval
UT 6: ELABORACIÓN DE RELLENOS Y CUBIERTAS	**45 h**	3 Eval
UT 7: COMPOSICIÓN DE PRODUCTOS FINALES	**50 h**	3 Eval

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

Se profundizara y recuperaran los conocimientos, no adquiridos en los trimestres anteriores.

Se avanzara en la medida de los posibilidades de cada alumno , en los aprendizajes vinculados a los contenidos curriculares trabajados íntegramente de forma no presencial.

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

TEORÍA 60%	PRÁCTICA 35%	ACTITUD 5%
Trabajo panes regionales 30%	Elaboraciones de panadería 17,5%	
Trabajo levaduras 30%	Elaboraciones de bollería 17,5%	

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 evaluara de la misma forma arriba indicada , pero el examen teórico además de los trabajos , sería un examen teórico presencial de los temas incluidos en la tercera evaluación con un supuesto practico de las recetas realizadas.

PORCENTAJES DE CALIFICACION FINAL DE JUNIO

1ª EVALUACION 40%	2ª EVALUACIONJ 40%	3ªEVALUACION 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 seria 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 realizara un examen oral online utilizando la plataforma Teams ,el miércoles 17 de junio que comenzara a las 10 horas siendo la duración del mismo , media hora para cada alumno y la realización de un video de una elaboración practica 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.