

Grupo	Departamento	MÓDULO	CURSO
M1PA	HOSTELERÍA Y TURISMO	Materias primas y procesos en panadería pastelería y repostería”	PRIMERO

RESUMEN DE OBJETIVOS DEL MÓDULO

El objetivo general de este módulo consiste:

1. Caracteriza materias primas y auxiliares, justificando su empleo en función del producto a obtener.
2. Reconoce los productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería, justificando sus características específicas.
3. Analiza los procesos de elaboración, relacionándolos con los productos a obtener.
4. Caracteriza los equipos e instalaciones de elaboración de productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, relacionándolos con sus aplicaciones.
5. Caracteriza los procesos de conservación, justificando su necesidad/exigencia.

Objetivos concretos:

- Conocer las características de las materias primas y auxiliares.
- Conocer los productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería.
- Analizar los procesos de elaboración de productos panadería, pastelería y repostería.
- Conocer los distintos equipos e instalaciones de elaboración de productos.
- Conocer los procesos de conservación.

RESUMEN DE CONTENIDOS Y DISTRIBUCIÓN APROXIMADA EN EL CURSO

1ª EVALUACION

CONCLUIDA.

2ª EVALUACION

CONCLUIDA.

3ª EVALUACION

CONTENIDOS MÍNIMOS QUE NO SE VAN A IMPARTIR EN ESTE MÓDULO POR EL ESTADO DE ALARMA POR CORONAVIRUS:

- Productos de otras especialidades (Chocolate y heladería): características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación. Tendencias de consumo.
- Procesos de elaboración de productos de otras especialidades (Chocolate y heladería): tipos, características, procesos artesanales e industriales, puntos de muestreo y control. Representación mediante diagramas de flujo.

Estos contenidos mínimos se corresponden con el siguiente contenido específico (de aula):

UNIDAD DE TRABAJO 12

<u>UT 12</u>	<u>Productos de chocolate y heladería</u>	<u>10 horas.</u>
--------------	---	------------------

CRITERIOS DE EVALUACIÓN, MÍNIMOS EXIGIDOS y TRABAJOS OBLIGATORIOS

Valoración de la tercera evaluación:

RÚBRICA PARA EVALUAR UNA ACTIVIDAD ESCRITA Y GRÁFICA.

<u>CATEGORÍA</u>	<u>EXCELENTE</u>	<u>SATISFACTORIO</u>	<u>INSUFICIENTE</u>
<u>Presentación de la actividad.</u>	Se presenta la actividad por el medio indicado y en el tiempo establecido. PUNTOS: 2	Se presenta la actividad por el medio indicado pero con 1 o 2 días de retraso. PUNTOS: 1	No se presenta la actividad o se presenta con 5 o más días de retraso. PUNTOS 0
<u>Calidad de Información.</u>	La información está claramente relacionada con el tema principal y proporciona varias ideas secundarias y/o ejemplos. PUNTOS: 3	La información da respuesta a las preguntas principales y 1 idea secundaria y/o ejemplo. PUNTOS: 2	La información tiene poco o nada que ver con las preguntas planteadas. PUNTOS 0-1
<u>Organización.</u>	La información está muy bien organizada con párrafos bien redactados y con subtítulos. PUNTOS: 3	La información está organizada con párrafos bien redactados. PUNTOS: 2	La información proporcionada no parece estar organizada. PUNTOS 0-1
<u>Imágenes y vídeos.</u>	Las imágenes y vídeos aportados son muy apropiados para la información escrita. PUNTOS: 2	Las imágenes y vídeos son apropiados para la información escrita. PUNTOS: 1	La mayoría de las veces, las imágenes y los vídeos no son apropiados para la información escrita. PUNTOS 0

Con esta rúbrica se evaluarán las actividades presentadas por los alumnos en el tercer trimestre.

La nota del tercer trimestre, se basará en la evaluación de las actividades que proponga el profesor y sean realizadas por los alumnos. De forma que la nota del tercer trimestre se calculará sumando las notas de cada actividad y dividiendo entre el número de actividades propuestas.

También se realizará algún cuestionario, para comprobar el grado de avance de los contenidos y ver si hace falta reforzar alguno, pero estos cuestionarios no se influirán en la nota final.

ACTIVIDADES A REALIZAR EN EL TERCER TRIMESTRE:

Serán las que indique el profesor o profesora para cada unidad de trabajo del tercer trimestre, excepto para la UT 12, indicando el plazo de presentación de cada una de ellas. Se realizarán y enviarán todas de forma telemática.

Quedan suspendidas las Actividades Complementarias y Extraescolares.

PROCEDIMIENTO DE CALIFICACIÓN Y OBTENCIÓN DE LA NOTA FINAL DEL ALUMNO/A

Criterios de calificación.

En la valoración global (FINAL) del alumnado se tendrán fundamentalmente en consideración los resultados de las dos primeras evaluaciones (nota media de los 2 primeros trimestres) y, a partir de ellos, se valorarán de forma positiva todas las actividades y pruebas realizadas por el alumnado durante el tercer trimestre, estas actividades del tercer trimestre modularán la nota final, para mantenerla y solo en casos excepcionales y justificados se podrá bajar la nota global.

Este es un RESUMEN de las 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.

HENAR ALVAREZ GOROSTIAGA. PROFESORA DE M1PA

Grupo	Departamento	MÓDULO	CURSO
M1PA	HOSTELERÍA Y TURISMO	<u>Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria</u>	PRIMERO

RESUMEN DE OBJETIVOS DEL MÓDULO

El objetivo general de este módulo consiste:

- 1- Aprovisiona el almacén y la línea de producción, identificando las necesidades y existencias.
2. Recepciona las materias primas y auxiliares describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte.
3. Almacena las mercancías seleccionando los procedimientos y técnicas en función de sus características.
4. Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación.
5. Maneja las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén.

Objetivos concretos:

- Conocer los procedimientos del control del almacén en los procesos productivos.
- Conocer los procedimientos de recepción de materias primas y auxiliares identificando la documentación asociada a las mercancías y las necesidades del transporte de las mismas.
- Aplicar las técnicas y procedimientos de almacenaje
- Conocer los procedimientos de expedición de productos en relación a sus condiciones de transporte y de conservación.
- Utilizar los recursos informáticos para el control del almacén.

RESUMEN DE CONTENIDOS Y DISTRIBUCIÓN APROXIMADA EN EL CURSO

1ª EVALUACION

CONCLUIDA.

2ª EVALUACION

CONCLUIDA.

3ª EVALUACION

CONTENIDOS MÍNIMOS DEL TERCER TRIMESTRE EN ESTE MÓDULO:

- **En este módulo se van a impartir todos los contenidos mínimos, pues solo queda desarrollar los contenidos de las siguientes unidades de trabajo:**

<u>UT 5</u>	<u>Expedición de mercancías</u>	<u>11 HORAS</u>
<u>UT 6</u>	<u>Transporte de mercancías y manejo de equipos</u>	<u>11 HORAS</u>

- **Al ser un módulo principalmente teórico, considero que se pueden impartir estas 2 unidades de trabajo del tercer trimestre, por los procedimientos descritos en la programación y en esta adenda.**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN, MÍNIMOS EXIGIDOS y TRABAJOS OBLIGATORIOS

Valoración de la tercera evaluación:

RÚBRICA PARA EVALUAR UNA ACTIVIDAD ESCRITA Y GRÁFICA.

<u>CATEGORÍA</u>	<u>EXCELENTE</u>	<u>SATISFACTORIO</u>	<u>INSUFICIENTE</u>
<u>Presentación de la actividad.</u>	Se presenta la actividad por el medio indicado y en el tiempo establecido. PUNTOS: 2	Se presenta la actividad por el medio indicado pero con 1 o 2 días de retraso. PUNTOS: 1	No se presenta la actividad o se presenta con 5 o más días de retraso. PUNTOS 0
<u>Calidad de Información.</u>	La información está claramente relacionada con el tema principal y proporciona varias ideas secundarias y/o ejemplos. PUNTOS: 3	La información da respuesta a las preguntas principales y 1 idea secundaria y/o ejemplo. PUNTOS: 2	La información tiene poco o nada que ver con las preguntas planteadas. PUNTOS 0-1
<u>Organización.</u>	La información está muy bien organizada con párrafos bien redactados y con subtítulos. PUNTOS: 3	La información está organizada con párrafos bien redactados. PUNTOS: 2	La información proporcionada no parece estar organizada. PUNTOS 0-1
<u>Imágenes y vídeos.</u>	Las imágenes y vídeos aportados son muy apropiados para la información escrita PUNTOS: 2	Las imágenes y vídeos son apropiados para la información escrita. PUNTOS: 1	La mayoría de las veces, las imágenes y los vídeos no son apropiados para la información escrita. PUNTOS 0

Con esta rúbrica se evaluarán las actividades presentadas por los alumnos en el tercer trimestre.

La nota del tercer trimestre, se basará en la evaluación de las actividades que proponga el profesor y sean realizadas por los alumnos. De forma que la nota del tercer trimestre se calculará sumando las notas de cada actividad y dividiendo entre el número de actividades propuestas.

También se realizará algún cuestionario, para comprobar el grado de avance de los contenidos y ver si hace falta reforzar alguno, pero estos cuestionarios no se influirán en la nota final.

ACTIVIDADES A REALIZAR EN EL TERCER TRIMESTRE:

Serán las que indique el profesor o profesora para cada unidad de trabajo del tercer trimestre, indicando el plazo de presentación de cada una de ellas. Se realizarán y enviarán todas de forma telemática.

Quedan suspendidas las Actividades Complementarias y Extraescolares.

PROCEDIMIENTO DE CALIFICACIÓN Y OBTENCIÓN DE LA NOTA FINAL DEL ALUMNO/A

Criterios de calificación.

En la valoración global (FINAL) del alumnado se tendrán fundamentalmente en consideración los resultados de las dos primeras evaluaciones (nota media de los 2 primeros trimestres) y, a partir de ellos, se valorarán de forma positiva todas las actividades y pruebas realizadas por el alumnado durante el tercer trimestre, estas actividades del tercer trimestre modularán la nota final, para mantenerla y solo en casos excepcionales y justificados se podrá bajar la nota global.

Este es un RESUMEN de las 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.

HENAR ALVAREZ GOROSTIAGA. PROFESORA DE M1PA