

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: PROCESOS BÁSICOS DE PANADERIA Y REPOSTERIA (PBPR). TURNO DIURNO.

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

CURSO: 1º

REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

DECRETO 96/2008, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, y modificado por el Decreto 153/2017, de 19 de diciembre.

Profesores:

**Maria de los Angeles Bernabe.
Oscar Arruñada**

Curso 2019/ 2020
IES HOTEL ESCUELA



1. NOTA ACLARATORIA

La adenda de esta programación se realiza según la “RESOLUCIÓN DE LA VICECONSEJERÍA DE POLÍTICA EDUCATIVA POR LA QUE SE DICTAN INSTRUCCIONES PARA EL DESARROLLO DEL TERCER TRIMESTRE Y FINAL DEL CURSO 2019- 2020 EN LA COMUNIDAD DE MADRID COMO CONSECUENCIA DEL ESTADO DE ALARMA PROVOCADO POR CORONAVIRUS (COVID-19)”

Se fomentará la adecuación del proceso de enseñanza y aprendizaje a las características de cada alumno, de su contexto y de su realidad. Esta adecuación favorecerá el seguimiento del alumnado y especialmente del que presenta necesidades específicas de apoyo educativo.

En su esencia se priorizará la preservación de la salud de todos los agentes que intervienen en el sistema educativo.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Se tratará de mantener para el tercer trimestre; los contenidos conceptuales del módulo, los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación tal y como establece el Real decreto del título, no pueden ser en mi opinión mantenidos en un módulo con una parte práctica tan importante.

Resultados de aprendizaje tercer trimestre:

3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.
4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación tercer trimestre:

- Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.
- Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.
- Se ha interpretado la formulación de cada producto.
- Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.
- Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.
- Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.

- Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.
- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
- Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.
- Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.
- Se ha elegido el diseño básico o personal.
- Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO Y ELEMENTOS CURRICULARES DE CADA UNIDAD DE TRABAJO QUE SE VEN ADAPTADAS

Los contenidos procedimentales de las siguientes unidades de trabajo son impartidos en aula-taller a lo largo de los tres trimestres del curso escolar:

U.T.4 Materias primas específicas de pastelería y repostería

U.T.5 Procesos básicos de elaboración de hojaldres

U.T.6 Procesos básicos de elaboración de masas leudadas: bollería

U.T.7 Procesos básicos de elaboración de masas leudadas: pan

U.T.8 Procesos básicos de elaboración y conservación de pastas azucaradas

U.T.9 Procesos básicos de elaboración y conservación de masas batidas

U.T.10 Procesos básicos de elaboración y conservación de masas escaldadas

U.T.11 Procesos básicos de conservación y elaboración de cremas de relleno, jarabes, salsas y coberturas dulces y salados

U.T.12 Decoración y presentación de elaboraciones de pastelería, repostería y panadería

U.T.13 Iniciación a los procesos básicos de elaboración y conservación de : postres fritos , postres a base de leche , frutas, espuma, gelatinas y semifríos

Las actividades de enseñanza aprendizaje en aula-taller de estas unidades de trabajo van complicándose y enriqueciéndose a lo largo del curso para alcanzar los resultados de aprendizaje.

No considero posible la adquisición de las competencias asociadas al módulo, adaptándose éstas ante la actual situación excepcional.

4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Los contenidos conceptuales del tercer trimestre serán impartidos y evaluados adaptando los criterios de evaluación a las limitaciones formativas y a las circunstancias personales de cada alumno.

Los contenidos procedimentales del tercer trimestre no pueden ser impartidos online, intentando adaptarse a las circunstancias, se programaran actividades prácticas personales de cada alumno que serán evaluadas.

La enseñanza será impartida online (email, google drive, office) , priorizándose las calificaciones del primer y segundo trimestre, evaluando el tercer trimestre en función de las circunstancias generales y personales de cada alumno.

En caso de reanudación de la actividad educativa presencial, se deberá priorizar, en la medida en que sea posible, los contenidos y las competencias que no pudieron abordarse a distancia por requerir la utilización de material específico o la realización de actividades prácticas, así como programar las actividades de evaluación presenciales.

5. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES

Se tendrá en cuenta la de aquellos alumnos que, por diversas circunstancias, tengan una mayor dificultad en avanzar en esos contenidos. Se priorizará aquellos aprendizajes relacionados con objetivos o desarrollo de competencias que se consideren esenciales para permitir el progreso académico en el curso siguiente o la obtención del título o certificado correspondiente.

Se realizará la modificación, adaptación y seguimiento de las adaptaciones significativas o de los planes de apoyo y refuerzo, según corresponda, que se consideren necesarios.

6. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La evaluación de los alumnos considerará y valorará la evolución de los alumnos a lo largo del curso escolar, el proceso de evaluación se centrará en los dos primeros trimestres durante los que se ha producido la enseñanza presencial.

La evaluación de las actividades online desarrolladas durante el tercer trimestre considerara las dificultades personales de cada alumno. Se calificarán todas las tareas, actividades y trabajos realizados online.

Los alumnos que tengan suspensos primer o segundo trimestre deberán realizar actividades de recuperación sobre los contenido teóricos de los citados trimestres con el fin de adquirir los contenidos conceptuales necesarios para superar el módulo.

Los contenidos procedimentales no impartidos durante el tercer trimestre deberán ser tenidos en cuenta en la planificación de los contenidos procedimentales en el segundo curso.

Los alumnos que no superen el módulo dispondrá de su informe individualizado en el que se especificarán los resultados de aprendizaje así como la recomendación sobre la posible renuncia a convocatoria.

7. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

En caso de que continúe la situación de no poder asistir al centro, se adaptarán en función de lo establecido en los puntos anteriores.

7.1. Primera convocatoria extraordinaria:

La 1º convocatoria extraordinaria se efectuará en las fechas que disponga Jefatura de Estudios.

En función de la situación, serán actividades de recuperación presenciales u online.

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Uso de las TIC para poder impartir los contenidos, realización de ejercicios, tareas y trabajos.

9. ANEXOS

CICO FORMATIVO: Cocina y Gastronomía GRUPO:1º		
MÓDULO:Procesos básicos pastelería y repostería Marzo 2020		
RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:		
ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
1. Búsqueda online de información sobre distintos términos culinarios. (cada alumno términos distintos). Entrega 18/03/20.	Documento Word o PDF vía email	- Entregar los trabajos en forma y tiempo establecido. -Completar todos los aspectos que incluyen cada uno de los ejercicios.
2. Pagina 105 hasta pagina 124. Libro de texto: Lectura comprensiva y resumen de los contenidos. Realización de las actividades de comprobación pagina 125. Entrega 20/03/20	Documento de Word o PDF vía email	- Devolver los cuestionarios que se adjuntan a las actividades . -Enviar fotografías de las prácticas realizadas.
3. Elaboración de PPP por los alumnos, trabajo individual, cada alumno realizará un trabajo concreto dentro del tema de las masas. Entrega 25/03/20.	Documento PPP. Con especificaciones en cuanto a contenido, nº de diapositivas, etc. vía email	-Nota Numérica de cada ejercicio entregado.

GRUPO:1º		
MÓDULO:Procesos básicos pastelería y repostería. Abril 2020.		
RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:		
ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>4. Elaborar recetas de repostería en función de sus posibilidades logísticas. 02/04/20.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Arroz con leche. ● Banda de manzana (Con hojaldre casero o industrial, se valora y mucho la elaboración de hojaldre casero). ● Bizcocho de manzana y canela. ● Bizcocho de nocilla. ● Brownie. ● Cookies de chocolate. ● Tarta de manzana. ● Tarta de zanahoria. 	<p>Documento Word o PDF vía email</p> <p>Fotografías/videos por Wasup</p>	<p>-Entregar los trabajos en forma y tiempo establecido.</p> <p>-Completar todos los aspectos que incluyen cada uno de los ejercicios.</p> <p>- Devolver los cuestionarios que se adjuntan a las actividades</p> <p>-Enviar fotografías de las prácticas realizadas</p> <p>-Nota numérica de cada ejercicio entregado.</p>
<p>5. Cuestionario parcial 1.</p> <p>TEMA 4. MASAS Y PASTAS BASICAS DE MULTIPLES APLICACIONES, algunas preguntas necesitan de investigación básica en internet.</p> <p>21/04/2020.</p> <p>Cuestionario parcial 2.</p> <p>TEMA 4. MASAS Y PASTAS BASICAS DE MULTIPLES APLICACIONES, algunas preguntas necesitan de investigación básica en internet.</p>	<p>Documento Word o PDF vía email</p> <p>Documento Word o PDF vía email</p>	<p>Entregar los trabajos en forma y tiempo establecido.</p> <p>-Completar todos los aspectos que incluyen cada uno de los ejercicios.</p> <p>- Devolver los cuestionarios que se adjuntan a las actividades</p> <p>Entregar los trabajos en forma y tiempo establecido.</p> <p>-Completar todos los aspectos que incluyen cada uno de los ejercicios.</p> <p>- Devolver los cuestionarios que se adjuntan a las actividades</p>

MÓDULO:Procesos básicos pastelería y repostería. Mayo 2020.		
RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:		
UT 11. CREMAS Y RELLENOS		
ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Videoconferencia - Resumen cremas y rellenos 11 de Mayo. - Ejercicio masas cremas y rellenos 18 de Mayo. - Elaborar recetas de repostería en función de sus posibilidades logísticas. 25 de Mayo. 	<p>Documento Word o PDF vía email</p> <p>Google Mett o Zoom</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Entregar los trabajos en forma y tiempo establecido. -Completar todos los aspectos que incluyen cada uno de los ejercicios. - Devolver los cuestionarios que se adjuntan a las actividades -Enviar fotografías de las prácticas realizadas -Nota numérica de cada ejercicio entregado

CICLO FORMATIVO: Cocina y Gastronomía		
GRUPO:1º		
MÓDULO:Procesos básicos pastelería y repostería.Junio 2020.		
RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:		
UT 12. DECORACIÓN Y PRESENTACIONES PASTELERÍA Y REPOSTERÍA		
ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Videoconferencia - Esquema decoración y presentaciones 5 de Junio. - Ejercicio decoración y presentaciones 12 de Junio. - Elaborar recetas de repostería en función de sus posibilidades logísticas. 15 de Junio. 	<p>Documento Word o PDF vía email</p> <p>Google Mett o Zoom</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Entregar los trabajos en forma y tiempo establecido. -Completar todos los aspectos que incluyen cada uno de los ejercicios. - Devolver los cuestionarios que se adjuntan a las actividades -Enviar fotografías de las prácticas realizadas -Nota numérica de cada ejercicio entregado.