

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO:

POSTRES EN RESTAURACIÓN.

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DUAL 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.

Departamento/Profesor:

Hostelería / Alberto Tabernero / José Ramón Orcero / Enrique de la Peña

Curso 2019 / 2020.^[1]_[SEP] I.E.S HOTEL ESCUELA



IES HOTEL ESCUELA

DE LA COMUNIDAD DE MADRID

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

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas. Criterios de evaluación:

- 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. Criterios de evaluación:

- 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.

Criterios de evaluación:

- 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. Criterios de evaluación:

- 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.

Criterios de evaluación:

- 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.

Criterios de evaluación:

- 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 emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- 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.

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

UNIDADES DIDÁCTICAS	HOTEL	FCT
U.T. 5. Elaboración de helados y sorbetes:	X	X
U.T. 6. Elaboración de semifríos.	X	X
U.T. 7. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.	X	X

U.T. 5. Elaboración de helados y sorbetes:

Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.

- Helados de crema.
- Helados de fruta.
- Sorbetes con alcohol.
- Sorbetes de fruta
- Biscuit y perfectos.
- Otros.

Maquinaria específica para la elaboración de helados y sorbetes.

- Heladoras.
- Sorbeteras.
- Moldes de perfecto. · Moldes de bombas.
- Otras.

Ingredientes específicos en la elaboración de helados y sorbetes.

- Estabilizantes.
- Colorantes.
- Emulsionantes.
- Saborizantes.
- Otros.

Preelaboración de helados y sorbetes según sus características.

- Cremas inglesas.
- Almíbares.
- Zumos.
- Biscuit.
- Otros.

Aplicación de la técnica en función del producto final.

- Elaboración del postre aplicando la técnica requerida.
- Acabado según la ficha técnica y los criterios estéticos establecidos.

Regeneración a temperatura de servicio de postres a base de helados y sorbetes.

U.T. 6. Elaboración de semifríos.

Semifríos. Descripción, tipos y aplicaciones.

- Bavaroise.
- Carlotas.
- Mousses.
- Otros.

Maquinaria, útiles y herramientas específicas para la elaboración de semifríos.

- Moldes de bavarois.
- Moldes de carlotas.
- Otras.

Procedimientos de ejecución de semifríos.

- Preelaboración de los ingredientes según sus características y el producto final.

- Aplicación de la técnica en función de del producto final.
- Elaboración del postre aplicando la técnica requerida.

Acabado del semifrío según la ficha técnica y los criterios estéticos establecidos.

Conservación de semifríos.

Regeneración de semifríos a temperatura de servicio.

U.T. 7. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.

Experimentación y evaluación de posibles combinaciones:

- Por temperaturas.
- Por texturas.
- Por sabores.
- Otros.

Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.

Realización de las operaciones necesarias para el servicio de los diferentes tipos de postres según la definición del producto y la terminación del mismo.

- Postres emplatados.
- Carros de postres.
- Otros

4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

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

Los alumnos de 1º año. que debido al estado de alarma no han podido continuar con las clases de forma normal deberán realizar las siguientes actividades puestas por el profesor de:

Conocimientos Conceptuales:

En el módulo de Postres en Restauración como figura en la ficha de actividades se realizarán las siguientes actividades:

- 1.- Presentación del trabajo de postres regionales e internacionales.
- 2.- Resumen del tema de los semifríos.
- 3.- Visualización del powerpoint de los helados y un video de acabado y decoración de tarta.

Conocimientos procedimentales :

Recetas de la carta del 3º trimestre (20 recetas)

Trabajo de investigación “*SERVICIO DE CARTA EN UN RESTAURANTE*”

Trabajo de investigación “FIN DE CICLO DUAL” compuesto por:

- Comentario de texto del libro “Confesiones de un chef” de Anthony Bourdain.
- Trabajo de investigación “MICHELIN”
- Trabajo de investigación “MUJERES MICHELIN DE ESPAÑA”
- Recetario de la 1ª, 2ª y 3ª Evaluación.
Trabajo “CUADERNO DE BITÁCORAS”

(Se adjunta anexo de cada actividad)

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.

la convocatoria extraordinaria de este módulo será en el curso 2021-22. Se cumplimentará el Informe Individualizado para cada alumno suspenso en el módulo y se especificará los resultados de aprendizaje no alcanzados por el alumno, así como la opinión del docente sobre la posible renuncia a la convocatoria.

Únicamente para los alumnos de 2º año. que se encuentran realizando el módulo de formación en centros de trabajo y tienen pendiente el módulo de Postres en Restauración (P.R) tendrán las siguientes fechas y actividades que realizar.

7.1. Convocatoria ordinaria: 9 de junio del 2020

7.2. Convocatoria extraordinaria: 22/23 de junio del 2020

Conocimientos conceptuales:

Los alumnos han tenido sus recuperaciones en cada evaluación ordinaria.

Conocimientos procedimentales

El sistema de evaluación será telemáticamente. y los criterios estarán en base a la entrega de las actividades solicitadas por el profesor:

Actividades:

- El alumno enviará un video explicativo que contendrá una prueba relacionada con la elaboración de algún producto determinado relacionado con el módulo y elaborado anteriormente durante el curso.

(se adjunta anexo de cada actividad)

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Apuntes y recetas facilitados por los docentes durante el curso en las clases.
Menús elaborados durante el curso 2018-2019.

9. ANEXOS

Se realizarán las consultas que se necesiten a través del correo institucional
Enrique de la Peña: enriquepg@ieshotelescuola.es
José Ramón Orcero: orcerorj@ieshotelescuola.es
Alberto Tabernero: taberneroma@ieshotelescuola.es

O en su caso videoconferencia cuando sea necesario por el volumen de cuestiones planteadas

ANEXOS

ANEXO ACTIVIDADES CONCEPTUALES ALUMNOS DE 1º AÑO.

CICLO FORMATIVO: Cocina y gastronomía

GRUPO: 1 COC 1 D y 2 D

MÓDULO: POSTRES EN RESTAURACIÓN

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

Elaboración de postres regionales, nacionales e internacionales.

Elaboración de semifríos y helado.

Acabado y decoración de tartas.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	Y MEDIO ENTREGA	DE CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
---------------------------------	-----------------	--

<p>Realización resumen de los temas 5 y 6 del manual de Postres en restauración. Presentación el 24 de marzo</p> <p>Descripción del las características de los semifríos y principales utilizaciones, Ejemplos.</p> <p>Visionado de un PowerPoint de helados y un vídeo de Acabado de tartas.</p>	<p>Por email al correo del profesor.</p>	<p>El trabajo representa un itinerario por las distintas Comunidades Autónomas de España y sus provincias, destacando las elaboraciones principales de postres. Igualmente de lo principales países de Europa y de los distintos continentes.</p> <p>La mera presentación de los mismos constituye el visto bueno de la materia.</p> <p>Al ser un resumen se valorará su presentación.</p> <p>Realizar un comentario sobre el vídeo y el PowerPoint</p>
---	--	---

ANEXO ACTIVIDADES CONCEPTUALES ALUMNOS DE 2º AÑO.

Los alumnos presentarán una receta seleccionadas del recetario que realizaron en la escuela por cada uno de las unidades de trabajo que impartieron en el curso

ANEXO ACTIVIDADES PROCEDIMENTALES ALUMNOS DE 1º AÑO.

CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL**GRUPO: 1º AÑO.****MÓDULO: TALLER POSTRES EN RESTAURACIÓN (P.R)****RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:**

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Recetario de la 3ª evaluación completo // 24 de abril</p> <p>Trabajo de investigación “ EL SERVICIO EN COCINA” // 27 abril.</p> <p>Trabajo “FIN DE CICLO” // 25 de mayo</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Comentario de texto del libro “CONFESIONES DE UN CHEF”. ● Trabajo de investigación sobre “MICHELIN”. ● Trabajo de investigación “ MUJERES ESPAÑOLAS CON ESTRELLA MICHELIN” ● Recetas de los menús de 1º, 2ª y 3ª evaluación en ficha oficial con fotos y alérgenos completadas. <p>Trabajo “CUADERNO DE BITÁCORAS” // 29 de mayo menú diario de desayuno, comida, merienda y cena que cada alumn@ hace durante la cuarentena.</p> <p>Deben poner el menú y hacer el dibujo de los platos terminados.</p>	<p>Se entregará online y en formato Word.</p> <p>Los trabajos tendrán las siguientes características :</p> <p>Tamaño de la letra 12.</p> <p>Interlineado sencillo 1.5.</p> <p>Máximo 1 fotografía por folio.</p> <p>Mínimo 6 folios.</p> <p>No hay límite de páginas.</p>	<p>Criterios de calificación:</p> <p>Para calificar los trabajos se establecen los siguientes criterios :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presentación de los mismos en fecha. 2. Estructura del trabajo. 3. Desarrollo de la totalidad de los contenidos propuestos y calidad de los mismos. 4. Los trabajos de puntuará de 0 a 10. 5. La calificación contará como una nota del tercer trimestre.

ANEXO ACTIVIDADES PROCEDIMENTALES ALUMNOS DE 2º AÑO.

CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL

GRUPO: 2º AÑO

MÓDULO: TALLER POSTRES EN RESTAURACIÓN (P.R)

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Realizar la receta y un vídeo de una extensión no superior a 20 minutos, realizando la elaboración y explicando los pasos a seguir para la elaboración de:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Elaborar un merengue suizo (150 gr) · Elaborar una crema de limón (200 gr) 	<p>El alumno enviará el video y las recetas a los profesores con el material indicado, dicho video se elaborará sin editar, sin cortes y siempre en plano fijo donde se pueda observar al alumno y toda la zona de trabajo.</p> <p>El video no podrá exceder de más de 20 minutos.</p>	<p>Para calificar los trabajos se establecen los siguientes criterios :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presentación de los mismos en fecha. 2. Estructura del trabajo. 3. Desarrollo de la totalidad de los contenidos propuestos y calidad de los mismos. 4. Los trabajos de puntuará de 0 a 10. 5. La calificación contará como una nota 6. Limpieza y orden 7. técnica de ejecución 8. Explicación de las elaboraciones. 9. Resultado final de la prueba obtenida

