

# ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: POSTRES EN RESTAURACION. TURNO DIURNO.

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

**CURSO: 2º**

Enseñanzas Mínimas del Título

**REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, (B.O.E. 23/11/07). Corrección erratas 11/08/2010** por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Currículo de la Comunidad de Madrid

**DECRETO 96/2008, de 17 de julio, (B.O.C.M. 30/07/2008 y corrección de errores En B.O.C.M. 16/09/2008)** 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.

Cualificación completa del Catálogo Nacional de Cualificaciones incluidas en este  
Título Cocina

**(R.D. 295/2004, de 20 de febrero)**  
Repostería **(R.D. 295/2004, de 20 de febrero)**.

Profesor:

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

Tras la evaluación ordinaria del módulo, y la no superación de la misma por tres alumnos, se tratará de mantener para el tercer trimestre; los contenidos conceptuales del módulo, sus resultados de aprendizaje y criterios de evaluación tal y como establece el Real decreto del título.

Se modifican los contenidos procedimentales, sus resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, dándose por superados ante la imposibilidad de desarrollar actividades de enseñanza-aprendizaje en aula taller.

### Resultados de aprendizaje tercer trimestre:

#### Resultados De Aprendizaje

- Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.
- Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
- Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.
- Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
- Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.
- Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
- 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 tercer trimestre:**

Respecto a la parte teórica se realizarán trabajos escritos sobre los contenidos conceptuales del modulo utilizando las TIC.

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

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

#### **U.T. 1. Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración.**

##### **Objetivos**

- Conocer el concepto “postres de restaurante”, su clasificación, características y aplicaciones. Diferenciarlo de la repostería de obrador.
- Conocer e interpretar correctamente fichas de elaboración, composición, órdenes de trabajo y otras.
- Diferenciar y saber aplicar los distintos métodos de producción y servicio según necesidades y características del servicio.
- Conocer y aplicar las normas de seguridad e higiene, las de prevención de riesgos laborales y cuidado del medio ambiente.

##### **Contenidos**

- Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
- Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación: Fichas de trabajo, órdenes de trabajo, otras.
- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales

##### **Actividades de enseñanza-aprendizaje.**

- Elaboración de fichas receta y fichas de valoración económica de postres de restaurante.
- Ejercicios de interpretación de órdenes de trabajo, secuencia de elaboración y mise en place del servicio de postres.
- Elaboración y servicio de postres de restaurante.

U.T. 1 CRITERIO DE EVALUACION	CRITERIO MINIMO DE EVALUACION	PROCEDIMIENTO DE EVALUACION	CRITERIO DE CALIFICACION
Conocer el concepto "postres en restauración".	Conocer el concepto "postres en restauración".	Prueba escrita.	2
Identificar y conocer la documentación asociada a los procesos de producción.	Interpretar fichas de elaboración y ordenes de trabajo	Observación del alumno en prácticas.	2
Analizar fases y características de la producción y servicio de postres.	Conocer las características de producción y servicio de postres.	Observación del alumno en prácticas.	3
Conocer y aplicar las normas de seguridad e higiene y las medioambientales.	Aplicar las citadas normas.	Evaluar la aplicación de las normas higiénicas sanitarias por parte del alumno durante las prácticas.	3

#### Actividades de recuperación para cada unidad.

Prueba escrita de la parte teórica.

Examen práctico de los conocimientos procedimentales.

## U.T. 2. Elaboración de postres a base de frutas:

### Objetivos

- Aprender las principales aplicaciones de las frutas en la elaboración de postres de restaurante, como genero principal, como guarnición y como decoración. Conocer la temporalidad y las formas de presentación en el mercado de las principales frutas.
- Conocer y utilizar correctamente la maquinaria específica en la elaboración de frutas.
- Elaborar correctamente postres a base de frutas: Preelaborar, racionar, elaborar aplicando las técnicas culinarias apropiadas y presentar según ficha receta.
- Aprender y aplicar los distintos medios de conservación apropiados para los postres de frutas y los métodos de regeneración correctos.

### Contenidos

- Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características y aplicaciones.
- Temporalidad de las frutas.
- Presentación en el mercado.
- Maquinaria específica para la elaboración de postres a base de frutas.
- Peladoras.
- Licuadoras, refinadoras.
- Escarchaderas.
- Otras.
- Procedimiento de ejecución de postres a base de frutas.
- Preelaboración de la fruta según sus características. Lavado, pelado e hidratado entre otros.
- Porcionado en función del uso.
- Aplicación de la técnica culinaria en función del productofinal.
- Elaboración del postre aplicando la técnica requerida.
- Acabado del postre según la ficha técnica y los criterios estéticos establecidos.

Conservación de postres a base de frutas.

Regeneración a temperatura de servicio de postres a base de frutas.

### Actividades de enseñanza-aprendizaje.

- Explicación teórica de los contenidos.
- Elaboración y servicio de postres de frutas a lo largo del curso. Explicación práctica de características particulares, técnicas culinarias según variedad, combinaciones, temporalidad, precio según temporalidad y forma de presentación en el mercado.
- Utilización de frutas como guarnición y/o decoración en la presentación de postres de restaurante.
- Aplicar técnicas de conservación y regeneración de postres a base de frutas y otras elaboraciones de frutas.

U.T. 2 CRITERIO DE EVALUACION	CRITERIO MINIMO DE EVALUACION	PROCEDIMIENTO DE EVALUACION	CRITERIO DE CALIFICACION
Conocer la aplicación de las frutas en la elaboración de postres de restaurante. Clasificación y características.	Saber las características de las principales frutas, sus características y aplicaciones.	Prueba escrita.	2
Elaborar y presentar correctamente postres a base de frutas.	Elaborar y servir postres a base de fruta.	Observación del alumno durante las clases prácticas.	4
Utilizar correctamente las frutas como guarnición, decoración, ingrediente, etc.	Utilizar correctamente las frutas en las citadas aplicaciones.	Observación y evaluación del alumno durante las clases prácticas.	2
Conservar y regenerar postres a base de fruta.	Realizar correctamente la conservación de postres a base de fruta.	Observación del alumno durante las prácticas.	2

#### Actividades de recuperación para cada unidad.

Prueba escrita de la parte teórica.

Examen práctico de los conocimientos procedimentales.

### U.T. 3 Elaboración de postres a base de lácteos.

*Temporalización: 1º y 2º Trimestre. Horas 24*

#### Objetivos

- Conocer las características de la leche, los productos lácteos y los postres a base de lácteos.
- Realizar postres a base de lácteos utilizando correctamente la maquinaria específica, aplicando las técnicas culinarias y presentando dichos postres según criterios establecidos.
- Conservación y regeneración de postres a base de lácteos.

## Contenidos

- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características y aplicaciones.
- Tipos de leches.
- Productos lácteos: Cuajada, nata, yogures y quesos entre otros.
- Maquinaria específica para la elaboración de postres a base de lácteos.
- Batidora.
- Yogurtera.
- Cortadores de queso.
- Otras.
- Procedimiento de ejecución de postres a base de lácteos.
- Preelaboración de los lácteos según sus características.
- Porcionado en función de su uso.
- Aplicación de la técnica culinaria en función del producto final.
- Elaboración del postre aplicando la técnica requerida.
- Acabado del postre según la ficha técnica y los criterios estéticos establecidos.
- Conservación de postres a base de lácteos.
- Regeneración a temperatura de servicio de postres a base de lácteos.

### Actividades de enseñanza-aprendizaje.

- Explicación teórica de los contenidos en el aula.
- Elaboración y servicio real de postres en el aula taller a lo largo del curso, explicación y aplicación práctica de las técnicas utilizadas y sus fundamentos teóricos.
- Conservación y regeneración de postres y productos lácteos según necesidades.

U.T.3 CRITERIO DE EVALUACION	CRITERIO MINIMO DE EVALUACION	PROCEDIMIENTO DE EVALUACION	CRITERIO DE CALIFICACION
Conocer las leches, los lácteos y los postres a base de lácteos.	Conocer básicamente los lácteos y los postres basados en ellos.	Examen teórico.	2
Elaborar y presentar correctamente postres a base de lácteos.	Elaborar y servir postres a base de lácteos.	Observación del alumno durante las clases prácticas.	4
Utilizar correctamente los lácteos como guarnición, decoración, ingrediente, etc.	Utilizar correctamente los lácteos en las citadas	Observación y evaluación del alumno durante las clases prácticas.	2

	aplicaciones.		
--	---------------	--	--



Conservar y regenerar postres a base de lácteos.	Realizar correctamente la conservación de postres a base de lácteos.	Observación del alumno durante las prácticas.	2

### Actividades de recuperación para cada unidad.

Prueba escrita de la parte teórica.

Examen práctico de los conocimientos procedimentales.

## U.T. 4 Elaboración de postres fritos o de sartén.

*Temporalización: 1º y 2º Trimestre. Horas 24*

### Objetivos

- Conocer teóricamente los postres fritos o de sartén: características, tipos y aplicaciones.
- Realizar postres fritos o de sartén utilizando correctamente la maquinaria específica, aplicando las técnicas culinarias y presentando dichos postres según criterios establecidos.
- Conservación y regeneración de postres fritos o de sartén.

### Contenidos

- Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, características y aplicaciones.
- Maquinaria específica para la elaboración de postres a base de fritos o de sartén.
- Freidoras.
- Sartenes.
- Escurridoras.
- Dosificadoras.
- Otras.
- Procedimiento de ejecución de postres fritos o de sartén.
- Elaboración de las masas según la ficha técnica.
- Porcionado en función del producto final.
- Aplicación de la técnica culinaria en función del producto final.

- Elaboración del postre aplicando la técnica requerida.
- Acabado del postre según la ficha técnica y los criterios estéticos establecidos. Glaseado, flambeado, relleno y otros.
- Conservación de postres fritos y de sartén.
- Regeneración a temperatura de servicio de postres fritos y de sartén.
- Actividades de enseñanza-aprendizaje.
- Explicación teórica de los contenidos en el aula.
- Elaboración y servicio real de postres fritos o de sartén en el aula taller a lo largo del curso, explicación y aplicación práctica de las técnicas utilizadas y sus fundamentos teóricos.
- Conservación y regeneración de postres fritos o de sartén según necesidades del servicio a clientes, siempre en función del aprendizaje del grupo de alumnos.

U.T. 4 CRITERIO DE EVALUACION	CRITERIO MINIMO DE EVALUACION	PROCEDIMIENTO DE EVALUACION	CRITERIO DE CALIFICACION
Conocer los postres fritos o de sartén; descripción, características y aplicaciones.	Saber el concepto de los postres fritos o de sartén.	Examen teórico en aula.	3
Elaborar y presentar correctamente postres fritos o de sartén.	Elaborar y servir con criterios mínimos de calidad postres fritos o de sartén.	Observación del alumno durante las clases prácticas.	4
Conservar y regenerar postres fritos o de sartén.	Realizar correctamente la conservación de postres fritos o de sartén.	Observación del alumno durante las prácticas.	3

#### Actividades de recuperación para cada unidad.

Prueba escrita de la parte teórica.

Examen práctico de los conocimientos procedimentales.

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

*Temporalización: 1º y 2º Trimestre. Horas 24*

## Objetivos

Aprender los conceptos teóricos sobre helados y sorbetes; su clasificación, conservación y aplicaciones.

Conocer y utilizar correctamente la maquinaria y los ingredientes específicos de helados y sorbetes. Elaborar correctamente helados y sorbetes aplicando correctamente las técnicas apropiadas.

Conservar y regenerar helados y sorbetes según necesidades del servicio a clientes, respetando las necesidades “gastronómicas” y de seguridad e higiene.

## Contenidos

- 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 y otros.
- Praelaboración de helados y sorbetes según sus características.
- Cremas inglesas.
- Almibares.
- 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.

## Actividades de enseñanza-aprendizaje.

- Explicación teórica de los contenidos en el aula.
- Elaboración y servicio real de helados y sorbetes en el aula taller a lo largo del curso, explicación y aplicación práctica de las técnicas utilizadas y sus fundamentos teóricos. Utilización de helados y sorbetes como guarnición de postres analizando contrastes apropiados en temperaturas, sabores, etc.
- Conservación y regeneración de helados y sorbetes según necesidades educativas del grupo de alumnos y en lo posible adaptándose al servicio a clientes establecido.

U.T. 5 CRITERIO DE EVALUACION	CRITERIO MINIMO DE EVALUACION	PROCEDIMIENTO DE EVALUACION	CRITERIO DE CALIFICACION
Conocer definición, características y clasificación de helados y sorbetes.	Conocer básicamente helados y sorbetes.	Prueba escrita.	2,5
Elaborar y presentar correctamente helados y sorbetes.	Elaborar y servir con criterios mínimos de calidad helados y sorbetes	Observación del alumno durante las clases prácticas.	3
Utilizar correctamente helados y sorbetes como guarnición según criterios establecidos.	Utilizar de manera apropiada helados y sorbetes como complemento.	Observación y evaluación del alumno durante las clases prácticas.	2
Conservar y regenerar helados y sorbetes.	Realizar correctamente la conservación de helados y sorbetes.	Observación del alumno durante las prácticas.	2,5

#### Actividades de recuperación para cada unidad.

Prueba escrita de la parte teórica.

Examen práctico de los conocimientos procedimentales.

### U.T. 6 Elaboración de semifríos.

*Temporalización: 1º y 2º Trimestre. Horas 24*

#### Objetivos

- Conocer los postres semifríos: Características, tipos y aplicaciones.
- Elaborar y presentar, según necesidades, correctamente semifríos utilizando los elementos específicos y aplicando las técnicas apropiadas.
- Conservar y regenerar semifríos de manera apropiada.

#### Contenidos

- Semifríos. Descripción, tipos y aplicaciones: Bavaroise, Carlotas, Mousses y Otros.
- Maquinaria, útiles y herramientas específicas para la elaboración de semifríos: Moldes de Bavaroise, Moldes de carlotas y 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.

#### Actividades de enseñanza-aprendizaje.

- Explicación teórica de los contenidos.
- Elaboración y servicio de semifríos a lo largo del curso. Explicación practica de características particulares, técnicas culinarias según ficha receta.
- Utilización de semifríos como complemento en la presentación de postres de restaurante.
- Aplicar técnicas de conservación y regeneración de semifríos

U.T. 6 CRITERIO DE EVALUACION	CRITERIO MINIMO DE EVALUACION	PROCEDIMIENTO DE EVALUACION	CRITERIO DE CALIFICACION
Conocer definición, características y clasificación de semifríos.	Conocer básicamente los semifríos.	Prueba escrita.	2
Elaborar y presentar correctamente semifríos.	Elaborar y servir con criterios mínimos de calidad semifríos.	Observación del alumno durante las clases prácticas.	3
Utilizar correctamente semifríos como complemento según criterios establecidos.	Utilizar de manera apropiada semifríos como complemento.	Observación y evaluación del alumno durante las clases prácticas.	3
Conservar y regenerar semifríos.	Realizar correctamente la conservación de semifríos.	Observación del alumno durante las prácticas.	2

### Actividades de recuperación para cada unidad.

Prueba escrita de la parte teórica.

Examen práctico de los conocimientos procedimentales.

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

*Temporalización: 1º y 2º Trimestre. Horas 24*

### Objetivos

- Aprender a presentar elaboraciones de repostería según normas clásicas de decoración (emplatados, carro, cocktail, etc).
- Realizar servicios de postres de distintos tipos aprendiendo los distintos tipos de servicios con sus necesidades particulares, importancia de la mise en place, etc.

### Contenidos

- 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.

### Actividades de enseñanza-aprendizaje.

- Explicación teórica de los contenidos en el aula.
- Elaboración y servicio real de todo tipo de postres en el aula taller a lo largo del curso, explicación y aplicación práctica de las técnicas utilizadas y sus fundamentos teóricos. Utilización de todo tipo de elaboraciones como complemento, guarnición o decoración de postres de restaurante analizando contrastes apropiados en temperaturas, sabores, etc.
- Conservación y regeneración de postres, complementos, decoración o guarniciones según necesidades educativas del grupo de alumnos y en lo posible adaptándose al servicio a clientes establecido

U.T. 7 CRITERIO DE EVALUACION	CRITERIO MINIMO DE EVALUACION	PROCEDIMIENTO DE EVALUACION	CRITERIO DE CALIFICACION
-------------------------------	-------------------------------	-----------------------------	--------------------------

<p>Conocer las normas clásicas de decoración y presentación de postres</p>	<p>Saber las normas básicas de decoración y presentación de postres.</p>	<p>Prueba escrita.</p>	<p>2</p>
--	--	------------------------	----------

Decorar y presentar correctamente todo tipo de postres.	Decorar y servir con criterios mínimos de calidad postres de restaurante.	Observación del alumno durante las clases prácticas.	3
Conocer y realizar distintos tipos de servicio de postres.	Conocer y realizar distintos tipos de servicio de postres.	Observación y evaluación del alumno durante las clases prácticas.	3
Aprender y aplicar las normas básicas de combinaciones por temperaturas, sabores, texturas, etc.	Conocer y aplicar las combinaciones clásicas.	Observación y evaluación del alumno durante las clases prácticas.	2

#### Actividades de recuperación para cada unidad.

Prueba escrita de la parte teórica.

Examen práctico de los conocimientos procedimentales.

#### 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 el tercer trimestre y en los contenidos conceptuales.

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 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 del modulo no superados durante el primer y segundo trimestre se darán por superados siempre que las actividades online desarrolladas durante el tercer trimestre resulten superadas.

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 1<sup>o</sup> 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:2º		
MÓDULO:Postres en Restauracion 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 distintas frutas y proveedores de las mismas. Entrega 31/03/20.	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. Cuestionario sobre frutas . Lectura comprensiva y resumen de los contenidos. Realización de las actividades de comprobación. Entrega 20/04/20	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 realizara un trabajo concreto dentro de postres a base de frutas Entrega 25/04/20.	Documento PPP. Con especificaciones en cuanto a contenido, nº de diapositivas, etc. vía email	-Nota Numérica de cada ejercicio entregado.

CICLO FORMATIO: Cocina y Gastronomía  
GRUPO: 2º  
MÓDULO:Postres en restauracion. 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. 30/04/20.</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>5. Cuestionario</p> <p><b>U.T. 1. Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración:</b> algunas preguntas necesitan de investigación básica en internet.</p> <p>06/05/20.</p>	<p>Fotografías/videos por Wasup</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>6. Cuestionario</p> <p>TEMA U.T. 3 Elaboración de postres a base de lácteos. algunas preguntas necesitan de investigación básica en internet. 15/05/2020</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>

CICL FORMATIV: Cocina y Gastronomía

GRUPO:2º

MÓDULO:Postres en Restauracion. Mayo 2020.

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Videoconferencia</li> <li>- Resumen Elaboración de postres fritos o de sartén.</li> <li>- Ejercicio Elaboración de postres fritos o de sartén.</li> <li>- Elaborar recetas de repostería en función de sus posibilidades logísticas. 25 de Mayo.</li> </ul>	<p>Documento Word o PDF vía email</p> <p>Google Mett o Zoom</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Entregar los trabajos en forma y tiempo establecido.</li> <li>-Completar todos los aspectos que incluyen cada uno de los ejercicios.</li> <li>- Devolver los cuestionarios que se adjuntan a las actividades</li> <li>-Enviar fotografías de las prácticas realizadas</li> <li>-Nota numérica de cada ejercicio entregado</li> </ul>

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