

POSTRES EN RESTAURACIÓN

Contenidos mínimos y criterios de evaluación.

1.—Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.

- 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.

- 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 identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.

- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- 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.—Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.

- 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 ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han reconocido los tipos y características organolépticas de los productos lácteos elaborados en Aragón y su aplicación como postre por sí solos o entrando a formar parte de la formulación.
- g) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- h) Se han valorado los resultados finales e identificando las posibles medidas de corrección.
- i) 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.

- 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 ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificando 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.

5.—Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.

- 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 ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- e) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificar 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.

6.—Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

- 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 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 semifríos 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.

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.

- 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 las elaboraciones más representativas de la cocina local, regional e internacional para su posible adaptación a un postre emplatado.
- e) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.
- f) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- g) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.

- h) Se han valorado los resultados finales e identificando las posibles medidas de corrección.
- i) Se han manifestado disposición e iniciativa positivas para la innovación.
- j) Se ha identificado la evolución de la «cocina de los postres» tendencias, nuevas técnicas y productos.
- k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Procedimientos e instrumentos de evaluación.

Las estrategias e instrumentos para la evaluación de los contenidos serán:

Para comprobar la adquisición de los contenidos conceptuales, se evaluará mediante pruebas escritas. Estas pruebas se realizarán una vez impartida la teoría de cada unidad didáctica y una vez realizadas varias clases prácticas, para que de esta forma los alumnos asimilen los contenidos teórico-prácticos.

Se realizarán dos pruebas como mínimo por evaluación intentando realizar una prueba cada dos UD. De esta forma segmentar los contenidos para que sea más fácil su aprendizaje. En estos ejercicios escritos puntuables, se indicará los criterios de calificación y la apreciación de estas calificaciones en la nota final sobre estos contenidos.

Así mismo como ya mencionamos con anterioridad al final de la segunda evaluación el alumno deberá entregar un trabajo que consiste en la recopilación de las fichas de trabajo de todos los postres que se han elaborado durante el curso, dicha entrega condicionará la nota correspondiente al apartado de conceptos y actitud, pudiendo por tanto obtener una nota de 0 en ambos apartados.

La evaluación de los contenidos procedimentales, se basará en la labor de observación sistemática del trabajo desarrollado por el alumno, contraste entre los criterios de evaluación y el grado de destrezas. Se realizará mediante una recogida de datos semanalmente con una tabla. En caso necesario y para comprobar que han adquirido los contenidos teórico-prácticos mínimos, se realizarán pruebas prácticas. Dependiendo de los contenidos que se quieran evaluar tendrán un valor determinado, el cual se comunicará a los alumnos, previamente a la realización de las mismas.

La evaluación de los contenidos actitudinales se realizarán por medio de la observación y recogida de datos mediante una tabla donde se recogen los contenidos a evaluar. El alumno parte con el total de puntos, semanalmente se contrastarán los aspectos recogidos en la tabla y se calificarán.

Este módulo contará con 3 periodos de evaluación: referidos como 1ª, 2ª evaluación aquellos alumnos que no superen la 2ª evaluación tendrán otra evaluación en Junio. En los diferentes supuestos en los que no superen alguno o algunos de los módulos del ciclo nos remitiremos a los anexos contenidos en la Resolución de 15 de marzo de 2010, de la Directora General de Formación Profesional y Educación Permanente, por la que se dictan instrucciones para el desarrollo de la Orden de 26 de octubre de 2009, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, que regula la matriculación, evaluación y acreditación académica del alumnado de Formación Profesional en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Aragón.

Criterios de evaluación y calificación.

En la evaluación del aprendizaje se considerarán el nivel de conocimientos, su adecuación a los procedimientos y destrezas, así como las actitudes desarrolladas por los alumnos. La nota total será la resultante de la media ponderada entre los siguientes parámetros:

Contenidos procedimentales	55%
Contenidos conceptuales	30%
Contenidos actitudinales	15%

Para poder promediar tendrá que tener el alumno en cada una de las partes una puntuación mínima de 4.

Para poder evaluar, el alumno no puede superar el 15% de faltas de asistencia justificadas o no justificadas. En tal caso, el alumno perdería el derecho de evaluación continua. El alumno podrá ver incrementado el porcentaje de faltas a las que tiene derecho siempre y cuando estén justificadas como resultado de alguno de los supuestos que establece la normativa (conciliar con trabajo, por ejemplo) en cuyo caso tendrá la responsabilidad de estar al día en cuanto al estudio y realización de trabajos del módulo. Para promediar los diferentes apartados la nota mínima deberá ser de 4 en cada apartado. Para superar los objetivos mínimos y considerar la evaluación aprobada la nota mínima será de 5 sobre 10.

Criterios de calificación

- Calificación de contenidos conceptuales: 30% (de 0 a 3 puntos)

Mediante prueba escritas y trabajos. Al menos una prueba por periodo y en el segundo trimestre como trabajo final deberán entregar una recopilación o recetario de todos postres realizados durante el curso, de no entregarlo su nota en éste apartado correspondería a 0. Para promediar los diferentes exámenes de la evaluación, la nota mínima en cada uno será de 4. La nota de cada evaluación, se obtendrá calculando la nota media resultante de la

suma de las notas de las pruebas realizadas ($1^a = 1^a / 2^a = 1^a + 2^a$) Para promediar, la nota mínima de cada evaluación será de 4 sino hay que recuperarla.

- Calificación de contenidos procedimentales: 55% (de 0 a 5.5 puntos)

Observación diaria de los ejercicios y o trabajos prácticos encomendados teniendo en cuenta:

Habilidad y destreza	1 punto
Planificación, organización, desarrollo	1.5 puntos
Limpieza y orden	2 puntos
Servicio y resultado final de la elaboración.	1 punto

Se podrán realizar pruebas prácticas para comprobar determinadas destrezas, habilidades y conocimientos. Marcando en dicha prueba los criterios de evaluación y calificación de la misma.

La ausencia a las clases prácticas, tanto en la totalidad de los periodos como parcialmente, supondrá que las calificaciones en esos periodos serán de 0 en los diferentes apartados o en parte de ellos, al no completar las prácticas y no tener datos suficientes que evaluar.

- Calificación de contenidos actitudinales: 15% (de 0 a 1.5 puntos)

Uniformidad e higiene personal, herramientas.	0.5
Atención, predisposición y concentración.	0.5
Compañerismo y trabajo en grupo.	0.5

La ausencia a las clases prácticas, tanto en la totalidad de los periodos como parcialmente, supondrá que las calificaciones en esos periodos serán de 0 en los diferentes apartados o en parte de ellos, al no completar las prácticas y no tener datos suficientes que evaluar.

Un alumno, podrá ser calificado con cero puntos en todos los apartados actitudinales, en el caso de faltas de disciplina muy graves, como actuar sin respeto a las normas higiene y seguridad en el trabajo, manejo irresponsable o deterioro consciente de utillaje, herramientas, mobiliario y maquinaria, falta de respeto a compañeros y profesores, asistir con síntomas de haber consumido drogas, realizar algún tipo de robo, consumo no permitido materias primas, alimentos y bebidas.