

| RA1. Supervisa la preparación de las zonas de producción de postres, reconociendo las características de instalaciones, equipos y maquinaria, y las necesidades de aprovisionamiento interno. | PESO CE (%) | U.D. | IE | Trimestre | | |
|---|-------------|---------------------------------------|--------|-----------|----|----|
| | | | | 1º | 2º | 3º |
| a) Se han caracterizado las instalaciones, equipos, máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción de elaboraciones de pastelería/repostería. | 1 % | 1 | ET, EP | X | | |
| b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de pastelería/repostería. | 1 % | 1 | ET | X | | |
| c) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas. | 1 % | 1 | ET | X | | |
| d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas. | 1 % | 1 | ET, EP | X | | |
| e) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas. | 1 % | 1 | EP, EP | X | | |
| f) Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al acopio. | 1 % | 2 | ET | X | | |
| g) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo. | 1 % | 2 | AP | X | | |
| h) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma. | 1 % | 2 | AP | X | | |
| i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. | 1 % | 1 | AP | X | | |
| j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | 1 % | 1 | AP, EP | X | | |
| CONTRIBUCIÓN DEL RA 1 DEL | 10 | A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP | | | | |

| RA2. Realiza masas, pastas y otras elaboraciones básicas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. | PESO CE(%) | U.D. | IE | Trimestre | | |
|---|------------|---------------------------------------|--------------------|-----------|----|----|
| | | | | 1º | 2º | 3º |
| a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. | 0,40 | 3, 4, 5, 6, 7, 8, | ET, EO, AP, TI, EP | X | X | |
| b) Se han reconocido las transformaciones físico-químicas relacionadas con las técnicas básicas de pastelería/repostería. | 0,40 | 3, 4, 5, 6, 7, 8, | ET, EO, AP, TI, EP | X | X | |
| c) Se han caracterizado las técnicas relacionadas con los útiles y herramientas de pastelería/repostería. | 0,40 | 3, 4, 5, 6, 7, 8, | ET, EO, AP, TI, EP | X | X | |
| d) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de elaboraciones básicas, así como las técnicas para su obtención, en función de sus especificidades y aplicaciones. | 0,40 | 3, 4, 5, 6, 7, 8, | ET, EO, AP, TI, EP | X | X | |
| e) Se han organizado y secuenciado las diversas fases para la obtención de masas, pastas y otras elaboraciones básicas. | 0,40 | 3, 4, 5, 6, 7, 8, | ET, EO, AP, TI, EP | X | X | |
| f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. | 0,40 | 3, 4, 5, 6, 7, 8, | ET, EO, AP, TI, EP | X | X | |
| g) Se han realizado los procesos de elaboración de distintos tipos de masas, pastas y otras elaboraciones básicas, siguiendo los procedimientos establecidos y respetando la formulación. | 0,40 | 3, 4, 5, 6, 7, 8, | ET, EO, AP, TI, EP | X | X | |
| h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. | 0,40 | 3, 4, 5, 6, 7, 8, | ET, EO, AP, TI, EP | X | X | |
| i) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección. | 0,40 | 3, 4, 5, 6, 7, 8, | ET, EO, AP, TI, EP | X | X | |
| j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. | 0,20 | 3, 4, 5, 6, 7, 8, | ET, EO, AP, TI, EP | X | X | |
| k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | 0,20 | 3, 4, 5, 6, 7, 8, | ET, EO, AP, TI, EP | X | X | |
| CONTRIBUCIÓN DEL RA 2 DEL | 40 | A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP | | | | |

Trimestre

| RA3. Elabora postres secuenciando fases y aplicando procedimientos. | PESO CE(%) | U.D. | IE | 1º | 2º | 3º |
|---|------------|---------------------------------------|--------------------|----|----|----|
| a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes postres y se han relacionado con sus posibilidades de aplicación. | 0,40 % | 9 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| b) Se han identificado y secuenciado las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración de postres. | 0,40 % | 9 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. | 0,40 % | 9 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| d) Se han realizado los procesos de elaboración de postres respetando las formulaciones y siguiendo los procedimientos establecidos. | 0,40 % | 9 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| e) Se han realizado los procedimientos de elaboración de productos para personas con necesidades alimenticias específicas, evitando las contaminaciones cruzadas. | 0,40 % | 9 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| f) Se han deducido las necesidades de regeneración y/o de conservación hasta el momento de su utilización. | 0,40 % | 9 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| g) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección. | 0,40 % | 9 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| h) Se han valorado los posibles perjuicios para la salud de personas con necesidades alimenticias específicas causados por una inadecuada manipulación/elaboración. | 0,40 % | 9 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. | 0,40 % | 9 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | 0,40 % | 9 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| CONTRIBUCIÓN DEL RA 3 DEL | 40 | A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP | | | | |

| RA4. Presenta postres relacionando los criterios estéticos con las características del producto final. | PESO CE(%) | U.D. | IE | 1º | 2º | 3º |
|---|------------|---------------------------------------|--------------------|----|----|----|
| a) Se han descrito los principales elementos de decoración para postres y sus alternativas de uso. | 1 | 10 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la decoración y presentación de postres. | 1 | 10 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| c) Se han identificado las necesidades de regeneración de los productos que lo precisen. | 1 | 10 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| d) Se han realizado las diversas técnicas de acabado y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones, siguiendo los procedimientos establecidos. | 2 | 10 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos o diseños preestablecidos. | 1 | 10 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. | 1 | 10 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| g) Se han deducido las necesidades de Conservación de los postres hasta el momento de su utilización. | 1 | 10 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. | 1 | 10 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. | 1 | 10 | ET, EO, AP, TI, EP | | X | |
| CONTRIBUCIÓN DEL RA 4 DEL | 10 | A LA CALIFICACIÓN FINAL DEL MP | | | | |

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los instrumentos de evaluación que se utilicen como medios para valorar el aprendizaje del alumnado serán valorados de 0 a 10 puntos, teniendo en cuenta las siguientes premisas:

- En cada uno de los instrumentos que se utilicen para la evaluación de los criterios de evaluación se especificará, el resultado de aprendizaje al que se contribuye con dicho instrumento y se facilitará su correspondiente plantilla de corrección o rúbrica de valoración.
- Las fechas de las pruebas teórico-prácticas, así como la entrega y exposición de trabajos, realización de actividades programadas, etc., serán fijadas por la el docente, siendo inamovibles a no ser que por causas de fuerza mayor no se puedan realizar o por no disponer de los medios para ello.
- Las diferentes exposiciones y trabajos grupales y las actividades teórico-prácticas que se planteen a lo largo del curso deben ser entregadas en tiempo y forma. No se recogerán fuera del plazo establecido, ni se repetirán en caso de ausencia (injustificada).
- **La calificación de cada evaluación parcial**, se obtendrá a través de la información recabada de los distintos instrumentos de evaluación seleccionados para los criterios de evaluación de cada uno de los RA.
- Estas calificaciones parciales son informativas, ya que hay algunos RA que se desarrollan en varias evaluaciones.
- Para poder tener calificación positiva del RA, se considera necesario tener superamos al menos la mitad más uno de los Criterios de Evaluación asociados al RA, en función de los instrumentos de evaluación considerados para cada uno de ellos.
- **Para obtener calificación final positiva en el módulo** (junio), el alumnado tendrá que adquirir todos los RA, o, en caso contrario, no se podrá realizar la media de todos ellos para obtener la calificación global.
- Tanto en las recuperaciones parciales como finales, el alumnado deberá recuperar aquellos criterios de evaluación no alcanzados a través de el/los instrumentos de evaluación que el docente considere de los recogidos en esta programación.

La nota en el boletín es un número entero, por lo tanto, los decimales se redondearán por encima o por debajo en función de la buena o mala conducta y actitud en clase del alumnado con compañeros/as y con el profesor, la participación en el aula y el interés por el módulo.

Los aspectos que se tendrán en cuenta serán los siguientes:

- No llega tarde.
- Justifica las faltas.
- No habla innecesariamente en clase.
- Participa en clase.
- Atiende en clase.
- Mantiene su área limpia, en orden.
- Hace preguntas sobre el tema.
- Se comporta correctamente en las salidas del centro y en las visitas programadas.
- Participa en los grupos de trabajo.
- Presenta los trabajos en su fecha.
- Presenta los trabajos con orden y limpieza.
- Aporta ideas.
- Soluciona los problemas

- Es educado.
- Habla correctamente.
- Mantiene buenas relaciones con el profesor
- Mantiene buenas relaciones con sus compañeros.
- Mantiene una actitud positiva.
- Tiene interés por la materia/profesión.
- Procura mejorar y perfeccionarse.
- Se encuentra motivado.

Evaluación final

La evaluación final del módulo será el resultado de aplicar la suma de notas obtenidas en cada RA. Se considera evaluación positiva cuando se alcance al menos 5 puntos sobre 10. En caso contrario deberá presentarse al periodo de recuperación.

Procedimiento de recuperación.

En el mes de junio entre la **tercera evaluación parcial** y la **evaluación final** se organizarán actividades de refuerzo. A esta recuperación se deberán presentar:

- Alumnos con RESULTADOS DE APRENDIZAJES suspensos.

Durante este período el alumnado deberá entregar los trabajos y ejercicios no presentados.

Las actividades de refuerzo consistirán en:

- Repaso de temas.
- Realización de actividades prácticas.
- Explicaciones de contenidos concretos.
- Resolución de supuestos.
- Realización de resúmenes y esquemas.

El calendario de exámenes y actividades de refuerzo se notificará con antelación.

Resumen ponderaciones

CRITERIOS DE EVALUACION Y CALIFICACIÓN
 ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA: HLC 20-21

| UNIDADES DIDÁCTICAS | RA | % RA | TRIMESTRE | % TRIMESTRE | % NOTA FINAL |
|---|----|------|-----------|-------------|--------------|
| 1. El entorno de trabajo y las MP | 1 | 10 | 1 | 15,55 | 7 |
| 2. Organización del área productiva | 1 | | 1 | 6,70 | 3 |
| 3. Masas fermentadas | 2 | 40 | 1 | 15,55 | 7 |
| 4. Masas hojaldradas | 2 | | 1 | 15,55 | 7 |
| 5. Masas escaldadas | 2 | | 1 | 15,55 | 7 |
| 6. Masas estiradas | 2 | | 1 | 15,55 | 7 |
| 7. Masas esponjadas | 2 | | 1 | 15,55 | 7 |
| 8. Cremas, rellenos, baños y coberturas | 2 | | 2 | 9,10 | 5 |
| 9. Los postres | 3 | 40 | 2 | 72,72 | 40 |
| 10. Presentacion y acabado de postres | 4 | 10 | 2 | 18,18 | 10 |
| TOTAL | | | | | 100% |