


# Procesos básicos de Pastelería y Repostería

## Criterios de Calificación

En síntesis, los criterios de evaluación en relación con los resultados de aprendizaje establecidos en la Orden, junto con la ponderación para la calificación del módulo asignada por el departamento, son los siguientes:

EVALUACIÓN	RESULTADO DE APRENDIZAJE		PONDERACIÓN	PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN
1	RA	1. Realiza las operaciones previas, a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.	10 %	
	CE	a) Reconoce materias primas, características y aplicaciones. b) Interpreta documentos relacionados con la producción. c) Realiza solicitud y traslado de materias primas al lugar de trabajo preparado, con los procedimientos establecidos. d) Verifica disponibilidad de elementos para desarrollar tareas. e) Interpreta información en documentos asociada a producción. f) Detecta necesidades de regeneración de las materias primas. g) Actúa según normas higiénico sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.	15 % 15 % 15 % 15 % 15 % 15 % 10 %	PP/PE PP/PE OBD PP/OBD PP/OBD PP/OBD OBD
1	RA	2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	10 %	
	CE	a) Identifica y caracteriza máquinas, batería, útiles y herramientas de producción en pastelería y repostería. b) Identifica funcionamiento, constitución y dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos. c) Realiza operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo procedimientos establecidos. d) Ejecuta operaciones de mantenimiento de primer nivel. e) Regula y/ o programa equipos de elaboración en función de requerimientos del proceso. f) Describe anomalías de equipos y medidas correctoras. g) Realiza operaciones de limpieza. h) Realiza operaciones según la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y protección ambiental.	13% 13% 13% 13% 13% 13% 13% 9%	PE/PP PP/OBD PP/OBD PP/OBD PP/OBD PE PP/OBD OBD
1	RA	3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	10%	
	CE	a) Describe y analiza las diversas operaciones básicas.	18 %	PE/PP

		b) Caracteriza las diversas operaciones básicas y relaciona con su importancia en los resultados finales de los productos.	18%	PE/PO
		c) Verifica disponibilidad de elementos para las operaciones.	18%	PP/OB
		d) Aplica procedimientos de normas preestablecidas o instrucciones recibidas.	18%	PP/OB
		e) Valora resultados finales e identifica medidas de corrección.	18%	OB
		f) Realiza operaciones siguiendo normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10%	OB
1-3	RA	<b>4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.</b>	50%	
	CE	a) Reconoce y clasifica características de masas y pastas.	7 %	PE/PP
		b) Caracteriza métodos, técnicas y procesos de masas y pastas.	7 %	PE/PO
		c) Identifica productos significativos a partir de masas y pastas.	7 %	PE/PO
		d) Organiza y secuencía fases de elaboración de masas y pastas	7 %	PP/OB
		e) Interpreta la fórmula y la función de los ingredientes.	7 %	PP/OB
		f) Ajusta los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.	7 %	PP/OB
		g) Verifica disponibilidad de elementos en el proceso.	7 %	OB
		h) Controla temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masa y pastas.	7 %	OB
		i) Escudilla masas sobre molde o lata de cocción.	8 %	PP/OB
		j) Elabora productos populares de Andalucía.	8 %	PP/OB
		k) Comprueba características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas.	8 %	PP/OB
		l) Identifica masas y pastas de conservación por frío.	7 %	PP/PE
		m) Describe la regeneración de elaboraciones congeladas.	7 %	PE/PO
		n) Aplica normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	6 %	OB
1- 2	RA	<b>5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración</b>	10%	
	CE	a) Clasifica rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.	10%	PE/PO
		b) Caracteriza diferentes métodos, técnicas y procesos.	10%	PE/PO
		c) Interpreta y ajusta la formulación de cada producto.	10%	PP/OB
		d) Identifica la función de cada uno de los ingredientes.	10%	PE/PO
		e) Verifica disponibilidad de elementos al desarrollar procesos.	10%	OB
		f) Sigue la secuencia de la incorporación de los ingredientes.	10%	OB
		g) Controla la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.	10%	OB
		h) Contrasta características de productos con especificaciones de elaboración e identifica posibles medidas de corrección.	10%	PE/PO
		i) Deduce necesidades de conservación.	10%	PP/OB
		j) Realiza operaciones siguiendo normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10%	OB
3	RA	<b>6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.</b>	10%	
	CE	a) Describe los principales elementos de decoración.	10%	PE/PO
		b) Interpreta la ficha técnica para el acabado del producto.	10%	PP/PE
		c) Identifica proceso de utilización, regeneración y acondicionamiento de productos que lo precisen.	10%	PE/PO
			10%	OB

	d) Verifica la disponibilidad los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/ repostería.	10%	PP/OB
	e) Elige el diseño básico o personal.	10%	PP/OB
	f) Realiza técnicas de terminación o acabado.	10%	PP/OB
	g) Dispone diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.	10%	PP/OB
	h) Deduce necesidades de conservación.	10%	OB
	i) Valora resultados e identifica posibles correcciones.	10%	OB
	j) Realiza operaciones siguiendo normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		

Para calificar las actividades que vamos a evaluar los ítems serán los siguientes:

0 al 3= objetivo no alcanzado

3 al 4= en proceso

5 al 7= objetivo alcanzado

8 al 10= Excelente

### Exámenes

Por lo general, se realizará un examen para cada Unidad didáctica y así obtener información del grado de asimilación de los contenidos. Será la media de todos los exámenes realizados.

Los exámenes se calificarán de 0 a 10. Los exámenes no realizados se considerarán exámenes suspensos, cuya calificación será 0. En el caso de que el alumno justifique la no asistencia a un examen, se estudiará cada caso, pero prevaleciendo la premisa de que un examen no realizado es un examen suspenso, y actuando siempre de manera justa. Si el profesorado lo estima oportuno, se realizará una prueba de recuperación donde el alumno que tenga algún examen pendiente justificado, tendrá la oportunidad de realizarlo dos semanas antes de la evaluación.

No se permitirá faltas de ortografía. Supondrá 0,01 puntos menos restados a la nota final de los exámenes, con un máximo de -2 puntos.

El alumno deberá escribir su nombre y dos apellidos en el encabezado de la página. No se aceptarán ni corregirán exámenes sin nombre o con seudónimos, ni escritos a lápiz, ni bolígrafo que no sea azul o negro o con una caligrafía ilegible.

Los exámenes se presentarán con buena caligrafía, con márgenes y cuidando la presentación, la exposición y el desarrollo de los contenidos. Ante la imposibilidad de leer un examen por su mala caligrafía, éste se podría suspender, poniendo previamente en conocimiento del alumno/a, dándole la opción de repetirlo de nuevo delante del profesor traspasando el contenido a un nuevo papel, o bien podría leerlo en voz alta al profesor para su corrección. En los exámenes tipo test se restará 0,1 puntos por pregunta mal contestada hasta un máximo de -2 puntos por examen.

Los exámenes podrán ser de diferentes tipos:

- Práctico individual.
- Práctico en grupo.
- Teóricos de respuesta corta.
- Teóricos de respuesta larga o de desarrollo.
- Tipo test.

- Mixtos.
- **Exámenes orales para alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.**

De forma esporádica y sin previo aviso se podrían convocar exámenes sorpresa y recogida del cuaderno del alumnado (diario de clase) para comprobar la asimilación de los contenidos del módulo. Estos exámenes, según el criterio del profesor, podrían o no tener valor para puntuar en la evaluación. Podrían no ser tenidos en cuenta para realizar la media en la evaluación, y utilizarlos con el objetivo de observar el rendimiento de cada alumno, quienes de ellos llevan los contenidos al día, quienes no, etc.

## **Trabajos**

Los trabajos se utilizarán como instrumento de investigación y de ampliación personal intelectual, para aprender a trabajar en equipo, para completar los conocimientos de la materia, y para relacionarse con otros compañeros.

Podrán ser individuales o en grupos. En el caso de los grupos, se evitarán grupos de más de dos miembros para que no se produzcan situaciones en las que los alumnos/as deleguen su responsabilidad en otros miembros del grupo, y conseguir así una mayor participación de todos los miembros del grupo.

Los trabajos deberán tener un nivel alto en sus contenidos y en su presentación, no se permitirán trabajos con faltas de ortografía, sin nombre o con seudónimos y/o apodos. Y siempre cumpliendo los requisitos o bases requeridos por el profesorado que los notificará previamente. Debiendo contener: portada, índice o guión, contenido, conclusión y bibliografía o consultas web. Además de buena caligrafía, limpieza, correcta expresión, márgenes, etc.

Los criterios de calificación de los trabajos será el siguiente, puntuados de 0 a 10:

- Los contenidos coinciden con lo solicitado, tienen interés informativo y calidad científica.
- Los textos han sido obtenidos por el alumno a partir de fuentes diversas de información, procesadas y reescritos en su propio lenguaje, implicando un conocimiento máximo de los contenidos del trabajo por parte del alumno, este criterio es muy importante para evitar el corta y pega de internet...
- Presentación formal y profesional (tipos de letras, papel, fotos adjuntas, etc...) que se ajuste a lo que se solicita.
- Distinción y originalidad de la presentación, de los contenidos, y del enfoque, que exprese de alguna forma el toque personal de cada alumno.
- Número de participantes en la elaboración del trabajo. A mayor número de participantes, menor dificultad o mayor reparto del trabajo
- En caso de trabajos en grupo:
  - Reparto racional del trabajo.
  - Cumplimiento de las responsabilidades y funciones de cada miembro del grupo.
  - Asimilación de los contenidos del trabajo por parte de todos los miembros del grupo.

- Aportación y aceptación de ideas.
- Reuniones y puestas en común.

Los trabajos podrán ser expuestos oralmente para comprobar el grado de asimilación por parte de los alumnos. Todos los componentes del grupo deberán saber defender y exponer el trabajo independientemente de la parte que haya aportado al trabajo.

Los trabajos entregados fuera de plazo, se aceptarán hasta el plazo máximo de una semana, restando 1 punto por cada día de retraso.

### **Actividades de aula-taller**

El uniforme de cocina será obligatorio para asistir a las actividades en el aula-taller. El uniforme será el estipulado por el Departamento de Hostelería al inicio del curso. El alumno/a que no asista con el uniforme completo (chaquetilla de cocina, pantalones de cocina, calzado reglamentario, mandil, gorro reglamentario, manta con cuchillos, libreta, rotulador permanente, bolígrafo, mechero y paño de cocina), deberá ser expulsado del aula-taller al aula de estudio, donde se le encomendará un trabajo específico relacionado con la Unidad Didáctica que se esté desarrollando en ese momento, que deberá entregar al profesor al finalizar la clase.

Se tendrán en cuenta, a la hora de evaluar el papel del alumno/a dentro del aula-taller, la realización de casos prácticos propuestos por el profesor.

Los criterios serán los siguientes:

- Asiste completamente uniformado/a a las actividades prácticas.
- Realiza con autonomía, orden y limpieza las actividades encomendadas.
- Sabe utilizar las herramientas y los recursos de los que dispone.
- Participa en la realización de los casos prácticos.
- Ha estudiado el tema antes de la realización de un caso.
- Aporta ideas y sugerencias.
- Hace preguntas y despeja las dudas que pudiera tener.
- Ayuda a los compañeros.

### **Fichas de alumnos**

Se utilizarán estas fichas para llevar al día (semanalmente aula taller) el seguimiento individualizado de cada alumno. Estas fichas contendrán todas las anotaciones y apreciaciones sobre el seguimiento de cada alumno/a, que tengan que ver con su actitud, su participación, sus resultados académicos, sus exámenes trimestrales u otros exámenes, ausencias, sus comentarios sobre trabajos y evolución durante el curso, las amonestaciones verbales, las llamadas de atención y cualquier otra apreciación que tenga que ver con el alumno/a y que se estime conveniente con la app addittio.