

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA MÓDULO PROFESIONAL:

Postres en Restauración

Cód: 0028

Nº horas: 147

CONTENIDOS: Los mencionados de forma explícita en la **Orden de 9 de Octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

- **Contenidos impartidos durante la 1ª Evaluación parcial:**

U.T. 0: Presentación del módulo profesional. (1 h)

U.T. 1: Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración. (I) Descripción, clasificación y aplicaciones. Documentación asociada. (10h)

U.T. 2: Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración. (II) Fases de producción y servicio. Conservación y/o regeneración de productos de pastelería. Identificación de necesidades. (10h)

U.T. 3: Elaboración de postres a base de frutas: características, aplicaciones, conservación y formulación. (21h)

U.T. 4: Elaboración de postres a base de lácteos: características, aplicaciones, conservación y formulación. (28 h)

U.T. 5: Elaboración de postres fritos y de sartén: características, aplicaciones, conservación y formulación. (28 h)

- **Contenidos de la 2ª Evaluación parcial:**

U.T. 6: Elaboración de helados y sorbetes: características, aplicaciones, conservación y formulación. (14 h)

U.T. 7: Elaboración de semifríos: características, aplicaciones, conservación y formulación. (21 h)

U.T. 8: Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería. Normas y procedimientos de ejecución. (14 h)

CONTENIDOS TRANSVERSALES:

1) Coeducación.

El módulo se desarrolla con una serie de actividades en las que se pone en práctica el trabajo en equipo.

2) Educación para la Salud.

Se desarrollarán temas relacionados con la seguridad e higiene en los diferentes establecimientos, así como el consumo de alcohol y drogas.

3) Educación ambiental.

Es de gran importancia para el aprovechamiento de recursos y tratamiento de desechos. Se hará

hincapié en el reciclaje de materiales, y en la recogida selectiva de las basuras.

4) Educación para la paz, la convivencia y la igualdad.

Fundamental en esta profesión, que tanto en las relaciones laborales como con los clientes debe fomentarse.

Este tema se tratará durante el desarrollo de todas las unidades de este módulo, poniendo en práctica la cooperación, compañerismo, trabajo en equipo, igualdad de sexos, razas, religión y respeto a cualquier opinión o creencia.

5) Cultura andaluza:

Tema presente en todas y cada una de las actividades que desarrollaremos, conociendo la materia prima de la región, sus diferentes denominaciones de origen, fundamentos geográficos e históricos de la gastronomía...etc.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Los recogidos en la **Orden de 9 de Octubre de 2008.**

ACTIVIDADES DIDÁCTICAS: (Indicar el Plan de Actividades de forma pormenorizada, incluyendo *Actividades de Refuerzo/Ampliación* y *Actividades de Recuperación* del módulo así como las *Actividades Complementarias/Extraescolares** relacionadas con las diferentes unidades de trabajo)

U.T.0: Presentación de alumnos y alumnas y profesor o profesora, así como los elementos que componen la programación. Explicación de criterios y normas que guiarán la gestión del proceso formativo e identificación de los conocimientos previos de los alumnos y de las alumnas en relación con el módulo profesional a cursar. (Esta última actividad se acompañará de un cuestionario que utilizaremos como evaluación inicial junto con otras valoraciones).

UT 1: Explicación inicial de la documentación a utilizar en el taller, productos y utensilios necesarios. Realización de fichas y registros para su posterior utilización.

UT 2: Definición de las tareas y organización referente a la elaboración de postres, dificultades y su resolución. Explicación de los sistemas de conservación y regeneración actuales, identificación de las necesidades en la práctica de taller.

UT 3: Elaboración de postres a base de frutas, explicación de sus características según su temporada, cualidades organolépticas, técnicas y formulación de las diferentes elaboraciones. Realización de fichas de producción y documentación necesaria. Realización de prácticas reales para el restaurante del IES.

UT 4: Elaboración de postres a base de lácteos, explicación de los tipos y clasificación de los productos lácteos, sus cualidades y formulación de las diferentes elaboraciones. Realización de fichas de producción y documentación necesaria. Realización de prácticas reales para el restaurante del IES

UT 5: Elaboración de postres fritos y de sartén: características, aplicaciones, conservación y formulación.

UT 6: Elaboración de helados y sorbetes: características, aplicaciones, conservación y formulación. A lo largo de las diferentes semanas, se prevé incorporar helados y sorbetes a los postres que se realicen.

UT 7: Elaboración de semifríos: características, aplicaciones, conservación y formulación. Se realizarán diferentes semifríos, con diferentes bases: cremosas, con y sin gelatina, desgrasados, sin azúcar...etc.

UT 8: Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería. Normas y procedimientos de ejecución. Se llevará cabo semanalmente, en el servicio de cada Jueves, teniendo en cuenta la composición del menú, la temporada, ingredientes que lo conforman, armonía y diseño del plato.

- **A lo largo de las dos evaluaciones, se llevarán a cabo las siguientes actividades complementarias y extraescolares:**

- **Apertura del comedor, semanalmente. Se elaborarán postres y otras elaboraciones adaptadas para los menús, así como para otras actividades como desayunos, etc. En el taller del restaurante del IES.**

- **Colaboración con entidades locales y otros para realizar eventos, caterings, etc.**

- **Asistencia a ferias, congresos y actividades relacionadas con el sector de la Hostelería.**

- **Visita y charla formativa a la Pastelería “La Torre de Lepe”**

- **Visita y charla formativa (Diciembre-Enero) a la Postrería de Manu Jara en Sevilla, Mercado de Abastos de Triana y Ambrosius. (Esta visita se financia con la aportación de los alumnos y el trabajo de sus ventas: 300€).**

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Están definidos respecto a las capacidades terminales que se contemplan para el ciclo formativo.

- **Para la evaluación de conceptos se realizarán pruebas escritas (exámenes, tests...) que compondrán el 30 % de la nota.**
- **Para la evaluación o calificación de procedimientos, se valorará el trabajo en el taller, las prácticas reales y simuladas, tanto en equipo como individualmente, y compondrán un 50 % de la nota.**
- **Actitud y asistencia: compondrá el 20 % restante de la nota.**
- **Se considerará apto cuando la puntuación obtenida sea igual a cinco.**

***Para desarrollar este sistema de evaluación resulta imprescindible la asistencia continuada del alumnado a clase. Aquellos alumnos y alumnas que, de forma justificada o no falten a más de un 25 % de las horas lectivas de este módulo profesional podrán perder su derecho a evaluación continua siendo, a criterio del profesor, evaluados mediante una única prueba escrita y/o práctica al finalizar el curso (examen final).**

Las sesiones de recuperación se realizarán de forma paralela y coordinada, prestando especial atención a las carencias observadas en el proceso de aprendizaje de los alumnos:

- **Se realizarán pruebas prácticas y escritas en base a los contenidos mínimos marcados, según criterio del profesor.**
- **Se considerará superado el módulo profesional con una calificación mínima de 5.**
- **Las actividades o trabajos no presentados o calificados como no aptos, deberán presentarse de nuevo para volver a ser calificados.**
- **Se podrá hacer la nota media exclusivamente si se llega al mínimo establecido en cada una de las partes evaluadas.**

PROFESOR/A RESPONSABLE DEL MÓDULO PROFESIONAL DURANTE EL CURSO 2015-16

Silvia Isla Durán