

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA MÓDULO PROFESIONAL: 2º GS

“ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA” CÓDIGO: 0498

CONTENIDOS: Los mencionados de forma explícita en la Orden de 16 de Junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

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

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

U.T. 1: La pastelería u obrador: instalaciones, equipo y utillaje de uso específico. (9 h)

U.T. 2: Control de las materias primas: características y procedimientos de acopio. (10h)

U.T. 3: Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería. (4 h)

U.T. 4: Técnicas y operaciones básicas con las herramientas y útiles de pastelería. (7 h)

U.T. 5: Masas, pastas y elaboraciones básicas. Descripción, análisis y clasificación. (21 h)

U.T. 6: Los postres, su descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. (21 h)

U.T. 7: Formulación de postres, adaptaciones de éstas a personas con necesidades alimenticias específicas y productos sustitutivos. (7 h)

U.T. 8: Ejecución, conservación y regeneración de diferentes tipos de postres. (I)(18 h)

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

U.T. 8: Ejecución, conservación y regeneración de diferentes tipos de postres.(II) (10 h)

U.T. 9: Decoración y presentación de postres: técnicas y normas básicas. (21 h)

U.T. 10: Nuevas tendencias en la pastelería y la decoración. (18 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 16 de Junio de 2011.

ACTIVIDADES DIDÁCTICAS:

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).

U.T. 1: Presentación de las instalaciones y utillaje de pastelería. Rueda de reconocimiento de útiles que servirá posteriormente como prueba específica de evaluación.

U.T. 2: Las materias primas y su aprovisionamiento: explicación de cada una de ellas y registro para su control desde cocina a pastelería. Prueba de evaluación adecuada a el material trabajado tanto en el taller como en el aula.

U.T. 3: Definición y explicación del vocabulario específico de pastelería y repostería; esta unidad temática se verá flexibilizada a lo largo de todos los trimestres, ya que conforme se vaya avanzando en los temas, podrán ir surgiendo nuevos vocablos para añadir al vocabulario inicial. Se realizará un test al finalizar la unidad.

U.T. 4: Explicación y realización de las técnicas y operaciones básicas con el utillaje de pastelería: rodillo, mangas pasteleras, cortapastas, batidor de varillas, espátulas...etc. Prueba práctica en el taller donde se evaluará la destreza desarrollada por el alumno.

U.T. 5: Realización de masas, pastas y otras elaboraciones básicas: masas fermentadas, quebradas, espumosas o batidas, escaldadas, etc. Cremas, salsas, y otras guarniciones dulces. Prueba práctica donde se realizará al menos una de las elaboraciones trabajadas en el taller, con su definición y características.

U.T. 6: Explicación de postres completos: clasificación y aplicaciones en la restauración. Estudio de la presentación en el plato, etc. Postres semifríos, fritos, horneados,...estudio de los diferentes tipos y su combinación con otros ingredientes en el plato. Prueba teórica y práctica de los diferentes tipos de postres estudiados y realizados en el taller.

U.T. 7: Estudio sobre la formulación básica de postres y las alternativas a las personas que deben restringir algún ingrediente de su dieta: celíacos, diabéticos, alérgicos al huevo o lactosa...etc

Alternativas y sustitutos. Test sobre formulación básica.

U.T. 8: Realización de los diferentes tipos de postres estudiados y realizados en el taller, conservación de éstos y regeneración si se diera el caso. Postres a base frutas, mousses y semifríos, masas fritas, mignardices, soufflés, tartas con base de bizcocho o pasta...etc. Prueba práctica sobre los postres realizados en el taller.

U.T.9: Técnicas para la decoración de postres: uso de la manga pastelera con las diferentes cremas para decorar: merengue, nata, crema de mantequilla...uso del chocolate para la decoración, y otras guarniciones. Estudio de la presentación de un postre en plato: volumen, colores, sabores...Prueba práctica donde se deberá demostrar tanto la destreza como el conocimiento de las técnicas.

U.T. 10: Las nuevas tendencias en la pastelería: nuevos ingredientes y técnicas ya en uso tanto en la pastelería de obrador como en la cocina de los postres. Nuevas texturas, aditivos, ingredientes nuevos de importación, etc. Visualización de vídeos demostrativos y páginas web sobre este tema.

* Como actividad complementaria y extraescolar, el alumno deberá colaborar con la apertura del taller de restaurante, realizando en la medida de lo posible algún postre o similar si fuera necesario.

También se participaría en ferias, congresos, o eventos al respecto de la temática de pastelería y/o sus aplicaciones que tuvieran interés especial para complementar estas enseñanzas.

(Como la Feria del cerdo en Villanueva de los Castillejos,...etc)

El coste aproximado de la visita, en caso de necesitar el autobús privado, sería de 400€, financiable por el centro o con recursos propios.

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 40 % 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 40 % de la nota.**
- **Actitud y asistencia: compondrá el 20 % restante de la nota.**

***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 20% de las horas de clase podrán **perder su derecho a evaluación continua** siendo, a criterio del profesor, evaluados mediante una única prueba escrita y/o práctica en la **Evaluación Final** que nunca superará la calificación numérica de 5.

Las pruebas escritas que no se realicen en la fecha consensuada, tendrán una merma en la calificación de dos puntos sobre la puntuación final, así como los trabajos entregados fuera de fecha (en un plazo máximo de dos días).

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

JUAN MIGUEL ABAD ROBLES