

1. IDENTIFICACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO

DENOMINACIÓN: TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

MÓDULO PROFESIONAL: POSTRES EN RESTAURACIÓN

Dicha programación hace referencia a un módulo profesional del título de Técnico en Cocina y Gastronomía. Este título profesional está regulado por el **Real Decreto 1396/2007 de 29 de octubre**, el cual, conforme a lo previsto en el **RD 1147/2011 de 29 de julio**, establece el título y fijan sus enseñanzas mínimas.

La Comunidad de Murcia, haciendo uso de sus competencias (art. 6.4 de la LOE) ha establecido, en la **Orden de 5 de noviembre del 2010**, el currículo del Ciclo de Grado Medio correspondiente al Título de Técnico en **Cocina y Gastronomía**. En este currículo se tiene en cuenta la Disposición Adicional Tercera de la L.O.E. 5/2002, sobre las Cualificaciones. Mediante la incorporación del módulo de inglés técnico para el ciclo formativo que tratamos, y la definición de contenidos sobre prevención de riesgos laborales, con el fin de que los alumnos/as obtengan el certificado de Técnico en Prevención de Riesgos Laborales, Nivel Básico (R. D. 39/1997, de 17 de enero).

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los objetivos del módulo “**Postres en Restauración**” expresados en términos de resultados de aprendizaje, conforman los conocimientos, destrezas y competencias contextualizadas que se alcanzan con dicho módulo profesional. Es decir, los resultados de aprendizaje expresan lo que una persona sabe, comprende y es capaz de hacer al culminar un proceso de aprendizaje.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Organizar las tareas para las elaboraciones de postres de restauración analizando las fichas técnicas.

2. Elaborar postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
3. Elaborar postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.
4. Elaborar postres fritos o de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
5. Elaborar helados y sorbetes identificando y aplicando fases, métodos y técnicas.
6. Elaborar semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
7. Presentar postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, justificando la estética del producto final.

A continuación se enumeran los Resultados de aprendizaje, en relación con los elementos de capacidad, o criterios de evaluación, que en su totalidad conforman los conocimientos, destrezas y competencias contextualizadas que se alcanzan con dicho módulo profesional. **R.D. 1396/2007 de 29 de octubre.**

1. Organiza las tareas para las elaboraciones de postres de restauración analizando las fichas técnicas.

- Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.
- Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.
- Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipo, útiles, herramientas, etc.
- Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.

- Se ha valorado desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad laboral y protección ambiental.

2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos:

- Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- Se han valorado los resultados finales e identificando las diversas medidas correctoras.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad laboral y protección ambiental.

3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.

- Se han caracterizado los diferentes postres a base de lácteos.
- Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.
- Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

- Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad laboral y protección ambiental.

4. Elabora postres fritos o de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

- Se han caracterizado los diferentes postres de sartén.
- Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.
- Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad laboral y protección ambiental.

5. Elabora helados y sorbetes identificando y aplicando fases métodos y técnicas.

- Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes
- Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes
- Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.

- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad laboral y protección ambiental.

6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

- Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.
- Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad laboral y protección ambiental.

7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería justificando la estética del producto final.

- Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.

- Se han identificado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería así como sus alternativas de uso.
- Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o establecidos.
- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.
- Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad laboral y protección ambiental.
- Se ha manifestado disposición e iniciativas positivas para la innovación.

3. 1. - CRITERIOS GENERALES DE CALIFICACIÓN

La prueba constará de **dos partes**:

PRUEBA	PONDERACIÓN
<u>A. PRIMERA PARTE. Prueba teórica</u> Basado en preguntas cortas sobre las referencias bibliográficas.	40 % de la nota final
<u>B. SEGUNDA PARTE. Prueba práctica</u> Elaboraciones básicas recogidas en el currículo.	60 % de la nota final

La prueba A tiene carácter eliminatorio, es decir, es necesario que la calificación de la prueba teórica sea como mínimo de 4 puntos para poder realizar la prueba B (Práctica)

Cada una de las partes se valorará de 0 a 10. La calificación final se obtendrá como media ponderada (según el cuadro anterior) de ambas partes.

Se considerará que el alumno ha superado la prueba cuando la media ponderada de ambas partes (según el cuadro anterior) sea igual o superior a 5 puntos.

Si el alumno obtiene **una puntuación inferior a 3 en alguna de las partes de la prueba (A o B)**, no se realizará la ponderación de las mismas y se calificará la **prueba** como **negativa**.

La **calificación final** será numérica, entre uno y diez, sin decimales. Se consideran **positivas las iguales o superiores a cinco** y negativas las restantes.

4. CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA E INSTRUMENTOS NECESARIOS PARA SU DESARROLLO

La prueba constará de **dos partes**. La **primera**, supone el 40% del valor total de la prueba, y consiste en 10-15 preguntas cortas y de desarrollo, en las que se indicará el valor de la misma. Si existieran preguntas de tipo test, cada pregunta tendrá 3 ó 4 posibles respuestas, una sola válida, y cada 2 mal restan una bien, las preguntas en blanco no penalizan. Las preguntas serán sobre las **referencias bibliográficas**.

La duración de la prueba teórica será de 2 horas máximo.

La segunda parte, con un valor del 60%, consta de la realización varias elaboraciones de pastelería y repostería aplicadas a la realización de postres que están recogidas en el currículo,, debiendo terminar las mismas en el tiempo estipulado para la prueba. Además, se preguntará a los aspirantes sobre el funcionamiento de la maquinaria del taller y se reflejará en la rúbrica de evaluación tanto la pregunta expuesta como la respuesta. Dicha prueba se desarrollará en el obrador y los alumnos deberán ir correctamente uniformados, según la normativa higiénico-sanitaria vigente.

La duración máxima de la prueba será de 3 horas.

MATERIAL NECESARIO

Bolígrafo azul o negro.

El material necesario para realizar las pruebas será: Cuchillo cebollero, puntilla, boquilla lisa y rizada del número 12, termómetro digital, pincel de cerdas alimentarias, espátula y pelador, en su correspondiente funda de cuchillos.

UNIFORMIDAD

Será necesario contar con la siguiente indumentaria:

- Pantalón de cocina.
- Chaquetilla.
- Delantal.
- Gorro.
- Calzado específico de cocina.