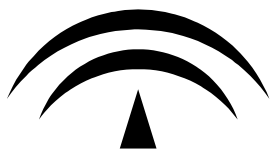


JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
I.E.S. ASTA REGIA

CURSO: C.F.G.M PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA	MÓDULO: ELABORACIONES DE PANADERÍA Y BOLLERÍA
El alumnado tiene que Aprender a	

- Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias, para verificar su calidad.
- Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias, para prepararlos y mantenerlos.
- Analizar la documentación asociadas a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
- Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

Trabajamos Así	Evaluamos Así
<p>Por las propias materias desarrolladas en las áreas de aprendizaje de los alumnos-as, se tratarán estrategias metodológicas con una gran variedad de actividades, tanto en el taller, como en el aula. Actividades de investigación y desarrollo en el entorno. Estas estarán condicionadas a factores que influirán, en las propias estrategias-métodos</p>	<p>Los instrumentos serán muy variados. Se basarán, sobretudo en talleres, en el buen desarrollo de todo tipo de actividades prácticas, debates sobre temas y cuestiones determinadas, registros de observación sobre conductas, actitudes, hechos significativos, participación, esfuerzo; realización de trabajos y ejercicios prácticos sobre supuestos, o de pequeña investigación, pruebas orales, además de cuestionarios sobre el tema y trabajos relacionados con la unidad didáctica contemplada.</p>



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
I.E.S. ASTA REGIA

CURSO 1º PRC

MATERIA : Seguridad e Higiene de los alimentos

EL ALUMNADO TIENE QUE APRENDER A:

1. El alumno conocerá la normativa general de higiene a aplicar en su ámbito laboral, asumiendo las características que deben reunir los locales alimentarios así como la aplicable al vestuario y utillaje. Importante también será la asimilación de los conceptos que se deben aplicar a los manipuladores de alimentos y su correspondiente aplicación práctica en el obrador al ser considerados como manipuladores de alto riesgo por la actividad laboral a desarrollar. Deberá tener conocimiento de las diferentes enfermedades que pueden ser vehiculados por los alimentos y sus correspondientes peligros sanitarios derivados de una mala manipulación y conservación de los alimentos y materias primas utilizados y elaborados. Se deberá familiarizar en la forma de gestionar y actuar ante alertas alimentarias además de aquellas enfermedades no necesariamente relacionadas con el crecimiento de microorganismos.
2. Familiarizarse y aplicación práctica de cómo diseñar un APPCC y poder transferirlo a su mundo laboral.
3. El alumno deberá asimilar todos los conceptos relacionados con la necesidad de mantener una buena limpieza y desinfección de equipos e instalaciones sin descuidar todo lo referente a las distintas medidas de prevención de riesgos laborales.
4. Como finalidad última se debe concienciar al alumno de la importancia del cuidado del medio ambiente y para ello deberá familiarizarse con las diferentes técnicas de reciclaje y de eliminación segura y respetuosa con el medio ambiente de los diferentes residuos producidos en la actividad laboral.

TRABAJAMOS ASÍ:

- Planteando como punto de partida la importancia y la evolución de la higiene y seguridad alimentaria.
- El desarrollo de los contenidos de este módulo tendrá directa relación con las operaciones que se realicen en nuestro obrador, trasladando los conceptos teóricos a la práctica de las elaboraciones del obrador.
- Estableciendo grupos de trabajo.
- Ejecutando las operaciones.
- Resolución de problemas planteados de manera eficaz.
- Evaluando los resultados.
- Motivando al alumnado en su participación
- Fomentando el auto aprendizaje y la actitud de investigación.
- Aplicaremos la tormenta de ideas en determinados casos con exposición de las mismas.

EVALUAMOS ASÍ:

1. Conceptos (pruebas escritas y/u orales): 50%
2. Procedimientos (Trabajos a realizar en clase y/o en casa, ortografía y correcta expresión y exposición de los trabajos): 25%
3. Participación (Actitud y aptitud en el trabajo individual y en equipo en clase y participación en actividades extraescolares y complementarias, autonomía, comportamiento): 25%. En este caso este porcentaje se aplicará tomando como referencia las horas totales realizadas trimestralmente de este módulo.

Para llevar a cabo esa evaluación tendremos en cuenta diversos parámetros e instrumentos de evaluación como son:

- Resultados de pruebas escritas en relación con los contenidos incluidos en la programación, valorando la limpieza, orden y claridad de ideas
- Realización de actividades y supuestos prácticos.
- La participación individual del alumnado en clase, el interés y su comportamiento y autonomía en el trabajo.
- Cuadernos de clase
- Comprensión y expresión oral y escrita.
- La higiene personal y la uniformidad correcta será un aspecto clave como instrumento de evaluación

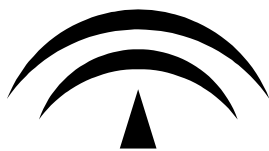
Todo ello siguiendo los Procedimientos, Criterios de Evaluación y Calificación comunes para las enseñanzas de Formación Profesional Inicial aprobados por la coordinación de ciclos formativos del centro.

CÓMO PODEMOS RECUPERAR

Durante el periodo escolar se podrán realizar pruebas de recuperación a la finalización de cada trimestre de los diferentes módulos, todo ello supeditado a la disponibilidad de horario sin que se merme o dificulte la exposición y desarrollo por parte del profesorado del total de los contenidos del módulo. El alumno tendrá una sesión de recuperación oficial o evaluación final en Junio. Dichas sesiones se realizarán con carácter teórico-práctico donde se verán reflejados los contenidos y objetivos generales del ciclo, siendo indispensable alcanzarlos para superar el módulo. Se deja la puerta abierta a la posibilidad de completar estas sesiones con pruebas prácticas.

Las sesiones o pruebas de recuperación que darán como resultado la calificación de la Evaluación final se realizarán mediante la pertinente publicación del día y hora de la realización de dichas pruebas. Las pruebas de recuperación se dividirán según los contenidos de cada uno de los tres trimestres, es decir: Se realizará una prueba teórico y/o práctica de los contenidos en tres bloques, uno para el primer trimestre, otro para el segundo trimestre y otro para el tercer trimestre en diferentes días.

En relación a lo establecido en la Orden 29 de Septiembre de Evaluación de la Formación profesional el alumnado de primer curso de oferta completa que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial, o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año. Será en este periodo cuando se realizarán las pruebas de recuperación finales.



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
I.E.S. ASTA REGIA

Para el caso de aquellos alumnos/as que deseen mejorar sus calificaciones y quieran presentarse a subir nota tendrían posibilidad de hacerlo en la evaluación final, presentándose de los trimestres que considere oportuno y en cualquier caso se quedaría con la segunda nota obtenida.

MATERIAL NECESARIO

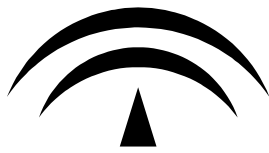
Para realizar la práctica el alumno/a necesita su uniforme así como las herramientas más básicas, elementos que siempre debe tener en buen estado.

Para las distintas unidades utilizaré material audiovisual consistente en transparencias, diapositivas y vídeos que ayudarán a la comprensión y asimilación.

De la misma forma el acceso a internet será una de las herramientas básicas para una mayor agilidad, comprensión y desarrollo de los contenidos del módulo, a través del cual se podrán realizar consultas, enviar documentación y otros asuntos relacionados con la práctica educativa del ciclo formativo. Para ello los alumnos tendrán a su disposición la cuenta de correo corporativa del Departamento de la Familia profesional.

El material del alumno será:

- *Uniforme de cocina completo.*
- *Utillaje de cocina.*
- *Apuntes y material impreso facilitado por el profesor.*
- *Equipos informáticos del centro*



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
I.E.S. ASTA REGIA

CURSO 1º PRC

MATERIA : Materias Primas y Procesos

EL ALUMNADO TIENE QUE APRENDER A:

- 1.- El alumno deberá saber identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento, así mismo deberá asimilar las técnicas y conocimientos para poder verificar y clasificar las materias primas según su documentación y las técnicas de muestreo y análisis
- 2.- El alumno una vez asimilado los conocimientos anteriores deberá centrarse en aprender la caracterización de los diferentes productos de panadería, pastelería y confitería interpretando y describiendo las diferentes fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- 3.- Así mismo una vez cumplidos los objetivos anteriores, se deberá familiarizar con los diferentes procesos de producción de los diferentes productos a elaborar y reconocer y saber manipular los elementos de control de los equipos relacionándolos con las variedades del proceso para regularlos y/o programarlos.
- 4.- Por último y como finalidad práctica se deberá identificar correctamente todos los equipos, maquinas e instalaciones, justificando sus exigencias, para prepararlos y mantenerlos así como identificar las necesidades de su mantenimiento y limpieza.

TRABAJAMOS ASÍ:

- Describiendo las materias primas a usar y las operaciones a realizar.
- Analizando las distintas técnicas para la realización de las operaciones e identificar las características organolépticas, físicas y químicas de las materias primas.
- Estableciendo grupos de trabajo.
- Ejecutando las operaciones.
- Resolución de problemas planteados de manera eficaz.
- Evaluando los resultados.
- Motivando al alumnado en su participación
- Fomentando el auto aprendizaje y la actitud de investigación.
- Aplicaremos la tormenta de ideas en determinados casos con exposición de las mismas.

EVALUAMOS ASÍ:

1. Conceptos (pruebas escritas y/u orales): 50%
2. Procedimientos (Trabajos a realizar en clase y/o en casa, ortografía y correcta expresión y exposición de los trabajos): 25%
3. Participación (Actitud y aptitud en el trabajo individual y en equipo en clase y participación en actividades extraescolares y complementarias, autonomía, comportamiento): 25%. En este caso este porcentaje se aplicará tomando como referencia las horas totales realizadas trimestralmente de este módulo.

Para llevar a cabo esa evaluación tendremos en cuenta diversos parámetros e instrumentos de evaluación como son:

- Resultados de pruebas escritas en relación con los contenidos incluidos en la programación, valorando la limpieza, orden y claridad de ideas
- Realización de actividades y supuestos prácticos.
- La participación individual del alumnado en clase, el interés y su comportamiento y autonomía en el trabajo.
- Cuadernos de clase
- Compresión y expresión oral y escrita.

Todo ello siguiendo los Procedimientos, Criterios de Evaluación y Calificación comunes para las enseñanzas de Formación Profesional Inicial aprobados por la coordinación de ciclos formativos del centro.

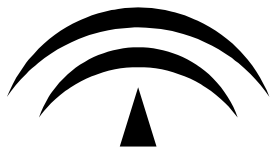
CÓMO PODEMOS RECUPERAR

Durante el periodo escolar se podrán realizar pruebas de recuperación a la finalización de cada trimestre de los diferentes módulos, todo ello supeditado a la disponibilidad de horario sin que se merme o dificulte la exposición y desarrollo por parte del profesorado del total de los contenidos del módulo. El alumno tendrá una sesión de recuperación oficial o evaluación final en Junio. Dichas sesiones se realizarán con carácter teórico-práctico donde se verán reflejados los contenidos y objetivos generales del ciclo, siendo indispensable alcanzarlos para superar el módulo. Se deja la puerta abierta a la posibilidad de completar estas sesiones con pruebas prácticas.

Las sesiones o pruebas de recuperación que darán como resultado la calificación de la Evaluación final se realizarán mediante la pertinente publicación del día y hora de la realización de dichas pruebas. Las pruebas de recuperación se dividirán según los contenidos de cada uno de los tres trimestres, es decir: Se realizará una prueba teórico y/o práctica de los contenidos en tres bloques, uno para el primer trimestre, otro para el segundo trimestre y otro para el tercer trimestre en diferentes días.

En relación a lo establecido en la Orden 29 de Septiembre de Evaluación de la Formación profesional el alumnado de primer curso de oferta completa que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial, o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año. Será en este periodo cuando se realizarán las pruebas de recuperación finales.

Para el caso de aquellos alumnos/as que deseen mejorar sus calificaciones y quieran presentarse a subir nota tendrían posibilidad de hacerlo en la evaluación final, presentándose de los trimestres que considere oportuno y en cualquier caso se quedaría con la segunda nota obtenida.



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
I.E.S. ASTA REGIA

MATERIAL NECESARIO

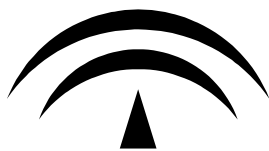
Para realizar la práctica el alumno/a necesita su uniforme así como las herramientas más básicas, elementos que siempre debe tener en buen estado.

Para las distintas unidades utilizaré material audiovisual consistente en transparencias, diapositivas y vídeos que ayudarán a la comprensión y asimilación.

De la misma forma el acceso a internet será una de las herramientas básicas para una mayor agilidad, comprensión y desarrollo de los contenidos del módulo, a través del cual se podrán realizar consultas, enviar documentación y otros asuntos relacionados con la práctica educativa del ciclo formativo. Para ello los alumnos tendrán a su disposición la cuenta de correo corporativa del Departamento de la Familia profesional.

El material del alumno será:

- *Uniforme de cocina completo.*
- *Utillaje de cocina.*
- *Apuntes y material impreso facilitado por el profesor.*
- *Equipos informáticos del centro*



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
I.E.S. ASTA REGIA

CURSO 1º PRC

MATERIA : Operaciones de control de almacén

EL ALUMNADO TIENE QUE APRENDER A:

1. El alumno deberá conocer los diferentes tipos de documentos relacionados con la gestión del almacén, así como los conocimientos básicos para realizar un adecuado control de existencias mediante los inventarios y Stocks.
2. Deberá conocer todo lo referente a una correcta recepción de las mercancías en el almacén haciendo referencia a los pedidos y tipos, correcto transporte de esas mercancías, documentaciones de entrada y adecuada conservación y almacenamiento de dichas mercancías. Deberá conocer todo lo referente a una correcta expedición de las mercancías desde el almacén haciendo referencia a los pedidos y tipos, correcto transporte de esas mercancías y documentaciones de salida.
3. El alumno deberá conocer todo lo referente al almacenamiento dentro de su propia empresa, asimilando los diferentes sistemas de almacenaje, la correcta clasificación de las mercancías y su ubicación más adecuada así como la correcta conservación de la mercancía. Complementándose con el conocimiento de las operaciones básicas a nivel informático de gestión.

TRABAJAMOS ASÍ:

- Tendremos como referencia principal para nuestro trabajo, el almacén de nuestro obrador
- Estableciendo grupos de trabajo.
- Ejecutando las operaciones.
- Resolución de problemas planteados de manera eficaz.
- Evaluando los resultados.
- Motivando al alumnado en su participación
- Fomentando el auto aprendizaje y la actitud de investigación.
- Aplicaremos la tormenta de ideas en determinados casos con exposición de las mismas.

EVALUAMOS ASÍ:

1. Conceptos (pruebas escritas y/u orales): 50%
2. Procedimientos (Trabajos a realizar en clase y/o en casa, ortografía y correcta expresión y exposición de los trabajos): 25%
3. Participación (Actitud y aptitud en el trabajo individual y en equipo en clase y participación en actividades extraescolares y complementarias, autonomía, comportamiento): 25%. En este caso este porcentaje se aplicará tomando como referencia las horas totales realizadas trimestralmente de este módulo.

Para llevar a cabo esa evaluación tendremos en cuenta diversos parámetros e instrumentos de evaluación como son:

- Resultados de pruebas escritas en relación con los contenidos incluidos en la programación, valorando la limpieza, orden y claridad de ideas
- Realización de actividades y supuestos prácticos.
- La participación individual del alumnado en clase, el interés y su comportamiento y autonomía en el trabajo.
- Cuadernos de clase
- Compresión y expresión oral y escrita.

Todo ello siguiendo los Procedimientos, Criterios de Evaluación y Calificación comunes para las enseñanzas de Formación Profesional Inicial aprobados por la coordinación de ciclos formativos del centro.

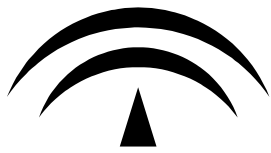
CÓMO PODEMOS RECUPERAR

Durante el periodo escolar se podrán realizar pruebas de recuperación a la finalización de cada trimestre de los diferentes módulos, todo ello supeditado a la disponibilidad de horario sin que se merme o dificulte la exposición y desarrollo por parte del profesorado del total de los contenidos del módulo. El alumno tendrá una sesión de recuperación oficial o evaluación final en Junio. Dichas sesiones se realizarán con carácter teórico-práctico donde se verán reflejados los contenidos y objetivos generales del ciclo, siendo indispensable alcanzarlos para superar el módulo. Se deja la puerta abierta a la posibilidad de completar estas sesiones con pruebas prácticas.

Las sesiones o pruebas de recuperación que darán como resultado la calificación de la Evaluación final se realizarán mediante la pertinente publicación del día y hora de la realización de dichas pruebas. Las pruebas de recuperación se dividirán según los contenidos de cada uno de los tres trimestres, es decir: Se realizará una prueba teórico y/o práctica de los contenidos en tres bloques, uno para el primer trimestre, otro para el segundo trimestre y otro para el tercer trimestre en diferentes días.

En relación a lo establecido en la Orden 29 de Septiembre de Evaluación de la Formación profesional el alumnado de primer curso de oferta completa que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial, o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año. Será en este periodo cuando se realizarán las pruebas de recuperación finales.

Para el caso de aquellos alumnos/as que deseen mejorar sus calificaciones y quieran presentarse a subir nota tendrían posibilidad de hacerlo en la evaluación final, presentándose de los trimestres que considere oportuno y en cualquier caso se quedaría con la segunda nota obtenida.



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
I.E.S. ASTA REGIA

MATERIAL NECESARIO

Para realizar la práctica el alumno/a necesita su uniforme así como las herramientas más básicas, elementos que siempre debe tener en buen estado.

Para las distintas unidades utilizaré material audiovisual consistente en transparencias, diapositivas y vídeos que ayudarán a la comprensión y asimilación.

De la misma forma el acceso a internet será una de las herramientas básicas para una mayor agilidad, comprensión y desarrollo de los contenidos del módulo, a través del cual se podrán realizar consultas, enviar documentación y otros asuntos relacionados con la práctica educativa del ciclo formativo. Para ello los alumnos tendrán a su disposición la cuenta de correo corporativa del Departamento de la Familia profesional.

El material del alumno será:

- *Uniforme de cocina completo.*
- *Utillaje de cocina.*
- *Apuntes y material impreso facilitado por el profesor.*
- *Equipos informáticos del centro*
- *Las diferentes dependencias de almacén de nuestro obrador.*