



PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA- REPOSTERÍA. 2022 /23

INFORMACIÓN SOBRE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA DE:  
 PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

U.D	TÍTULO DE LA UNIDAD	R.A Y C.E	POND ERAC IÓN	INSTRUMENTOS	PONDERACI ÓN	TRI- MES- TRES
U.D. 1	Materias primas, documentos relacionados con la producción.	<u>R.A</u> <u>1</u>	5%	Preguntas en clase, Cuaderno del alumno/a, Diario de clase, Actividades individuales y en grupo, Dossier, Informes. Pruebas escritas u orales, Cuestionarios, Proyectos de trabajo individuales o grupos	La calificación será igual a la suma de las notas obtenidas en todos los criterios de evaluación.	1º
U.D. 2	Maquinaria, batería, útiles, y herramientas de uso habitual en pastelería y repostería.	R.A 2	5%	Preguntas en clase, Cuaderno del alumno/a, Diario de clase, Actividades individuales y en grupo, Dossier, Informes. Pruebas prácticas, escritas u orales, Cuestionarios, Proyectos de trabajo individuales o grupos. Observación directa en taller	La calificación será igual a la suma de las notas obtenidas en todos los criterios de evaluación.	1º



PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA- REPOSTERÍA. 2022 /23

U.D. 3	Vocabulario técnico y operaciones básicas	R.A 3	5%	Preguntas en clase, Cuaderno del alumno/a, Diario de clase, Actividades individuales y en grupo, Dossier, Informes. Pruebas prácticas, escritas u orales, Cuestionarios, Proyectos de trabajo individuales o grupos. Observación directa en taller	La calificación será igual a la suma de las notas obtenidas en todos los criterios de evaluación.	1º
U.D. 4	Masas batidas o esponjadas por huevos y sus operaciones básicas de pastelería y repostería correspondientes.	R.A 4	10%	Preguntas en clase, Cuaderno del alumno/a, Diario de clase, Actividades individuales y en grupo, Dossier, Informes. Pruebas prácticas, escritas u orales, Cuestionarios, Proyectos de trabajo individuales o grupos. Observación directa en taller	La calificación será igual a la suma de las notas obtenidas en todos los criterios de evaluación.	1º
U.D. 5	Masas esponjadas por levadura y sus operaciones básicas de pastelería y repostería correspondientes.	R.A 4	10%	Preguntas en clase, Cuaderno del alumno/a, Diario de clase, Actividades individuales y en grupo, Dossier, Informes. Pruebas prácticas, escritas u orales, Cuestionarios, Proyectos de trabajo	La calificación será igual a la suma de las notas obtenidas en todos los criterios de evaluación.	1º



PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA- REPOSTERÍA. 2022 /23

				individuales o grupos. Observación directa en taller		
U.D. 6	Masas azucaradas: Pastas secas y pastas de manga y sus operaciones básicas de pastelería y repostería correspondientes.	R.A 4	10%	Preguntas en clase, Cuaderno del alumno/a, Diario de clase, Actividades individuales y en grupo, Dossier, Informes. Pruebas prácticas, escritas u orales, Cuestionarios, Proyectos de trabajo individuales o grupos. Observación directa en taller	La calificación será igual a la suma de las notas obtenidas en todos los criterios de evaluación.	1º/2º
U.D. 7	Masas pastosas o semilíquidas y sus operaciones básicas de pastelería y repostería	R.A 4	10%	Preguntas en clase, Cuaderno del alumno/a, Diario de clase, Actividades individuales y en grupo, Dossier, Informes. Pruebas prácticas, escritas u orales, Cuestionarios, Proyectos de trabajo individuales o grupos. Observación directa en taller	La calificación será igual a la suma de las notas obtenidas en todos los criterios de evaluación.	2º
U.D. 8	Masas hojaldradas y sus operaciones básicas de pastelería y repostería correspondientes.	R.A 4	10%	Preguntas en clase, Cuaderno del alumno/a, Diario de clase, Actividades individuales y en grupo, Dossier, Informes.	La calificación será igual a la suma de las notas obtenidas en todos los	2º



PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA- REPOSTERÍA. 2022 /23

				Pruebas prácticas, escritas u orales, Cuestionarios, Proyectos de trabajo individuales o grupos. Observación directa en taller	critérios de evaluación.	
U.D. 9	Cremas, rellenos y sus operaciones básicas de pastelería y repostería correspondientes.	R.A 5	10%	Preguntas en clase, Cuaderno del alumno/a, Diario de clase, Actividades individuales y en grupo, Dossier, Informes. Pruebas prácticas, escritas u orales, Cuestionarios, Proyectos de trabajo individuales o grupos. Observación directa en taller	La calificación será igual a la suma de las notas obtenidas en todos los criterios de evaluación.	2º
U.D. 10	Jarabes, merengues y sus operaciones básicas de pastelería y repostería correspondientes.	R.A 5	10%	Preguntas en clase, Cuaderno del alumno/a, Diario de clase, Actividades individuales y en grupo, Dossier, Informes. Pruebas prácticas, escritas u orales, Cuestionarios, Proyectos de trabajo individuales o grupos. Observación directa en taller	La calificación será igual a la suma de las notas obtenidas en todos los criterios de evaluación.	2º
U.D. 11	Coberturas de chocolate y sus operaciones básicas de pastelería y repostería.	R.A 5	10%	Preguntas en clase, Cuaderno del alumno/a, Diario de clase,	La calificación será igual a la	3º



PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA- REPOSTERÍA. 2022 /23

				<p>Actividades individuales y en grupo, Dossier, Informes.</p> <p>Pruebas prácticas, escritas u orales, Cuestionarios, Proyectos de trabajo individuales o grupos.</p> <p>Observación directa en taller</p>	<p>suma de las notas obtenidas en todos los criterios de evaluación.</p>	
U.D. 12	Decoración de productos de pastelería y repostería/Tartas	R.A 6	5%	<p>Preguntas en clase, Cuaderno del alumno/a, Diario de clase, Actividades individuales y en grupo, Dossier, Informes.</p> <p>Pruebas prácticas, escritas u orales, Cuestionarios, Proyectos de trabajo individuales o grupos.</p> <p>Observación directa en taller</p>	<p>La calificación será igual a la suma de las notas obtenidas en todos los criterios de evaluación.</p>	3º



## MOMENTOS DE LA EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

La evaluación será sumativa y continúa según la *Orden de 29 de septiembre de 2010*, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Así se establecen tres momentos de evaluación:

- **Evaluación inicial.** Se realizará durante el primer mes de clase. Para saber los conocimientos previos del alumnado, sirve como punto de partida. No será cuantificable, sólo tendrá carácter cualitativo.
- **Evaluaciones parciales.** Se realizarán tres sesiones de evaluación parcial; coincidiendo cada una con el fin del trimestre. En cada una de ellas se hará constar las calificaciones del alumnado y tendrán carácter meramente informativo. La nota de estas evaluaciones será la suma ponderada de todos los criterios establecidos para su evaluación.
- **Evaluación final.** Será el resultado de la suma de todos los R:A, teniendo en cuenta la ponderación establecida en cada uno. La fecha de esta evaluación coincidirá con la finalización del régimen ordinario de clase, en este caso en junio; no antes del 22 de junio.

### REDONDEO DE NOTAS

Las notas trimestrales y finales se redondean a partir de 5 décimas a número entero más próximo.  $< 5.5 = 5$  y  $> 5.4 = 6$

## PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Se emplearán los siguientes procedimientos:

- Seguimiento diario del alumno/a que permita apreciar su interés y aprovechamiento en las actividades diarias de aula polivalente y de aula taller
- Observación del trabajo de preparación que precede a la realización de una actividad y que conduce a su ejecución.
- Igualmente, se tendrán en cuenta el grado de participación, atención demostrada, capacidad crítica, capacidad de trabajo tanto a nivel individual como en grupo.
- Revisión periódica del trabajo realizado en clase y en casa.



## PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA- REPOSTERÍA. 2022 /23

Se emplearán los siguientes instrumentos de evaluación para la recogida de evidencias:

### *Pruebas prácticas, escritas u orales*

Se realizará como mínimo una prueba al finalizar cada unidad para obtener información del grado de asimilación de los contenidos. Luego se realizará la nota media de todos ellos para obtener la nota del trimestre. Los exámenes se calificarán de 0 a 10; considerándose como aprobados aquellos cuya nota sea 5 o mayor a 5. Los exámenes no realizados se considerarán exámenes suspensos, cuya calificación será de 0. En el caso de que el alumno/a justifique la no asistencia a una prueba, se estudiará cada caso, pero prevaleciendo la premisa de que una prueba no realizada es una prueba suspensa, y actuando siempre de manera justa.

Las pruebas se presentarán con buena caligrafía, con márgenes y cuidando la presentación, la exposición y el desarrollo de los contenidos. Las pruebas podrán ser de diferentes tipos:

- Teórico-práctico.
- Teóricos de respuesta corta.
- Teóricos de desarrollo.
- Tipo test.
- Mixtos.

### *Trabajos de clase,*

Los trabajos se utilizarán como instrumento de investigación, de ampliación personal intelectual, y para consolidar los contenidos aprendidos; sirviendo en todos los casos para aprender a trabajar en equipo, para aprender a aprender, para completar los conocimientos de la materia, y para relacionarse con otros compañeros. Podrán ser individuales o en grupos.

Los criterios de calificación de los trabajos serán puntuados de 0 a 10.

Para la evaluación de los trabajos se usarán:

- Rúbricas: matriz de evaluación de doble entrada. Se describen los criterios evaluables de forma graduada en diferentes niveles de dificultad o exigencia

### *Actividades de aula-taller*

El uniforme de cocina será obligatorio para asistir a las actividades en el aula-taller, al igual que las herramientas necesarias para las elaboraciones de pastelería (varillas, lengua, espátula de pastelería, mangas pasteleras, boquillas, puntilla y cebollero). El uniforme estará 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, y gorro), podrá ser expulsado del aula-taller al aula de convivencia, 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 las actividades prácticas propuestas por la profesora.

Para la evaluación de las actividades del aula-taller se usarán:

- Rúbricas: matriz de evaluación de doble entrada. Se describen los criterios



## PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA- REPOSTERÍA. 2022 /23

evaluables de forma graduada en diferentes niveles de dificultad o exigencia

### *Fichas de alumnos/as, Dossier, informes, Diario de clase, dossier, informes...*

Se utilizarán estas fichas para llevar al día el seguimiento individualizado de cada alumno/a. 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, 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.

### *Observación directa en el taller...*

Los instrumentos contarán con la misma ponderación de calificación, teniendo en cuenta:

CALIFICACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS	
Preguntas en clase, Cuaderno del alumno/a, Diario de clase, Actividades individuales y en grupo, Dossier, Informes. Pruebas prácticas, escritas u orales, Cuestionarios, Proyectos de trabajo individuales o grupos. Observación directa en taller	-Será obligado , para obtener una puntuación positiva en cada r.a , superar todas las pruebas escritas Y prácticas Debera contar con una puntuación positiva (5 o +) en todos los criterios de evaluación teóricos La nota correspondiente de cada R:A, será igual a la suma de las puntuaciones obtenidas en cada C:E de todos los criterios de evaluación La nota de la evaluación parcial será igual a la suma de las calificaciones obtenidas en cada R:A.

Fuente: Elaboración propia

## PROCEDIMIENTO DE RECUPERACIÓN

Antes de cada sesión de evaluación parcial (primera, segunda y tercera) se procederá a:

- Recuperar las pruebas escritas referentes a la teoría de los R.A del trimestre con notas inferiores a 5, siempre que sea posible
- Recuperar las pruebas escritas de aquel alumno/a que, por motivos justificados, no haya asistido a algún examen, siempre que sea posible.

Con el mismo fin, en el mes de junio entre la tercera evaluación parcial y la evaluación final se programarán actividades de refuerzo y de recuperación. Se informara al alumnado de dicha programación y se subirá a la página web del centro A esta recuperación se deberán presentar:

- o Alumnos/as con evaluaciones parciales suspensas.
- o Aquel alumnado que quiera subir nota.

Durante este período el alumnado deberá entregar los trabajos y ejercicios no presentados.

Las actividades de refuerzo consistirán en:



### PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA- REPOSTERÍA. 2022 /23

- o Repaso de unidades didácticas (tanto de forma teórica como práctica).
- o Explicaciones de contenidos concretos.
- o Realización de resúmenes y esquemas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PONDERACIÓN	TRIMESTRE	TEMPORALIZACIÓN
R.A.1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.	5%	1º	10
R.A.2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	5%	1º	7
R.A.3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	5%	1º	7
R.A.4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.	40%	1º/2º	115
R.A.5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	30%	2ª/3º	59
R.A.6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	5%	3ª	28
<b>NOTA FINAL</b>	<b>100</b>		<b>226</b>



**INFORMACIÓN AL ALUMNADO. PROCESOS BÁSICOS DE  
PASTELERÍA- REPOSTERÍA. 2022**



**INFORMACIÓN AL ALUMNADO. PROCESOS BÁSICOS DE  
PASTELERÍA- REPOSTERÍA. 2022**

•



POSTRES EN RESTAURACIÓN 2022 /23

INFORMACIÓN SOBRE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA DE:

POSTRES EN RESTAURACIÓN

U.D	TÍTULO DE LA UNIDAD	R.A Y C.E	POND ERAC IÓN	INSTRUMENTOS	PONDERACI ÓN	TRI- MES- TRES
U.D. 1	LOS POSTRES EN RESTAURACIÓN	R.A 1	5%	Preguntas en clase, Cuaderno del alumno/a, Diario de clase, Actividades individuales y en grupo, Dossier, Informes. Pruebas escritas u orales, Cuestionarios, Proyectos de trabajo individuales o grupos	La calificación será igual a la suma de las notas obtenidas en todos los criterios de evaluación.	1º
U.D 2	ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE FRUTAS	R,A 2	17%	Preguntas en clase, Cuaderno del alumno/a, Diario de clase, Actividades individuales y en grupo, Dossier, Informes. Pruebas prácticas, escritas u orales, Cuestionarios, Proyectos de trabajo individuales o grupos. Observación directa taller	La calificación será igual a la suma de las notas obtenidas en todos los criterios de evaluación.	1º
U.D.	ELABORACIÓN DE POSTRES LÁCTEOS	R.A 3	17%	Preguntas en clase, Cuaderno del alumno/a, Diario de clase,	La calificación será igual a la	1º



POSTRES EN RESTAURACIÓN 2022 /23

3				Actividades individuales y en grupo, Dossier, Informes. Pruebas prácticas, escritas u orales, Cuestionarios, Proyectos de trabajo individuales o grupos. Observación directa en taller	suma de las notas obtenidas en todos los criterios de evaluación.	
U.D. 4	ELABORACIÓN DE POSTRES FRITOS Y DE SARTÉN	R.A 4	17%	Preguntas en clase, Cuaderno del alumno/a, Diario de clase, Actividades individuales y en grupo, Dossier, Informes. Pruebas prácticas, escritas u orales, Cuestionarios, Proyectos de trabajo individuales o grupos. Observación directa en taller	La calificación será igual a la suma de las notas obtenidas en todos los criterios de evaluación.	1º
U.D. 5	ELABORACIÓN DE SORBETES, HELADOS	R.A 5	17%	Preguntas en clase, Cuaderno del alumno/a, Diario de clase, Actividades individuales y en grupo, Dossier, Informes. Pruebas prácticas, escritas u orales, Cuestionarios, Proyectos de trabajo individuales o grupos. Observación directa en taller	La calificación será igual a la suma de las notas obtenidas en todos los criterios de evaluación.	2º



### POSTRES EN RESTAURACIÓN 2022 /23

U.D. 6	ELABORACIÓN DE SEMIFRIOS	R.A 6	17%	Preguntas en clase, Cuaderno del alumno/a, Diario de clase, Actividades individuales y en grupo, Dossier, Informes. Pruebas prácticas, escritas u orales, Cuestionarios, Proyectos de trabajo individuales o grupos. Observación directa en taller	La calificación será igual a la suma de las notas obtenidas en todos los criterios de evaluación.	2º
U.D. 7	PRESENTACIÓN DE POSTRES	R.A 7	10%	Preguntas en clase, Cuaderno del alumno/a, Diario de clase, Actividades individuales y en grupo, Dossier, Informes. Pruebas prácticas, escritas u orales, Cuestionarios,	La calificación será igual a la suma de las notas obtenidas en todos los criterios de evaluación.	2º



## POSTRES EN RESTAURACIÓN 2022 /23

### MOMENTOS DE LA EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

La evaluación será sumativa y continúa según la *Orden de 29 de septiembre de 2010*, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Así se establecen tres momentos de evaluación:

- **Evaluación inicial.** Se realizará durante el primer mes de clase. Para saber los conocimientos previos del alumnado, sirve como punto de partida. No será cuantificable, sólo tendrá carácter cualitativo.
- **Evaluaciones parciales.** Se realizarán tres sesiones de evaluación parcial; coincidiendo cada una con el fin del trimestre. En cada una de ellas se hará constar las calificaciones del alumnado y tendrán carácter meramente informativo. La nota de estas evaluaciones será la suma ponderada de todos los criterios establecidos para su evaluación.
- **Evaluación final.** Será el resultado de la suma de todos los R:A, teniendo en cuenta la ponderación establecida en cada uno. La fecha de esta evaluación coincidirá con la finalización del régimen ordinario de clase, en este caso en junio; no antes del 22 de junio.

### REDONDEO DE NOTAS

Las notas trimestrales y finales se redondean a partir de 5 décimas a número entero más próximo.  $< 5.5 = 5$  y  $> 5.5 = 6$

### PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Se emplearán los siguientes procedimientos:

- Seguimiento diario del alumno/a que permita apreciar su interés y aprovechamiento en las actividades diarias de aula polivalente y de aula taller
- Observación del trabajo de preparación que precede a la realización de una actividad y que conduce a su ejecución.
- Igualmente, se tendrán en cuenta el grado de participación, atención demostrada, capacidad crítica, capacidad de trabajo tanto a nivel individual como en grupo.
- Revisión periódica del trabajo realizado en clase y en casa.

Se emplearán los siguientes instrumentos de evaluación para la recogida de evidencias:

*Pruebas prácticas, escritas u orales*



## POSTRES EN RESTAURACIÓN 2022 /23

Se realizará como mínimo una prueba al finalizar cada unidad para obtener información del grado de asimilación de los contenidos. Luego se realizará la nota media de todos ellos para obtener la nota del trimestre. Los exámenes se calificarán de 0 a 10; considerándose como aprobados aquellos cuya nota sea 5 o mayor a 5. Los exámenes no realizados se considerarán exámenes suspensos, cuya calificación será de 0. En el caso de que el alumno/a justifique la no asistencia a una prueba, se estudiará cada caso, pero prevaleciendo la premisa de que una prueba no realizada es una prueba suspensa, y actuando siempre de manera justa.

Las pruebas se presentarán con buena caligrafía, con márgenes y cuidando la presentación, la exposición y el desarrollo de los contenidos. Las pruebas podrán ser de diferentes tipos:

- Teórico-práctico.
- Teóricos de respuesta corta.
- Teóricos de desarrollo.
- Tipo test.
- Mixtos.

### ***Trabajos de clase,***

Los trabajos se utilizarán como instrumento de investigación, de ampliación personal intelectual, y para consolidar los contenidos aprendidos; sirviendo en todos los casos para aprender a trabajar en equipo, para aprender a aprender, para completar los conocimientos de la materia, y para relacionarse con otros compañeros. Podrán ser individuales o en grupos.

Los criterios de calificación de los trabajos serán puntuados de 0 a 10.

Para la evaluación de los trabajos se usarán:

- Rúbricas: matriz de evaluación de doble entrada. Se describen los criterios evaluables de forma graduada en diferentes niveles de dificultad o exigencia

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

El uniforme de cocina será obligatorio para asistir a las actividades en el aula-taller, al igual que las herramientas necesarias para las elaboraciones de pastelería (varillas, lengua, espátula de pastelería, mangas pasteleras, boquillas, puntilla y cebollero). El uniforme estará 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, y gorro), podrá ser expulsado del aula-taller al aula de convivencia, 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 las actividades prácticas propuestas por la profesora.

Para la evaluación de las actividades del aula-taller se usarán:

- Rúbricas: matriz de evaluación de doble entrada. Se describen los criterios

evaluables de forma graduada en diferentes niveles de dificultad o exigencia

### ***Fichas de alumnos/as, Dossier, informes, Diario de clase, dossier, informes....***

Se utilizarán estas fichas para llevar al día el seguimiento individualizado de cada



## POSTRES EN RESTAURACIÓN 2022 /23

alumno/a. 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, 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.

### *Observación directa en el taller....*

Los instrumentos contarán con la misma ponderación de calificación, teniendo en cuenta:

CALIFICACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS	
Preguntas en clase, Cuaderno del alumno/a, Diario de clase, Actividades individuales y en grupo, Dossier, Informes. Pruebas prácticas, escritas u orales, Cuestionarios, Proyectos de trabajo individuales o grupos. Observación directa en taller	-Será obligado , para obtener una puntuación positiva en cada r.a , superar todas las pruebas escritas Y prácticas Debera contar con una puntuación positiva (5 o +) en todos los criterios de evaluación teóricos La nota correspondiente de cada R:A, será igual a la suma de las puntuaciones obtenidas en cada C:E de todos los criterios de evaluación La nota de la evaluación parcial será igual a la suma de las calificaciones obtenidas en cada R:A.

Fuente: Elaboración propia

## PROCEDIMIENTO DE RECUPERACIÓN

Antes de cada sesión de evaluación parcial (primera y segunda) se procederá a:

- Recuperar las pruebas escritas referentes a la teoría de los R.A y C.E del trimestre con notas inferiores a 5, siempre que sea posible
- Recuperar las pruebas escritas que, por motivos justificados, no hayan realizado, siempre que sea posible.

Con el mismo fin, entre la segunda evaluación y la evaluación final se programarán actividades de refuerzo y de recuperación. Se informará al alumnado de dicha programación y se subirá a la página web del centro A esta recuperación se deberán presentar:

- o Alumnos/as con evaluaciones parciales suspensas.
- o Aquel alumnado que quiera subir nota.

Durante este período el alumnado deberá entregar los trabajos y ejercicios no presentados.

Las actividades de refuerzo consistirán en:

- o Repaso de unidades didácticas (tanto de forma teórica como práctica).
- o Explicaciones de contenidos concretos.
- o Realización de resúmenes y esquemas.



**POSTRES EN RESTAURACIÓN 2022 /23**

<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>PONDERACIÓN</b>	<b>TRIMESTRE</b>	<b>TEMPORALIZACIÓN</b>
<b>1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.</b>	<b>5%</b>	<b>1º</b>	<b>21</b>
<b>2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</b>	<b>17%</b>	<b>1º</b>	<b>21</b>
<b>3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.</b>	<b>17%</b>	<b>1º</b>	<b>21</b>
<b>4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</b>	<b>17%</b>	<b>1º</b>	<b>10</b>
<b>5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.</b>	<b>17%</b>	<b>2º</b>	<b>14</b>
<b>6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</b>	<b>17%</b>	<b>2º</b>	<b>28</b>
<b>7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería justificando la estética del producto final.</b>	<b>10%</b>	<b>2º</b>	<b>17</b>
<b>8. PRODUCTOS NAVIDEÑOS/ RECOGIDA TALLER Y FCT</b>			<b>25</b>
<b>NOTA FINAL</b>	<b>100</b>		<b>157</b>





**INFORMACIÓN AL ALUMNADO. PROCESOS BÁSICOS DE  
PASTELERÍA- REPOSTERÍA. 2022**

•