

PROGRAMACIÓN DE “POSTRES EN RESTAURACIÓN”

OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO PARA ALCANZAR LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CF.

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

contribución del módulo para alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales del c. f.

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

CONTENIDOS

UD 1 ORGANIZACIÓN DE TAREAS Y FICHAS TÉCNICAS

OBJETIVOS: ORGANIZA LAS TAREAS PARA LA ELABORACIÓN DE POSTRES DE RESTAURACIÓN ANALIZANDO LAS FICHAS TÉCNICAS

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones. Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.</p>	<p>- Interpretará de la información contenida en los documentos de producción</p> <p>- Identificará de las distintas fases de producción</p> <p>- Deducirá de las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.</p> <p>- Reconocerá de la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</p> <p>- Valorará desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.</p> <p>b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.</p> <p>c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.</p> <p>d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</p> <p>e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</p> <p>f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>

UD 2. POSTRES A BASE DE FRUTAS

OBJETIVOS: ELABORA POSTRES A BASE DE FRUTAS RECONOCIENDO Y APLICANDO LOS DIVERSOS OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.</p> <p>— OBJETIVOS DE APRENDIZAJE de ejecución de postres a base de frutas.</p> <p>— A aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental</p>	<p>a) Elaborara de los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.</p> <p>Deducir de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>Valorara de los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>Realizara de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p>g) S e realizara do todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>a) S e han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.</p> <p>b) S e han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.</p> <p>c) S e ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>d) S e han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos.</p> <p>e) S e han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>f) S e han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>g) S e han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>

UD 3. POSTRES CON LÁCTEOS

OBJETIVOS: ELABORA POSTRES A BASE DE LÁCTEOS IDENTIFICANDO MÉTODOS Y APLICANDO OBJETIVOS DE APRENDIZAJE.

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>-Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.</p> <p>— OBJETIVOS DE APRENDIZAJE de ejecución de postres a base de lácteos.</p> <p>— Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental</p>	<p>Elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos.</p> <p>e) Reconocimiento de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>f) Valoración de los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>g) realización de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>S e han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.</p> <p>b) S e han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.</p> <p>c) S e han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.</p> <p>d) S e han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos.</p> <p>e) S e han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>f) S e han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>g) S e han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>

UD 4. POSTRES FRITOS Y FRUTAS DE SARTÉN

OBJETIVOS: ELABORA POSTRES FRITOS Y DE SARTÉN RECONOCIENDO Y APLICANDO LOS DIVERSOS OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.</p> <p>— OBJETIVOS DE APRENDIZAJE de</p>	<p>Elaboración de los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.</p> <p>Conservación de los productos elaborados</p>	<p>a) S e han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.</p> <p>b) S e han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.</p> <p>c) S e han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.</p>

<p>ejecución de postres fritos o de sartén. — Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.</p>	<p>hasta el momento de su utilización o regeneración. Realización de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</p>	<p>d) S e han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos. e) S e han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. f) S e han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. g) S e han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</p>
--	---	---

UD 5. HELADOS Y SORBETES

OBJETIVOS: ELABORA HELADOS Y SORBETES, IDENTIFICANDO Y SECUENCIANDO LAS FASES Y APLICANDO MÉTODOS Y TÉCNICAS

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación. — Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes. — OBJETIVOS DE APRENDIZAJE de ejecución para la obtención de helados y sorbetes. — Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de</p>	<p>Reconocimiento de las materias primas específicas de helados y sorbetes. de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos. Realización de todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>a) S e han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes. b) S e han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes. c) S e han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. d) S e han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos. e) S e han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. f) S e han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. g) S e han realizado todas las operaciones</p>

riesgos laborales y de protección ambiental.		teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
--	--	--

UD 6. SEMIFRÍOS

OBJETIVOS: ELABORA SEMIFRÍOS RECONOCIENDO Y APLICANDO LOS DIVERSOS OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>— Semifríos. Descripción, tipos, aplicaciones y conservación.</p> <p>— Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.</p> <p>— OBJETIVOS DE APRENDIZAJE de ejecución para la obtención de semifríos.</p> <p>— Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.</p>	<p>elaboración de semifríos siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos.</p> <p>realización todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>a) S e han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.</p> <p>b) S e han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.</p> <p>c) S e han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE establecidos.</p> <p>d) S e han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>e) S e han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>f) S e han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>

UD 7 PRESENTACIÓN DE POSTRES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

OBJETIVOS: PRESENTA POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA, RELACIONANDO LAS DIFERENTES ELABORACIONES Y VALORANDO LOS CRITERIOS ESTÉTICOS CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CONTENIDOS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
Decoración y presentación de postres emplatados.	Realización de las diversas técnicas de	a) S e ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.

<p>Normas y combinaciones básicas.</p> <p>— Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.</p> <p>— OBJETIVOS DE APRENDIZAJE de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.</p> <p>— Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.</p>	<p>presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.</p> <p>identificación y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería</p> <p>. Reconocimiento de las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.</p>	<p>b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.</p> <p>d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.</p> <p>e) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos</p> <p>f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.</p> <p>g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
---	---	---

3) TEMPORALIZACIÓN

Como guión para el desarrollo de las distintas unidades de trabajo se seguirá el siguiente orden:

No es posible plantearse una secuenciación de cada una de las unidades de trabajo, ni detallar todos y cada uno de los elementos de competencia que deben demostrar los alumnos, por lo que esta programación tratará de estructurar las distintas unidades de trabajo, basándose en las competencias profesionales finales a alcanzar, e integrarlas dentro del funcionamiento del centro por medio de una previsión de ofertas gastronómicas a realizar dentro del presente curso académico. En este sentido, se elaborará un manual de recetas que unido a la programación servirá de soporte bibliográfico para las actividades desarrolladas en las aulas prácticas.

1º Trimestre:

- a) Organización de tareas y fichas
- b) Postres en base a frutas
- c) Postres Lácteos
- d) Postres fritos y de sartén

2º Trimestre:

- e) Helados y sorbetes
- f) Semifríos
- g) Presentación de postres

EVALUACIÓN

La evaluación, como proceso que sirve de punto de referencia a la actuación pedagógica, tendrá un carácter individualizado, personalizado y continuo. Por tanto ayudará a ofrecer información sobre la evaluación de cada alumno, su madurez, su situación respecto al proceso de aprendizaje, etc.

En cuanto al carácter personalizado la evaluación toma en consideración a la totalidad de la persona, contemplándola en su conjunto, y contribuyendo a que el alumno tome conciencia de sí mismo.

El carácter continuo permite que la evaluación informe sobre la evolución de los alumnos, sus dificultades y progresos y aplicar las soluciones necesarias.

La evaluación se desarrollará siguiendo los siguientes pasos:

EVALUACIÓN INICIAL:

Mediante un test de conocimiento individual por escrito y/o una charla coloquio con el grupo, se valorarán los conocimientos previos del alumno sobre el tema.

EVALUACIÓN FORMATIVA Y CONTINUA:

Que permita al profesor conocer la evolución del proceso de aprendizaje del alumno a medida que avanza el curso. Esto será posible a través de:

- La participación activa del alumno en el aula y en los trabajos en equipo
- Observación del trabajo personal por medio de la corrección sistemática de sus trabajos
- Realización de ejercicios prácticos de los contenidos de la unidad realizados por grupos o individualmente.

EVALUACIÓN FINAL O SUMATIVA:

Se realizará al finalizar una o varias U. D. con el fin de determinar si se han conseguido o no, las intenciones educativas que se habían propuesto, valorando los resultados del aprendizaje en el grado de desarrollo conseguido.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (para las distintas evaluaciones)

La evaluación del aprendizaje se llevará a cabo a través de los siguientes OBJETIVOS DE APRENDIZAJE:

- Evaluación continuada con control diario de los alumnos durante las clases, valorando los siguientes aspectos: puntualidad, uniformidad, aseo personal.

- Continuidad en el trabajo, participación y compromiso personal.
- Respeto a las instalaciones y cuidadoso mantenimiento.
- Organización y soltura a la hora de ejecutar los trabajos.
- Análisis del resultado de los trabajos.

Este apartado contribuirá con el 10% de la nota.

Pruebas específicas. A lo largo del periodo de evaluación o al final del mismo se efectuarán distintas pruebas teóricas y prácticas para evaluar tanto conceptos como OBJETIVOS DE APRENDIZAJE.

Estas pruebas contribuirán al 90% de la nota (30% pruebas teóricas y 60% pruebas prácticas)

La suma de los distintos porcentajes conformará una calificación que oscila de 1 al 10, debiendo obtener una calificación mínima de 5 puntos en cada uno de los diferentes apartados para poder superar el módulo)

A este respecto se exigirá en la última evaluación del módulo demostrar la competencia de saber elaborar los platos del recetario básico establecido como prueba final de cada curso, independientemente de las calificaciones obtenidas en las dos anteriores evaluaciones.

En caso de que el alumno no supere la convocatoria ordinaria, deberá examinarse en la convocatoria extraordinaria de todas las competencias profesionales que no haya superado en la convocatoria ordinaria.

La nota de las pruebas se complementará con los siguientes aspectos:

- Interés demostrado por el alumno.
- Participación activa en las explicaciones y actividades de clase.
- Actitud y comportamiento.
- Progresión a lo largo del curso.
- Pruebas, exámenes, tests, etc durante el trimestre.
- Realización de todos los trabajos y ejercicios que se propongan a lo largo del curso.

Ya que la actitud en las aulas es muy importante para el correcto curso del aprendizaje el/los alumno/s podrán no superar el módulo si su actitud en clase ha sido negativa.

ACTITUDES DE EVALUACION GLOBAL.

1. <u>Responsabilidad:</u>	Aseo personal.	
	Uniformidad.	
	Regularidad.	
2. <u>Comportamiento:</u>	Amabilidad / empatía (con los compañeros y el resto de la comunidad) capacidad de escuchar	
	Compañerismo	Trabajo en equipo
		Ayuda a los compañeros

	Motivación	Esfuerzo personal
		Aprovechamiento del tiempo
	Constancia	Interés por aprendizaje
		Atención en clase
3. <u>Grado de compromiso:</u>	Valoración y cuidado de equipos e instalaciones.	
	Sentido del orden	
	Evolución	
4. <u>Capacidad profesional:</u>	Disciplina y subordinación.	
	Autoridad.	
	Delegación.	
	Adaptabilidad.	
<u>Higiene y seguridad en el trabajo:</u>	Cumplimiento de las normas de manipulación y conservación	
	Respeto a los OBJETIVOS DE APRENDIZAJE de recogida y limpieza de instalaciones y equipos.	
	Adoptar compromisos con las medidas de seguridad y cuidado medioambiental en el trabajo.	

CONTENIDOS MÍNIMOS

1. Organizar las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.
2. Elaborar postres a base de frutas reconociendo y aplicando diversos OBJETIVOS DE APRENDIZAJE.
3. Elaborar postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando OBJETIVOS DE APRENDIZAJE.
4. Elaborar postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando diversos OBJETIVOS DE APRENDIZAJE.
5. Elaborar sorbetes y helados, identificando y secuenciando fases y aplicando métodos y técnicas.
6. Elaborar semi fríos reconociendo y aplicando diversos OBJETIVOS DE APRENDIZAJE.
7. Presentar postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.
8. Recetario básico.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Partes de control de asistencia.

Producciones escritas.

Producciones orales.

Producciones prácticas.

La evaluación se realizará día a día y se valorarán:

- La calidad en el desarrollo de las tareas.
- Autonomía en el desarrollo de las tareas.
- La progresión del alumno a lo largo del curso.
- La capacidad de trabajo en equipo.

- La asistencia a clase.
- Asistencia, participación y cumplimiento de las normas establecidas.
- Precisión en el empleo del léxico, presentación, ortografía y exposición ordenada de ideas y conocimientos.
- Evolución y destreza en los supuestos prácticos

CRITERIOS DE PROMOCIÓN

Promocionarán aquellos alumnos que igualen o superen los contenidos mínimos exigibles. Los criterios de promoción se basan en la concreción Curricular del ciclo Formativo.

OTROS CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA EVALUACIONES DE RECUPERACIÓN Y EXTRAORDINARIAS

Los **criterios de calificación y de evaluación** para la superación positiva del módulo para aquellos alumnos que no hayan adquirido la capacidad requerida a lo largo del curso escolar, tanto par la prueba final de marzo, como para la extraordinaria de junio, serán los siguientes:

■ Pruebas y trabajos individuales o en grupo:

Prueba escrita basada en los contenidos mínimos reseñados en esta programación.

Entrega de los trabajos individuales o en grupo. Estos deberán entregarse en el tiempo y la forma previstos.

- **Para la Prueba extraordinaria de junio:** se le proporcionará al alumno un **Plan de recuperación**, donde se especifiquen los contenidos mínimos, procedimientos, actividades de recuperación y otras orientaciones para la preparación de la materia con el fin de lograr la superación positiva de la misma. Los criterios de evaluación serán los expresados en esta programación para las diferentes unidades de trabajo, si bien los criterios de calificación, se determinarán en porcentajes numéricos, tanto par la prueba escrita a realizar, como para las actividades que se propongan en este Plan.
- También será necesaria la presentación de los trabajos o actividades que se indiquen en el Plan al inicio de la prueba escrita.
- No obstante, si a lo largo del curso escolar se apreciaran dificultades para llevar a cabo el aprendizaje o la adquisición de las capacidades necesarias para este módulo, se determinarán medidas de **Diversificación Curricular**, es decir, adaptaciones curriculares no significativas adaptadas al alumno y sus necesidades específicas. Estas adaptaciones se desarrollarán en el apartado de Actividades de refuerzo y en el apartado 6 de esta programación didáctica.

Medidas de recuperación

El desarrollo del proceso de recuperación será responsabilidad del profesor que esté evaluando al alumno/a. A fin de favorecer las posibilidades de los alumnos/as y estimular positivamente su esfuerzo, consideramos imprescindible relacionar la evaluación de las medidas de recuperación con el rendimiento mostrado en el curso.

Con carácter general, a finales del tercer trimestre se realizarán medidas de recuperación, tanto teóricas como prácticas de las unidades en las que el alumno no hubiese demostrado alcanzadas las destrezas y contenidos teóricos expuestos en esta

programación, por lo tanto, estas pruebas serán individualizadas y específicas para cada alumno.

EVALUACIÓN POR IMPOSIBILIDAD DE APLICACIÓN CORRECTA DE LA EVALUACIÓN CONTINUA.

Los alumnos que pierdan la evaluación continua (en los términos que determina la Concreción Curricular del CF), podrán asistir a clase, pero no podrán realizar los exámenes que se llevan a cabo trimestralmente. En su lugar, se les realizará una **prueba única escrita a final de curso**, que se compondrá de dos partes:

- Parte teórica, compuesta de dos partes:
 - Examen de preguntas tipo test.
 - Examen de preguntas cortas.
- Parte práctica, compuesta de casos prácticos, sobre los contenidos teóricos.
- Entrega de los trabajos previstos de forma individual.
- La puntuación final se basará en los porcentajes arriba señalados.

Consecuencias de alcanzar o superar el máximo número de faltas injustificadas:

El calendario extraordinario para la realización de la pruebas lo fijará la Jefatura de estudios. El departamento establecerá los sistemas extraordinarios de evaluación para estos alumnos, atendiendo a los siguientes criterios:

- El alumnado sólo tendrá opción a un único examen en el mes de marzo, así como, a realizar los trabajos que el profesor estime oportunos para aprobar el módulo. Los criterios de evaluación y los porcentajes de calificación serán los mismos que establezca la programación didáctica para las unidades o bloques de unidades de trabajo.
- Tendrá obligación de asistir a clase, lo que se valorará positivamente al llevar a cabo la calificación final.
- Cuando el alumno esté próximo a alcanzar la cifra establecida en el cuadro anterior, se pondrá en conocimiento del mismo y su familia mediante carta certificada con acuse de recibo.
- En las actividades extraescolares o complementarias programadas serán de total aplicación las normas precedentes, además de las que el profesorado responsable considere oportunas.

CRITERIOS DE ACTUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

Según lo establecido en el **artículo 15 de la resolución de 18 de junio de 2009:**

- Cuando un alumno no supere el módulo en la evaluación final, deberá de realizar unas pruebas de recuperación.
- De igual manera, se le proporcionará el programa de recuperación que deberá de seguir y de las actividades que realizará en las pruebas de recuperación y las actividades para desarrollar durante el periodo estival sin docencia directa y que le

Programación / IES Leopoldo Alas Clarín / Curso 2019-2020

ayudarán a superar las dificultades que ocasionaron la calificación negativa. Plan de recuperación unificado en la concreción curricular del CF.

- Asimismo se entregará un programa de recuperación a los alumnos que no superen el módulo en convocatoria extraordinaria para que lo puedan realizar de manera simultánea con los módulos de segundo curso.
- Los criterios de evaluación serán los mismos que aparecen en esta programación.

Criterios de Calificación:

Para valorar si el alumno ha alcanzado los mínimos exigibles en convocatoria extraordinaria tendré en cuenta el siguiente reparto:

- Entrega de los ejercicios y trabajos propuestos. 30% del total de la nota
- Realización de pruebas objetivas teórico prácticas en el día señalado por Jefatura de Estudios. 70% del total de la nota

Actividades:

- Realización y entrega de ejercicios y trabajos de investigación específicos relacionados con los mínimos no superados.
- Recomendación de producciones prácticas a realizar durante el verano para la **superación** de los aprendizajes prácticos **no superados**.