



Erasmus+

**FORMACIÓ
PROFESSIONAL**
ILLES BALEARS



Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



Institut d'Educació Secundària
“Guillem Colom Casanovas”
Avda. de Juli Ramis, 34
07100- Sóller (Balears)

Programació general CFGM
CUINA I GASTRONOMIA

segon curs

**La Formació Professional està Cofinançada
pel Fons Social Europeu FSE a través
del Programa Operatiu d'Ocupació,
Formació i Educació 2014-2020**



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



NORMATIVA

[Ordre de la consellera d'Educació i Cultura de 28 de novembre de 2008 per la qual s'estableix el desenvolupament curricular per als títols de formació professional del sistema educatiu que es dictin d'acord amb la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació, dins l'àmbit de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears. \(BOIB núm. 172 Ext., de 6 de desembre\)](#)

[Ordre de la consellera d'Educació i Cultura de 13 de juliol de 2009 per la qual es regula l'organització i el funcionament dels cicles formatius de formació professional del sistema educatiu que s'imparteixen d'acord amb la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació, a les Illes Balears, en la modalitat d'ensenyament presencial](#)

[Resolució del director general de Formació Professional i Aprenentatge Permanent per la qual es dicten les instruccions per a la concreció de determinats aspectes de l'Ordre de la consellera d'Educació i Cultura de 13 de juliol de 2009](#)

[Decret 91/2012, de 23 de novembre, pel qual s'estableix l'ordenació general de la formació professional del sistema educatiu en el sistema integrat de formació professional a les Illes Balears](#)



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



GOBIERNO
DE ESPAÑA



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



Projecte curricular d'àrea

Cicle formatiu de cuina i gastronomia (grau mitjà).

Mòdul 28

Postres en Restauració



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



INDEX

| | |
|---|--|
| 1.- especificacions tècniques | |
| 2.- instal·lacions | |
| 3.- material didàctic | |
| 4.- bibliografia | |
| 5.- objectius generals | |
| 6.- objectius específics | |
| 7.- continguts i temporització de les unitats didàctiques | |
| 8.- avaluació | |
| 9.- notes | |
| 10.- metodologia | |



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIÓ
ILLES BALEARS



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



1.- Especificacions tècniques

Família professional: *Hoteleria*

Denominació: *Cicle formatiu de cuina i gastronomia, grau mitjà*

Títol: *Tècnic en cuina*

Mòdul professional: **Postres en restauració**

Duració: **195 h- 9 hores setmanals**

Document base : **RD 1396/2007 de 29 d'octubre de 2007.**

2.- Instal·lacions

- Aula de Teories

- Aula Taller de Cuina
 - Cuina Central
 - Cambra Freda
 - Cambres de Conservació
 - Pastisseria
 - Economat
 - Zona de neteja/plonge

- Aula taller Menjador

- Aula taller Bar

- Office de Bar i Menjador

3.- Material didàctic

- Maquinària de cuina i pastisseria
- Bateria, utillatge dels departaments de cuina i serveis
- Bibliografia del departament i particular del professor
- Material audiovisual del departament i particular del professor



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



4.- Bibliografia

- Centeno, J.M. *Practicas de cocina I y II*.
Ed. Paraninfo.
- E. Loewer *Cocina para profesionales*.
Ed. Paraninfo.
- Juan Pozuelo Talavera, Miguel Ángel Perez Perez. *Repostería*
Ed. Paraninfo.
- Garcés, M. *Curso de cocina profesional I y II*.
Ed. Paraninfo.
- N. Perez, G. Mayor, V. Navarro. *Procesos de pasteleria y panaderia*
Ed. Paraninfo
- Pellaprat. *El arte culinario moderno*.
Ed. Argos.
- Juan Pablo Humanes Carrasco. *Pasteleria y panaderia*.
Ed. McGraw-Hill.
- Maria Mestayer de Echagüe. *Enciclopedia culinaria confiteria y reposteria*
- Santiago Perez. *Curso de pasteleria*
- Nicoletta Negri, denis buasi. *Chocolate, historia arte pasión*.
Ed. Drac
- Peter Reinhart. *El aprendiz de panader, el arte de elaborar un pan extraordinario*
Ed. RBA.
- C. Gianola. *Reposteria industrial I,II,II*
Ed. Paraninfo.

A més del material propi del professor del mòdul.



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



5.- Objectius del mòdul

- 1) Racionalització del treball i del temps. Organització eficient. Aprofitament de gèneres a l'àmbit de la rebosteria/pastisseria.
- 2) Adquisició d'hàbits en la higiene laboral i coneixement de la normativa higiènica - sanitària .
- 3) Conscienciació soci - laboral, professionalitat. Personalitat i caràcter del cuiner. Esperit de superació. Creativitat. Voluntat d'assimilació i retenció de coneixements.
- 4) Interès per la recerca d'informació i valoració del rol de comunicació en l'àmbit professional.
- 5) Harmonia entre els membres de la brigada de cuina (jerarquia, funcions, treball en equip).

- 6) Els 5 punts anteriors estan indivisible i intrínsecament vinculats a les diverses elaboracions indicades a continuació. Coneixement i manipulació de les matèries bàsiques i posterior elaboració, descripció, caracterització i classificació dels principals postres en restauració:
 - a. Postres a base de fruites
 - b. Postres làctics
 - c. Postres fregits
 - d. Gelats i sorbets
 - e. Semi freds
 - f. Postres emplatats . Tècniques de decoració. Experimentació y avaluació de possibles combinacions.
 - g. Tartes, coques, bescuts, galletes i altre rebosteria.
 - h. Rebosteria tradicional i regional.



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



6.- Continguts.:

6.1.- Preparació de matèries primeres i equips d'elaboració de pastisseria i confiteria

- Matèries primeres en pastisseria i rebosteria. Característiques i aplicacions.
- Productes alternatius: productes per a celíacs, al·lèrgics, intolerants i d'altres
- Fitxes de producció.
- Aprovisionament intern i distribució.
- Regeneració de matèries primeres en pastisseria i rebosteria.
- Maquinària, bateria, estris i eines d'ús específic en pastisseria i rebosteria. Descripció, classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús i manteniment.
- Procediments de posada en marxa, regulació i parada dels equips: fonaments i característiques.
- Netedat|Neteja d'equips i estris.
- Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions.
- Incidències tipus en la manipulació dels equips.
- Eliminació de residus.



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



6.2-Elaboració i confecció de les diverses elaboracions de rebosteria:

- Elaboració, ingredients, classificació, formulació, seqüència d'operacions i conservació i paràmetres de control relatius a les següents elaboracions

- a. Postres làctics
- b. Postres fregits
- c. Gelats i sorbets
- d. Semi freds
- e. Postres emplatats . Tècniques de decoració. Experimentació y avaluació de possibles combinacions.
- f. Tartes
- g. Postres a base de fruites
- h. Coques, bescuts, galletes i altre rebosteria.
- i. Rebosteria tradicional i regional.



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



7.- Temporalització de les unitats didàctiques, distribuïdes per setmanes senceres 9 h/setmana.

Unitat didàctica 1 (18 hores/dues setmanes)

- El pastisser
 - Que es un pastisser?; Professió, deontologia, tècniques i terminologia pròpia.
 - Local, materials i estris de pastisseria.
 - Funcionament general de la pastisseria.
 - Manipulació alimentaria. Punts de control. Conservació d'aliments. Toxiinfeccions

Unitat didàctica 2 (18hores/2 setmanes):

- Postres a base de fruites.
 - Classificació i descripció.
 - Tècniques d'elaboració i descripció de les principals elaboracions.

Unitat didàctica 3 (18hores/2 setmanes):

- Postres làctics
 - Classificació i descripció.
 - Tècniques d'elaboració i descripció de les principals elaboracions.

Unitat didàctica 4 (27 hores/tres setmanes):

- Postres tradicionals e internacionals
 - Classificació i descripció.
 - Tècniques d'elaboració



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFSSIONAL
ILLES BALEARS



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



Unitat didàctica 5 (27 hores/tres setmanes):

- Productes elementals de pastisseria.
 - Classificació i descripció.
 - Tècniques d'elaboració de pastissos, tartes i brioxeria. Aplicacions.

Unitat didàctica 6 (27 hores/tres setmanes):

- Tècniques de presentació i decoració
 - Normes i combinacions bàsiques.
 - Aplicacions i assaigs pràctics.
 - Nocions decoratives.
 - Tècniques de mostrador.

Unitat didàctica 7 (42hores / 4 setmanes):

Desenvolupament de receptes de creació pròpia. Anàlisis , comparació i cata de resultats. Redacció i edició de la recepta en un lloc online

Unitat didàctica 8 (18hores/ 2 setmanes):

Galletes, fondant, minardises i tartes pera events especials.



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



8.- Avaluació L'avaluació de l'alumne, en aquest mòdul professional, tindrà en compte dos blocs avaluables i qualificables.

8.1 - La part més teòrica dels continguts, és a dir, aquells que fan referència a conceptes .

Aquests continguts s'avaluaran amb proves teòriques de tipus test, exàmens a desenvolupar, exercicis teòrico-pràctics i presentació de treballs de recerca i investigació. Aquests controls aniran destinats a avaluar els coneixements teòrics adquirits per l'alumne, i si és necessari, segons els resultats, se'n farà una anàlisi com també de la metodologia utilitzada, amb possibilitat de canvis si és necessari. Equival al 40%

8.2 - Dins l'apartat de procediments s'avaluarà el grau d'habilitat manual i plàstica adquirit per l'alumne.

Per fer-ne una correcta valoració es seguirà el sistema d'avaluació contínua, tot observant el desenvolupament de la pràctica individual i col·lectiva, valorant-ne l'evolució.

S'avaluarà la rapidesa, agilitat i eficàcia en la realització de les pràctiques i de la seva planificació. Equival al 60%

8.3 - Els continguts d'actituds, valors veure anexe corresponent

Quant a la recuperació, en cas que l'alumne no superi l'avaluació, es realitzaran proves adients per tal de facilitar-la.



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



9.- Notes

0 - 2 Molt deficient / 3 - 4 Insuficient / 5 Suficient / 6 Bé / 7 - 8 Notable
9 - 10 Excel·lent

10.- Metodologia

L'ensenyament de l'hoteleria i més concretament l'especialitat de cuina, és complexa i complicada.

El procés d'ensenyar els continguts a l'alumnat serà continu i progressiu, tornant a repassar continguts anteriors, en cas que els receptors no aconseguixin el nivell adequat.

Els continguts de cuina van, la majoria de vegades lligats, i estan molt relacionats entre si. Es per això que no poden considerar-se de manera aïllada, sinó fent referència a altres amb què puguin tenir una certa connexió.

Es desenvoluparà una tecnologia prèvia a la pràctica a realitzar, de tal manera que l'alumne prengui apunts i es comentin aspectes tecnològics de la pràctica a fer.

Es potenciarà el treball en equip i s'intentarà que l'alumne aconseguixi un grau suficient de confiança amb l'ambient propi de la cuina i en ell mateix.

De forma progressiva es donarà autonomia a l'alumne per tal d'aconseguir la realització d'un treball, pràcticament unitari, on l'alumne pugui desenvolupar la seva creativitat. Aquest desenvolupament serà possible quan l'alumne hagi arribat a un nivell important de coneixements.

La tecnologia immediata es desenvoluparà a partir de l'explicació del professor, complementada amb una sèrie de recursos: esquemes, apunts, fotocòpies, material del departament, medis audiovisuals, bibliografia, etc. A la vegada es procurarà que l'alumne no tingui una actitud passiva, que agafi apunts i participi activament a la classe, mitjançant el diàleg i el debat, i també que realitzi treballs de recerca i investigació sota la supervisió i guia del professor.

Per desenvolupar la tasques totes i cada unes de les unitats adalt esmenades estaran vinculades entre si a través dels serveis de restaurant que ofereix el departament d'hoteleria, així com un nou servei de "cafeteria dolça" (tipus de servei a determinar segons l'evolució del grup)



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



11.- Activitats extraescolars.

Per a dur endavant els diversos aspectes de la metodologia i els continguts del mòdul es participarà amb els alumnes d'aquest mòdul a les activitats que s'han esdevinguts tradicionals curs rere curs: Mostres de cuina, Fires, viatges gastronòmics , sopars i dinars especials, col·laboracions amb entitats públiques i privades; sempre hi quant es valori l'activitat proposta per part de l'equip docent i aquesta sigui adequada al perfil professional del cicle que cursa l'alumne.

Relatives al contingut del mòdul es proposarà la visita a una empresa de pastisseria i /o qualche tipus de col·laboració amb aquest sector (visita, curset , etc).
Tot això quedara reflectit a la progrmació d'extraescolars.



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARSeuropa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu

TAULA DE CONTINGUTS DE LES PROGRAMACIONS

| | | | | | |
|------|-----------|--------|--------------------------------|------|----|
| Dep. | Hoteleria | Assig. | Postres en restauració 0028 | Curs | 2n |
|------|-----------|--------|--------------------------------|------|----|

| | Continguts | Realització ¹ |
|---|---|-----------------------------|
| P r i m e r t r i m e s t r e | Unitat didàctica 1 (18 hores/dues setmanes) <ul style="list-style-type: none"> El pastisser <ul style="list-style-type: none"> Que es un pastisser?; Professi3, deontologia, tècniques i terminologia pr3pia. Local, materials i estris de pastisseria. Funcionament general de la pastisseria. Manipulaci3 alimentaria. Punts de control. Conservaci3 d'aliments. Toxiinfeccions | 1r <input type="checkbox"/> |
| | Unitat didàctica 2 (18 hores/ dues setmanes): <ul style="list-style-type: none"> Postres a base de fruites. <ul style="list-style-type: none"> Classificaci3 i descripci3. Tècniques d'elaboraci3 i descripci3 de les principals elaboracions. | 1r <input type="checkbox"/> |
| | Unitat didàctica 3 (18 hores/ dues setmanes): <ul style="list-style-type: none"> Postres làctics <ul style="list-style-type: none"> Classificaci3 i descripci3. Tècniques d'elaboraci3 i descripci3 de les principals elaboracions. | 1r <input type="checkbox"/> |
| | Unitat didàctica 4 (27 hores/tres setmanes): <ul style="list-style-type: none"> Postres tradicionals e internacionals <ul style="list-style-type: none"> Classificaci3 i descripci3. Tècniques d'elaboraci3 | 1r <input type="checkbox"/> |
| | | |

| | | |
|--------|------------|---|
| S e | Continguts | Realitzaci3 |
| | | 1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> |

1

Marcau el trimestre en què s'ha explicat el contingut. Només per a la memoria final de curs.



Erasmus+

FORMACIÓ PROFESSIONAL ILLES BALEARS



europa inverteix en el teu futur Fons Social Europeu



| | | |
|--|---|---|
| g o n t r i m e s t r e | Unitat didàctica 5 (27 hores/tres setmanes): | |
| | <ul style="list-style-type: none"> Productes elementals de pastisseria. - Classificació i descripció. - Tècniques d'elaboració de pastissos, tartes i brioixeria. Aplicacions. | |
| | Unitat didàctica 6 (27 hores/tres setmanes): | 1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> |
| | <ul style="list-style-type: none"> Tècniques de presentació i decoració - Normes i combinacions bàsiques. - Aplicacions i assaigs pràctics. - Nocions decoratives. - Tècniques de mostrador. | |
| | Unitat didàctica 7 (42hores / 4 setmanes): | 1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> |
| | Desenvolupament de receptes de creació pròpia. Anàlisis , comparació i cata de resultats. Redacció i edició de la recepta en un lloc online | |
| | Unitat didàctica 8 (18hores/ 2 setmanes): | 1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> |
| | Galletes, fondant, minardises i tartes pera events especials. | |
| | | |
| | | |
| | | |

| T | Continguts | Realització1 |
|---|------------|-----------------------------|
| e | FCT | 3r <input type="checkbox"/> |
| r | | 3r <input type="checkbox"/> |
| c | | 3r <input type="checkbox"/> |
| e | | 3r <input type="checkbox"/> |
| r | | 3r <input type="checkbox"/> |
| t | | 3r <input type="checkbox"/> |
| r | | 3r <input type="checkbox"/> |
| i | | 3r <input type="checkbox"/> |
| m | | |
| e | | |
| s | | |
| t | | |
| r | | |
| e | | |

OBSERVACIONS

.....

.....

.....

.....



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



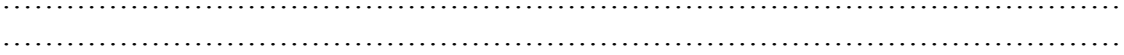
europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



GOBIERNO
DE ESPAÑA



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE





Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



PROCEDIMENT, CRITERIS I SISTEMES D'AVALUACIÓ DELS MÒDULS PRÀCTICS

2 cfc

IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS

SÓLLER



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



CRITERIS D'AVALUACIÓ

La part teòrica s'avaluarà amb proves teòriques a desenvolupar, tipus text, exercicis teòric-pràctics i presentació de treballs de recerca i investigació, destinats a avaluar els coneixements teòrics adquirits per l'alumne.

A la part pràctica l'avaluació serà contínua i diària; s'avaluarà el grau d'habilitat i coneixements que vagi adquirint l'alumne, així com la planificació, rapidesa, agilitat, destresa, eficàcia i neteja amb les que treballi l'alumne.

Si l'alumne no supera l'avaluació es recomanaran els treballs i les feines adients, així com la realització de les proves adients per tal de facilitar-la.

CRITERIS DE QUALIFICACIÓ.

En aquests mòduls l'alumne serà avaluat tenint en compte tant la feina feta al taller com els continguts teòrics. L'alumnat demostrarà els coneixements adquirits i l'aplicació teòrica dels continguts en les pràctiques en el taller.

Els alumnes seran avaluats tenint en compte la qualificació dels continguts:

- * 60% a l'avaluació dels coneixements pràctics , un 40 % als teòrics
- * Ambdues parts feren mitja per a la nota d'avaluació final sempre i quant les dues parts siguin assolides amb un mínim de 4 sobre 10

SISTEMES D'AVALUACIÓ.

L'avaluació de l'alumne/a en aquests mòduls professionals tindrà en compte els següents aspectes

Part teòrica dels continguts, és a dir, aquells que fan referència a conceptes:

Aquests continguts s'avaluaran amb proves teòriques de tipus test, exàmens a desenvolupar, exercicis teòrics i presentació de treballs de recerca i d'investigació. Aquests controls aniran destinats a avaluar els coneixements teòrics adquirits per l'alumne/a, i se'n farà una anàlisi com també de la metodologia utilitzada amb possibilitat de canvis si és necessari.

Part pràctica, procediments, s'avaluarà el grau d'habilitat manual i plàstica adquirida per l'alumne/a.

Per fer-ne una correcta valoració es seguirà el sistema d'avaluació contínua, tot observant el desenvolupament de la pràctica individual, així com en petit grup i en gran grup, valorant-ne l'evolució. S'avaluarà la rapidesa, agilitat i eficàcia en la realització de les pràctiques i de la seva planificació.



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



SISTEMES DE RECUPERACIÓ

L'avaluació serà continua és per això que els alumnes aniran **recuperant per avaluació**, en el cas d'arribar a la darrera avaluació amb alguna avaluació suspesa, hauran de realitzar un examen pràctic o teòric de tot el material donat durant tot el curs al llarg de les diverses unitats didàctiques .

Els alumnes que facin recuperacions només optaran a nota de suficient (5)

CRITERIS DE PROMOCIÓ

1 CFC

Els alumnes perdran el dret a avaluació continuada si superen el 20% de faltes no justificades.

Poden promocionar de primer segon si la càrrega de mòdul suspesa no supera les 330 hores impartides (30%)

2 CFC

Els alumnes perdran el dret a avaluació continuada si superen el 20% de faltes no justificades.

Els alumnes per a poder accedir a la FCT han de superar tots els mòduls del cicle



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



NORMATIVA APLICABLE AL DIA A DIA DEL DEPARTAMENT

- * Els alumnes han de portar sempre una correcta uniformitat de treball per accedir als tallers del departament. Si no van correctament uniformats podran esser amonestats
- * Els alumnes disposen de 10 minuts de temps per a poder canviar-se de roba. Passat aquest temps incorreran en una falta d'assistència/ puntualitat.
- * El comportament a classe, a d'esser respectuós, correcte, cortés i no es discriminara ni menysprearà a ningú per raça, sexe o religió.
- * Si no es comporten degudament, i sobretot , això implica un risc per la seva seguretat o de la resta de persones al departament seran expulsats de classe amb la corresponent amonestació-
- * S'ha de tenir cura del material
- * no està permès l'ús de mòbils sense el permís del professorat.
- * Si no duen el llibre de text i/o la tasca encomanada de forma reiterada , hauran d'anar a la biblioteca, comptabilitzant-se la falta
- * La imatge de l'alumne pel que fa a la higiene corporal i de uniformitat, així com també la seva actitud personal i professional dins l'aula- taller, el seu grau de superació, puntualitat, organització i companyerisme són fonaments per al bon tarannà del dia a dia
- * Per a la recuperació, en cas que l'alumne/a no superi l'avaluació, es realitzaran proves adients per tal de facilitar-la.
- * En tot moment l'avaluació tindrà una funció orientadora com a conseqüència del doble sentit, terminal i didàctic.
- * Es realitzarà una avaluació inicial, al començament del mòdul i de cada unitat de treball; avaluació formativa- continua, durant tot el procés d'ensenyament-aprenentatge; avaluació sumativa, nota final del procés.
- * La qualificació final de cada trimestre serà avaluada de la següent manera: un 60 % la part pràctica i un 40 % la part teòrica (D'aquest %, un 10% correspon a correcció gramatical i ortogràfica). La nota mínima per a fer mitja serà de 4 sobre 10
- * **La qualificació final del mòdul serà de l'1 al 10 sense decimals, essent del 5 al 10 aprovat i conseqüentment promocionar de curs.**



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



GOBIERNO
DE ESPAÑA
MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



PROGRAMACIÓ CURS ESCOLAR

MÒDUL: Ofertes gastronòmiques

CURS: Cicle formatiu de Cuina i Gastronomia. Grau mitjà

Codi 0045

OBJECTIUS

Conèixer el sector de l'alimentació, analitzant els diferents tipus d'establiments dels sectors de la restauració.

Conèixer els aspectes comercials i gastronòmics.

Conèixer el món de l'alimentació, nutrició i dietètica.



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARSeuropa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu

CONTINGUTS I CRITERIS D'AVALUACIÓ

| CONTINGUTS | CRITERIS D'AVALUACIÓ | <i>Temporalització</i> |
|---|---|------------------------|
| <p>1.- Classificar les empreses de restauració analitzant la seva tipologia i característiques. Historia de sa gastronomia</p> | <p>a) S'han identificat els diferents tipus d'establiments.</p> <p>b) S' han descrit les diferents fórmules de restauració.</p> <p>c) S'han identificat les tendències actuals en restauració.</p> <p>d) S'han caracteritzat els diferents departaments, les seves funcions i llocs.</p> <p>i) S'han reconegut les relacions interdepartamentals</p> <p>f) S' han identificat els documents associats als diferents departaments i llocs.</p> | |
| <p>2. propietats dietètiques i nutricionals bàsiques dels aliments, relacionant-les amb les possibilitats d'ofertes</p> | <p>a) S'han caracteritzat els grups d'aliments.</p> <p>b) S'han identificat els principis immediats i altres nutrients</p> <p>c) S'han reconegut les necessitats nutricionals de l'organisme humà.</p> <p>d) S'han descrit les dietes tipus.</p> <p>i) S'han reconegut els valors per a la salut de la dieta mediterrània.</p> <p>f) S' han caracteritzat les dietes per a possibles necessitats alimentàries específiques.</p> | |



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



| | | |
|--|--|--|
| <p>3.- Determinar les distintes ofertes gastronòmiques caracteritzant les seves especificitats.</p> | <ul style="list-style-type: none">● S'han relacionat les ofertes amb les diferents fórmules de restauració.b) S'han caracteritzat les principals classes d'ofertac) S'han tingut en compte les característiques i necessitats de la clientela.d) S'han valorat els recursos humans i materials disponibles.i) S'han aplicat criteris d'equilibri nutricional.f) S'ha considerat l'estacionalitat i ubicació de l'establiment.g) S'ha comprovat i valorat l'equilibri intern de l'oferta.h) S'han definit les necessitats de variació i rotació de l'oferta.i) S'han seleccionat els productes culinaris i/o de pastisseria/rebosteria reconeixent la seva adequació al tipus d'oferta. | |
|--|--|--|



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



| | | |
|--|--|--|
| <p>4. Calcular costos globals de l'oferta analitzant les diverses variables que els componen.</p> | <p>S'ha identificat la documentació associada al càlcul de costos.</p> <p>b) S'hhan identificat les variables implicades en el cost de l'oferta.</p> <p>c) S'ha interpretat correctament la documentació relativa al rendiment i escandalls de matèries primeres i a la valoració d'elaboracions culinàries.</p> <p>d) S'han valorat i determinat els costos de les elaboracions de cuina i/o pastisseria/rebosteria.</p> <p>i) S'ha emplenat la documentació específica.</p> <p>f) S'han reconegut els mètodes de fixació de preus.</p> <p>g) S'han distingit els costos fixos dels variables.</p> <p>h) S'han realitzat les operacions de fixació de preus de l'oferta gastronòmica.</p> <p>i) S'han utilitzat correctament els mitjans ofimàtics disponibles.</p> | |
|--|--|--|

METODOLOGÍA

Totes les unitats didàctiques tenen uns continguts teòrics necessaris per a poder-los dur a terme.

En la mesura que sigui possible, si això no distorsiona el normal funcionament del taller de pràctiques, s'intentarà aplicar les pràctiques d'aquest mòdul a els mòduls de tècniques culinàries, i rebosteria.

En el cas de que els alumnes no assoleixin els continguts teòrics mínims, s'intentarà que treballin a casa fent treballs de recerca dels temes que els puguin resultar més difícils.

PROCEDIMENT D'AVUACIÓ DE L'APRENTATGE

- Conèixer el subsector de la restauració, tipus d'establiments i les diferents fórmules de restauració, així com el sector de forneria i pastisseria.

Organització de les empreses de restauració. Classificació de les empreses de restauració. Tipus d'establiments i fórmules de restauració. Tendències actuals en restauració. Relacions interdepartamentals. Circuits documentals. Valoració de les aptituds i actituds dels membres de l'equip.

Les activitats professionals associades a aquesta funció s'apliquen en: Els processos de cuina. Els processos de catering i restauració col·lectiva. Els processos de pastisseria i rebosteria.

Les línies d'actuació en el procés ensenyament-aprenentatge que permeten arribar a els objectius del mòdul versaran sobre: La classificació de les empreses de restauració i la seva estructura organitzativa i funcional.

- Diferenciació entre alimentació i nutrició. Confeció de dietes. Classificació dels aliments.

Interpretació de les propietats dietètiques i nutricionals bàsiques dels aliments: Composició dels aliments. Funció i degradació de nutrients. Necessitats nutricionals. Dietes tipus. Dieta mediterrània. Caracterització de dietes per a persones amb necessitats. Alimentàries específiques.

Interpretació de les propietats dietètiques i nutricionals bàsiques dels aliments, incloent la caracterització de dietes per a persones amb necessitats alimentoses específiques..

- Conèixer el mercat de la restauració. Recepció, control i emmagatzemament de gèneres.
- Confeció de cartes i menús.

Determinació d'ofertes gastronòmiques: Descripció, caracterització i classes d'ofertes. Elements i variables de les ofertes. Ofertes bàsiques: menús, cartes i buffet i altres. Descripció i anàlisi. Realització d'ofertes bàsiques i valoració de resultats



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



L'ús d'elements i variables de les ofertes i les ofertes bàsiques: menús, cartes i buffet.

- Costos en la indústria alimentària.

Càlcul dels costos globals de l'oferta: Càlcul de cost d'ofertes gastronòmiques. ? Preu de venda. Components. Mètodes de fixació del preu de venda. ? Possibilitats d'estalvi energètic.

càlcul de cost d'ofertes gastronòmiques amb els seus documents relacionats, així com els processos de fixació de preus.

CRITERIS DE QUALIFICACIÓ.

Els alumnes seran avaluats tenint en compte tant la feina feta diària, com els continguts teòrics, avaluats realitzant-se proves escrites, les quals faran mitja. L'alumnat demostrarà els coneixements adquirits i l'aplicació teòrica dels continguts.

L'assistència. Els alumnes perdran el dret a avaluació continuada si superen el 20% de faltes no justificades.

Qualificació: la nota que figurarà al butlletí, serà la nota mitjana obtinguda entre les proves i els treballs que s'entreguin, així com la feina diària feta a classe i un 20 % de la nota se valorarà l'ortografia.

ACTIVITATS DE RECUPERACIÓ

Si algun dels alumnes no supera l'avaluació, s'aniran fent treballs i feines per intentar recuperar-la.

En el cas d'haver perdut el dret d'avaluació contínua, se'ls farà una prova teori- pràctica a final de curs.

Si així i tot no superen algun dels continguts, quan els seus companys siguin a fer pràctiques, aquests alumnes seguiran venint al centre a fer feina.



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



MATERIAL I RECURSOS DIDÀCTICS

Bibliografia:

Ofertas gastronómicas. Ed Altamar.

Ofertas gastronómicas i sistemas d aprovisionamiento. Mc Graw Hill. Madrid, 2000.

Nutrición y Dietética Clínica. Masson.

Eres lo que comes. Gillian Mc Neith. PlanetA

ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES I EXTRAESCOLARS.

lligades a les del departament.

ADAPTACIONS CURRICULARS

En els cicles no se contempla alumnes amb NEE.



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIÓ
ILLES BALEARS

Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu

GOBIERNO
DE ESPAÑAMINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE

TAULA DE CONTINGUTS DE LES PROGRAMACIONS

| | | | | | |
|-------------|------------------|---------------|-------------------------------|-------------|----------------|
| Dep. | hoteleria | Assig. | Ofertes Gastronòmiques | Curs | 2015-16 |
|-------------|------------------|---------------|-------------------------------|-------------|----------------|

| | | |
|---|---------------------------|---|
| P r i m e r t r i m e s t r e | Continguts | Realització ² |
| | Empreses de restauració | 1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/> |
| | Ofertes gastronòmiques | 1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/> |
| | Càlcul de costos | 1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/> |
| | Provisionament de gèneres | 1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/> |
| | | 1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/> |
| | | 1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/> |

| | | |
|--|-----------------------------------|---|
| S e g o n t r i m e s t r e | Continguts | Realització ¹ |
| | Alimentació, nutrició i dietètica | 1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/> |
| | | 1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/> |
| | | 1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/> |
| | | 1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/> |
| | | 1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/> |
| | | 1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/> |

| | | |
|---|------------|--------------------------|
| T | Continguts | Realització ¹ |
|---|------------|--------------------------|

2

Marcau el trimestre en què s'ha explicat el contingut. Només per a la memoria final de curs.



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFSSIONAL
ILLES BALEARSeuropa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu

| | | | |
|---|-------------|--|-------------|
| | | Organització del treball | 10% |
| | | Higiene personal | 10% |
| CONCEPTUAL Controls o exàmens dels conceptes teòrics, aplicació diària dels conceptes teòric a les classes practiques, receptari | 20% | Proves escrites | 10% |
| | | Lliurament puntual dels treballs encomenats Si no es lliura el dia corresponent suposa 1 punt menys del 20% Si no es lliura serà un 0 de la nota d'aquest 20% | 10% |
| TOTAL | 100% | | 100% |

CRITERIS MÍNIMS D'AVUACIÓ

1. Reconèixer el perfil professional del mòdul.
2. Conèixer i aplicar la normativa higiènic-sanitària.
3. Reconèixer els diferents equips, instal·lacions i maquinària d'una cuina, bar, menjador.
4. Conèixer i aplicar la normativa sobre seguretat dels equips.
5. Conèixer i aplicar la normativa sobre manipulació d'aliments i begudes.
6. Assolir del coneixement dels principals tipus de carns, peixos, mariscs, llegums, fruites i espècies.
7. Realitzar les tasques de pesatge de productes.
8. Realitzar els tipus bàsics de neteja i talls dels productes

6.- RECURSOS DIDÀCTICS. BIBLIOGRAFIA.

La cuina de l'aula i material necessari per elaborar elaboracions bàsiques.

1. Conèixer els problemes que se creen, i formes de resoldre'ls de forma més eficaç.

Recursos didàctics:

Mitjans audiovisuals del professor.

Bibliografia del professor.

Bibliografia:

- Cocina. Actividades. Enrique M.Cano.ED.McGaw-Hill
- Cocina para profesionales. E.Loewer. Ed.Paraninfo.
- Procesos de cocina. José Luis Armendáriz Sanz.. Ed. Paraninfo.
- Procesos de pastelería y panadería. Nuria Pérez Oreja. Gustavo Mayor Rivas. Víctor José Navarro Tomás.
- Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes.(Ed.Paraninfo).
- Tècniques elementals de servei.(Ed.Paraninfo.)
- Servei i operacions bàsiques en banquets i restauració (editorial Síntesis)



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



europa
inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



7.-ACTIVITATS EXTRAESCOLARS

SORTIDES ESCOLARS

- Fer 3 sortides de tutories per trimestre.
- visitar un hotel, un mercat, una tafona, un matadero, o altres que pugui proposar el departament



Erasmus+

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS

Unió Europea

europa
inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu

GOBIERNO
DE ESPAÑAMINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE

ANNEX COVID

Segons normativa establerta per elaborar diferents plans d'actuació A,B i C el departament ha establert repartiment de dies i instal·lacions per grup per tal manera que els grups no coincidiran en cap moment en el dia i espai.

Si el grup de primer cicle de grau mitjà és de més de 22 alumnes aquest es dividirà en dos grups. Un grup vendrà l'institut el dilluns ,dimecres i divendres i l'altre grup dimarts i dijous. alternant una setmana 2 dies l'altre 3 dies.

Els professor anirem posant al classroom les tasques diàries de cada mòdul per quan els alumnes no puguin assistir a classe normals o les facin a distància.

| | Cuina | Menjador A | Menjador B |
|-----------|-----------|------------|------------|
| Dilluns | 1r Bàsica | 2n FPB | 2n Cuina |
| Dimarts | 1r Cuina | 2n FPB | 1r FPB |
| Dimecres | 2n Cuina | 2n FPB | 1r FPB |
| Dijous | 2n Cuina | 2n FPB | 1r FPB |
| Divendres | 1r Cuina | 2n FPB | 1r FPB |