



1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
32016285	de Vilamarín	Vilamarín	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CBHOT13	Actividades de panadaría e pastelería	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3026	Dispensación en panadaría e pastelería	2024/2025	7	165	165

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ÓSCAR VAZ DIÉGUEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Esta programación realízase para o módulo MP3026 Dispensación en Panadería e Pastelería, pertencente ao 2º curso de Formación Profesional Básica de Actividades de Panadería e Pastelería; tomado como referencia o DECRETO 71/2017, do 24 de maio, introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

A competencia xeral do título profesional básico en Actividades de Panadería e Pastelería consiste en facer a recepción de materias primas, preelaborar e elaborar produtos básicos de panadería e pastelería, presentalos para a súa venda e dispensalos, aplicando os protocolos establecidos, as normas de hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental correspondentes, e comunicándose de forma oral e escrita en linguas galega e castelá, así como nalgunha lingua estranxeira.

As competencias profesionais, persoais e sociais, e as competencias para a aprendizaxe permanente do título profesional básico en Actividades de Panadería e Pastelería que figuran no decreto e que se relacionan co módulo son os seguintes:

Asumir e cumprir as medidas de prevención de riscos e seguridade laboral na realización das actividades laborais, evitando danos persoais, laborais e ambientais.

Cumprir as normas de calidade e de accesibilidade e deseño universais que afectan a súa actividade profesional.

Actuar con espírito emprendedor, iniciativa persoal e responsabilidade na elección dos procedementos da súa actividade profesional.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)	Resultados de aprendizaxe			
					302600			
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4
1	Montaxe de puntos de venda	Nesta UD os alumnos aprenderán a montar expositores, elementos atractivos e de animación en puntos destinados á venda de produtos de panadería e pastelería	45	25	X			
2	Ubicación dos produtos elaborados en panadería	Nesta UD colocará en mostradores, escaparates e expositores produtos de panadería e pastelería	55	30		X		
3	O etiquetado e a codificación	Nesta UD colocará etiquetas e dispositivos de seguridade e dispensará os produtos de panadería e pastelería, valorando a relevancia do sistema de codificación	35	25			X	
4	Dispensación en panadería e pastelería e capacidades asociadas	Nesta UD recoñecerá as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados dos labores de dispensación en panadería e pastelería	30	20				X
Total:			165					



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Montaxe de puntos de venta	45

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Monta expositores, elementos atractivos e de animación en puntos destinados á venda de produtos de panadería e pastelería, aplicando criterios comerciais propios das técnicas de escaparatismo	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recoñecer as fases do proceso de montaxe dun despacho de venda de produtos de panadería e pastelería e analizar as características dos expositores e das vitrinas	1	Montar expositores e puntos de venta na panadería.	45,0
TOTAL			45

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Recoñecéronse as fases do proceso de montaxe dun despacho de venda de produtos de panadería e pastelería	• TO.1 - Sobre TO Recoñecer as fases do proceso de montaxe dun despacho de venda de produtos de panadería e pastelería	S	10
CA1.2 Seleccionáronse e agrupáronse por sectores, dentro do punto de venda, os lugares idóneos onde situar os produtos de panadería e pastelería	• TO.2 - Sobre TO Agrupar por sectores, dentro do punto de venda, os lugares idóneos onde situar os produtos de panadería e pastelería.	S	10
CA1.3 Analizáronse as características dos expositores e das vitrinas	• LC.1 - Sobre LC Analizar as características dos expositores e das vitrinas.	S	15
CA1.4 Montáronse expositores e góndolas de produtos de panadería e pastelería con criterios comerciais, para incrementar as vendas	• TO.3 - Sobre TO Montar expositores e góndolas de produtos de panadería e pastelería con criterios comerciais, para incrementar as vendas.	S	15
CA1.5 Diferenciáronse, dentro do punto de venda, as zonas frías e quentes para a distribución dos produtos	• PE.1 - Sobre PE Diferenciar, dentro do punto de venda, as zonas frías e quentes para a distribución dos produtos.	S	15
CA1.6 Comparáronse criterios comerciais de deseño e decoración dos puntos de venda, segundo a distribución dos produtos	• TO.4 - Sobre TO Comparar criterios comerciais de deseño e decoración dos puntos de venda.	S	15



**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.7 Renováronse os expositores en función da estacionalidade	TO.5 - Sobre TO Renovar os expositores en función da estacionalidade.	S	10
CA1.8 Diferenciáronse os tipos de moblaxe e os elementos promocionais utilizados nos puntos de venda, segundo a idoneidade do produto que se expoña	PE.2 - Sobre PE Diferenciar os tipos de moblaxe e os elementos promocionais utilizados nos puntos de venda.	N	5
CA1.9 Seguíronse as normas de seguridade e prevención de riscos laborais e as instrucións de fábrica relativas á montaxe e ao uso da moblaxe	LC.2 - Sobre IC Seguir as normas de seguridade e prevención de riscos laborais.	N	5
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

Contidos
Fases do proceso de montaxe. Tipos de góndolas e expositores para a montaxe de produtos. Zonas fría e quentes para distribución dos produtos. Deseño e decoración dos puntos de venda, segundo a estacionalidade ou os produtos. Normas de seguridade e prevención de riscos laborais.

4.1.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Montar expositores e puntos de venda na panadería. - Nesta actividade aprenderase a montar expositores segundo pautas marcadas no punto de venda.	Explica temas. Resolve dudas.	Lee o tema. Escolta a explicación teórica e práctica do profesor. Fai os exercicios e fichas técnicas, tanto na aula como no obradoiro.	Cadros,notas, fichas técnicas, apuntes.	- Material didáctico. - Aula virtual. Obradoiro e aula polivalente.	- LC.1 - Sobre LC Analizar as características dos expositores e das vitrinas. - LC.2 - Sobre IC Seguir as normas de seguridade e prevención de riscos laborais. - PE.1 - Sobre PE Diferenciar, dentro do punto de venda, as zonas frías e quentes para a distribución dos	45,0



**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					produtos. • PE.2 - Sobre PE Diferenciar os tipos de moblaxe e os elementos promocionais utilizados nos puntos de venda. • TO.1 - Sobre TO Recoñecer as fases do proceso de montaxe dun despacho de venda de produtos de panadería e pastelería • TO.2 - Sobre TO Agrupar por sectores, dentro do punto de venda, os lugares idóneos onde situar os produtos de panadería e pastelería. • TO.3 - Sobre TO Montar expositores e góndolas de produtos de panadería e pastelería con criterios comerciais, para incrementar as vendas. • TO.4 - Sobre TO Comparar criterios comerciais de deseño e decoración dos puntos de venda. • TO.5 - Sobre TO Renovar os expositores en función da estacionalidade.	
TOTAL						45,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Ubicación dos produtos elaborados en panadería	55

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Coloca en mostradores, escaparates e expositores produtos de panadería e pastelería, atendendo ás características dos produtos e seguindo técnicas básicas de venda	SI



4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer os diferentes tipos de etiquetado e produtos comerciais da panadería.	1	Productos da panadería.	55,0
TOTAL			55

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Identifícaronse criterios físicos e comerciais que determinan a colocación de produtos de panadería e pastelería en distintas zonas e niveis	• TO.1 - Sobre TO Identificar criterios físicos e comerciais que determinan a colocación de produtos.	S	15
CA2.2 Diferenciáronse os efectos no/na consumidor/ora dos modelos de situar os produtos	• PE.1 - Sobre PE Diferenciar efectos no/na consumidor/ora dos modelos de situar os produtos.	S	10
CA2.3 Comparáronse os métodos utilizados para a clasificación do produto por grupos e por categorías nos expositores	• TO.2 - Sobre TO Comparar os métodos utilizados para a clasificación do produto.	S	20
CA2.4 Rotáronse as presentacións dos produtos para captar o interese da clientela	• LC.1 - Sobre LC - Rotar as presentacións dos produtos para captar o interese da clientela.	N	10
CA2.5 Colocáronse os produtos de panadería e pastelería segundo o grupo, a situación respecto ao obradoiro, o efecto visual que se queira lograr, etc	• TO.3 - Sobre TO Colocar os produtos de panadería e pastelería segundo o grupo, a situación respecto ao obradoiro, o efecto visual que se queira lograr, etc	S	20
CA2.6 Marcáronse as etiquetas de identificación, venda e control dos produtos, utilizando lectores ópticos e equipamentos de lectura de códigos de barras	• PE.2 - .Sobre PE Marcaranse as etiquetas de identificación, venda e control dos produtos.	N	10
CA2.7 Aplicáronse as medidas específicas de manipulación e hixiene dos produtos	• TO.4 - Sobre TO Aplicar as medidas específicas de manipulación.	S	15
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
Función do mostrador, escaparate e expositor.
Deseño e decoración de escaparates. Técnicas de escaparatismo.
Clasificación de produtos doces e salgados de panadería e pastelería, segundo as zonas de exposición.



**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Contidos
Normas de seguridade e prevención de riscos laborais.

4.2.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Productos da panadería. - da produtos de panadería e pastelería en distintas zonas e niveis. Marcáronse as etiquetas de identificación, venda e control dos produtos, utilizando lectores ópticos e equipamentos de lectura de códigos de barras.	Explica temas. Resolve dudas.	Lee o tema. escoita a explicación teórica e práctica do profesor. Fai os exercicios e fichas técnicas, tanto na aula como no obradoiro.	Cadros, notas, fichas técnicas, apuntes.	- Material didactico. - Aula virtual. Obradoiro e aula polivalente.	- LC.1 - Sobre LC - Rotar as presentacións dos produtos para captar o interese da clientela. - PE.1 - Sobre PE Diferenciar efectos no/na consumidor/ora dos modelos de situar os produtos. - PE.2 - .Sobre PE Marcaranse as etiquetas de identificación, venda e control dos produtos. - TO.1 - Sobre TO Identificar criterios físicos e comerciais que determinan a colocación de produtos. - TO.2 - Sobre TO Comparar os métodos utilizados para a clasificación do produto. - TO.3 - Sobre TO Colocar os produtos de panadería e pastelería segundo o grupo, a situación respecto ao obradoiro, o efecto visual que se queira lograr, etc - TO.4 - Sobre TO Aplicar as medidas específicas de manipulación.	55,0
TOTAL						55,0



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	O etiquetado e a codificación	35

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Coloca etiquetas e dispositivos de seguridade e dispensa os produtos de panadería e pastelería, valorando a relevancia do sistema de codificación no control do punto de venda e as técnicas de dispensación á clientela	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer os diferentes formas de etiquetado e codificación	1	Diferentes formas de etiquetado e codificación	35,0
TOTAL			35

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Valorouse o funcionamento dos dispositivos de seguridade no punto de venda	• LC.1 - Sobre IC Valorar o funcionamento dos dispositivos	S	10
CA3.2 Aplicouse o procedemento na asignación do código de barras aos produtos, identificando etiquetas normalizadas e códigos de barras	• TO.1 - Sobre TO Aplicar o procedemento na asignación do código de barras aos produtos, identificando etiquetas normalizadas e códigos de barras.	N	10
CA3.3 Verificouse que a codificación do produto concorde coas súas características, propiedades, localización e formas de conservación (temperatura, tempo, etc.)	• TO.2 - Sobre TO Verificar que a codificación do produto concorde coas súas características, propiedades, localización e formas de conservación .	S	10
CA3.4 Elaboráronse documentos e informes sobre erros detectados na etiquetaxe, utilizando aplicacións informáticas (procesador de textos, folla de cálculo, etc.)	• PE.1 - Sobre PE Elaborar documentos e informes sobre erros detectados na etiquetaxe.	N	10
CA3.5 Colocáronse dispositivos de seguridade nos produtos de panadería e pastelería expostos para a venda, utilizando os sistemas de protección pertinentes	• TO.3 - Sobre TO Colocar dispositivos de seguridade nos produtos de panadería e pastelería expostos para a venda.	S	10
CA3.6 Valorouse a importancia de codificar os produtos para o seu control do punto de venda	• LC.2 - Sobre LC Valorar a importancia de codificar os produtos para o seu control do punto de venda.	S	10
CA3.7 Situáronse correctamente os produtos de panadería e pastelería no punto de venda	• TO.4 - Sobre TO Situar correctamente os produtos de panadería e pastelería no punto de venda.	S	10



**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.8 Dispensáronselle á clientela os produtos de panadería e pastelería, atendendo á súa atractiva presentación, á protección do contido e ao doado transporte	TO.5 - Sobre TO Dispensar á clientela os produtos de panadería e pastelería, atendendo á súa atractiva presentación.	S	10
CA3.9 Efectuouse o cobramento dos produtos dispensados ao/á cliente/a, aplicando procedementos e sistemas de caixa establecidos	PE.2 - Sobre PE Efectuar o cobramento dos produtos dispensados.	S	10
CA3.10 Aplicáronse métodos e produtos de limpeza para manter en perfecto estado o punto de venda e de dispensación á clientela	TO.6 - Sobre TO Aplicar métodos e produtos de limpeza para manter en perfecto estado o punto de venda e de dispensación á clientela.	S	10
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
Procedemento de asignación de códigos de seguridade. Dispositivos de seguridade nos puntos de venda. Colocación dos dispositivos de seguridade. Lectores ópticos e códigos de barras. Verificación de etiquetaxe co produto. Detección e información de erros na etiquetaxe. Técnicas de dispensación de produtos de panadería e pastelería. Operacións de cobramento (medios de pagamento, tarxetas, transferencia, reembolso, efectivo e novas tecnoloxías). Descontos, promocións e vales.



**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

4.3.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Diferentes formas de etiquetado e codificación - O alumno aprenderá a elaborar os diferentes tipos de etiquetas e codificacións	• Explica temas. Resolve dudas. • Lee o tema. Escoita a explicación teórica e práctica do profesor. Fai os exercicios e fichas técnicas, tanto na aula como no obradoiro.		• Cadros, notas, fichas técnicas, apuntes.	• Aula virtual. Obradoiro e aula polivalente. • Material didactico.	• LC.1 - Sobre IC Valorar o funcionamento dos dispositivos • LC.2 - Sobre LC Valorar a importancia de codificar os produtos para o seu control do punto de venda. • PE.1 - Sobre PE Elaborar documentos e informes sobre erros detectados na etiquetaxe. • PE.2 - Sobre PE Efectuar o cobramento dos produtos dispensados. • TO.1 - Sobre TO Aplicar o procedemento na asignación do código de barras aos produtos, identificando etiquetas normalizadas e códigos de barras. • TO.2 - Sobre TO Verificar que a codificación do produto concorde coas súas características, propiedades, localización e formas de conservación . • TO.3 - Sobre TO Colocar dispositivos de seguridade nos produtos de panadería e pastelería expostos para a venda. • TO.4 - Sobre TO Situar correctamente os produtos de panadería e pastelería no punto de venda. • TO.5 - Sobre TO Dispensar á clientela os produtos de panadería e pastelería, atendendo á súa atractiva presentación. • TO.6 - Sobre TO Aplicar métodos e produtos de limpeza para manter en perfecto estado o punto de venda e de dispensación á clientela.	35,0
TOTAL						35,0



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Dispensación en panadería e pastelería e capacidades asociadas	30

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados dos labores de dispensación en panadería e pastelería	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Aprender os diferentes tipos de dispensación.	1	A dispensación e as súas capacidades no obrador.	30,0
TOTAL			30

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Caracterízase o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para os labores de dispensación en panadería e pastelería	• PE.1 - Sobre PE Caracterizar o perfil de persoa emprendedora.	S	40
CA4.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito nos labores de dispensación en panadería e pastelería	• TO.1 - Sobre TO Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación.	S	40
CA4.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada cos labores de dispensación en panadería e pastelería	• LC.1 - Sobre LC Recoñecer os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada cos labores de dispensación en panadería e pastelería.	N	20
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
A persoa emprendedora nos labores de dispensación en panadería e pastelería.

Contidos
Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación nos labores de dispensación en panadería e pastelería. O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada cos labores de dispensación en panadería e pastelería.

4.4.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
A dispensación e as súas capacidades no obrador. - O alumno aprenderá as capacidades asociadas na dispensación.	Explica temas. Resolve dúbidas	Lee o tema. escoita a explicación teórica e práctica do profesor. Fai os exercicios e fichas técnicas, tanto na aula como no obradoiro	Accións Cadros, notas, fichas técnicas, apuntes	- Aula virtual. Obradoiro e aula polivalente. - Material didáctico.	- LC.1 - Sobre LC Recoñecer os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada cos labores de dispensación en panadería e pastelería. - PE.1 - Sobre PE Caracterizar o perfil de persoa emprendedora. - TO.1 - Sobre TO Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación.	30,0
TOTAL						30,0

5. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN: Para obter unha valoración positiva, o alumnado debe acadar unha valoración positiva nos mínimos exixibles. As cualificacións estarán compostas pola media ponderada dos seguintes apartados: - Probas específicas conceptuais 40% (4 puntos).



Poderán ser probas escritas ou orales con preguntas de desenvolvemento, pregunta corta ou tipo test (respostas alternativas, que poden restar si están mal, se así o decide o profesor) relativas ao temario ou contidos impartidos. Estas probas serán feitas na aula virtual do módulo e de UD en UD, según se vaian impartindo.

Baremación dos contidos e observacións: As probas e os exames, poderán incluír preguntas de desenvolvemento, completar cadros ou tipo test (respostas alternativas) relativas ao temario impartido. Haberá alo menos un por trimestre. Obteranse 5 puntos sobre 10 como mínimo. As probas poden ser feitas periodicamente e sen previo aviso. Os traballos serán de investigación e desenvolvemento sobre o temario impartido.

Non se admitirán traballos e tarefas fora do prazo de entrega.

A puntuación deste apartado será a media aritmética de todos os exames que se fagan.

- Parte específica procedimental 60% (6 puntos).

É a parte de traballos tarefas que serán subidas á aula virtual. Calcularase o total dividindo entre o número de traballos realizados en cada avaliación trimestral.

Valorarase o traballo diario mediante unha lista de cotexo, tendo en conta todo o proceso de elaboración e o resultado final das actividades realizadas.

Con respecto ao taller e zona de expositores e venda, non se permitirá a entrada se o alumnado carece do uniforme completo: chaquetilla profesional, gorro, pantalón ou calzado adecuado; ademais do maletín de ferramentas.

NOTA DA AVALIACIÓN

A nota da avaliación será a media ponderada de tódolos apartados anteriores. Para superar e acadar una avaliación positiva a nota final será igual ou superior a 5.

AVALIACIÓN FINAL DO MÓDULO E RECUPERACIÓNS

É imprescindible ter aprobadas cunha nota igual ou superior a 5 tódalas avaliacións para superar o módulo.

A nota da avaliación final será igual a da segunda avaliación.

Realizarase unha proba avaliativa final á que acudirán o alumnado que non superou algunha das avaliacións.

Nesta proba avaliarase de xeito independente cada unha das avaliacións non superadas, sendo necesario obter unha nota igual ou superior a 5 para superar o módulo.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Se un alumno non supera unha, ou varias avaliacións, poderá facer unha recuperación (un exame escrito e un exame práctico) antes da avaliación final. A proba escrita poderá constar de preguntas de desenvolvemento, pregunta corta ou tipo test (respostas alternativas, que poden restar si están mal, se así o decide o profesor).

Consistirá en amosar destrezas, capacidades e coñecementos que inclúan todos os mínimos esixibles non acadados expresados na programación didáctica do módulo.

Cada unha destas probas contará un 50% para a nota. Sendo eliminatorias, e dicir, senon se supera a primeira non se realizará a segunda.



Para o alumnado que non superen os exames en marzo-abril, no periodo correspondente dende marzo ata xuño propónse que realicen novamente tódalas actividades propostas co fin de alcanzar os obxectivos propostos no curso.

- En xuño presentarase novamente ao exame final.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

Segundo o artigo 20.5 da Orde do 13 de xullo de 2015 pola que se regula as ensinanzas de formación profesional básica na Comunidade Autónoma de Galicia, así como o acceso e a admisión nestas ensinanzas, a perda do dereito á avaliación nun determinado módulo non lle será de aplicación ao alumnado de ciclos formativos de formación profesional básica en idade de escolarización obligatoria.

A este respecto, a aquel alumnado que xa non estea en idade de escolarización obligatoria, para informarlo, o centro enviará un apercibimento cando as faltas de asistencia superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indicárase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumúlase un 10% de non asistencias con respecto á súa duración total.

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá: por un lado nunha proba práctica similar ás realizadas ao longo do curso na aula, e representará o 60% da nota total, sendo necesario acadar un mínimo de 5 para obter unha avaliación positiva; e polo outro, unha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5, e esta parte representará o 40% da nota total.

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas actividades desenvolvidas e/ou presentadas na proba teórica como na proba práctica, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, nin de gardar a parte aprobada se fose o caso.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

Ó rematar cada mes farase un seguimento da programación;

Na propia aplicación informática dispoñemos dunha pestana para realizala, para poder analizar e comprobar si se está a seguir tal e como se plantexou ou si, polo contrario, é necesario facer algunha variación co fin de cumprir os obxectivos xerais do módulo.

Neste seguimento por parte do docente vanse desenvolver os seguintes indicadores:



- Data de entrega: ver si se entrega dentro dos prazos marcados en primeira instancia ó equipo directivo e, consecuentemente, si vén aprobada pola inspección.
- Obxectivos: si se están a alcanzar os obxectivos marcados en cada unha das UD.
- Contidos: si os contidos son os que en principio se iban levar a cabo ou se polo contrario houbo cambios, describindo, no caso de habelos, as causas polas que se cambiaron.
- Metodoloxía: analizar si está sendo a adecuada, se o alumnado está contento e se a metodoloxía a utilizar é de fácil comprensión. De ter que facer cambios, describir cales son os que se van realizar e os motivos.
- Criterios de avaliación: ver si se seguen mantendo os CA que nun principio se propuxeron. Se pola contra houbera que facer algún cambio, matizalos e motivalos.
- Actividades de recuperación: dependendo de si hai ou non suspensos, levar a cabo as actividades de recuperación, datándoas no seguimento e matizando as actividades nas que ten carencias o alumnado.
- Actividades extraescolares: facer o seguimento das saídas e actividades que se van realizar e identificalas dentro de cada UD. Comportamento do alumnado, análise do aprendido, valoración da necesidade de complementar con outra visita;
- Atención á diversidade: seguimento do alumnado, qué tipo de alumnado hai, diferencias, medidas a tomar en cada caso;
- Avaliacións. Durante o curso faranse distintos tipos de avaliacións para ver en qué nivel está o alumnado, se a metodoloxía que se está a seguir é a correcta para a aprendizaxe, ver os coñecementos de cada unidade didáctica por parte do alumnado, a avaliación docente;

Avaliación inicial: Vaise realizar durante a primeira semana de clase, mediante unha proba moi sinxela por escrito que marcará o nivel previo que teñen do módulo antes de comezar.

Do mesmo xeito que se fai seguimento da programación, o profesor achegaralles aos alumnos unha avaliación da propia práctica docente.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

O profesor encargado de impartir docencia deste módulo, deseñará unha actividade que realizará o alumnado na primeira semana de clase despois do inicio do curso para recoller os coñecementos iniciais do alumnado. Os resultados axudarán a ter unha idea do nivel do alumnado, e axudarán a deseñar as estratexias durante o curso, para a elaboración de tarefas.

As valoracións que se realicen deberán ter un carácter cualitativo.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

As medidas de reforzo teñen como obxectivo intentar axudar a superar algunha unidade didáctica a aqueles alumnos que non acadaron os obxectivos mínimos esixibles.

As medidas de reforzo da parte procedemental da unidade didáctica consistirán na resolución de supostos cunha metodoloxía distinta e máis detallada.

Estes supostos serán resoltos polo alumno/a sempre coa axuda do profesorado..

As medidas de reforzo da parte conceptual da unidade didáctica consistirán no repaso dos conceptos por parte do alumno/a e coa axuda do profesorado.

As medidas de reforzo da parte actitudinal da unidade didáctica consistirán na proposta de cambio por parte do alumno/a e a supervisión do profesorado.

Deberase potenciar a dinámica de traballo en equipo na busca da eficiencia, tendo en conta os valores de tolerancia e solidariedade.

Ademáis tratarase de describir e expoñer exemplos teórico-prácticos que amosen e faciliten a capacidade asociativa dentro dun coñecemento integrador.

Para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados, deseñaranse tarefas de apoio ou reforzo, cuxo obxectivo é apuntalar aquelas eivas detectadas que serán comentadas nas reunións mensuais do equipo docente do ciclo.

Serán nesas reunións, onde se propoña o deseño deste tipo de exercicios de apoio ou reforzo.



9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Faranse respectar as normas de convivencia na aula, nos recreos e nas gardas e insistirase na importancia do seu cumprimento por todos os membros da comunidade educativa. Educaranse nos seguintes valores.

Tolerancia e respecto á dignidade e igualdade de todas as persoas, independentemente da súa condición, sexo, relixión, cultura, etnia, nacionalidade ou lingua e rexeitarase calquera tipo de discriminación.

Respecto e cumprimento das normas de convivencia do Centro e coidado no uso das dependencias e materiais.

Solidariedade entre todos os membros da comunidade educativa.

Colaboración

Responsabilidade

Non violencia

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Asistencia á presentación dos traballos desenvolvidos en grupos ou de maneira individual polo resto dos compañeiros/as da clase.

Os/as alumnos/as poderán participar nas visitas a feiras, charlas, talleres ou empresas, organizados polos profesores/as do Centro.

Por outra banda, as Actividades propostas por este módulo ao grupo docente serán as seguintes:

Como extraescolares:

Visita a Expo-alimentaria en Barcelona.

Visita a unha panadaría de interese actual ao longo da primeira avaliación.

Como complementarias:

Unha masterclass por parte dunha experta en panadaría e bolaría para celíacos ao longo da segunda avaliación.

Venda de produtos de panadaría elaborado polo alumnado deste módulo nos recreos.



10. Outros apartados

10.1) 1) Utilización da plataforma de teleformación Moodle. Na dita plataforma usaranse materiais que faciliten ao alumnado a información necesaria para asimilar contidos de forma autónoma e que permitan adquirir habilidades e destrezas a través do desenv

En definitiva, esta programación didáctica trata de ser unha ferramenta na que me poida axudar e apoiar durante todo o curso. Á que o alumnado, corpo docente ou pais/nais poidan recurrir se teñen algunha dúbida do que se está a facer na aula ou os métodos que se utilizan para o ensino.

Está feita dende unha visión inclusiva onde todos e todas teñen cabida e dende un punto de realización que envolva ó alumnado, que lle xenere curiosidade e preguntas acerca do que está a facer e para que, dunha maneira natural, empregue a terminoloxía e realice as actividades sin ter que reparar nelas.