



1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadería, repostería e confeitaría	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0028	Sobremesas en restauración	2024/2025	0	140	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ESTHER JUAN SALVADORES,MARÍA TERESA LOZANO BERNAL
Outro profesorado	

Estado: Supervisada



2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.
RA2 - Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.
RA3 - Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.
RA4 - Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.
RA5 - Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.
RA6 - Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.
RA7 - Presenta sobremesas emplatadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.

2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo.
CA1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.
CA1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción.
CA1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.5 Analizáronse as necesidades de decoración.
CA1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.



Criterios de avaliación do currículo
CA1.7 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.
CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.
CA2.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA2.3 Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.
CA2.6 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica.
CA2.7 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA2.8 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA2.9 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA2.10 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.
CA3.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA3.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.
CA3.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.



Criterios de avaliación do currículo
CA3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.
CA3.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA3.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA3.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA3.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.
CA4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA4.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.
CA4.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
CA4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.
CA4.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA4.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA4.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.
CA5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.



Criterios de avaliación do currículo
CA5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA5.4 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.
CA5.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA5.6 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA5.7 Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.
CA5.8 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos.
CA6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.
CA6.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA6.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
CA7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.
CA7.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostaría, así como as alternativas ao seu uso.



Criterios de avaliación do currículo
CA7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.
CA7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.
CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
CA7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.
RA2 - Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.
RA3 - Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.
RA4 - Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.
RA5 - Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.
RA6 - Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.
RA7 - Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.



2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo.
CA1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.
CA1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción.
CA1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.5 Analizáronse as necesidades de decoración.
CA1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
CA1.7 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.
CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.
CA2.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA2.3 Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.
CA2.6 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica.
CA2.7 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.



Criterios de avaliación do currículo
CA2.8 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA2.9 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA2.10 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.
CA3.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA3.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.
CA3.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
CA3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.
CA3.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA3.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA3.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA3.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.
CA4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA4.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.
CA4.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.



Criterios de avaliación do currículo
CA4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.
CA4.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA4.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA4.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.
CA5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.
CA5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA5.4 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.
CA5.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA5.6 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA5.7 Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.
CA5.8 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos.
CA6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.



Criterios de avaliación do currículo
CA6.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA6.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
CA7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.
CA7.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso.
CA7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.
CA7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.
CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
CA7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

Os criterios para avaliar os alumnos que se presentan as probas libres e comprobar o grado de asimilación dos contidos son os seguintes atendendo a cada un dos Resultados de aprendizaxe:

-RA1. Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.

Organización das tarefas para a elaboración de sobremesas en restauración: Criterios de avaliación exisibles



Sobremesas en restauración: descrición, caracterización, clasificación e aplicacións.

Documentación asociada aos procesos produtivos de sobremesas: fichas técnicas, escandallos, etc.

Fases e caracterización da produción e do servizo de sobremesas en restauración.

-RA2. Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.

Elaboración de sobremesas á base de froitas: Criterios de avaliación exisibles

Sobremesas á base de froitas: descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación.

Sobremesas tradicionais de Galicia.

Procedementos de execución de sobremesas de froitas frías (ensaladas, macedonias, froitas en xarope, froitas en compota, etc.) e de froitas quentes (froitas ao forno, flambadas, etc.).

Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

-RA3. Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.

Elaboración de sobremesas á base de lácteos: Criterios de avaliación exisibles

Sobremesas á base de lácteos: descrición, análise, características, aplicacións e conservación.

Sobremesas tradicionais de Galicia.

Procedementos de execución de sobremesas á base de leite (flan, pudín, crema catalá e outras cremas, arroz con leite, etc.).

Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

-RA4. Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.

Elaboración de sobremesas fritidas ou de tixola: Criterios de avaliación exisibles

Sobremesas fritidas ou de tixola: descrición, análise, tipos, características, aplicacións, e conservación.

Sobremesas tradicionais de Galicia.

Procedementos de execución de sobremesas como chulas, filloas, crema fritida e leite frito, torradas e outras elaboracións de tixola.

Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

-RA5. Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.

Elaboración de xeados e sorbetes: Criterios de avaliación exisibles

Xeados e sorbetes: descrición, caracterización, tipos, clasificacións, aplicacións e conservación.

Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de xeados e sorbetes.

Procedementos de execución para a obtención de xeados á crema, xeados de froitas, sorbetes, parfais, soufflés xeados, etc.

Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

-RA6. Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.

Elaboración de semifríos: Criterios de avaliación exisibles

Semifríos: descrición, tipos, aplicacións e conservación. Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de semifríos.

Procedementos de execución de semifríos, como mousses, bavaoises, carlotas e outras elaboracións similares.



Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

-RA7. Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.

Presentación de sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería: Criterios de avaliación exisibles

Decoración e presentación de sobremesas empratadas: normas e combinacións básicas.

Experimentación e avaliación de combinacións.

Procedementos de execución de decoracións e acabamentos de produtos de sobremesas empratadas.

Presentación final: tipo de vaixela e decoración.

Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

EXAMEN TEÓRICO SOBREMESAS PRUEBAS LIBRES

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

- ¿ REALIZACIÓN DE PREGUNTAS TIPO TEST DOS TEMAS QUE COMPOÑEN O MÓDULO DE P.B.P.R. DE 1º DO CICLO MEDIO.
- ¿ CADA PREGUNTA FALLADA OU NON CONTESTADA RESTARÁ ¿ PUNTO.
- ¿ MARCAR CON UNA X A RESPUESTA CORRECTA NA PLANTILLA DE RESPUESTAS.
- ¿ RODEAR A X CON UN CÍRCULO EN CASO DE ERRO, CONTESTAR A CORRECTA.
- ¿ REALIZACIÓN DE 60 PREGUNTAS. DEBE PRESENTARSE CON EL DNI.
- ¿ BOLÍGRAFO AZUL O NEGRO.
- ¿ SE PRESENTARÁ CÓ DNI.CALCULADORA(NO MÓVIL)
- ¿ SE REALIZARÁ UNHA SOA LLAMADA PARA CITAR AO ALUMNO EN CONXERSERÍA.

CRITERIOS DE AVALIACIÓN

A PRIMEIRA PARTE DA PROBA CONSISTE NUN EXAME TEÓRICO- ESCRITO, QUE PERMITA AOS ALUMNOS ELABORAR SÚAS RESPUESTAS DE ACORDO CON SUS COÑECEMENTOS, PUDENDO COMPROBAR DIRECTAMENTE A CALIDAD, PROFUNDIDAD E DOMINIO TERMINOLÓXICO .

A PRIMEIRA PARTE DA PROBA TERÁ CARÁCTER ELIMINATORIO. CUALIFICARASE DE 0 A 10 PUNTOS PARA SÚA SUPERACIÓN AS PERSOAS CANDIDATAS DEBERÁN OBTENIR UNHA PUNTUACIÓN IGUAL OU SUPERIOR A 5 PUNTOS.

NO CASO DAS PERSOAS ASPIRANTES QUE SUSPENDAN A SEGUNDA PARTE DA PROBA, A PUNTUACIÓN MÁXIMA QUE PODERÁ ASIGNARSE SERÁ DE 4 PUNTOS.

EXAMEN PRÁCTICO SOBREMESAS PRUEBAS LIBRES

CRITERIOS DE AVALIACIÓN

- ¿ SUPERADA A PRIMEIRA PROBA PROCEDERASE A REALIZAR A SEGUNDA PARTE DA MESMA, ESTÁ TERÁ CARÁCTER ELIMINATORIO E CONSISTIRÁ NO DESENVOLVEMENTO DUN OU VARIOS SUPOSTOS PRÁCTICOS E QUE VERSARÁN SOBRE UNHA MOSTRA SUFICIENTEMENTE SIGNIFICATIVA DOS CRITERIOS DE AVALIACIÓN ESTABLECIDOS NA PROGRAMACIÓN PARA ESTA



PARTE.

¿ A SEGUNDA PARTE DA PROBA CONSISTE NUN EXAME PRÁCTICO CUXO CONTIDO PODERÁ CONSISTIR EN:

.DISEÑAR FICHA TÉCNICA DE INGREDIENTES NECESARIOS PARA O DESENROLAMENTO DO EXÁME PRÁCTICO.

.CUMPRIMENTAR FICHA TÉCNICA COA ELABORACIÓN E O MATERIAL NECESARIO PARA O DESENROLAMENTO DO EXAME PRÁCTICO.

¿ REALIZACIÓN DE DÚAS PROBAS PRÁCTICAS AGRUPANDO CONTIDOS EN CADA UNHA DAS PROBAS.

A DURACIÓN DE CADA PROBA PRÁCTICA NUN TEMPO DETERMINADO (A DECIDIR POLO TRIBUNAL NOMEADO). CUALIFICARASE DE 0 A 10 PUNTOS, PARA SÚA SUPERACIÓN AS PERSOAS CANDIDATAS DEBERÁN OBTENIR UNHA PUNTUACIÓN IGUAL OU SUPERIOR A 5 PUNTOS.

¿ A CUALIFICACIÓN FINAL CORRESPONDENTE DA PROBA DO MÓDULO PROFESIONAL SERÁ A MEDIA ARITMÉTICA DE LAS CUALIFICACIÓNS OBTIDAS EN CADA UNHA DAS PARTES, EXPRESADA CON NÚMEROS ENTEIROS, REDONDEADA Á UNIDADE MÁIS PRÓXIMA.

¿ PARA A REALIZACIÓN DESTA PROBA PRÁCTICA O CANDIDATO/A DEBERÁ PRESENTARSE COA UNIFORMIDADE AXEITADA DE COCIÑEIRO/A(CHAQUETILLA/PANTALÓN/MANDIL/ GORRO / PANO DE COCIÑA/ ZOCOS), ADEMAIS DE UN MALETÍN DE FERRAMENTAS REGULAMENTARIO PARA PODER LEVAR A CABO ESTE EXAME: COITELOS: CEBOLEIRO E PUNTILLA/ ESPÁTULA DE PASTELEIRO/LINGUA DE GOMA/ CORNA/ PESA DIXITAL/MANGA/ BOQUILLAS: RIZADA E LISA/TERMÓMETRO DIXITAL/BATEDOR. CALCULADORA(NO MÓVIL).

¿ SE PRESENTARÁ CÓ DNI.

¿ SE CITARÁ HORA ANTES DA HORA DO EXAME CUNHA SOA CHAMADA EN CONXERSERÍA.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba consiste nun exame teórico- escrito, que permita aos alumnos elaborar súas respostas de acordo con sus coñecementos, podendo comprobar directamente a calidade, profundidade e dominio terminolóxico .

O exámen teórico-escrito consistirá nun conxunto de ítems de enunciado breve aos que les siguen unha o máis respostas presentadas a modo de alternativas. Nalgunhos casos debe responder con unha frase curta, unha palabra, unha cifra, etc.

Polo tanto, se realizará en forma de probas obxetivas cuxas preguntas serán:

De evocación

Resposta breve

Complementación (nunha frase o texto que faltan palabras, incluír esas palabras)

Texto incompleto (completar un texto incompleto con outra parte do texto)

Gráficas (Realizar un gráfico o debuxo coma resposta. Exe., debuxo de ángulo agudo).

De discriminación



Dous opcións (verdadeiro-falso)

Opcións múltiples

Xustificación da opción (Xustificar a opción elegida).

De recoñecemento

Selección múltiple (Exem.: seleccionar familias de palabras, tempo, temporal, temporalidade, etc.).

Elección da mellor resposta (De varias respostas buenas elegir la más adecuada).

Asociación (Exem.: asociar dos palabras en idiomas distintos).

De identificación

Ordenación (Ordenar números de mayor a menor)

Localización (Exem.: localizar o error nunha proba de atención ou discriminación)

De probas múltiples (Exem.: identificar aquela ou aquelas erróneas).

4.b) Segunda parte da proba

A segunda parte da proba consiste nun exame práctico cuxo contido poderá consistir en:

.Diseñar ficha técnica de ingredientes necesarios para o desenrolamento do exame práctico.

.Cumprimentar ficha técnica coa elaboración e o material necesario para o desenrolamento do exame práctico

.Realización de tres probas prácticas agrupando contidos en cada unha das probas.

.Duración de cada proba práctica nun tempo determinado (a decidir polo tribunal nomeado)

Para a realización desta proba práctica o candidato/a deberá presentarse coa uniformidade axeitada de cociñeiro/a, ademais de un maletín de ferramentas regulamentario para poder levar a cabo este exame.