

A tenor de lo establecido en la Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía, según recoge en su art. 5, apdo 3. 3. Con el fin de garantizar el derecho que asiste al alumnado a la evaluación y al reconocimiento objetivo de su dedicación, esfuerzo y rendimiento escolar, el profesorado informará al alumnado o a sus representantes legales, a principios de curso y antes de finalizar el mes de octubre, acerca de los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, criterios de calificación, procedimientos e instrumentos de evaluación de cada uno de los módulos, ámbitos y, en su caso, proyecto que componen cada oferta de grado D o E.

DPTO. HOSTELERÍA Y TURISMO. MP: ELABORACIÓN DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA NIVEL/ CURSO: 2º GDCFGS DIRECCIÓN DE COCINA

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación	Procedimientos e instrumentos de evaluación	Criterios de calificación	Criterios de promoción
RA1. Supervisa la preparación de las zonas de producción de postres, reconociendo las características de instalaciones, equipos y maquinaria, y las necesidades de aprovisionamiento. Criterios de evaluación: a) Se han caracterizado las instalaciones, equipos, máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción de elaboraciones de pastelería/repostería. b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de pastelería/repostería. c) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas. d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas. e) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas. f) Se han reconocido y formalizado los documentos	Actividades y tareas evaluables diarias, realizadas en clase, taller o en casa durante todo el curso. Preguntas orales diarias sobre la marcha, durante el desarrollo de la clase. Pruebas evaluables escritas/orales de contenidos teóricos y prácticos. Cuaderno del alumno. Trabajos de investigación, Rúbricas de evaluación asociadas a los RRAA y CCEE. Fichas técnicas Todos estos recogidos en el cuaderno del profesorado (distintos formatos)	Los criterios de calificación estarán basados en la adquisición de los RRAA y CCEE, estos estarán recogidos en las programaciones didácticas de los distintos módulos profesionales (MP)de los respectivos Ciclos Formativos del Dpto. de Hostelería y turismo.	Serán los indicados en la Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

asociados al acopio. g) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo. h) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo. i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.			
--	--	--	--

RA2. Realiza masas, pastas y otras elaboraciones básicas, reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. Criterios de evaluación: a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. b) Se han reconocido las transformaciones físico-químicas relacionadas con las técnicas básicas de pastelería/repostería. c) Se han caracterizado las técnicas relacionadas con los útiles y herramientas de pastelería/repostería. d) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de elaboraciones básicas, así como las técnicas para su obtención, en función de sus especificidades y aplicaciones. e) Se han organizado y secuenciado las diversas fases para la obtención de masas, pastas y otras elaboraciones básicas. f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. g) Se han realizado los procesos de elaboración de distintos tipos de masas, pastas y otras elaboraciones básicas, siguiendo los procedimientos establecidos y respetando la formulación. h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. i) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección. j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.			
--	--	--	--

RA3. Elabora postres secuenciando fases y aplicando procedimientos Crterios de evaluación: a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes postres y se han relacionado con sus posibilidades de aplicación. b) Se han identificado y secuenciado las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración de postres. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. d) Se han realizado los procesos de elaboración de postres respetando las formulaciones y siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han realizado los procedimientos de elaboración de productos para personas con necesidades alimenticias específicas, evitando las contaminaciones cruzadas. f) Se han deducido las necesidades de regeneración y/o de conservación hasta el momento de su utilización. g) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalíasy sus medidas de corrección. h) Se han valorado los posibles perjuicios para la sakud de personas con necesidades alimenticias específicas causados por una inadecuada manipulación/elaboración. i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.			
---	--	--	--

RA4. Presenta postres relacionando los criterios estéticos con las características del producto final. Criterios de evaluación: a) Se han descrito los principales elementos de decoración para postres y sus alternativas de uso. b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la decoración y presentación de postres. c) Se han identificado las necesidades de regeneración de los productos que lo precisen. d) Se han realizado las diversas técnicas de acabado y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones, siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos o diseños preestablecidos. f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. g) Se han deducido las necesidades de conservación de los postres hasta el momento de su utilización. h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la			
---	--	--	--

normativa higiénico-sanitaria,
de seguridad laboral y de protección
ambiental.