



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: POSTRES EN RESTAURACIÓN NIVEL/CURSO: 2º GDGFGM COCINA Y GASTRONOMÍA

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación	Procedimientos e instrumentos de evaluación	Criterios de calificación	Criterios de promoción
RA1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas. Criterios de evaluación: a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción. b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción. c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc. d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo. e) Se han identificado y relacionado las necesidades de conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería en función de su naturaleza. f) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos. g) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. RA2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	Fichas técnicas, diagrama de flujos, pedidos, timings ... Pruebas teóricas. Trabajos de investigación. Valoración de la práctica diaria. Pruebas prácticas. Diseño de elaboraciones para los comedores. Plantillas de corrección, listas de cotejo y rúbricas de evaluación asociadas a los RRAA y CCEE. Todo quedará recogido 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.

Criterios de evaluación: a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación. b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración. e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. RA3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos. Criterios de evaluación: a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base lácteos. b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración. e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.			
--	--	--	--

g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. RA4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. Criterios de evaluación: a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén. b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración. e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. RA5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas. Criterios de evaluación: a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes. b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes y verificado su disponibilidad.			
---	--	--	--

c) Se han reconocido útiles, herramientas y equipos necesarios para la elaboración de helados y sorbetes. d) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. e) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. RA6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. Criterios de evaluación: a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos. b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. 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 semifríos siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. RA7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería justificando la estética del producto final.			
--	--	--	--

Criterios de evaluación: a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones. d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso. e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo. g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.			
--	--	--	--