



4c	4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos	c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.		5%	0,75%	1				Prueba test					
4d		d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.		50%	7,50%	1							Prueba práctica		
4e		e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.		10%	1,50%	1				Prueba test					
4f		f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.		15%	2,25%	1				Prueba test					
4g		g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental		10%	1,50%	1				Prueba test					
5a	5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.		15%	0,15%	1				Prueba test					
5b		b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes.		15%	0,15%	1				Prueba test					
5c		c) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.		14%	0,14%	1				Prueba test					
5d		d) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.		14%	0,14%	1				Prueba test					
5e		e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.		14%	0,14%	1				Prueba test					
5f		f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.		14%	0,14%	1				Prueba test					
5g		g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental		14%	0,14%	1				Prueba test					
6a	6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.		10%	2,00%	1					Prueba test				
6b		b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.		10%	2,00%	1					Prueba test				
6c		c) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.		35%	7,00%	1							Prueba práctica		
6d		d) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.		10%	2,00%	1					Prueba test				
6e		e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.		15%	3,00%	1					Prueba test				
6f		f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental		20%	4,00%	1								Prueba práctica	
7a	7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.		5%	0,75%	1							Prueba test		
7b		b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.		5%	0,75%	1							Prueba test		
7c		c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.		5%	0,75%	1							Prueba test		
7d		d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.		25%	3,75%	1							Prueba test		
7e		e) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos		25%	3,75%	1								Prueba práctica	
7f		f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.		5%	0,75%	1							Prueba test		
7g		g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.		25%	3,75%	1									Prueba practica FT
7h		h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental		5%	0,75%	1								Prueba práctica	