

Grupo	Departamento	MÓDULO	CURSO
S1D	HOT	MOD. CONTROL APROVISIONAMIENTO MATERIAS PRIMAS	2019/20

OJETIVOS Y COMPETENCIAS ESENCIALES

El objetivo general de este módulo consiste

La competencia general de este título consiste en dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental

Objetivos concretos:

- f) Reconocer materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
- g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- k) Seleccionar métodos y equipos de envasado y conservación, relacionando las necesidades con las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para verificar los procesos de envasado y/o conservación.

CONTENIDOS ESENCIALES

1ª EVALUACION

UT.-0 Presentación módulo
UT.-4 Recepción de materias primas
UT. 5 -Almacenamiento de las materias primas

2ª EVALUACION

UT.- 6 Control de existencias en el establecimiento de restauración
UT.- 7 Cata de alimentos para el uso en restauración
UT.-1 Materias primas en restauración (I)

3ª EVALUACION

UT.-3 Productos de calidad diferenciada
UT.-2 Materias primas en restauración(II)

ADAPTACIONES METODOLÓGICAS

Como consecuencia de la declaración del Estado de Alarma la situación de emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19 a pandemia internacional, se suspende la actividad lectiva presencial en los centros de formación de Castilla y León. Desde esa fecha se han seguido en todo momento las instrucciones de las autoridades educativas con competencia en la materia tanto a nivel nacional como regional en la impartición y seguimiento de este Módulo Formativo de "Técnicas culinarias" correspondientes al CFGM de Cocina y Gastronomía.

A pesar de la suspensión de la actividad lectiva presencial, se ha continuado con la formación por medios telemáticos, realizando una formación en la modalidad on-line la cual se mantendrá hasta final del curso escolar 2019/2020 o hasta que se retome la formación presencial.

Para la impartición de los contenidos formativos teóricos y supuestos prácticos se emplearán diferentes recursos educativos on-line

Aula virtual – Moodle- plataforma del centro- están colgadas todas las actividades, proyectos, material de apoyo ...información necesaria aportada por el profesor para el alumno, como se ha venido realizando a través del curso escolar.

Correo del profesor para enviar el alumno todas las actividades propuestas por el profesor. Las actividades deben ir identificadas por parte del alumno: nombre, apellidos y DNI, para poder ser corregidas.

Plataforma Teams- para las clases virtuales y punto de encuentro y comunicación con los alumnos.

ADAPTACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Como consecuencia de la adaptación metodológica que se ha tenido que aplicar, resulta necesario la **adaptación de los criterios de evaluación y calificación** establecidos inicialmente para este Módulo Formativo y recogidos en la programación didáctica realizada por el profesor a principio de curso, la cual fue entregada a Jefatura de Estudios e informada de su contenido a los alumnos del citado Módulo Formativo.

Nuevos CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: que se aplicarán siempre y cuando la actividad lectiva presencial esté interrumpida serán los siguientes

- ☐ TEÓRICA 40% (actividades, pruebas de comprobación conocimientos, trabajos.....)
- ☐ PRÁCTICA 40% actividades, vídeos, fotos, ...)
- ☐ ACTITUDINAL 20% (asistencia, participación activa, comunicación, implicación positiva, entrega actividades.....)

CONSIDERACIONES: TERCER TRIMESTRE:

La superación del módulo será positiva, SIEMPRE, que se entreguen TODAS, las actividades propuestas. El plagio o copia en la confección de las actividades supondrá la calificación negativa, en cualquier caso. Se tendrán en cuenta las situaciones de excepcionalidad. Los alumnos cuyas circunstancias condicionen su formación y hayan sido comunicadas, se les aplicará la flexibilidad en la entrega, o se les propondrá actividades sustitutivas que no interfiera en su progreso.

NOTA FINAL DEL MÓDULO:

- ☐ PRIMER TRIMESTRE: 40%
- ☐ SEGUNDO TRIMESTRE 40%
- ☐ TERCER TRIMESTRE: 20%

RECUPERACIÓN DEL MÓDULO EN EVALUACIONES PENDIENTES

1.- Alumnos con evaluaciones pendientes de superar (primera / segunda evaluación):

No hay ningún alumno que no haya superado la primera o segunda evaluación.

2.- Alumnos que a la fecha tienen superadas las evaluaciones anteriores. Aquellos alumnos que tengan superadas las evaluaciones anteriores (primera y segunda) para superar esta tercera evaluación:

- La tercera evaluación tendrá un valor del 20% de la nota del cómputo final y no de un tercio haciendo media aritmética, debido a las especiales circunstancias derivadas del estado de alarma declarado el 11 de marzo de 2020.
- Deberán de entregar todos los **trabajos obligatorios correspondientes a esta evaluación** en el plazo establecido para cada actividad. Fuera de ese plazo por razón justificada.
Los trabajos incompletos o están entregados fuera de plazo establecido podrán volver a ser entregados como máximo 05/06/2020, fuera de esta fecha se consideran como no entregados y por lo tanto deberán de realizar la prueba de evaluación indicada a continuación.
- Aquellos alumnos que no hayan entregado los trabajos obligatorios de esta tercera evaluación deberán de realizar y superar una **prueba de evaluación de los contenidos teóricos** y supuestos prácticos –prácticos impartidos en esta evaluación que tendrán lugar el 12 de junio 2020 a las 19:30 horas- prueba teórica y prueba práctica.
- Si suspendieran irían a septiembre.

3.- Alumnos que no se les puede aplicar el derecho de evaluación continúa por la existencia de un número elevado de faltas de asistencia acumuladas a lo largo del curso. Para este caso los criterios de evaluación son:

- Deberán de entregar todos los **ejercicios obligatorios y recetario correspondiente a todas las evaluaciones** indicadas a lo largo del curso escolar siendo la fecha de entrega tope el 5/06/2020 a las 00:00 horas. Si están incompletos se consideran como no entregados y por lo tanto no se podrá realizar la prueba de evaluación indicada a continuación.
- Deberá de realizar y superar una **prueba de evaluación de los contenidos teóricos y otra de los contenidos prácticos** impartidos en todo el curso que tendrán lugar: el día 12 de Junio de 2020 a las 19:30 horas- prueba teórica y prueba práctica o supuesto práctico.

****** Todas las actividades, trabajos, recetario... se presentara ordenado completo. El plagio o copia en la confección de las actividades supondrá la calificación negativa, en cualquier caso

******Las pruebas se realizaran mediante la plataforma o en el centro dependiendo del estado de alarma

Este es un RESUMEN de las adaptaciones a programaciones didácticas debido al estado de alarma declarado el 11 de marzo de 2020 la situación de emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19 a pandemia internacional, dirigido a los/as alumnos/as.

Las programaciones completas están a disposición de los interesados para su consulta en la Jefatura de Estudios del Centro.