Grupo	Departamento	MÓDULO	CURSO
B1H	HOSTELERÍA	3034 TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN	1º

OJETIVOS Y COMPETENCIAS ESENCIALES

1.- Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios

2.- Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.

3.- Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos

4.- Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente

5.- Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral

6.- Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad

7.-Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo.

8.- Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral

9.- Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad.

10.- Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional.

CONTENIDOS ESENCIALES

1ª EVALUACION

1.-Acopio y distribución de materias primas

2.-Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas

3.-Maquinaria de cocina

4.-Batería, útiles y herramientas

5.-Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas. Tratamientos básicos.

2ª EVALUACION

5.-Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas. Tratamientos básicos. Huevos, aves y carnes.

6.-Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación. Huevos, aves y carnes.

7.-Regeneración de materias primas. Huevos, aves y carnes.

3ª EVALUACION

5.1-Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas. Tratamientos básicos. Pescados.

6.1-Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación. Pescados.

7.1-Regeneración de materias primas. Pescados.

ADAPTACIONES METODOLÓGICAS

Los cambios en la metodología impuestos por la nueva situación serán:

_Los contenidos se trataran por medios telemáticos adaptándose a las condiciones particulares de cada alumno.

_Las evaluaciones (Ejercicios, exámenes o trabajos) se realizaran de forma telemática en lo posible mediante la aplicación Microsoft Teams, siempre dando soluciones a aquellos alumnos con algún tipo de problema técnico.

ADAPTACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

1.- Alumnos B1H

Recuperaciones de la 1ª y 2ª evaluación de los diferentes módulos:_Aquellos alumnos suspendidos por no presentar los trabajos obligatorios para superar el módulo, deberán de realizarlos y presentarlos.

_Aquellos alumnos con el examen teórico suspendido, se les mandará la realización de un trabajo relacionado con los contenidos del módulo suspendido.

_Los exámenes prácticos al tratarse de un proceso continuado en el tiempo, estarán aprobados si los alumnos superan el tercer trimestre.

Exámenes 3ª evaluación:

Las notas de los módulos en esta 3ª evaluación vendrán dadas por la realización de las recetas semanales que cada uno de los alumnos hace en sus casas.

2.- Alumnos B1H con pérdida de evaluación continua.

Habrá un examen teórico así como un supuesto práctico vía telemática (videollamada), ambos de forma oral a través de la aplicación Microsoft Teams, en el caso de imposibilidad por parte de algún alumno de acceder a dicha aplicación y de forma excepcional se podrá llevar a cabo vía videollamada de WhatssApp. En dicha videollamada estarán presentes el alumno y yo, como profesor responsable del módulo, pudiendo asistir un segundo profesor.

Tanto el examen teórico como el supuesto práctico, se valorarán de 0 a 10, siendo necesario alcanzar un 5 en cada una de las dos pruebas (exámenes) para aprobar el módulo. Cada uno de los exámenes tendrá un peso del 50% en la nota final.

Las fechas de los exámenes serán las siguientes:

Técnicas elementales de preelaboración: Lunes, 1 de junio de 2020, 09:00 h.

Para cualquier aclaración o duda ponerse en contacto vía email, mi correo educa es: jesusl.fuecal@educa.jcyl.es

3.- Alumnos de B2H con asignaturas pendientes de 1º de Cocina y restauración.

Habrá un examen teórico así como un supuesto práctico vía telemática (videollamada) ambos de forma oral a través de la aplicación Microsoft Teams, en el caso de imposibilidad por parte de algún alumno de acceder a dicha aplicación y de forma excepcional se podrá llevar a cabo vía videollamada de whatssApp. En dicha videollamada estarán presentes el alumno y yo, como profesor responsable del módulo, pudiendo asistir un segundo profesor.

Tanto el examen teórico como el supuesto práctico, se valorarán de 0 a 10, siendo necesario alcanzar un 5 en cada una de las dos pruebas (exámenes) para aprobar el módulo. Cada uno de los exámenes tendrá un peso del 50% en la nota final.

Las fechas de los exámenes serán las siguientes:

Técnicas elementales de preelaboración: Lunes, 1 de junio de 2020, 12:00 h.

Para cualquier aclaración o duda ponerse en contacto vía email, mi correo educa es: jesusl.fuecal@educa.jcyl.es

Este es un RESUMEN de las adaptaciones a programaciones didácticas 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.

Grupo	Departamento	MÓDULO	CURSO
B1H	HOSTELERÍA	3035 PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA	1º

OJETIVOS Y COMPETENCIAS ESENCIALES

1.- Aplicar técnicas culinarias sencillas.

2.- Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina.

3.- Colaborar en la realización del servicio en cocina

4.- Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos

5.- Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente

6.- Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral

7.- Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad

8.- Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo.

9.- Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral

10.- Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad.

11.- Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional.

CONTENIDOS ESENCIALES

1ª EVALUACION

1.-Ejecución de técnicas elementales de cocción.

2.-Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

2ª EVALUACION

3.-Preparación de elaboraciones culinarias sencillas.

3ª EVALUACION

4.-Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos.

5.- Realización de acabados y presentaciones sencillos.

6.-Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina.

ADAPTACIONES METODOLÓGICAS

Los cambios en la metodología impuestos por la nueva situación serán:

_Los contenidos se trataran por medios telemáticos adaptándose a las condiciones particulares de cada alumno.

_Las evaluaciones (Ejercicios, exámenes o trabajos) se realizaran de forma telemática en lo posible mediante la aplicación Microsoft Teams, siempre dando soluciones a aquellos alumnos con algún tipo de problema técnico.

ADAPTACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

1.- Alumnos B1H

Recuperaciones de la 1ª y 2ª evaluación de los diferentes módulos:
_Aquellos alumnos suspendidos por no presentar los trabajos obligatorios para superar el módulo, deberán de realizarlos y presentarlos.
_Aquellos alumnos con el examen teórico suspendido, se les mandará la realización de un trabajo relacionado con los contenidos del módulo suspendido.
_Los exámenes prácticos al tratarse de un proceso continuado en el tiempo, estarán aprobados si los alumnos superan el tercer trimestre.

Exámenes 3ª evaluación:
Las notas de los módulos en esta 3ª evaluación vendrán dadas por la realización de las recetas semanales que cada uno de los alumnos hace en sus casas.

2.- Alumnos B1H con pérdida de evaluación continua.

Habrá un examen teórico así como un supuesto práctico vía telemática (videollamada), ambos de forma oral a través de la aplicación Microsoft Teams, en el caso de imposibilidad por parte de algún alumno de acceder a dicha aplicación y de forma excepcional se podrá llevar a cabo vía videollamada de WhatssApp. En dicha videollamada estarán presentes el alumno y yo, como profesor responsable del módulo, pudiendo asistir un segundo profesor.

Tanto el examen teórico como el supuesto práctico, se valorarán de 0 a 10, siendo necesario alcanzar un 5 en cada una de las dos pruebas (exámenes) para aprobar el módulo. Cada uno de los exámenes tendrá un peso del 50% en la nota final.

Las fechas de los exámenes serán las siguientes:
Procesos básicos de producción culinaria: Martes, 2 de junio de 2020, 09:00 h.

Para cualquier aclaración o duda ponerse en contacto vía email, mi correo educa es:
jesusl.fuecal@educa.jcyl.es

Este es un RESUMEN de las adaptaciones a programaciones didácticas 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.

Grupo	Departamento	MÓDULO	CURSO
B1H	HOSTELERÍA	3036 APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN.	1º

OJETIVOS Y COMPETENCIAS ESENCIALES

1.- Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas.

2.- Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.

3.- Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos

4.- Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente

5.- Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral

6.- Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad

7.- Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo.

8.- Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral

9.- Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad.

10.- Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional.

CONTENIDOS ESENCIALES

1ª EVALUACION

1.-Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones.

2.-Buenas Prácticas higiénicas.

3.-Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos.

2ª EVALUACION

6.-Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.

7.-Recepción de materias primas.

8.-Economato y bodega.

3ª EVALUACION

4.-Reducción de consumos de los recursos.

5.-Recogida de los residuos.

ADAPTACIONES METODOLÓGICAS

Los cambios en la metodología impuestos por la nueva situación serán:

_Los contenidos se trataran por medios telemáticos adaptándose a las condiciones particulares de cada alumno.

_Las evaluaciones (Ejercicios, exámenes o trabajos) se realizaran de forma telemática en lo posible mediante la aplicación Microsoft Teams, siempre dando soluciones a aquellos alumnos con algún tipo de problema técnico.

ADAPTACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

1.- Alumnos B1H

Recuperaciones de la 1ª y 2ª evaluación de los diferentes módulos:

_Aquellos alumnos suspendidos por no presentar los trabajos obligatorios para superar el módulo, deberán de realizarlos y presentarlos.

_Aquellos alumnos con el examen teórico suspendido, se les mandará la realización de un trabajo relacionado con los contenidos del módulo suspendido.

_Los exámenes prácticos al tratarse de un proceso continuado en el tiempo, estarán aprobados si los alumnos superan el tercer trimestre.

Exámenes 3ª evaluación:

Las notas de los módulos en esta 3ª evaluación vendrán dadas por la realización de las recetas semanales que cada uno de los alumnos hace en sus casas.

2.- Alumnos B1H con pérdida de evaluación continua.

Habrá un examen teórico así como un supuesto práctico vía telemática (videollamada), ambos de forma oral a través de la aplicación Microsoft Teams, en el caso de imposibilidad por parte de algún alumno de acceder a dicha aplicación y de forma excepcional se podrá llevar a cabo vía videollamada de WhatssApp. En dicha videollamada estarán presentes el alumno y yo, como profesor responsable del módulo, pudiendo asistir un segundo profesor.

Tanto el examen teórico como el supuesto práctico, se valorarán de 0 a 10, siendo necesario alcanzar un 5 en cada una de las dos pruebas (exámenes) para aprobar el módulo. Cada uno de los exámenes tendrá un peso del 50% en la nota final.

Las fechas de los exámenes serán las siguientes:

Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación: Jueves, 4 de junio de 2020, 10.00 h.

Para cualquier aclaración o duda ponerse en contacto vía email, mi correo educa es: jesusl.fuecal@educa.jcyl.es

Este es un RESUMEN de las adaptaciones a programaciones didácticas 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.

Grupo	Departamento	MÓDULO	CURSO
B1H	HOSTELERÍA	3039 PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING	1º

OJETIVOS Y COMPETENCIAS ESENCIALES

1.-Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.

2.- Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos

3.- Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente

4.-Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral

5.- Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad

6.- Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo.

7.- Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral

7.- Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad.

8.- Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional.

CONTENIDOS ESENCIALES

1ª EVALUACION

1.-Acopio de materiales para servicios de catering.

2ª EVALUACION

2.-Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering.

3ª EVALUACION

3.-Limpieza de materiales y equipos.

4.-Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria.

ADAPTACIONES METODOLÓGICAS

Los cambios en la metodología impuestos por la nueva situación serán:

_Los contenidos se trataran por medios telemáticos adaptándose a las condiciones particulares de cada alumno.

_Las evaluaciones (Ejercicios, exámenes o trabajos) se realizaran de forma telemática en lo posible mediante la aplicación Microsoft Teams, siempre dando soluciones a aquellos alumnos con algún tipo de problema técnico.

ADAPTACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

1.- Alumnos B1H

Recuperaciones de la 1ª y 2ª evaluación de los diferentes módulos:

_Aquellos alumnos suspendidos por no presentar los trabajos obligatorios para superar el módulo, deberán de realizarlos y presentarlos.

_Aquellos alumnos con el examen teórico suspendido, se les mandará la realización de un trabajo relacionado con los contenidos del módulo suspendido.

_Los exámenes prácticos al tratarse de un proceso continuado en el tiempo, estarán aprobados si los alumnos superan el tercer trimestre.

Exámenes 3ª evaluación:

Las notas de los módulos en esta 3ª evaluación vendrán dadas por la realización de las recetas semanales que cada uno de los alumnos hace en sus casas.

2.- Alumnos B1H con pérdida de evaluación continua.

Habrá un examen teórico así como un supuesto práctico vía telemática (videollamada), ambos de forma oral a través de la aplicación Microsoft Teams, en el caso de imposibilidad por parte de algún alumno de acceder a dicha aplicación y de forma excepcional se podrá llevar a cabo vía videollamada de WhatssApp. En dicha videollamada estarán presentes el alumno y yo, como profesor responsable del módulo, pudiendo asistir un segundo profesor.

Tanto el examen teórico como el supuesto práctico, se valorarán de 0 a 10, siendo necesario alcanzar un 5 en cada una de las dos pruebas (exámenes) para aprobar el módulo. Cada uno de los exámenes tendrá un peso del 50% en la nota final.

Las fechas de los exámenes serán las siguientes:

Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering: Viernes, 5 de junio de 2020, 10.00 h.

Para cualquier aclaración o duda ponerse en contacto vía email, mi correo educa es: jesusl.fuecal@educa.jcyl.es

3.- Alumnos de B2H con asignaturas pendientes de 1º de Cocina y restauración.

Habrá un examen teórico así como un supuesto práctico vía telemática (videollamada) ambos de forma oral a través de la aplicación Microsoft Teams, en el caso de imposibilidad por parte de algún alumno de acceder a dicha aplicación y de forma excepcional se podrá llevar a cabo vía videollamada de whatssApp. En dicha videollamada estarán presentes el alumno y yo, como profesor responsable del módulo, pudiendo asistir un segundo profesor.

Tanto el examen teórico como el supuesto práctico, se valorarán de 0 a 10, siendo necesario alcanzar un 5 en cada una de las dos pruebas (exámenes) para aprobar el módulo. Cada uno de los exámenes tendrá un peso del 50% en la nota final.

Las fechas de los exámenes serán las siguientes:

Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering: Viernes, 5 de junio de 2020, 12.00 h.

Para cualquier aclaración o duda ponerse en contacto vía email, mi correo educa es: jesusl.fuecal@educa.jcyl.es

Este es un RESUMEN de las adaptaciones a programaciones didácticas 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.