Grupo	Departamento	MÓDULO	CURSO
S1D	HOSTELERÍA Y TURISMO	PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	S1D

OBJETIVOS Y COMPETENCIAS ESENCIALES

Tras la suspensión de las clases presenciales desde el 14 de Marzo de 2020, se realiza la adaptación de esta programación con el objetivo de que todos los alumnos sean informados de los contenidos que quedan por desarrollar en el tiempo restante de curso escolar, al igual que los nuevos instrumentos y ponderaciones que se utilizaran para la evaluación del módulo

CONTENIDOS ESENCIALES

1ª EVALUACIÓN

- UT 0 – Terminología culinaria
- UT 1 – Organización en los procesos de producción culinaria
- UT 2 – Métodos y técnicas de cocción
- UT 6 – Los servicios en cocina
- UT 3 – Elaboración de productos culinarios básicos y con identidad propia
  - Fondos
  - Salsas

2ª EVALUACIÓN

- UT 3 – Elaboración de productos culinarios básicos y con identidad propia
  - Potajes, cremas, consomés y sopas
  - Ensaladas y hortalizas
  - Entremeses, huevos, pastas y arroz
  - Pescados
- UT 4 – Realización de acabados y presentaciones

3ª EVALUACIÓN

- UT 3 – Elaboración de productos culinarios básicos y con identidad propia
  - Pescados y mariscos
  - Carnes y despojos
  - Aves y caza
- UT 5 – Valoración de costes y rendimientos

ADAPTACIONES METODOLÓGICAS

1. Todos los contenidos teóricos referentes se encontraran en el aula virtual, como se ha ido realizando a lo largo del curso
2. Para reforzar contenidos teóricos vistos tanto en primera como en segunda evaluación y afianzar contenidos de tercera evaluación, se realizaran una serie de actividades (preguntas cortas, verdadero y falso, relacionar y para la parte de valoración de costes tendrán ejercicios de desarrollar) de todas las unidades.
3. La parte práctica se trabajara de dos formas diferentes:
   - Se trabajaran supuestos prácticos expuestos por el profesor compuestos de género principal acompañados de guarniciones y salsas, que deberán de ser elaborados teóricamente por los alumnos.
   - Realizaran videos y fotos de elaboraciones que puedan realizar en sus domicilios, con los ingredientes que ellos deseen intentado formar platos que por lo menos estén formados por genero principal junto con salsa y/o guarnición.

Los alumnos dispondrán de todas estas actividades y contenidos en el Aula Virtual y en Teams.

Además mínimo dos veces a la semana los alumnos se podrán en comunicación con el profesor (Reunión en Teams) en horario establecido, para la resolución de dudas y tener un contacto directo entre ellos.

Existen otros canales de comunicación además de Teams, como son el email (resolución de dudas individuales), y el grupo de WhatsApp creado, donde estaremos en continuo contacto.

ADAPTACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Ante esta nueva situación se plantea que la primera y segunda evaluación se les asigne un porcentaje del 80% teniendo la tercera un peso en la nota final del 20%. Todas las actividades que se planteen en la tercera evaluación deberán ser realizadas por los alumnos y entregadas en la fecha y hora establecidas. Para la ponderación de estas actividades se plantean dos posibles alternativas:

- Si se pudiera volver a la actividad presencial de las clases y/o realización de pruebas prácticas, siempre y cuando fuera posible la realización de estos
  - Actividades teóricas de refuerzo y afianzamiento de contenidos – 20%
  - Actividades de desarrollo de valoración de cotes y rendimientos – 20%
  - Supuestos prácticos escritos de elaboraciones culinarias – 30%
  - Examen práctico final – 30%
- Si **NO** se pudiera volver a la actividad presencial de las clases y/o realización de pruebas practicas,
  - Actividades teóricas de refuerzo y afianzamiento de contenidos – 20%
  - Actividades de desarrollo de valoración de cotes y rendimientos – 20%
  - Supuestos prácticos escritos de elaboraciones culinarias – 40%
  - Elaboración de elaboraciones y envío de videos y/o fotos – 20%

Para aquellos alumnos con pérdida de evaluación continua o con evaluaciones pendientes deberán de realizar actividades propuestas por el profesor, y entregadas en fecha y hora establecidas. La nota máxima asignada a estas actividades será un 5, formando parte esta del 80% para el cálculo de nota final de curso

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.