Grupo	Departamento	MÓDULO	CURSO
M2H	Hostelería y Turismo	Postres en restauración	2019-20

OJETIVOS Y COMPETENCIAS ESENCIALES

- Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración
- Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos analizando las fichas técnicas.
- Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.
- Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
- Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.
- Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
- 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.

CONTENIDOS ESENCIALES

PERIODO	UNIDADES	HORAS	TRIMESTRE
24 Septiembre	0	1	1º
24 sept - 1 de oct	1	7h	1º
1 oct – 29 oct	2	20h	1º
29 oct - 26 nov	3	20h	1º
2 dic – 20 ene	4	20	2º
21 ene – 28 ene	5	10	2º
3 feb – 11 feb	6	11	2º
17 feb – 10 mar	7	16	2º
TOTAL		105 H	

ADAPTACIONES METODOLÓGICAS

A partir del 14 de abril se empiezan a repasar los contenidos a través de la plataforma Moodle, por la situación de confinamiento del COVID 19, aportando los contenidos de las unidades y materiales de apoyo para su aprendizaje.

Se realizarán tareas teórico- prácticas propuestas por el profesor. La entrega de éstos materiales podrá ser en cualquier formato que facilite su consecución. Se realizará un ejercicio de autoevaluación para valorar los conocimientos adquiridos.

ADAPTACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Los criterios de calificación se basan en la evaluación extraordinaria final del módulo, para lo que se valoraran:

- Los supuestos prácticos propuestos por el profesor con un 60%
- Las tareas así como el ejercicio de auto evaluación con un 40%

En el caso de que se pueda realizar los exámenes en el centro educativo, estos alumnos aparte de entregar todas las tareas anteriormente señaladas tendrán que realizar un examen teórico y otro práctico. Los criterios de calificación serán:

- Examen práctico 60%
- Examen teórico 40%
-

Debiendo superar cada una de las partes con un mínimo de un 5

En este caso la convocatoria de dichas pruebas presenciales se publicara en la página del centro

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.

M2H

POSTRES EN RESTAURACIÓN

CONVOCATORIA DE LOS <u>EXÁMENES</u> TEÓRICO - PRÁCTICOS FINALES PARA LOS ALUMNOS/AS DEL MÓDULO PROFESIONAL

<u>POSTRES EN RESTAURACIÓN</u> ***DE M2H CON EL PROFESOR NICOLÁS GAMINDE DEL TURNO <u>DIURNO</u> DEL C.I.F.P FELIPE VI DE SEGOVIA PARA EL CURSO ACADÉMICO 2019-20.***

Por la presente se convoca a los alumnos matriculados en dicho Módulo Profesional para las fechas y exámenes que se detallan a continuación:

<u>Examen teórico-práctico</u> *final para todos los alumnos matriculados en el Módulo* **POSTRES EN RESTAURACIÓN,** ***día 16 de Junio de 8.30 a 11.05 en la plataforma Teams. Previamente y antes del día 12 de junio se deberán haber entregado todas las tareas propuestas a través del aula virtual.***

En Segovia a 11 de mayo de 2020.

Nicolás Gaminde