

# Grado medio de COCINA Y GASTRONOMÍA turno diurno

## Adenda periodo extraordinario

### Lengua extranjera: Francés

**CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA**

**GRUPO: 1COGD**

**MÓDULO: 05 LENGUA EXTRANJERA PROFESIONAL I**

**RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:**

- Revisión de contenidos gramaticales (el presente de indicativo y la negativa simple)
- La expresión de la cantidad en relación con alimentos
- La identidad (saber responder sobre la identidad de una persona)

**ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS**

**PRESENTACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA**

**ACTIVIDADES DE REFUERZO Y RECUPERACIÓN O**

**ACTIVIDADES OBJETIVAS CALIFICABLES**

Fecha de entrega 19 de junio

● **COMPRESIÓN ORAL (LA IDENTIDAD)**

- documento de voz con tres presentaciones de personas. Se adjunta ficha para responder a las preguntas en relación con el audio correspondiente.

● **RECETTE (Le riz pilaf).** Responder en la ficha que se adjunta en relación con el documento de voz.

● **REVISIÓN DE CONTENIDOS GRAMATICALES (EL PRESENTE DE INDICATIVO, LA FRASE NEGATIVA Y CÓMO HACER PREGUNTAS)**

- Ejercicio 1 de la página 39 del libro de clase. Ficha de ejercicios sobre el presente de indicativo y la negación sencilla.

-Ficha de ejercicios (Cómo hacer preguntas). Se adjunta ficha

**MEDIO DE ENTREGA**

Gmail: correo electrónico

Consigna:

Como presentar la actividad:

Word, no escribir en mayúsculas, letra Arial 10.

Poner nombre y apellidos y curso en el archivo.

Revisar cada actividad antes de mandarla

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN**

● Aquellos alumnos que tuviesen la primera y/o la segunda evaluación suspendidas deberán realizar una serie de trabajos y de actividades objetivas calificables adicionales de forma telemática y/o presencial (si se pudiera) para superar el módulo.

● Aquellos alumnos que no las entregasen parcial o totalmente, no se les podrá calificar positivamente.

● Las actividades deberán ser entregadas en tiempo y forma y se calificarán con una puntuación del 1 al 10, siendo el 5 la calificación mínima para aprobar.

Cada error restará 0,10. Revisar cada actividad antes de mandarla

Saber aplicar los contenidos gramaticales utilizados en la unidad 1 del libro de clase

Saber presentar

# Grado medio de COCINA Y GASTRONOMÍA turno diurno

## Adenda periodo extraordinario

### Seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos

<b>CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA</b>		
<b>GRUPO: 1º</b>		
<b>MÓDULO: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</b>		
<b>EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA</b>		
<b>ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN Y EVALUACIÓN</b>		
<b>ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS</b>	<b>MEDIO DE ENTREGA</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN</b>
<b>ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN PARA AQUELLOS ALUMNOS QUE TENGAN PENDIENTE EL PRIMER TRIMESTRE:</b>		Estas actividades tendrán un peso del 50% sobre la nota y estarán superadas cuando la media de todas ellas sume una calificación igual o superior a 5 puntos. Se evaluará la entrega en tiempo y forma. Calificación del 1 al 10
-Entrega de un resumen del tema 1	Email	Calificación del 1 al 10
-Realización de un cuestionario de repaso a través de google forms	Google forms	Se evaluará la entrega en tiempo y forma
-Entrega de un resumen del tema 2	Email	Calificación del 1 al 10
-Realización de un cuestionario de repaso a través de google forms	Google forms	Calificación del 1 al 10
Deberán estar entregados y realizados como fecha tope antes del 19 de junio		Calificación del 1 al 10
<b>ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN PARA AQUELLOS ALUMNOS QUE TENGAN PENDIENTE EL PRIMER TRIMESTRE</b>		Esta actividad tendrá un peso del 50% y estará superada cuando se obtenga una calificación igual o superior a 5
-Se realizará un cuestionario de evaluación correspondiente a los temas 1 y 2	ON LINE	Calificación de 1 al 10
<b>ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN PARA AQUELLOS ALUMNOS QUE TENGAN PENDIENTE EL SEGUNDO TRIMESTRE:</b>		Estas actividades tendrán un peso del 50% sobre la nota y estarán superadas cuando la media de todas ellas sume una calificación igual o superior a 5 puntos. Se evaluará la entrega en tiempo y forma. Calificación del 1 al 10
-Entrega de un resumen del tema 3	Email	Calificación del 1 al 10
-Realización de un cuestionario de repaso a través de google forms	Google forms	Se evaluará la entrega en tiempo y forma. Calificación del 1 al 10
-Entrega de un resumen del tema 4	Email	Calificación del 1 al 10
-Realización de un cuestionario de repaso a través de google forms	Google forms	Se evaluará la entrega en tiempo y forma. Calificación del 1 al 10

# Grado medio de COCINA Y GASTRONOMÍA turno diurno

## Adenda periodo extraordinario

<b>ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN PARA AQUELLOS ALUMNOS QUE TENGAN PENDIENTE EL PRIMER TRIMESTRE</b> -Se realizará un cuestionario de evaluación correspondiente a los temas 1 y 2	ON LINE	Esta actividad tendrá un peso del 50% y estará superada cuando se obtenga una calificación igual o superior a 5 Calificación de 1 al 10
<b>ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN PARA AQUELLOS ALUMNOS QUE TENGAN PENDIENTE EL SEGUNDO TRIMESTRE:</b> <b>-Entrega de un resumen del tema 3</b> -Realización de un cuestionario de repaso a través de google forms	Email Google forms	Estas actividades tendrán un peso del 50% sobre la nota y estarán superadas cuando la media de todas ellas sume una calificación igual o superior a 5 puntos. Se evaluará la entrega en tiempo y forma. Calificación del 1 al 10 Calificación del 1 al 10
<b>-Entrega de un resumen del tema 4</b> -Realización de un cuestionario de repaso a través de google forms	Email Google forms	Se evaluará la entrega en tiempo y forma. Calificación del 1 al 10 Calificación del 1 al 10 Se evaluará la entrega en tiempo y forma. Calificación del 1 al 10
<b>-Entrega de un resumen del tema 5</b> <b>-Realización de un cuestionario de repaso a través de google forms</b> Deberán estar entregados y realizados como fecha tope antes del 19 de junio	Email Google forms	Calificación del 1 al 10 Esta actividad tendrá un peso del 50% y estará superada cuando se obtenga una calificación igual o superior a 5
<b>ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN PARA AQUELLOS ALUMNOS QUE TENGAN PENDIENTE EL SEGUNDO TRIMESTRE</b> -Se realizará un cuestionario de evaluación correspondiente a los temas 3,4 y 5.	ONLINE	Calificación de 1 al 10
<b>ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN PARA AQUELLOS ALUMNOS QUE TENGAN PENDIENTE EL TERCER TRIMESTRE:</b> Aquellos alumnos que tengan suspenso el tercer trimestre deberán entregar todas las actividades realizadas durante el tercer trimestre o aquellas que les falten por entregar para poder superar el trimestre. La fecha tope para entregar estas actividades será antes del 19 de junio	Email/ Classroom	Se evaluará la entrega en tiempo y forma. Calificación del 1 al 10.

# Grado medio de COCINA Y GASTRONOMÍA turno diurno

## Adenda periodo extraordinario

### Técnicas culinarias

**CICLO FORMATIVO: Cocina y Gastronomía**

**GRUPO:1º**

**MÓDULO:Técnicas Culinarias. Convocatoria extraordinaria Junio 2020.**

Cada alumno ha de realizar las actividades que le correspondan con las unidades de trabajo no superadas.

#### ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS

- Videoconferencia para explicar el proceso de evaluación y calificación.
- Completar esquema y elaborar ejercicios de introducción a la cocción U.T 1
- Completar esquema y elaborar ejercicios de técnicas de cocción U.T 2.
- Completar esquema y elaborar ejercicios de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones U.T 3.
- Completar esquema y elaborar ejercicios de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones U.T 4.
- Completar esquema y elaborar ejercicios de elaboraciones elementales en cocina U.T 5.
- Completar esquema y elaborar ejercicios de documentación relacionada con la producción en la cocina U.T 6.
- Completar esquema y elaborar ejercicios de guarniciones U.T 7.
- Completar esquema y elaborar ejercicios de regeneración de elaboraciones U.T 8.
- Completar esquema y elaborar ejercicios de acabados y presentaciones U.T 9.
- Completar esquema y elaborar ejercicios de el servicio en cocina U.T 10.
- Contestar a las preguntas orales planteadas en el examen.

**Todas las actividades han de entregarlas el Viernes 19 de Junio de 2020 como fecha tope.**

#### MEDIO DE ENTREGA

-Classroom Técnicas Culinarias  
-Correo electrónico:  
cocinaeshotelescuola@gmail.com

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN

##### 1-Ejercicios:

- Entregar los trabajos en forma y tiempo establecido.1 punto.
- Limpieza 2 puntos.
- Contenido organizado 2 puntos.
- Contenido ajustado al tema científico 3 puntos.
- Incluir y desarrollar todos los aspecto 2 puntos.
- La parte de ejercicios computará el **40% de la nota del módulo.**

##### 2-Exámen módulo:

- A través de videoconferencia .
- Costará de 10 preguntas.
- Cada pregunta correcta tiene un valor de 1 Punto.
- La parte de examen computará el **60% de la nota del módulo.**
- Para superar el módulo es necesario superar las dos partes con una nota de 5 como mínimo.
- La nota del módulo en convocatoria extraordinaria: 40% ejercicios+ 60% examen del módulo.

# Grado medio de COCINA Y GASTRONOMÍA turno diurno

## Adenda periodo extraordinario

### Preelaboración y conservación de alimentos

**CICLO FORMATIVO: Cocina y Gastronomía**

**GRUPO:1º**

**MÓDULO: Preelaboración y conservación de alimentos. PCA**

**Convocatoria extraordinaria Junio 2020.**

**ACTIVIDADES EDUCATIVAS DE REFUERZO Y**

**FECHAS DE ENTREGA**

- Completar resumen y elaborar ejercicios de la U.T 1.
- Completar resumen y elaborar ejercicios de la U.T 2.
- Completar resumen y elaborar ejercicios de la U.T 3.
- Completar resumen y elaborar ejercicios de la U.T 4.
- Completar resumen y elaborar ejercicios de la U.T 5.
- Completar resumen y elaborar ejercicios de la U.T 6.
- Completar resumen y elaborar ejercicios de la U.T 7.
- Completar resumen y elaborar ejercicios de la U.T 8.
- Completar resumen y elaborar ejercicios de la U.T 9.
- Completar resumen y elaborar ejercicios de la U.T 10.
- Completar resumen y elaborar ejercicios de la U.T 11
- Completar resumen y elaborar ejercicios de la U.T 12
- Completar resumen y elaborar ejercicios de la U.T 13
- Completar resumen y elaborar ejercicios de la U.T 14

Entrega de los trabajos y tareas desarrolladas en el 3<sup>er</sup> trimestre que no se han presentados o que no estén modificados después de su corrección.

Se propondrán algunas actividades prácticas como refuerzo para elaborar en casa y que tendrán que entregar en video o fotografía comentados.

**Todas las actividades han de entregarlas el viernes 19 de junio de 2020 antes de las 12 de la mañana.**

**MEDIO DE ENTREGA**

Correo electrónico corporativo  
sesmaslf@ieshotelescuela.es

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN**

**1-Ejercicios:**

- Entregar los trabajos en forma y tiempo establecido.1 punto.
- Limpieza 1 puntos.
- Contenido organizado 1 puntos.
- Contenido ajustado al tema científico 3 puntos.
- Incluir y desarrollar todos los aspectos 2 puntos.
- Desarrollo de los contenidos de forma personal y original, sin copiar y pegar 2 puntos
- La parte de ejercicios computará el **40% de la nota del módulo.**

**2-Exámen módulo:**

- A través de videoconferencia y/o examen escrito vía videoconferencia y examen correo electrónico.
- Costará de 10 preguntas.
- Cada pregunta correcta tiene un valor de 1 Punto.
- La parte de examen computará el **60% de la nota del módulo.**
- Para superar el módulo es necesario superar las dos partes con una nota de 5 como mínimo.
- La nota del módulo en convocatoria extraordinaria: 40% ejercicios+ 60% examen del módulo.

# Grado medio de COCINA Y GASTRONOMÍA turno diurno

## Adenda periodo extraordinario

### Procesos básicos de pastelería y repostería

**CICLO FORMATIVO:** Cocina y Gastronomía

**GRUPO:**1º COGD

**MÓDULO:** Productos Básicos de Panadería y Repostería. Convocatoria extraordinaria Junio 2020.

Cada alumno ha de realizar las actividades que le correspondan con las unidades de trabajo no superadas.

#### ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS

**Actividades de comprobación** de la TEMA 1. Contestar a todas las preguntas del test.

**Actividades de aplicación:** Realizar las siguientes:

1.11. Esquema de tipos de aceites utilizados y características.

1.12.

1.15.

1.17.

1.18.

1.20

**Actividades de comprobación** de la TEMA 2. Contestar a todas las preguntas del test.

**Actividades de aplicación:** Realizar las siguientes:

2.11. Esquema con cuatro equipos generadores de calor y su utilidad.

2.17.

2.18.

2.19.

2.20.

**Actividades de comprobación** de la TEMA 3. Contestar a todas las preguntas del test.

**Actividades de aplicación:** Realizar las siguientes:

3.12. Esquema con cuatro equipos

#### MEDIO DE ENTREGA

-Correo electrónico:

ARRUNADASO@IESHOTELE  
SCUELA.ES

O en su defecto:

OARRUNADA@HOTMAIL.CO  
M

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN

##### 1-Ejercicios:

-Entregar los trabajos en forma y tiempo establecido.1 punto.

- Limpieza 2 puntos.

- Contenido organizado 2 puntos.

-Contenido ajustado al tema científico 3 puntos.

-Incluir y desarrollar todos los aspectos 2 puntos.

-La parte de ejercicios computará el **40% de la nota del módulo.**

##### 2-Exámen módulo:

-A través de videoconferencia.

-Costará de 10 preguntas.

Cada pregunta correcta tiene un valor de 1 Punto.

La parte de examen computará el **60% de la nota del módulo.**

**Viernes 19 de junio entre 10**

# Grado medio de COCINA Y GASTRONOMÍA turno vespertino

## Adenda periodo extraordinario

### Lengua extranjera: Francés

**GRUPO: 1COGV**

**MÓDULO: 05 LENGUA EXTRANJERA PROFESIONAL I**

**RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:**

- Revisión de contenidos gramaticales (el presente de indicativo y la negativa simple)
- La expresión de la cantidad en relación con alimentos
- La identidad (saber responder sobre la identidad de una persona)

**ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS**

**PRESENTACIÓN CONVOCATORIA**

**EXTRAORDINARIA**

**ACTIVIDADES DE REFUERZO Y RECUPERACIÓN  
O ACTIVIDADES OBJETIVAS CALIFICABLES**

Fecha de entrega 19 de junio

● **COMPRENSIÓN ORAL (LA IDENTIDAD)**

- documento de voz con tres presentaciones de personas. Se adjunta ficha para responder a las preguntas en relación con el audio correspondiente.

● **RECETTE (Le riz pilaf)**. Responder en la ficha que se adjunta en relación con el documento audio.

● **REVISIÓN DE CONTENIDOS GRAMATICALES (EL PRESENTE DE INDICATIVO, LA FRASE NEGATIVA Y CÓMO HACER PREGUNTAS)**

- Ejercicio 1 de la página 39 del libro de clase.

Ficha de ejercicios sobre el presente de indicativo y la negación sencilla.

-Ficha de ejercicios (Cómo hacer preguntas). Se adjunta ficha

**MEDIO DE ENTREGA**

**Gmail: correo electrónico**

**Consigna:**

**Como presentar la actividad:**

**Word, no escribir en mayúsculas, letra Arial 10. Poner nombre y apellidos y curso en el archivo.**

**Revisar cada actividad antes de mandarla**

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN**

● Aquellos alumnos que tuviesen la primera y/o la segunda evaluación suspendidas deberán realizar una serie de trabajos y de actividades objetivas calificables adicionales de forma telemática y/o presencial (si se pudiera) para superar el módulo.

● Aquellos alumnos que no las entregasen parcial o totalmente, no se les podrá calificar positivamente.

● Las actividades deberán ser entregadas en tiempo y forma y se calificarán con una puntuación del 1 al 10, siendo el 5 la calificación mínima para aprobar.

Cada error restará 0,10. Revisar cada actividad antes de mandarla

Saber aplicar los contenidos gramaticales utilizados en la unidad 1 del libro de clase

Saber presentar a alguien, saber utilizar los artículos partitivos, saber construir frases negativas con el presente de indicativo.

# Grado medio de COCINA Y GASTRONOMÍA turno vespertino

## Adenda periodo extraordinario

### Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

**CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO de TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA**

**GRUPO: 1º COG (Vespertino)**

**MÓDULO: Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos**

**RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:**

La Competencia General de este título consiste en ejecutar las actividades de pre elaboración, preparación, conservación, terminación/presentación, y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

El módulo Seguridad e Higiene en la manipulación de los alimentos acredita la siguiente unidad de competencia:

**UC0711\_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.**

**ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS**

- Repaso de los temas correspondientes utilizando el resumen en formato PPT. (Jueves 11 de junio).
- Envío (y recogida) de Ejercicio Tipo Test con cuestiones Teóricas y Prácticas sobre el Tema. (Del 12 al 19 de junio)

**MEDIO DE ENTREGA**

- El medio de entrega será a través del Correo Electrónico

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN**

La evaluación se realizará, de acuerdo con la programación, sobre los siguientes criterios:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento y las prácticas de manipulación.
- b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
- c) Se han descrito las principales alteraciones en alimentos.
- d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
- f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaboradas con los productos procesados.
- g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
- h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

Se calificarán de 0 a 10 los ejercicios Tipo test. Los ejercicios a desarrollar sobre los vídeos y tutoriales se califican como Apto (en el caso de responder correctamente) o No Apto, debiendo repetirse hasta responder correctamente a todos

los ítem.



# Grado medio de COCINA Y GASTRONOMÍA turno vespertino

## Adenda periodo extraordinario

### Técnicas culinarias

#### ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

Las actividades de recuperación serán actividades de refuerzo y aclaración de dudas a través de las clases on-line como se han venido realizando hasta ahora a través de la aplicación Cisco Webex, en estas clases se aclararán todas las dudas expuestas por los alumnos y se repasarán aquellos temas en los que manifiesten más dudas o puedan ser más complejos.

Se mantiene abierto el contacto diario con los alumnos para resolver dudas mediante el chat de [whatsapp](#) creado con ellos y las comunicaciones a través de correo electrónico

5.1 Alumnos con evaluación pendiente.

Se sigue manteniendo la línea abierta de comunicación mediante correo electrónico, donde poder seguir haciendo las aclaraciones y respondiendo a las posibles dudas que puedan surgir entre los alumnos con asignatura pendiente, se les comunica que la prueba será escrita, al igual que a los alumnos con el curso en vigor la prueba se realizará a través de la aplicación EXAM.NET. Estando fijada también para el día 12/06/2020.

#### Criterios de calificación

La calificación de la prueba se realizará de forma numérica, con valoraciones del 1 al 10,

Cada una de las preguntas bien contestadas será calificada con un valor de 0,5 puntos, siendo necesario obtener un mínimo de 10 respuestas correctas para obtener la nota mínima exigida para considerar la prueba superada o una puntuación igual o superior a 5

# Grado medio de COCINA Y GASTRONOMÍA turno vespertino

## Adenda periodo extraordinario

### Preelaboración y conservación de alimentos

**CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA**

**GRUPO: 1º COGV** Se realizarán las consultas que se necesiten a través del correo institucional [velascova@ieshotelescuela.es](mailto:velascova@ieshotelescuela.es)

**MÓDULO: Preelaboración y Conservación de alimentos**

**RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:**

U.T. 11: Estudio de los condimentos.

U.T. 13: Estudio y preelaboración de las aves.

U.T. 15: Estudio y preelaboración del porcino.

U.T. 14: Estudio y preelaboración del bovino.

U.T. 16: Estudio y preelaboración del ovino.

U.T. 17: Estudio y preelaboración de la caza.

U.T. 18: Estudio y preelaboración del pescado.

U.T. 19: Estudio y preelaboración del marisco.

**ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS**

**MEDIO DE ENTREGA**

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN**

**Envío de temas y actividades**

**Estudio de los condimentos. 11/03**

**Estudio y preelaboración de las aves 18/03**

**Estudio y preelaboración del porcino 25/03**

**Estudio y preelaboración del bovino. 15/04**

**Estudio y preelaboración del ovino. 22/04**

**Estudio y preelaboración de la caza. 29/04**

**Estudio y preelaboración del pescado. 06/05**

**Estudio y preelaboración del marisco. 13/05**

**Actividades de recuperación de parciales evaluación ordinaria. Fecha límite de entrega 22/05**

**Actividades evaluación extraordinaria: Fecha límite de entrega de tareas pendientes 17/06 12:00 h.**

**Examen 18/06 16:00 h.**

E-mail de la profesora

Obligatoriedad de entrega a la profesora vía electrónica para poder ser evaluados. Se valorará la presentación, corrección, coherencia, claridad, precisión, argumentación, etc.

La entrega fuera de plazo se hará en las condiciones que estime la profesora y estar tareas se puntuarán con un máximo de 5 sobre 10.

En ningún caso se admitirán tareas después del 22/05.

Las actividades de recuperación serán de distintos tipos y niveles (ejercicios, trabajos de investigación y/o exámenes).

Se evaluarán los contenidos cuyos objetivos no han sido logrados en la evaluación ordinaria.

El alumno debe entregar obligatoriamente todas las tareas que se le han solicitado durante el período de clases no presenciales que tenga pendientes de entrega.

Si las tareas se han entregado en plazo, y solo con esta condición, se realizará una prueba escrita sobre los contenidos no superados.

Las tareas supondrán el 50% de la nota final, mientras que la prueba escrita supondrá el otro 50% de la nota final. Para calcular la nota final el alumno deberá haber realizado indispensablemente tanto las tareas como la prueba escrita.

Se entenderá no superado el módulo si no entrega las tareas pendientes o no hace la prueba escrita.

Se entenderá aprobado el módulo si en el cálculo de la nota final esta resulta de un mínimo de 5 sobre 10.

# Grado medio de COCINA Y GASTRONOMÍA turno vespertino

## Adenda periodo extraordinario

### Procesos básicos de pastelería y repostería

El profesor cumplimentará el informe individualizado para cada alumno suspenso en el módulo y especificará los resultados de aprendizaje no alcanzados por el alumno, así como los contenidos o actividades (trabajos solicitados) así como la opinión del docente sobre la posible renuncia a la convocatoria.

Se tomará especial consideración las dificultades sobrevenidas que hayan podido tener los alumnos con motivo de la suspensión de las actividades educativas presenciales y las situaciones derivadas del estado de alarma.

Por lo que se establece el periodo desde el 09/06/20 hasta 19/06/20, para evaluar ya que la junta de evaluación extraordinaria es el 22 de junio 2020.

#### CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA

#### GRUPO: 1º COGV

#### MÓDULO: Procesos básicos de pastelería y repostería

#### RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN: PRESENTACIÓN DE TARTAS Y RECETARIO

#### ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS

Receta de tarta, base de pasta quebrada, o SABLEUX, desarrollo de elaboración y fondeado de moldes.  
Relleno y elaboración de la tarta de limón y tarta de manzana.  
Elaboración de una tarta SANT-HONORET, el caramelo y base de tarta con una SABLEUX Breton.  
Todas las recetas son para 10 raciones, las elaboraciones tendrán como referencia el libro de consulta de Juan Pablo Humanes.  
La presentación de las recetas será en formato Excel si el alumno no tuviera ninguna dificultad en este tipo de formato

#### MEDIO DE ENTREGA

Se presentará por medio de correo institucional, del profesor.

Formato –Excel  
Tenemos un ejemplo en el drive del curso.  
Fecha de entrega el 18/06/20

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN

Contenidos evaluados:  
Ingredientes y cantidades correctas.  
Desarrollo de elaboración con pasos correctos y orden de ejecución.  
Presentación en el mercado como tarta completa una vez terminada.  
Acabado y presentación.  
Formato solicitado.  
Criterios de Calificación:  
Presentación del trabajo en tiempo.  
Habilidad comunicativa o desarrollo del trabajo.  
Contenidos solicitados que nos sirven de repaso.  
La calificación es de 1-10.

# Grado medio de COCINA Y GASTRONOMÍA turno vespertino

## Adenda periodo extraordinario

**CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA**

**GRUPO: 1º COGV**

**MÓDULO: Procesos básicos de pastelería y repostería**

**RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN: MATERIA PRIMAS EL CHOCOLATE**

### ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS

Se entrega un archivo Word para la realización de este trabajo.

Es un trabajo de investigación.

Introducción.

Tipos de habas de cacao y su utilización en la elaboración del chocolate.

Tipos de chocolate.

Otros productos relacionados con el chocolate que se utilizan en repostería.

Modo de trabajo el chocolate de cobertura.

Trabajo con cobertura de chocolate atemperado y cristalizado

### MEDIO DE ENTREGA

Se presentará por medio de correo institucional, del profesor.

Formato – POWERPOINT

Fecha de entrega el 18/06/20

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN

Contenidos evaluados:

Habilidad en la presentación, que sea dinámica.

Presentación o razonamiento del trabajo, análisis y deducciones sobre la información recibida.

Presentación en el mercado imágenes y diseños

Tutorial de atemperado de chocolate. YouTube

Criterios de Calificación:

Presentación del trabajo en tiempo.

Habilidad comunicativa o desarrollo del trabajo.

Contenidos solicitados que nos sirven de repaso.

La calificación es de 1-10.

**CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA**

**GRUPO: 1º COGV**

**MÓDULO: Procesos básicos de pastelería y repostería**

**RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN: PRESENTACIÓN DE TARTAS Y RECETARIO**

### ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS

Receta de tarta, o postre que contenga chocolate como base o bizcocho de chocolate.

Todas las recetas son para 10 raciones, las elaboraciones tendrán como referencia el libro de consulta de Juan Pablo Humanes.

La presentación de las recetas será en formato Excel si el alumno no tuviera ninguna dificultad en este tipo de formato

### MEDIO DE ENTREGA

Se presentará por medio de correo institucional, del profesor.

Formato –Excel

Tenemos un ejemplo en el drive del curso.

Fecha de entrega el 18/06/20

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN

Contenidos evaluados:

Ingredientes y cantidades correctas.

Desarrollo de elaboración con pasos correctos y orden de ejecución.

Presentación en el mercado como tarta completa una vez terminada.

Acabado y presentación. Formato solicitado.

Criterios de Calificación:

Presentación del trabajo en tiempo.

Habilidad comunicativa o desarrollo del trabajo.

Contenidos solicitados que nos sirven de repaso.

La calificación es de 1-10.