

Grado medio DUAL COCINA Y GASTRONOMÍA 1COGDUAL1D

Adenda periodo extraordinario

Lengua extranjera: Francés Las actividades deberán ser entregadas antes del jueves 18 de junio

GRUPO: 1COGDUAL1D.

MÓDULO: LENGUA EXTRANJERA: AMPLIACIÓN DE FRANCÉS

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN: UNIDAD 1: LAS RECETAS Y LAS RECLAMACIONES.

- vocabulario técnico: los animales

ACTIVIDADES EDUCATIVAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
1. Se remite una presentación de animales con un audio para su pronunciación.	Correo electrónico del grupo o correo individual de los alumnos Los alumnos deberán hacer entrega de las actividades con su correo personal	Ejercicio 1: audio con la pronunciación de los animales. Nota numérica del 1 al 10. Valor: 20% de la nota final.

GRUPO: 1COGDUAL1D.

MÓDULO: LENGUA EXTRANJERA: AMPLIACIÓN DE FRANCÉS

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN UNIDAD 1: LAS RECETAS Y LAS RECLAMACIONES.

- Z vocabulario técnico: elaboración de recetas

ACTIVIDADES EDUCATIVAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
1. Completar las recetas “ tomate à la provençale” y el “pot au feu”	Correo electrónico del grupo o correo individual de los alumnos	Ejercicio 1: remitir los ejercicios de las recetas 10%
2. Oír la recetas hechas en un audio dentro de un power point	Los alumnos deberán hacer entrega de las actividades con su correo personal	Ejercicio 2: remitir el audio de la receta tomate à la provençale 30%
		Valor: 40% de la nota final.

GRUPO: 1COGDUAL1D.

MÓDULO: LENGUA EXTRANJERA: AMPLIACIÓN DE FRANCÉS

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN UNIDAD 1: LAS RECETAS Y LAS RECLAMACIONES.

- vocabulario técnico: el pescado, los crustáceos y moluscos

ACTIVIDADES EDUCATIVAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
1. El pescado, los crustáceos y los moluscos.	Correo electrónico del grupo o correo individual de los alumnos	Ejercicio 1: remitir el audio del pescado 20%
2. Oír un audio de una presentación sobre el pescado, los crustáceos y los moluscos.	Los alumnos deberán hacer entrega de las actividades con su correo personal	Ejercicio 2: remitir el audio de crustáceos y moluscos. 20%
		Valor: 40% de la nota final.

Se podrá consultar en cualquier momento las dudas al correo de garzonma@ieshotelescuola.es

Grado medio DUAL COCINA Y GASTRONOMÍA 1COGDUAL1D

Adenda periodo extraordinario

Ofertas gastronómicas

Los alumnos con módulos no superados, deberán hacer entrega de **todas** las actividades establecidas a continuación para superarlo y alcanzar una calificación mínima de 5 en cada una de ellas:

CICLO FORMATIVO: COG

GRUPO: 1º COGDUAL 1D

MÓDULO: OFERTAS GASTRONÓMICAS

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN: Refuerzo para alumnos que no han superado el módulo en convocatoria ordinaria:

UD1: TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

Clasificación de establecimientos de restauración

UD2: COSTES EN RESTAURACIÓN

Hoja de coste de plato

UD3: DISEÑO DE CARTA

Factores para el diseño de ofertas gastronómicas

Comercialización de ofertas gastronómicas

Diseño de menú y diseño de cartas

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS

MEDIO DE ENTREGA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN

UD1

ACTIVIDAD 1: Esquema de clasificación de establecimientos de restauración con búsqueda de ejemplos.

Correo electrónico

Formato, profundidad de análisis y adecuación a contenidos

CALIFICACIÓN: 1-10

FECHA: Límite 19 junio

UD2

ACTIVIDAD 2: Cálculo de coste de plato en caso propuesto.

Correo electrónico

Planteamiento adecuado y cálculos correctos

CALIFICACIÓN: 1-10

FECHA: Límite 19 junio

UD3

ACTIVIDAD 1: Búsqueda de 4 ejemplos de cartas y análisis de las mismas, según cuadro.

Correo electrónico

Formato, profundidad de análisis y adecuación a contenidos

CALIFICACIÓN: 1-10

FECHA: Límite 19 junio

ACTIVIDAD 3: Cuadro tipos de menús.

Correo electrónico

Formato, profundidad y adecuación a contenidos

CALIFICACIÓN: 1-10

FECHA: Límite 19 junio

ACTIVIDAD 4: Caso práctico cálculo Principios de Omnes

Correo electrónico

Planteamiento adecuado y cálculos correctos

CALIFICACIÓN: 1-10

FECHA: Límite 19 junio

ACTIVIDAD 5: Diseño de carta individual

FECHA: Límite 19 junio

Formato, coherencia, creatividad, adecuación a contenidos

CALIFICACIÓN: 1-10

ACTIVIDADES REFUERZO: Visionado vídeos con explicaciones sobre el tema

Correo electrónico

FECHA: Mes de junio

Grado medio DUAL COCINA Y GASTRONOMÍA 1COGDUAL1D

Adenda periodo extraordinario

Formación y orientación laboral

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

Los contenidos para la convocatoria extraordinaria son los fijados en la programación y en la primera adenda a la programación para el tercer trimestre.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y CALENDARIO DE FECHAS DE ENTREGA

Actividades y casos prácticos relacionados con los contenidos de las evaluaciones pendientes.

FECHA DE ENTREGA: martes 16 de junio de 2020.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN

Examen online. FECHA: 17 de junio de 2020

Los criterios de evaluación son los fijados en la programación y en la primera adenda

Criterios de calificación: Un 50% de la calificación corresponde a las actividades y un 50% corresponde al examen.

Grado medio DUAL COCINA Y GASTRONOMÍA 1COGDUAL2D

Adenda periodo extraordinario

Lengua extranjera: Francés

AMPLIACIÓN DE FRANCÉS

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	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>PRESENTACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA</p> <p>ACTIVIDADES DE REFUERZO Y RECUPERACIÓN O</p> <p>ACTIVIDADES OBJETIVAS CALIFICABLES</p> <p>Fecha de entrega 19 de junio</p> <ul style="list-style-type: none">● 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	<p>Gmail: correo electrónico</p> <p>Consigna:</p> <p>Como presentar la actividad:</p> <p>Word, no escribir en mayúsculas, letra Arial 10.</p> <p>Poner nombre y apellidos y curso en el archivo.</p> <p>Revisar cada actividad antes de mandarla</p>	<ul style="list-style-type: none">● 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. <p>Cada error restará 0,10. Revisar cada actividad antes de mandarla</p> <p>Saber aplicar los contenidos gramaticales utilizados en la unidad 1 del libro de clase</p> <p>Saber presentar a alguien, saber utilizar los artículos partitivos, saber construir frases negativas con el presente de indicativo.</p>

Grado medio DUAL COCINA Y GASTRONOMÍA 1COGDUAL2D

Adenda periodo extraordinario

Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL 2

GRUPO: 1º

MÓDULO: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN Y EVALUACIÓN

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS

MEDIO DE ENTREGA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN

ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN PARA AQUELLOS ALUMNOS QUE TENGAN PENDIENTE EL PRIMER TRIMESTRE:

Email
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
Se evaluará la entrega en tiempo y forma
Calificación del 1 al 10
Calificación del 1 al 10

-Entrega de un resumen del tema 1

-Realización de un cuestionario de repaso a través de google forms

-Entrega de un resumen del tema 2

-Realización de un cuestionario de repaso a través de google forms

Deberán estar entregados y realizados como fecha tope antes del 19 de junio

- Entrega de un resumen del tema 3

Realización de un cuestionario de repaso del tema 3 a través de google forms

Email

Se evaluará la entrega en tiempo y forma. Calificación del 1 al 10
Calificación del 1 al 10

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN PARA AQUELLOS ALUMNOS QUE TENGAN PENDIENTE EL PRIMER TRIMESTRE

Google forms
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

-Se realizará un cuestionario de evaluación correspondiente a los temas 1,2 y 3

ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN PARA AQUELLOS ALUMNOS QUE TENGAN PENDIENTE EL SEGUNDO TRIMESTRE:

-Entrega de un resumen del tema 4

Email

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

Grado medio DUAL COCINA Y GASTRONOMÍA 1COGDUAL2D

Adenda periodo extraordinario

-Realización de un cuestionario de repaso a través de google forms	Google forms	Calificación del 1 al 10
-Entrega de un resumen del tema 5	Email	Se evaluará la entrega en tiempo y forma. Calificación del 1 al 10
-Realización de un cuestionario de repaso a través de google forms	Google forms	Calificación del 1 al 10
-Entrega de un resumen del tema 6	Email	Se evaluará la entrega en tiempo y forma. Calificación del 1 al 10
-Realización de un cuestionario de repaso a través del google forms	Google forms	
Deberán estar entregados y realizados como fecha tope antes del 19 de junio		
ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN PARA AQUELLOS ALUMNOS QUE TENGAN PENDIENTE EL SEGUNDO TRIMESTRE	ONLINE	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
-Se realizará un cuestionario de evaluación correspondiente a los temas 4,5 y 6	ONLINE	Calificación de 1 al 10

Grado medio DUAL COCINA Y GASTRONOMÍA 1COGDUAL2D

Adenda periodo extraordinario

Ofertas gastronómicas

CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL 2

GRUPO: 1º

MÓDULO: OFERTAS GASTRONÓMICAS

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS

MEDIO DE ENTREGA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN

El alumno deberá entregar al menos el 60% de las actividades colgadas en el classroom antes del 19 de junio y la nota media de dichas actividades debe alcanzar como mínimo un 5 para poder superar el módulo.

Email o classroom

Se evaluar la entrega en tiempo y forma. Se calificará del 1 al 10

Grado medio DUAL COCINA Y GASTRONOMÍA 1COGDUAL2D

Adenda periodo extraordinario

Formación y orientación laboral

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

Los contenidos para la convocatoria extraordinaria son los fijados en la programación y en la primera adenda a la programación para el tercer trimestre.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y CALENDARIO DE FECHAS DE ENTREGA

Actividades y casos prácticos relacionados con los contenidos de las evaluaciones pendientes.

FECHA DE ENTREGA: martes 16 de junio de 2020.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN

Examen online. FECHA: 17 de junio de 2020

Los criterios de evaluación son los fijados en la programación y en la primera adenda

Criterios de calificación: Un 50% de la calificación corresponde a las actividades y un 50% corresponde al examen.

Grado medio DUAL COCINA Y GASTRONOMÍA 2º curso

2ª convocatoria ordinaria

CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL

GRUPO: 2º AÑO.

MÓDULO: TALLER TÉCNICAS CULINARIAS (T.C)

CONVOCATORIA: 1ª EXTRAORDINARIA

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Realizar la receta y un vídeo de una extensión no superior a 30 minutos, realizando la elaboración y explicando los pasos a seguir para la elaboración de:</p> <ul style="list-style-type: none">• Tornear una patata.• Tornear un champiñón.• Cortar en juliana media cebolla.• Cortar en brunoise una zanahoria.• Cortar en laminas dos dientes de ajo.• Elaborar 2 Litros de fondo blanco. <p>Fecha de entrega el 18 de junio de 2020.</p>	<p>El alumno enviará el video y las recetas a los profesores con el material indicado.</p> <p>El video podrá colgarlo en el DRIVE del alumno y compartir con los docentes.</p> <p>Dicho video se elaborará sin editar, sin cortes y siempre en plano fijo donde se pueda observar de manera clara al alumno y toda la zona de trabajo.</p> <p>El video no podrá exceder de más de 30 minutos.</p>	<p>Para calificar los trabajos se establecen los siguientes criterios :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Presentación de los mismos en fecha.2. Estructura del trabajo.3. Desarrollo de la totalidad de los contenidos propuestos y calidad de los mismos.4. Los trabajos de puntuará de 0 a 10.5. La calificación contará como una nota.6. Limpieza y orden.7. Técnica de ejecución.8. Explicación de las elaboraciones.9. Resultado final de la prueba obtenida.

Grado medio DUAL COCINA Y GASTRONOMÍA 2º curso

2ª convocatoria ordinaria

CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL

GRUPO: 2º AÑO

MÓDULO: TALLER PRODUCTOS CULINARIOS (P.C.)

CONVOCATORIA: 1ª EXTRAORDINARIA

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Realizar la receta y un vídeo de una extensión no superior a 30 minutos, realizando la elaboración y explicando los pasos a seguir para la elaboración de:</p> <ul style="list-style-type: none">• ¼ de pollo al ajillo.• ¼ L. croquetas de jamón. <p>Fecha de entrega el 18 de junio de 2020.</p>	<p>El alumno enviará el video y las recetas a los profesores con el material indicado.</p> <p>El video podrá colgarlo en el DRIVE del alumno y compartir con los docentes.</p> <p>Dicho video se elaborará sin editar, sin cortes y siempre en plano fijo donde se pueda observar de manera clara al alumno y toda la zona de trabajo.</p> <p>El video no podrá exceder de más de 30 minutos.</p>	<p>Para calificar los trabajos se establecen los siguientes criterios :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Presentación de los mismos en fecha.2. Estructura del trabajo.3. Desarrollo de la totalidad de los contenidos propuestos y calidad de los mismos.4. Los trabajos de puntuará de 0 a 10.5. La calificación contará como una nota.6. Limpieza y orden.7. Técnica de ejecución.8. Explicación de las elaboraciones.9. Resultado final de la prueba obtenida.

Grado medio DUAL COCINA Y GASTRONOMÍA 2º curso

2ª convocatoria ordinaria

CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL

GRUPO: 2º AÑO

MÓDULO: TALLER PREELABORACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS (P.C.A.)

CONVOCATORIA: 1ª EXTRAORDINARIA

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Realizar la receta y un vídeo de una extensión no superior a 30 minutos, realizando la elaboración y explicando los pasos a seguir para la elaboración de:</p> <p>De un pollo entero debe obtener:</p> <ul style="list-style-type: none">• Una chuleta de ave.• Un jamoncito• Filetes de pechuga para empanar.• ¼ en trozos para pollo al ajillo.• Carcasa, huesos y restos para fondo.• <p>Fecha de entrega el 18 de junio de 2020.</p>	<p>El alumno enviará el video y las recetas a los profesores con el material indicado.</p> <p>El video podrá colgarlo en el DRIVE del alumno y compartir con los docentes.</p> <p>Dicho video se elaborará sin editar, sin cortes y siempre en plano fijo donde se pueda observar de manera clara al alumno y toda la zona de trabajo.</p> <p>El video no podrá exceder de más de 30 minutos..</p>	<p>Para calificar los trabajos se establecen los siguientes criterios :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Presentación de los mismos en fecha.2. Estructura del trabajo.3. Desarrollo de la totalidad de los contenidos propuestos y calidad de los mismos.4. Los trabajos de puntuará de 0 a 10.5. La calificación contará como una nota6. Limpieza y orden7. técnica de ejecución8. Explicación de las elaboraciones.9. Resultado final de la prueba obtenida

Grado medio DUAL COCINA Y GASTRONOMÍA 2º curso

2ª convocatoria ordinaria

CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL

GRUPO: 2º AÑO

MÓDULO: TALLER POSTRES EN RESTAURACIÓN (P.R)

CONVOCATORIA: 1ª EXTRAORDINARIA

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Realizar la receta y un vídeo de una extensión no superior a 20 minutos, realizando la elaboración y explicando los pasos a seguir para la elaboración de:</p> <ul style="list-style-type: none">• ¼ kg de masa diamante en galletas• ½ L. arroz con leche <p>Fecha de entrega el 18 de junio de 2020.</p>	<p>El alumno enviará el video y las recetas a los profesores con el material indicado.</p> <p>El video podrá colgarlo en el DRIVE del alumno y compartir con los docentes.</p> <p>Dicho video se elaborará sin editar, sin cortes y siempre en plano fijo donde se pueda observar de manera clara al alumno y toda la zona de trabajo.</p> <p>El video no podrá exceder de más de 30 minutos..</p>	<p>Para calificar los trabajos se establecen los siguientes criterios :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Presentación de los mismos en fecha.2. Estructura del trabajo.3. Desarrollo de la totalidad de los contenidos propuestos y calidad de los mismos.4. Los trabajos de puntuará de 0 a 10.5. La calificación contará como una nota.6. Limpieza y orden.7. Técnica de ejecución.8. Explicación de las elaboraciones.9. Resultado final de la prueba obtenida.

Grado medio DUAL COCINA Y GASTRONOMÍA 2º curso

2ª convocatoria ordinaria

CICLO FORMATIVO: Cocina y gastronomía

GRUPO:

MÓDULO: Técnicas culinarias.

ACTIVIDADES DE REPASO Y DE EVALUACION CORRESPONDIENTES AL EXAMEN EXTRAORDINARIO DE ALUMNOS DE PRIMER CURSO.

LAS ACTIVIDADES ESTÁN RECOGIDAS EN EL ANEXO 1 DE LA ADENDA PRESENTADA EN MARZO

ACTIVIDADES DE REPASO Y APOYO	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Las actividades a realizar por el alumno están recogidas en el anexo 1. Todas las entregas tendrán como fecha máxima el 15 de junio, siendo corregidas por el profesor y devueltas al alumno para el mejor desarrollo de la prueba escrita que tendrá que hacer el alumno.</p> <p>Prueba de evaluación extraordinaria:</p> <p>Si las circunstancias nos obligan se hará telemáticamente a través de un formulario Google form y una videoconferencia grabada con teem.</p> <p>El ejercicio se desarrollaría por escrito en forma de prueba teórico practica:</p> <p>25 PREGUNTAS DE ELECCION MULTIPLE</p> <p>25 PREGUNTAS DE RESPUESTA CORTA O PARRAFO.</p> <p>25 PREGUNTAS DE VERDADERO/FALSO</p>	<p>CLASSROOM DE LA PROFESORA</p> <p>Se avisará al alumno a través de correo electrónico y classroom, en la fecha que se acuerde en junta de evaluación ordinaria.</p>	<p>No son de carácter obligatorio ni tienen un peso en los criterios de calificación, solo son material de apoyo para el alumno.</p> <p>25 puntos</p> <p>25 PUNTOS</p> <p>25 PUNTOS.</p> <p>Valor total del test 75 puntos. Para llegar aprobar el examen se deberán superar 38 puntos..</p>