

# Grado superior de Dirección de cocina

## Adenda periodo extraordinario

### Control de aprovisionamiento de materias primas

**CICLO FORMATIVO:** Direccion de Cocina

**GRUPO:**

**MÓDULO:** Control de aprovisionamiento de materia prima

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

**ACTIVIDADES DE REPASO Y APOYO**

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.

**Prueba de evaluación extraordinaria:**

Si las circunstancias nos obligan se hará telemáticamente a través de un formulario Google form y una videoconferencia grabada con teem.

Si las circunstancias lo permiten, se desarrollará en el centro en un aula independiente, con las medidas higiénico-sanitarias correspondientes.

El ejercicio se desarrollaría por escrito en forma de prueba teórico practica:

**PREGUNTAS DE ELECCION MULTIPLE**

**PREGUNTAS DE RESPUESTA CORTA O PARRAFO.**

**PREGUNTAS DE VERDADERO/FALSO**

**EJERCICIOS DE SUPUESTOS PRACTICOS.**

**MEDIO DE ENTREGA**

CLASSROOM DE LA PROFESORA

Se avisará al alumno a través de correo electrónico y classroom, en la fecha que se acuerde en junta de evaluación ordinaria.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN**

No son de carácter obligatorio ni tienen un peso en los criterios de calificación, solo son material de apoyo para el alumno.

20 preguntas de elección múltiple con un punto de valor cada una.

15 con un punto de valor cada una

15 pregunta de verdadero falso con punto de valor cada una.

2 ejercicios prácticos con un valor de 10 puntos cada uno.

TOTAL: 70 PUNTOS

Las respuestas erróneas no restan.

Tiempo estimado para el desarrollo de la prueba 2 horas si es presencial.

# Grado superior de Dirección de cocina

## Adenda periodo extraordinario

Tablón

Trabajo de clase

Personas

Calificaciones

+ Crear

Meet

Google Calendar

Carpeta de Drive de la clase

Todos los temas

PRIMERA EVALUACI...

SEGUNDA EVALUAC...

TERCERA EVALUAC...

### PRIMERA EVALUACION



EJERCICIOS DE REPASO PARA LA PRIMERA ...

Fecha de entrega: 15 jun.



MATERIAL DE REPASO PARA LA PRIMERA EV...

Publicado el 23:27

### SEGUNDA EVALUACIÓN



TRABAJO SOBRE APPCC DE LA SEGUNDA E...

Fecha de entrega: 15 jun.



EJERCICIOS DE REPASO PARA AQUELL... 1

Fecha de entrega: 15 jun.

### TERCERA EVALUACIÓN



¿Qué programa sobre gestión de almac... 1

Fecha de entrega: 15 jun.



EJERCICIO 2 DEL CALCULO DE PMP Y FIFO

Fecha de entrega: 15 jun.



EJERCICIO 1 DEL CALCULO DE PMP Y FIFO

Fecha de entrega: 15 jun.



CONTROL DEL STOCK DE UN ALMACÉN PO...

Última modificación: 23:15



PERIODO MEDIO DE MADURACIÓN O P... 2

Fecha de entrega: 15 jun.

# Grado superior de Dirección de cocina

## Adenda periodo extraordinario

### Preelaboración y conservación de alimentos

Unidades de trabajo. 1ºVocabulario técnico. 2ºInstalaciones y zonas de servicio. 3ºBateria y útiles. 4ºEquipos y maquinaria. 5ºAves domésticas 6ºvacuno. 7ºPorcino. 8ºPescados 9º Géneros de caza

Los alumnos realizaran un esquema de todas las unidades de trabajo y además tendrán un examen teórico- práctico de cómo se despieza y qué tipo de cortes se pueden obtener, de una pieza de pescado y otra de carne.

Se realizará durante todo el mes de junio hasta el día de la evaluación.

Se evaluara sobre 10 puntos la primera parte tendrá un valor del 40% y la 2º de un 60%. Se valorará la esquematización y la claridad de ideas. Así como la facilidad para explicar la forma de trabajo en el cuarto frio a la hora de despiezar. Estas pruebas se realizarán telemáticamente atreves de video salvo que algún alumno tenga dificultad con la conexión que en ese caso se realizará en el centro. La prueba podría ser grabada para mayor seguridad

# Grado superior de Dirección de cocina

## Adenda periodo extraordinario

### Procesos de elaboración culinaria

#### **Evaluación del módulo. Parte conceptual.**

Convocatoria extraordinaria:

Existirá una nota de calificación extraordinaria obtenida a través de un cuestionario de control de los contenidos teóricos no superados a lo largo del curso. Esta nota tendrá un peso del 50% en la calificación final, mientras que el otro 50 % serán las tareas y actividades pendientes.

En el caso de que no se consiguiese una calificación positiva por encima de la nota de corte fijada en un 5 en la calificación de este cuestionario el alumnado no podrá aprobar ni hacer media (el otro 50%) por entregar las tareas y actividades pendientes.

La evaluación tendrá en cuenta los diferentes elementos del currículo abordados durante el curso. Se considerarán fundamentalmente los resultados obtenidos durante la actividad educativa presencial. La evaluación de las actividades desarrolladas durante el periodo no presencial se realizará tomando en consideración las dificultades que pudiera haber tenido cada alumno y, en todo caso, no podrá suponer por sí misma la no superación de un módulo, con el consiguiente aprobado de este. No obstante, deben entregarse puntualmente las tareas y actividades pendientes para poder acceder a la evaluación del cuestionario citado.

#### **Evaluación del módulo; Parte procedimental.**

Se considera en este caso que la parte procedimental (una vez sabida la imposibilidad de poder realizar una prueba práctica en “esta situación”) será sustituida por la entrega de las tareas y actividades que el alumnado tenga pendientes.

Se registrará semanalmente la evolución del trabajo individual, que será necesario entregar para poder acceder al cuestionario fijado como parte conceptual del módulo.

Dichas tareas y actividades son las que aparecen reflejadas en los anexos de la adenda presentada en marzo. Las fechas de entrega deben respetarse y observarse escrupulosamente por parte del alumnado, de lo contrario se evaluarán negativamente.

# Grado superior de Dirección de cocina

## Adenda periodo extraordinario

### INGLÉS

**CICLO FORMATIVO:** Grado Superior en Dirección de Cocina

**GRUPO:** 1DCOV

**MÓDULO:** Inglés

**ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN PARA ALUMNOS CON EL MÓDULO SUSPENSO EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA.**

[10-19 JUNIO]

**Objetivos:**

1. Reconocer información profesional y cotidiana contenida en todo tipo de discursos orales emitidos por cualquier medio de comunicación en lengua estándar, interpretando con precisión el contenido del mensaje.
2. Interpretar información profesional contenida en textos escritos complejos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.
3. Emitir mensajes orales claros y bien estructurados, analizando el contenido de la situación y adaptándose al registro lingüístico del interlocutor.
4. Elaborar documentos e informes propios del sector o de la vida académica y cotidiana, relacionando los recursos lingüísticos con el propósito del mismo.
5. Aplicar actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera

**ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS**

**A) Comprensión auditiva**

1. Realización de actividades de comprensión auditiva relacionadas con el ámbito profesional. Libro de texto *Excellent!* (p. 15 ej.6; p. 29 ej.4 p.; 71 ej.5; p. 93 ej.4).

[Fecha límite: viernes 19 de junio a las 23:59].

2. Prueba de comprensión auditiva con límite de tiempo.

[Fecha: viernes 19 de junio de 16:30 a 17:00].

**B) Comprensión lectora**

1. Realización de actividades de comprensión auditiva relacionadas con el ámbito profesional. Libro de texto *Excellent!* (p. 38 ex.1, 2, 3; p. 72 ex.2,3; p. 87 ex.2).

[Fecha límite: viernes 19 de junio a las 23:59].

2. Prueba de comprensión lectora con límite de tiempo.

**MEDIO DE ENTREGA**

- Documento de Word (o similar).  
- Correo electrónico.

- Formularios de Google.

- Documento de Word (o similar).

Formularios de Google.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN**

- Los alumnos deberán recuperar solo las áreas que no hayan superado en la evaluación ordinaria.

- Para aprobar el módulo es necesario superar todas las áreas con una nota mínima de 5.

- La nota final se calcula de la siguiente manera: comprensión auditiva (25%), comprensión lectora (25%), expresión oral (25%) y expresión escrita (25%).

A) Comprensión auditiva: entregas (50%) y prueba (50%).

B) Comprensión lectora: entregas (50%) y prueba (50%).

C) Expresión oral: receta (50%) y presentación (50%).

D) Expresión escrita: receta (20%), correo electrónico (40%) y redacción (40%).

# Grado superior de Dirección de cocina

## Adenda periodo extraordinario

[Fecha: viernes 19 de junio de 17:00 a 17:30].

### C) Expresión oral

1. Explicación oral de una receta (grabación de voz).

- Archivo de audio.
- Correo electrónico.

[Fecha límite: viernes 19 de junio a las 23:59].

2. Presentación oral sobre la cultura y gastronomía de un país de habla inglesa (grabación de vídeo).

- Archivo de vídeo.
- Correo electrónico.

[Fecha límite: viernes 19 de junio a las 23:59].

### D) Expresión escrita

1. Elaboración de un texto escrito relacionado con el área de estudio (I): receta.

- Documento de Word (o similar).

[Fecha límite: viernes 19 de junio a las 23:59].

2. Elaboración de un texto escrito relacionado con el área de estudio (II): correo electrónico informal.

- Correo electrónico.

[Fecha límite: viernes 19 de junio a las 23:59].

3. Elaboración de un texto escrito relacionado con el área de estudio (III): ensayo/redacción.

[Fecha límite: viernes 19 de junio a las 23:59].

\*Los alumnos contarán con la asistencia de la profesora por medios telemáticos (correo electrónico y videoconferencia). Asimismo, para la preparación de la expresión oral dispondrán de sesiones con la auxiliar de conversación de inglés