

Grado superior de DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Adenda periodo extraordinario

Control de aprovisionamiento de materias primas

CICLO FORMATIVO: DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

GRUPO: 1DSED

MÓDULO: CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS

MEDIO DE ENTREGA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN

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

Correo electrónico

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. Se valorará la presentación, corrección, coherencia, claridad, precisión, argumentación, etc.
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.

Examen 18/06 10:00 h.
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 RESPUESTA CORTA O PARRAFO.

Presencial

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.
 20 preguntas con un punto de valor cada una.

TOTAL: 20 PUNTOS

Las respuestas erróneas no restan.

Tiempo estimado para el desarrollo de la prueba 2 horas.

Grado superior de DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Adenda periodo extraordinario

Procesos de servicios de bar-cafetería

CICLO FORMATIVO: DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

GRUPO: 1DSED

MÓDULO: PROCESOS DE SERVICIOS DE BAR-CAFETERÍA

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS

MEDIO DE ENTREGA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN

El alumno deberá entregar todas las actividades expuestas en classroom como máximo 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.

1. Google Classroom
2- A través de videoconferencia Zoom

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

Prueba de evaluación extraordinaria:
Se hará telemáticamente a través de un formulario Google form y una videoconferencia grabada con zoom.

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

50 preguntas de elección múltiple.
10 con un punto de valor cada una
2 ejercicios prácticos con un valor
Las respuestas erróneas no restan.
Tiempo estimado para el desarrollo de la prueba 2 horas aproximadamente

PREGUNTAS DE ELECCION MULTIPLE

PREGUNTAS DE RESPUESTA CORTA O PARRAFO.

EJERCICIOS DE SUPUESTOS PRACTICOS.

Grado superior de DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Adenda periodo extraordinario

Procesos de servicios en restaurante

CICLO FORMATIVO: DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

GRUPO: 1DSED

MÓDULO: PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURANTE

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS

MEDIO DE ENTREGA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN

Actividades evaluación extraordinaria:

Correo electrónico

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. Se valorará la presentación, corrección, coherencia, claridad, precisión, argumentación, etc.

Fecha límite de entrega de tareas pendientes

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

17/06 12:00 h.

Las tareas supondrán el 50% de la nota final, mientras que la prueba escrita supondrá el otro 50% de la nota final.

Examen 18/06 12:00 h.

Presencial

Para calcular la nota final el alumno deberá haber realizado indispensablemente tanto las tareas como la prueba escrita.

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

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

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

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

PREGUNTAS DE RESPUESTA CORTA O PARRAFO.

- 20 preguntas con un punto de valor cada una.

SUPUESTO PRÁCTICO

- Ejercicio práctico con un valor de 30 puntos

TOTAL: 50 PUNTOS

Las respuestas erróneas no restan.

Tiempo estimado para el desarrollo de la prueba 2 horas.