



NIVEL	CICLO
FPB	COCINA Y RESTAURACIÓN
GRADO MEDIO	COCINA Y GASTRONOMÍA
	SERVICIOS EN RESTAURACIÓN
GRADO SUPERIOR	DIRECCIÓN DE COCINA
	DIRECCIÓN DE SERVICIOS
	GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIAS TURÍSTICAS

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN (trabajos,tareas,exámenes)	TEMPORALIZACIÓN	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
U.T.5 LAS LEGUMBRES	ESQUEMA CUESTIONARIOS SOLUCIONARIOS SUPUESTOS PRÁCTICOS (VOLUNTARIOS)	REALIZACIÓN Y ENTREGA DE ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS	SEMANTAL	50% ESQUEMAS 50% CUESTIONARIOS	SI SE PUDIERA REALIZAR UNA PRUEBA PRÁCTICA DURANTE EL MES DE JUNIO ... SE RETOMARIAN LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN INICIALES
U.T.6 LOS HUEVOS	ESQUEMA CUESTIONARIOS SOLUCIONARIOS SUPUESTOS PRÁCTICOS (VOLUNTARIOS)	REALIZACIÓN Y ENTREGA DE ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS	SEMANTAL	50% ESQUEMAS 50% CUESTIONARIOS	SI SE PUDIERA REALIZAR UNA PRUEBA PRÁCTICA DURANTE EL MES DE JUNIO ... SE RETOMARIAN LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN INICIALES
U.T. 7 LAS AVES	ESQUEMA CUESTIONARIOS SOLUCIONARIOS SUPUESTOS PRÁCTICOS (VOLUNTARIOS)	REALIZACIÓN Y ENTREGA DE ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS	SEMANTAL	50% ESQUEMAS 50% CUESTIONARIOS	SI SE PUDIERA REALIZAR UNA PRUEBA PRÁCTICA DURANTE EL MES DE JUNIO ... SE RETOMARIAN LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN INICIALES
U.T. 8 LAS CARNES	ESQUEMA CUESTIONARIOS SOLUCIONARIOS SUPUESTOS PRÁCTICOS (VOLUNTARIOS)	REALIZACIÓN Y ENTREGA DE ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS	SEMANTAL	50% ESQUEMAS 50% CUESTIONARIOS	SI SE PUDIERA REALIZAR UNA PRUEBA PRÁCTICA DURANTE EL MES DE JUNIO ... SE RETOMARIAN LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN INICIALES
U.T. 9 LOS PESCADOS	ACTIVIDADES DE REPASO CON ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS PARA REFORZAR CONOCIMIENTOS	ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS,PLANTEAMIENTOS DE EJERCICIOS	SEMANTAL	50% ESQUEMAS 50% CUESTIONARIOS	SI SE PUDIERA REALIZAR UNA PRUEBA PRÁCTICA DURANTE EL MES DE JUNIO ... SE RETOMARIAN LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN INICIALES
RECUPERACIÓN 1ªEVALUACIÓN	ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS,PRUEBA INDIVIDUAL TEÓRICA Y SUPUESTOS TEÓRICO - PRÁCTICOS	ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS PRUEBA PRÁCTICA INDIVIDUAL Y SUPUESTOS TEÓRICO-PRÁCTICOS	DURANTE EL TERCER TRIMESTRE	SI SE OBTIENEUNA CALIFICACIÓN IGUAL O SUPERIOR A 5 SOBRE 10, SE SUPERA EL TRIMESTRE	SI SE PUDIERA REALIZAR UNA PRUEBA PRÁCTICA DURANTE EL MES DE JUNIO ... SE RETOMARIAN LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN INICIALES
RECUPERACIÓN 2ªEVALUACIÓN	ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS,PRUEBA INDIVIDUAL TEÓRICA Y SUPUESTOS TEÓRICO - PRÁCTICOS	ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS PRUEBA PRÁCTICA INDIVIDUAL Y SUPUESTOS TEÓRICO-PRÁCTICOS	DURANTE EL TERCER TRIMESTRE	SI SE OBTIENEUNA CALIFICACIÓN IGUAL O SUPERIOR A 5 SOBRE 10, SE SUPERA EL TRIMESTRE	SI SE PUDIERA REALIZAR UNA PRUEBA PRÁCTICA DURANTE EL MES DE JUNIO ... SE RETOMARIAN LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN INICIALES

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN (trabajos, tareas, exámenes)	TEMPORALIZACIÓN	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
U.T.4 ENVASADO Y CONSERVACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS	ESQUEMA CUESTIONARIOS SOLUCIONARIOS SUPUESTOS PRÁCTICOS (VOLUNTARIOS)	REALIZACIÓN Y ENTREGA DE ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS	SEMANTAL	50% ESQUEMAS 50% CUESTIONARIOS	SI SE PUDIERA REALIZAR UNA PRUEBA PRÁCTICA DURANTE EL MES DE JUNIO ... SE RETOMARIAN LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN INICIALES
U.T. 5 RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	ESQUEMA CUESTIONARIOS SOLUCIONARIOS SUPUESTOS PRÁCTICOS (VOLUNTARIOS)	REALIZACIÓN Y ENTREGA DE ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS	SEMANTAL	50% ESQUEMAS 50% CUESTIONARIOS	SI SE PUDIERA REALIZAR UNA PRUEBA PRÁCTICA DURANTE EL MES DE JUNIO ... SE RETOMARIAN LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN INICIALES
U.T. 6 ECONOMATO Y BODEGA	ESQUEMA CUESTIONARIOS SOLUCIONARIOS SUPUESTOS PRÁCTICOS (VOLUNTARIOS)	REALIZACIÓN Y ENTREGA DE ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS	SEMANTAL	50% ESQUEMAS 50% CUESTIONARIOS	SI SE PUDIERA REALIZAR UNA PRUEBA PRÁCTICA DURANTE EL MES DE JUNIO ... SE RETOMARIAN LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN INICIALES
U.T. 1 a 6 <i>Repaso del Temario Completo Del módulo</i>	ACTIVIDADES DE REPASO CON ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS PARA REFORZAR CONOCIMIENTOS	ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS, PLANTEAMIENTOS DE EJERCICIOS	SEMANTAL	50% ESQUEMAS 50% CUESTIONARIOS	SI SE PUDIERA REALIZAR UNA PRUEBA PRÁCTICA DURANTE EL MES DE JUNIO ... SE RETOMARIAN LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN INICIALES
RECUPERACIÓN 1ª EVALUACIÓN	ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS, PRUEBA INDIVIDUAL TEÓRICA	ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS PRUEBA PRÁCTICA INDIVIDUAL	DURANTE EL TERCER TRIMESTRE	SI SE OBTIENE UNA CALIFICACIÓN IGUAL O SUPERIOR A 5 SOBRE 10, SE SUPERA EL TRIMESTRE	SI SE PUDIERA REALIZAR UNA PRUEBA PRÁCTICA DURANTE EL MES DE JUNIO ... SE RETOMARIAN LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN INICIALES
RECUPERACIÓN	ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS, PRUEBA	ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS	DURANTE EL TERCER TRIMESTRE	SI SE OBTIENE UNA CALIFICACIÓN IGUAL O	SI SE PUDIERA REALIZAR UNA PRUEBA PRÁCTICA DURANTE EL

<i>2ªEVALUACIÓN</i>	INDIVIDUAL TEÓRICA	PRUEBA PRACTICA INDIVIDUAL		SUPERIOR A 5 SOBRE 10, SE SUPERA EL TRIMESTRE	<i>MES DE JUNIO ... SE RETOMARIAN LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN INICIALES</i>
---------------------	--------------------	----------------------------	--	---	---

Como nos han indicado desde inspección la modificación de las programaciones deben ser sencillas, con aquellos contenidos prioritarios y esenciales para los alumnos.

Tener en cuenta que lo que se va a evaluar actualmente es esta tercera evaluación y la recuperación de las dos evaluaciones anteriores, en su caso.

Recordar que la evaluación continua lo es formativa, intentar detectar las dificultades de los alumnos en las dos evaluaciones anteriores y aportar mejoras en el aprendizaje.

Ajustar los instrumentos de evaluación a la situación actual, priorizar la recuperación de la 1ª y 2ª eva, teniendo en cuenta que son el referente para la evaluación final.

No tenemos información todavía cómo se va a calcular la nota final del curso.

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN (trabajos, tareas, pruebas individuales o colectivas, exámenes...)	TEMPORALIZACIÓN (fecha o plazo de entrega de las actividades)	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
UNIDAD DIDÁCTICA TEMA 11 La proporcionalidad Razón y proporción Proporcionalidad directa Proporcionalidad inversa Porcentajes	Realizar actividades en el cuaderno con problemas resueltos y problemas a resolver	Hacer los ejercicios propuestos en el cuaderno. Hacen fotografía de las hojas y las mandan al correo del profesor para su corrección y evaluación.	4 de Mayo	Se evaluará de forma muy positiva el realizar los ejercicios en fecha. La evaluación será continua por lo que aquellos alumnos que hayan suspendido alguna evaluación recuperarán todo siempre y cuando trabajen y se esfuercen en esta última.	Los contenidos se adaptarán a niveles más bajos para que todos los alumnos puedan realizar las tareas. Teniendo en cuenta el estado excepcional debido al COVID19.
UNIDAD DIDÁCTICA TEMA 12 LA SALLUD La salud y la enfermedad Tipos de enfermedades El sistema inmunitario Tratamiento de las enfermedades	Realizar un trabajo sobre el COVID 19 utilizando las herramientas de internet. Trabajo sobre enfermedades infecciosas y no infecciosas. Buscar significado palabras como inmunidad , virus etc. Escribir pautas para llevar una vida sana.	Realizar los trabajos en el cuaderno obteniendo información de internet y aportaciones por parte del profesor. Hacen fotografía de las hojas y las mandan al correo del profesor para su corrección y evaluación.	13 de ABRIL	Se evaluará de forma muy positiva el realizar los ejercicios en fecha. La evaluación será continua por lo que aquellos alumnos que hayan suspendido alguna evaluación recuperarán todo siempre y cuando trabajen y se esfuercen en esta última.	Se realizó en el mes de Abril considerando que era un tema importante en ese momento para que los alumnos supieran lo importante que era permanecer en casa. Teniendo en cuenta el estado excepcional debido al COVID19.
UNIDAD DIDACTICA TEMA14 LA NUTRICION HUMANA Alimentación y nutrición La dieta Nutrición y aparato digestivo Nutrición y aparato respiratorio Nutrición y aparato circulatorio Nutrición y aparato excretor	Elaborar una dieta semanal para una vida sana. Realizar esquema del aparato digestivo y escribir su funcionamiento. Realizar esquema del aparato respiratorio y explicar su funcionamiento . Iguale aparato circulatorio y excretor. Realizar un trabajo sobre las consecuencias de la	Realizar los trabajos en el cuaderno obteniendo información de internet y aportaciones por parte del profesor. Hacen fotografía de las hojas y las mandan al correo del profesor para su corrección y evaluación.	11 de Mayo	Se evaluará de forma muy positiva el realizar los ejercicios en fecha. La evaluación será continua por lo que aquellos alumnos que hayan suspendido alguna evaluación recuperarán todo siempre y cuando trabajen y se esfuercen en esta última.	Los contenidos se adaptarán a niveles más bajos para que todos los alumnos puedan realizar las tareas. Teniendo en cuenta el estado excepcional debido al COVID19.

	mala alimentación para nuestro organismo.				
UNIDAD DIDACTICA TEMA 15 UNIDADES DE MEDIDA La masa Capacidad Temperatura Tiempo	Definir cada una de las unidades de medida. Realizar tabla de relación de unidades de medida. Ejercicios de transformación de unas unidades en otras.	Hacer los ejercicios propuestos en el cuaderno. Hacen fotografía de las hojas y las mandan al correo del profesor para su corrección y evaluación.	18 de Mayo	Se evaluará de forma muy positiva el realizar los ejercicios en fecha. La evaluación será continua por lo que aquellos alumnos que hayan suspendido alguna evaluación recuperarán todo siempre y cuando trabajen y se esfuercen en esta última.	Los contenidos se adaptarán a niveles más bajos para que todos los alumnos puedan realizar las tareas. Teniendo en cuenta el estado excepcional debido al COVID19.
UNIDAD DIDACTICA TEMA16 LA RELACION HUMANA El sistema nervioso El aparato locomotor El sistema endocrino	Trabajo sobre el sistema nervioso funcionamiento . Trabajo sobre el aparato locomotor. Trabajo sobre sistema endocrino. Relacionar los tres.	Realizar los trabajos en el cuaderno obteniendo información de internet y aportaciones por parte del profesor. Hacen fotografía de las hojas y las mandan al correo del profesor para su corrección y evaluación.	25 de Mayo	Se evaluará de forma muy positiva el realizar los ejercicios en fecha. La evaluación será continua por lo que aquellos alumnos que hayan suspendido alguna evaluación recuperarán todo siempre y cuando trabajen y se esfuercen en esta última.	Los contenidos se adaptarán a niveles más bajos para que todos los alumnos puedan realizar las tareas. Teniendo en cuenta el estado excepcional debido al COVID19.
UNIDAD DIDACTICA TEMA17 MEDIDAS DE SUPERFICIE Y DE VOLUMEN Superficie y aérea Unidades de superficie Unidades agrarias Unidades de volumen Relación entre las unidades de volumen y capacidad	Definir cada una de las unidades de medida. Realizar tabla de relación de unidades de medida. Ejercicios de transformación de unas unidades en otras. Realizar ejercicios de calculo de superficies y volúmenes Realizar ejercicios de trasformación de unas unidades en	Hacer los ejercicios propuestos en el cuaderno. Hacen fotografía de las hojas y las mandan al correo del profesor para su corrección y evaluación.	8 de Junio	Se evaluará de forma muy positiva el realizar los ejercicios en fecha. La evaluación será continua por lo que aquellos alumnos que hayan suspendido alguna evaluación recuperarán todo siempre y cuando trabajen y se esfuercen en esta última.	Los contenidos se adaptarán a niveles más bajos para que todos los alumnos puedan realizar las tareas. Teniendo en cuenta el estado excepcional debido al COVID19.

	otras.				
UNIDAD DIDACTICA TEMA 18 LA REPRODUCCIÓN HUMANA La reproducción humana Caracteres sexuales Aparato reproductor masculino Aparato reproductor femenino Ciclo vital del ser humano Planificación familiar Enfermedades de transmisión	Realizar un trabajo sobre la reproducción humana explicando el aparato reproductor masculino y femenino Medidas a tomar para una vida saludable Prevención de enfermedades de transmisión sexual. Planificación familiar	Realizar los trabajos en el cuaderno obteniendo información de internet y aportaciones por parte del profesor. Hacen fotografía de las hojas y las mandan al correo del profesor para su corrección y evaluación.	15 de junio	Se evaluará de forma muy positiva el realizar los ejercicios en fecha. La evaluación será continua por lo que aquellos alumnos que hayan suspendido alguna evaluación recuperarán todo siempre y cuando trabajen y se esfuercen en esta última .	Los contenidos se adaptarán a niveles más bajos para que todos los alumnos puedan realizar las tareas. Teniendo en cuenta el estado excepcional debido al COVID19.

Como nos han indicado desde inspección la modificación de las programaciones deben ser sencillas, con aquellos contenidos prioritarios y esenciales para los alumnos.

Tener en cuenta que lo que se va a evaluar actualmente es esta tercera evaluación y la recuperación de las dos evaluaciones anteriores, en su caso.

Recordar que la evaluación continua lo es formativa, intentar detectar las dificultades de los alumnos en las dos evaluaciones anteriores y aportar mejoras en el aprendizaje.

Ajustar los instrumentos de evaluación a la situación actual, priorizar la recuperación de la 1ª y 2ª eva, teniendo en cuenta que son el referente para la evaluación final.

No tenemos información todavía cómo se va a calcular la nota final del curso.

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN (trabajos, tareas, pruebas individuales o colectivas, exámenes...)	TEMPORALIZACIÓN (fecha o plazo de entrega de las actividades)	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
INGLÉS					
UNIDAD DIDÁCTICA UNIT 7: FOOD, DRINKS AND HOLIDAYS.	-Tareas individuales sobre la gramática y vocabulario del tema. -Redacción de un pequeño texto.	-Tareas individuales.	14 de abril-3 de mayo. -Fecha de entrega: 20 de abril. -Fecha de entrega: 27 de abril.	-Entrega de las tareas en tiempo y forma.	Se le dedica mucho tiempo a esta unidad debido a la dificultad de los alumnos de seguir el ritmo después del periodo vacacional.
UNIDAD DIDÁCTICA UNIT 8: LIFELONG LEARNING.	-Traducciones de pequeños fragmentos. -Cuestionario tipo test sobre la cultura británica.	-Tareas individuales.	4-10 mayo. -Fecha de entrega: 8 de mayo.	-Entrega de las tareas en tiempo y forma.	Se reducen los contenidos de vocabulario debido a la falta de tiempo y excesiva dificultad de explicación.
UNIDAD DIDÁCTICA UNIT 9: PLACES.	-Ejercicios sobre vocabulario y gramática. -Traducciones de pequeños fragmentos. -Ficha de repaso y refuerzo sobre la gramática y	-Tareas individuales.	11-24 de mayo. -Fecha de entrega: 15 de mayo. -Fecha de entrega: 22 de mayo.	-Entrega de tareas en tiempo y forma. -Realización y entrega de ficha de repaso.	

	vocabulario del tema.				
UNIDAD DIDÁCTICA UNIT 10: FUTURE PLANS.	-Tareas individuales sobre la gramática y vocabulario del tema	-Tareas individuales.	25 de mayo -7 de junio. -Fecha de entrega: 29 de mayo. -Fecha de entrega: 5 de junio.	-Entrega de las tareas en tiempo y forma, calidad de las mismas.	
UNIDAD DIDÁCTICA UNIT 11: GOING ABROAD.	-Tareas individuales sobre la gramática y vocabulario del tema. -Ficha de repaso y refuerzo sobre la gramática y vocabulario de los temas tratados en el tercer trimestre.	-Tareas individuales.	8- 21 de junio. -Fecha de entrega: 12 de junio. -Fecha de entrega: 19 de junio.	-Entrega de las tareas en tiempo y forma, calidad de las mismas.	
LENGUAJE					
UNIDAD DIDÁCTICA U.T.4: LAS PALABRAS VARIABLES E INVARIABLES.	-Lectura de la teoría. -Realización de ejercicios prácticos relacionados con la teoría. -Realización de esquemas y resúmenes sobre ciertos aspectos teóricos.	-Tareas individuales.	14 de abril-10 de mayo. -Fecha de entrega: 20 de abril. -Fecha de entrega: 27 de abril. -Fecha de entrega: 4 de mayo.	-Entrega de las tareas en tiempo y forma, calidad de las mismas. -Realización y entrega de ficha de repaso.	Se le dedica más tiempo del previsto a esta U.D ya que se trata de una unidad excesivamente densa y que, debido a la situación de emergencia sanitaria resulta muy complicada de explicar a distancia. A la excesiva cantidad y complejidad de los contenidos se le suma la desconexión y falta de trabajo por parte de los alumnos tras el periodo vacacional de Semana Santa.
UNIDAD DIDÁCTICA U.T. 5: LITERATURA Y GÉNEROS LITERARIOS.	-Lectura de la teoría. -Lectura y comentario de texto de distintos tipos de texto.	-Tareas individuales.	11-17 de mayo. -Fecha de entrega: 15 de mayo.	-Entrega de las tareas en tiempo y forma, calidad de las mismas.	
UNIDAD DIDÁCTICA U.T. 6: LA LITERATURA MEDIEVAL ESPAÑOLA.	-Lectura de la teoría. -Lectura y comentario de texto de dos textos de la época.	-Tareas individuales.	18-31 de mayo. -Fecha de entrega: 22 de mayo. -Fecha de entrega: 29 de mayo.	-Entrega de las tareas en tiempo y forma.	
UNIDAD DIDÁCTICA U.T. 7: EL ENUNCIADO: SUJETO Y PREDICADO.	-Lectura de la teoría. -Realización de ejercicios prácticos relacionados con la teoría.	-Tareas individuales.	1-7 de junio. -Fecha de entrega: 5 de junio.	-Entrega de las tareas en tiempo y forma, calidad de las mismas.	Se reducen a lo básico los contenidos de esta unidad, lo esencial para la continuidad el próximo año.
UNIDAD DIDÁCTICA	-Lectura de la teoría. -Lectura y comentario	-Tareas individuales.	8-14 de junio.	-Entrega de las tareas en tiempo y forma,	Debido a la actual situación se reducen

U.T.8 LA LITERATURA EN LOS SIGLOS DE ORO: RENACIMIENTO.	de texto de dos textos de la época.		-Fecha de entrega:12 de junio.	calidad de las mismas.	los contenidos a lo esencial. Se explica toda la teoría pero se reduce la práctica.
UNIDAD DIDÁCTICA U.T. 9: LA LITERATURA EN LOS SIGLOS DE ORO: BARROCO.	-Lectura de la teoría. -Lectura y comentario de texto de dos textos de la época.	-Tareas individuales.	15-21 de junio. -Fecha de entrega: 19 de junio.	-Entrega de las tareas en tiempo y forma, calidad de las mismas.	Debido a la actual situación se reducen los contenidos a lo esencial. Se explica toda la teoría pero se reduce la práctica.
<u>SOCIALES</u>					
UNIDAD DIDÁCTICA U.T 5: LA EUROPA MEDIEVAL.	-Lectura de la teoría. -Realización de actividades relacionadas con la teoría. -Trabajo sobre un documento gráfico relacionado con la Edad Media (película, serie de TV o documental). -Trabajo sobre La Peste y su relación con la actual situación de emergencia sanitaria.	-Tareas individuales. -Trabajo individual.	14 de abril-10 de mayo. -Fecha de entrega: 20 de abril. -Fecha de entrega: 27 de abril.	-Entrega de las tareas en tiempo y forma, , calidad de las mismas.	Debido a la situación derivada de la pandemia del COVID 19 se le dedica mucho tiempo a esta U.D. Se debe a la dificultad para comunicar con los alumnos tras las vacaciones de Semana Santa y a su bajo rendimiento.
UNIDAD DIDÁCTICA U.T. 6: EL MUNDO MUSULMÁN Y EUROPA.	-Lectura de la teoría. -Realización de actividades relacionadas con la teoría.	-Tareas individuales.	11-24 de mayo. -Fecha de entrega: 15 de mayo. -Fecha de entrega: 22 de mayo.	-Entrega de las tareas en tiempo y forma, calidad de las mismas.	
UNIDAD DIDÁCTICA U.T. 7: LA EUROPA DE LAS MONARQUÍAS ABSOLUTAS.	-Lectura de la teoría. -Realización de un resumen sobre dos aspectos de la teoría (a determinar por el alumno).	-Tareas individuales.	25- 31 de mayo. -Fecha de entrega: 29 de mayo.	-Entrega de las tareas en tiempo y forma, calidad de las mismas.	-Debido a la extensión y densidad de este tema, se tratarán aspectos generales del periodo histórico. Esto no impide la continuidad de contenidos en segundo curso.
UNIDAD DIDÁCTICA U.T. 8: LA COLONIZACIÓN DE AMÉRICA.	-Visionado de documento gráfico (película, documental o serie de televisión a determinar por los propios alumnos). Resumen de dicho documento gráfico. -Lectura de teoría sobre el periodo histórico y realización de ejercicios. -Búsqueda de	-Tareas individuales. -Trabajo individual.	1-14 de junio. -Fecha de entrega: 5 de junio. -Fecha de entrega: 12 de junio.	-Entrega de las tareas en tiempo y forma, calidad de las mismas.	

	curiosidades sobre el periodo histórico que se trabaja.				
UNIDAD DIDÁCTICA U.T 9: LA POBLACIÓN MUNDIAL.	-Lectura de la teoría. -Realización de actividades relacionadas con la teoría.	-Tareas individuales.	15- 21 de junio. -Fecha de entrega: 19 de junio.	-Entrega de las tareas en tiempo y forma, calidad de las mismas.	

ADAPTACIONES DE LAS PROGRAMACIONES PARA LA 3ª EVALUACIÓN

MODIFICACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO:

ATENCIÓN AL CLIENTE

CÓDIGO: (HOT 3005)

En base a la instrucción del 17 de abril de la Dirección General de Centros, Planificación y Ordenación Educativa de la Junta de Castilla y León, relativa al desarrollo de la actividad educativa durante el tercer trimestre y la evaluación final del curso académico 2019-2020 es por lo que el módulo que se anuncia sufre los siguientes cambios:

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN (trabajos, tareas, pruebas individuales o colectivas, exámenes...)	TEMPORALIZACIÓN (fecha o plazo de entrega de las actividades)	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
PLAN INDIVIDUAL DE RECUPERACIÓN	PLAN INDIVIDUAL DE RECUPERACIÓN	PLAN INDIVIDUAL DE RECUPERACIÓN	PLAN INDIVIDUAL DE RECUPERACIÓN	EXAMEN TEÓRICO: 50% NOTA FINAL PROYECTOS PROGRAMADOS PARA EL TRIMESTRE HASTA 28 MAYO: 50% NOTA FINAL	FECHAS EXAMEN TEÓRICO EN JUNIO, SE PUBLICARÁ EN PG.WEB DEL CENTRO DICHO EXAMEN SE TEMPORALIZARÁ ESTABLECIENDO UN HORARIO DE INICIO Y DE ENTREGA, DEBE RESPETARSE PARA PODER SER CALIFICADO.

Código	3035
Módulo	Procesos básicos de producción culinaria
Curso	1º FPB COCINA Y RESTAURACIÓN
Duración total del módulo	231 h.
Horas semanales	7 h.
Asociado a unidad de competencia	SI
Profesor/es	Julio Vega Pérez
Curso Académico	2019/2020

PROFESOR/ES RESPONSABLE/S:

VºBº DEL/DE LA JEFE/JEFA DE DEPARTAMENTO:

Fdo.: JULIO VEGA PÉREZ

Fdo.: ÁNGELES FUERTES GARCÍA

MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN

Contenido esencial a impartir, y medios para la recuperación de aquellos alumnos que tengan pendientes las evaluaciones previas.

Durante la tercera evaluación se impartirá la UT4 y se repasarán las UT1, UT2 y UT3. El resto de Unidades de Trabajo no se impartirán.

El alumnado que tenga la 1ª y 2ª evaluaciones aprobadas tendrán superado el módulo pero podrán subir nota haciendo las actividades que se plantean durante este periodo. La calificación máxima será de 10.

El alumnado que tenga suspensa la 1ª evaluación, 2ª evaluación o las dos, podrá aprobar el módulo realizando las tareas que se plantean durante este periodo.

Actividades programadas, a realizar durante el periodo e instrumentos de evaluación

Por cada unidad de trabajo se plantearán dos actividades:

- Realización de un esquema del tema.
- Realización de un cuestionario de cada uno de los temas.

Cada una de estas actividades tendrá un valor de 1,25 puntos.

Temporalización de dos aspectos: material entregado y tareas recogidas.

Las actividades planteadas se realizarán de manera semanal con una fecha máxima de entrega.

Medio de comunicación a utilizar con el alumno y sus familias

Se utilizará el correo electrónico de EDUCACYL: julio.vegper@educa.jcyl.es

MODIFICACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO:

PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CÓDIGO: (HOT 3037)

En base a la instrucción del 17 de abril de la Dirección General de Centros, Planificación y Ordenación Educativa de la Junta de Castilla y León, relativa al desarrollo de la actividad educativa durante el tercer trimestre y la evaluación final del curso académico 2019-2020 es por lo que el módulo que se anuncia sufre los siguientes cambios:

- **Apartado 10:**Criterios de Evaluación y Calificación: se aplicarán los siguientes criterios:
 1. La nota final será la obtenida durante el periodo presencial en el centro a lo largo del curso y sin perjuicio de las posibles pérdidas de evaluación continua.
 2. Para las últimas tres semanas que los alumnos no asistieron a clase, se solicitarán a los alumnos a través de medios telemáticos tres trabajos o actividades; un trabajo sobre el jamón en España, un supuesto práctico de servicio y un cuestionario de 75 items relacionado con lo impartido durante todo el curso.
 3. El alumno podrá; subir nota hasta 3 puntos, uno por actividad, si se entregan correctamente los trabajos solicitados en las últimas tres semanas antes de la evaluación final y desde la suspensión de las clases presenciales. También podrá sufrir la penalización, una vez comprobado que dispone de los medios suficientes, de 1 punto por la ausencia de dichos trabajos. No se modificará la calificación si la entrega de trabajos y la comunicación con el alumno, no se hace en tiempo y forma pero sí existe.
- **Apartado 11:**Criterios de Recuperación: Se establecerán los anunciados en el plan de recuperación remitido a los alumnos. Si no se pudiese llevar a cabo por las circunstancias excepcionales en las que nos encontramos, dicho criterio será el siguiente:
 1. Trabajo sobre el jamón en España; 33%
 2. Supuesto práctico de un servicio; 33%
 3. Cuestionario final; 33%

Todas las modificaciones antes descritas serán susceptibles de cambios, de forma que se puedan adaptar a la evolución de las circunstancias y enfocadas, a su vez, a la superación del curso y a la mejora en el rendimiento del alumno y su Formación Profesional.

ADAPTACIONES DE LAS PROGRAMACIONES PARA LA 3ª EVALUACIÓN

MODIFICACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DEL MÓDULO:

PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CÓDIGO: (HOT 3038)

En base a la instrucción del 17 de abril de la Dirección General de Centros, Planificación y Ordenación Educativa de la Junta de Castilla y León, relativa al desarrollo de la actividad educativa durante el tercer trimestre y la evaluación final del curso académico 2019-2020 es por lo que el módulo que se anuncia sufre los siguientes cambios:

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN (trabajos, tareas, pruebas individuales o colectivas, exámenes...)	TEMPORALIZACIÓN (fecha o plazo de entrega de las actividades)	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
PLAN INDIVIDUAL DE RECUPERACIÓN	PLAN INDIVIDUAL DE RECUPERACIÓN	PLAN INDIVIDUAL DE RECUPERACIÓN	PLAN INDIVIDUAL DE RECUPERACIÓN	EXAMEN TEÓRICO: 50% NOTA FINAL PROYECTOS PROGRAMADOS PARA EL TRIMESTRE HASTA 28 MAYO: 50% NOTA FINAL	FECHAS EXAMEN TEÓRICO EN JUNIO, SE PUBLICARÁ EN PG.WEB DEL CENTRO DICHO EXAMEN SE TEMPORALIZARÁ ESTABLECIENDO UN HORARIO DE INICIO Y DE ENTREGA, DEBE RESPETARSE PARA PODER SER CALIFICADO.

Código	3039
Módulo	Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
Curso	1º FPB COCINA Y RESTAURACIÓN
Duración total del módulo	66 h.
Horas semanales	2 h.
Asociado a unidad de competencia	SI
Profesor/es	Julio Vega Pérez
Curso Académico	2019/2020

PROFESOR/ES RESPONSABLE/S:

VºBºDEL/DELAJEFE/JEFADEDEPARTAMENTO:

Fdo.: JULIO VEGA PÉREZ

Fdo.:ÁNGELES FUERTES GARCÍA

MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN

Contenido esencial a impartir, y medios para la recuperación de aquellos alumnos que tengan pendientes las evaluaciones previas.

Durante la tercera evaluación se impartirá la UT4 y se repasarán las UT1, UT2 y UT3.

El alumnado que tenga la 1ª y 2ª evaluaciones aprobadas tendrán superado el módulo pero podrán subir nota haciendo las actividades que se plantean durante este periodo. La calificación máxima será de 10.

El alumnado que tenga suspensa la 1ª evaluación, 2ª evaluación o las dos, podrá aprobar el módulo realizando las tareas que se plantean durante este periodo.

Actividades programadas, a realizar durante el periodo e instrumentos de evaluación

Por cada unidad de trabajo se plantearán dos actividades:

- Realización de un esquema del tema.
- Realización de un cuestionario de cada uno de los temas.

Cada una de estas actividades tendrá un valor de 1,25 puntos.

Temporalización de dos aspectos: material entregado y tareas recogidas.

Las actividades planteadas se realizarán de manera semanal con una fecha máxima de entrega.

Medio de comunicación a utilizar con el alumno y sus familias

Se utilizará el correo electrónico de EDUCACYL: julio.vegper@educa.jcyl.es

MÓDULO: HOT 0026 PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

CICLO: COCINA Y GASTRONOMÍA

CURSO: 1º A Y B

PROFESORAS: M.ª DEL CARMEN SÁNCHEZ NIETO Y M.ª BELÉN RODRÍGUEZ MOLINA.

Teniendo en cuenta la actual situación y la imposibilidad de asistencia al centro educativo como consecuencia de la crisis del COVID 19, se van a llevar a cabo las siguientes adaptaciones de la programación para el tercer trimestre:

1.- CONTENIDOS ESENCIALES:

Se establecen como contenidos esenciales a impartir los recogidos en las siguientes unidades didácticas de la programación:

UT 3.- Principales materias primas utilizadas en Pastelería y Repostería

UT 4.- Jarabes y almíbares

UT 5.- Masas esponjadas y batidas. Tartas

UT 6.- Merengues

UT 7.- Cremas y rellenos

UT 8.- Masas escaldadas

UT 9.- Masas azucaradas estiradas y de manga

UT 10.- Hojaldre

Todas estas unidades didácticas corresponden a la programación del primer y segundo trimestre, a excepción de la UT 9.- El hojaldre, que sí corresponde al tercer trimestre. Por lo tanto, se repasarán y reforzarán los contenidos de los dos primeros trimestres y se dará como contenido nuevo el hojaldre, pero sólo de forma teórica (ingredientes, proceso de elaboración, tipos de hojaldre, piezas, etc).

2.- ACTIVIDADES PROGRAMADAS:

2.A.- Se le irán remitiendo al alumno a través de su correo electrónico las siguientes actividades por cada unidad didáctica nueva o repasada (grupo A y B).

.- Envío de temas correspondientes a las Unidades de Trabajo que deberán leer, analizar y /o revisar

.-Envío de Cuestionarios sobre los temas dados que el alumno tiene que remitir rellenos.

.- Envío de los cuestionarios con las respuestas correctas para que ellos mismos se autoevalúen y sean conscientes de lo que hay que mejorar.

.- Búsqueda de información acerca de productos de pastelería, tartas, decoraciones o elaboraciones.

.- Ver vídeos de pasteleros llevando a cabo elaboraciones y decoraciones de pastelería y repostería.

.- Actividades a realizar en casa de forma voluntaria: Cada semana se les propone la realización de un postre o receta sencilla y de bajo coste para el alumnado, para que puedan practicar de forma individual. Se les ayuda a interpretar los pasos de una receta con la finalidad de que puedan llevarla a cabo por sí solos y remiten al profesor la foto con los resultados para que éste valore su ejecución y pueda aportarle una valoración positiva o señalarle aspectos mejorables. El alumno podrá llevar a cabo las siguientes elaboraciones:

Pasta Choux: profiteroles, buñuelos

Natillas a base de crema inglesa

Pasta quebrada, brisa o sable: tartas de manzana, queso, frutas, pastas de te, etc

Bizcochos ligeros y pesados: Muffins, plumcake, magdalenas, brazos de gitano.

Tartas a base de bizcochos y rellenos (crema pastelera, trufa, yema, Chantilly)

Flanes, pudines o crema catalana.

Uso de manga y cornete para decorar.

Cualquier otra elaboración de pastelería o repostería que no esté incluida en los contenidos esenciales, pero que el alumno desee realizar por si mismo.

2 .B.- Clase on-line (grupo A) una vez a la semana con el grupo dividido en dos para realizar dos sesiones de fácil acceso para todos. La clase se realiza el mismo día que tenía lugar en su horario habitual. En ella se explican los aspectos más importantes de los apuntes previamente enviados a los alumnos, se resuelven dudas y se proponen actividades prácticas para hacer en casa o búsqueda de información para contrastarla en la clase siguiente.

3.- TEMPORALIZACIÓN:

Cada semana se remitirán las actividades a desarrollar que deben ser entregadas en el plazo máximo de una semana. Aquellas tareas que vayan a ser utilizadas como prueba evaluable pueden tener un plazo de entrega más corto (Horas o un día). Se utiliza como día de envío de actividades el día fijado en el horario como clase teórica (jueves y martes). Para la elaboración de recetas de forma individual en sus propias casas no hay un plazo de entrega, debido a la dificultad de conseguir las materias primas. El alumno puede ir las enviando a lo largo de todo el trimestre cuando las lleve a cabo.

4.- INSTRUMENTOS PARA LA EVALUACIÓN DEL TERCER TRIMESTRE

Se intentará mantener los criterios de evaluación lo más parecido a los recogidos en la programación:

.- Tareas teóricas: se le hará al alumno un cuestionario o prueba de los contenidos teóricos. Este cuestionario se enviará por correo electrónico y tendrán un tiempo corto para su devolución contestado. Pueden llevarse a cabo más de un cuestionario.

.- Tareas práctica: Se le enviará al alumno un cuestionario o prueba con preguntas sobre los procesos de ejecución de determinadas recetas o elaboraciones, temperaturas de cocción, ingredientes, pasos a seguir, puntos clave en proceso, alternativas o variaciones, etc. Este cuestionario también tendrá un plazo corto de entrega a través del correo electrónico según sea la dificultad y longitud de la prueba enviada.

.- Elaboraciones de pastelería realizadas por los alumnos. El alumno enviará foto de la receta elaborada a ser posible por pasos. Estas actividades son voluntarias y sin límite. El alumno puede enviar cuantas elaboraciones quiera hacer.

.- Registro por parte del profesor de las tareas enviadas a cada alumno, de su realización y de su plazo de entrega.

Teniendo en cuenta estos instrumentos, la nota del tercer trimestre será la media obtenida según los siguientes porcentajes:

.- **30 % las tareas teóricas:** Será la media de la nota obtenida en los cuestionarios teóricos.

.- **60% las tareas práctica.** Nota obtenida en el cuestionario sobre procesos de elaboración prácticos.

.- **10 % : Presentación de elaboraciones llevadas a cabo por los alumnos.** En este caso sólo se tendrá en cuenta el hecho de presentar o haber llevado a cabo productos de pastelería o repostería y no se tendrá muy en cuenta la calidad de los resultados obtenidos, debido a la dificultad que entraña la realización por ellos mismos, sin ayuda o seguimiento del profesor.

5.- RECUPERACIÓN DE LAS EVALUACIONES ANTERIORES

Como estaba fijado en la programación, la recuperación de las evaluaciones anteriores se llevará a cabo a final de curso, antes de la evaluación final. El alumno tendrá que recuperar sólo aquella parte de la que esté suspenso: Teórica o práctica. Dada la situación actual, sólo se llevarán a cabo las recuperaciones de la primera y segunda evaluación. Se utilizarán los siguientes instrumentos para llevarla a cabo:

.- Una prueba teórica: un cuestionario a entregar relleno en un plazo breve sobre los contenidos teóricos del trimestre suspenso.

.- Una prueba práctica: Consistirá en dos partes. Un cuestionario a entregar relleno en un plazo breve sobre los procesos de ejecución de las elaboraciones llevadas a cabo en el trimestre suspenso. Ejecución de una elaboración sencilla (con fecha y hora de entrega establecida) y de la cual se deberán mandar fotos de sus diferentes pasos de realización (pesado de ingredientes, ejecución-aplicación de técnicas y resultados obtenidos).

La nota de recuperación del trimestre será la media obtenida entre la prueba teórica y práctica según los siguientes porcentajes:

.- **Prueba teórica: 40%**

.- **Prueba práctica: 60%**

6.- MEDIOS DE COMUNICACIÓN EMPLEADOS CON EL ALUMNADO:

.- Correo electrónico

.- WhatsApp de grupo

.- Plataforma ZOOM para clases on-line (sólo 1º A)

Ciclo Formativo	COCINA Y GASTRONOMÍA		
Módulo	POSTRES EN RESTAURACIÓN	Grupos	2ªA - B
Código	0028		
Profesor/a	M ^a DEL CARMEN SÁNCHEZ NIETO CARLOS RUBIA CAMPO		

5 Criterios de Calificación

4 ~~ACTIVIDADES TEÓRICO- PRÁCTICAS DEL “PERIODO DE CONFINAMIENTO”~~100%
Proceso y criterios de Evaluación

Debido a las circunstancias actuales en el que nos encontramos en “estado de alarma” y la vuelta a los centros de momento no se contempla, se hace una adaptación del proceso y criterios de evaluación para la recuperación del módulo de Postres en restauración.

No habrá prueba como tal y únicamente se valorarán las actividades que el alumno recibe semanalmente y que debe entregar en fecha y hora fijadas a través de medios telemáticos. Estas actividades deben estar completas, ya que están basadas tanto en los contenidos teóricos como prácticos de todo el módulo.

Se han diseñado de tal forma que se contemplan las circunstancias actuales “de confinamiento”.

Todas y cada una de ellas deben estar entregadas en tiempo y forma para superar positivamente el módulo.

En León, a 29de abril del 2020

PROFESORES DEL MÓDULO

Fdo: M^a del Carmen Sánchez Nieto.
Carlos Rubia Campo.

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS 1º COCINA Y GASTRONOMÍA

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN (trabajos, tareas, pruebas individuales o colectivas, exámenes...)	TEMPORALIZACIÓN (fecha o plazo de entrega de las actividades)	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
U.T. 12	ESQUEMA CUESTIONARIOS SOLUCIONARIOS <i>SUPUESTOS PRÁCTICOS (VOLUNTARIOS)</i>	REALIZACIÓN Y ENTREGA DE: <ul style="list-style-type: none"> • 3 ESQUEMAS • 2 CUESTIONARIOS • FOTOGRAFÍAS O VÍDEOS (DE ACTIVIDADES PRÁCTICAS REALIZADAS) 	SEMANTAL	<ul style="list-style-type: none"> • 80% ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS • 20% FOTOS O VÍDEOS DE PRÁCTICAS 	<i>SI SE PUDIESE REALIZAR UNA PRUEBA PRÁCTICA DURANTE EL MES DE JUNIO, SE RETOMARÍAN LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN INICIALES</i>
U.T. 13	ESQUEMA CUESTIONARIOS SOLUCIONARIOS <i>SUPUESTOS PRÁCTICOS (VOLUNTARIOS)</i>	REALIZACIÓN Y ENTREGA DE: <ul style="list-style-type: none"> • 2 ESQUEMAS • 2 CUESTIONARIOS • FOTOGRAFÍAS O VÍDEOS (DE ACTIVIDADES PRÁCTICAS REALIZADAS) 	SEMANTAL	<ul style="list-style-type: none"> • 80% ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS • 20% FOTOS O VÍDEOS DE PRÁCTICAS 	<i>SI SE PUDIESE REALIZAR UNA PRUEBA PRÁCTICA DURANTE EL MES DE JUNIO, SE RETOMARÍAN LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN INICIALES</i>
U.T. 14	ESQUEMA CUESTIONARIOS SOLUCIONARIOS PROBLEMAS <i>SUPUESTOS PRÁCTICOS (VOLUNTARIOS)</i>	REALIZACIÓN Y ENTREGA DE: <ul style="list-style-type: none"> • 1 ESQUEMA • 1 CUESTIONARIO • 1 ACTIVIDAD TEÓRICO-PRÁCTICA • FOTOGRAFÍAS O VÍDEOS (DE ACTIVIDADES PRÁCTICAS REALIZADAS) 	SEMANTAL	<ul style="list-style-type: none"> • 60% ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS • 40% ENTREGA DE PROBLEMAS Y ACTIVIDADES 	
U.T. 1 a 14	ACTIVIDADES DE REPASO CON ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS PARA AFIANZAR CONOCIMIENTOS	ESQUEMAS, CUESTIONARIOS Y PLANTEAMIENTO DE EJERCICIOS	SEMANTAL		
RECUPERACIÓN 1ª EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE REPASO CON ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS PARA AFIANZAR CONOCIMIENTOS	ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS PRUEBA TEÓRICA INDIVIDUAL Y SUPUESTOS TEÓRICO-PRÁCTICOS	DURANTE EL TERCER TRIMESTRE	SI SE OBTIENE UNA CALIFICACIÓN IGUAL O SUPERIOR A 5 SOBRE 10, SE SUPERA EL TRIMESTRE	<i>SI SE PUDIESE REALIZAR UNA PRUEBA PRÁCTICA DURANTE EL MES DE JUNIO, SE RETOMARÍAN LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN INICIALES</i>
RECUPERACIÓN 2ª EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE REPASO CON ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS PARA AFIANZAR CONOCIMIENTOS	ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS PRUEBA TEÓRICA INDIVIDUAL Y SUPUESTOS TEÓRICO-PRÁCTICOS	DURANTE EL TERCER TRIMESTRE	SI SE OBTIENE UNA CALIFICACIÓN IGUAL O SUPERIOR A 5 SOBRE 10, SE SUPERA EL TRIMESTRE	<i>SI SE PUDIESE REALIZAR UNA PRUEBA PRÁCTICA DURANTE EL MES DE JUNIO, SE RETOMARÍAN LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN INICIALES</i>

TÉCNICAS CULINARIAS 1º COCINA Y GASTRONOMÍA

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN (trabajos, tareas, pruebas individuales o colectivas, exámenes...)	TEMPORALIZACIÓN (fecha o plazo de entrega de las actividades)	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
U.T. 10	ESQUEMA CUESTIONARIOS SOLUCIONARIOS PROBLEMAS SUPUESTOS PRÁCTICOS (VOLUNTARIOS)	REALIZACIÓN Y ENTREGA DE: <ul style="list-style-type: none"> • 1 ESQUEMA • 1 CUESTIONARIO FOTOGRAFÍAS O VÍDEOS (DE ACTIVIDADES PRÁCTICAS REALIZADAS)	SEMANAL	<ul style="list-style-type: none"> • 80% ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS • 20% FOTOS O VÍDEOS DE PRÁCTICAS 	SI SE PUDIESE REALIZAR UNA PRUEBA PRÁCTICA DURANTE EL MES DE JUNIO, SE RETOMARÍAN LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN INICIALES
U.T. 11	ESQUEMA CUESTIONARIOS SOLUCIONARIOS PROBLEMAS SUPUESTOS PRÁCTICOS (VOLUNTARIOS)	REALIZACIÓN Y ENTREGA DE: <ul style="list-style-type: none"> • 1 ESQUEMA • 1 CUESTIONARIO • ACTIVIDADES TEÓRICO-PRÁCTICAS • FOTOGRAFÍAS O VÍDEOS (DE ACTIVIDADES PRÁCTICAS REALIZADAS) 	SEMANAL	<ul style="list-style-type: none"> • 80% ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS • 20% ENTREGA DE PROBLEMAS Y ACTIVIDADES 	SI SE PUDIESE REALIZAR UNA PRUEBA PRÁCTICA DURANTE EL MES DE JUNIO, SE RETOMARÍAN LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN INICIALES
U.T. 12	ESQUEMA CUESTIONARIOS SOLUCIONARIOS SUPUESTOS PRÁCTICOS (VOLUNTARIOS)	REALIZACIÓN Y ENTREGA DE: <ul style="list-style-type: none"> • 1 ESQUEMA • 1 CUESTIONARIO • ACTIVIDADES TEÓRICO-PRÁCTICAS • FOTOGRAFÍAS O VÍDEOS (DE ACTIVIDADES PRÁCTICAS REALIZADAS) 	SEMANAL	<ul style="list-style-type: none"> • 80% ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS • 20% FOTOS O VÍDEOS DE PRÁCTICAS 	SI SE PUDIESE REALIZAR UNA PRUEBA PRÁCTICA DURANTE EL MES DE JUNIO, SE RETOMARÍAN LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN INICIALES
U.T. 13	ESQUEMA CUESTIONARIOS SOLUCIONARIOS SUPUESTOS PRÁCTICOS (VOLUNTARIOS)	REALIZACIÓN Y ENTREGA DE: <ul style="list-style-type: none"> • 1 ESQUEMA • 1 CUESTIONARIO • ACTIVIDADES TEÓRICO-PRÁCTICAS • FOTOGRAFÍAS O VÍDEOS (DE ACTIVIDADES PRÁCTICAS REALIZADAS) 	SEMANAL	<ul style="list-style-type: none"> • 80% ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS • 20% FOTOS O VÍDEOS DE PRÁCTICAS 	SI SE PUDIESE REALIZAR UNA PRUEBA PRÁCTICA DURANTE EL MES DE JUNIO, SE RETOMARÍAN LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN INICIALES

TÉCNICAS CULINARIAS 1º COCINA Y GASTRONOMÍA

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN (trabajos, tareas, pruebas individuales o colectivas, exámenes...)	TEMPORALIZACIÓN (fecha o plazo de entrega de las actividades)	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
U.T. 1 a 13	ACTIVIDADES DE REPASO CON ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS PARA AFIANZAR CONOCIMIENTOS	ESQUEMAS, CUESTIONARIOS Y PLANTEAMIENTO DE EJERCICIOS PRUEBA TEÓRICA INDIVIDUAL Y SUPUESTOS TEÓRICO-PRÁCTICOS	SEMANAL/ QUINCENAL		
RECUPERACIÓN 1ª EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE REPASO CON ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS PARA AFIANZAR CONOCIMIENTOS	ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS PRUEBA TEÓRICA INDIVIDUAL Y SUPUESTOS TEÓRICO-PRÁCTICOS	DURANTE EL TERCER TRIMESTRE	SI SE OBTIENE UNA CALIFICACIÓN IGUAL O SUPERIOR A 5 SOBRE 10, SE SUPERA EL TRIMESTRE	<i>SI SE PUDIESE REALIZAR UNA PRUEBA PRÁCTICA DURANTE EL MES DE JUNIO, SE RETOMARÍAN LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN INICIALES</i>
RECUPERACIÓN 2ª EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE REPASO CON ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS PARA AFIANZAR CONOCIMIENTOS	ESQUEMAS Y CUESTIONARIOS PRUEBA TEÓRICA INDIVIDUAL Y SUPUESTOS TEÓRICO-PRÁCTICOS	DURANTE EL TERCER TRIMESTRE	SI SE OBTIENE UNA CALIFICACIÓN IGUAL O SUPERIOR A 5 SOBRE 10, SE SUPERA EL TRIMESTRE	<i>SI SE PUDIESE REALIZAR UNA PRUEBA PRÁCTICA DURANTE EL MES DE JUNIO, SE RETOMARÍAN LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN INICIALES</i>

Código	CL03	
Módulo	COCINA EN MINIATURA: TAPAS, PINCHOS Y APERITIVOS	
Curso	2º	
Duración total del módulo	84	
Horas semanales	4	
Asociado a unidad de competencia	NO	
Profesor/es	JULIO VEGA PÉREZ ÁLVARO UGARTE PAUL	
Curso Académico	2019/2020	
Julio Vega Pérez	Álvaro Ugarte Paul	VºBºÁngeles Fuertes García:
Fdo.:Fdo:	Fdo.:	

MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN

Contenido esencial a impartir, y medios para la recuperación de aquellos alumnos que tengan suspenso el módulo en el periodo ordinario

Durante el periodo de recuperación, y se repasarán las UT2, UT3, UT4, UT5, UT6, UT7, UT8, UT9, UT10 y UT13.

Actividades programadas, a realizar durante el periodo e instrumentos de evaluación

Por cada unidad de trabajo se plantearán dos actividades:

- Realización de un esquema del tema.
- Realización de una tapa: Ficha técnica y justificación de la idoneidad .

Cada una de estas actividades tendrá un valor de 0,5 puntos.

Temporalización de dos aspectos: material entregado y tareas recogidas.

Las actividades planteadas se realizarán de manera semanal con una fecha máxima de entrega.

Medio de comunicación a utilizar con el alumno y sus familias

Se utilizará el correo electrónico de EDUCACYL: julio.vegper@educa.jcyl.es

ADAPTACION DE LA PROGRAMACION PARA LA 3ª EVALUACIÓN

- Código:0031 de HOT01M
- Módulo : Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos
- Curso: 1º Grupos: SRE1 / CG1A / CG1B
- Duración total del módulo: 66 horas
- Horas semanales: 2 horas
- Asociado a unidad de competencia: Sí
- Profesor/es: Jose Ramón Chacón Gil
- Curso Académico: 2019-2020 (*Adaptación para la 3ª Evaluación*)

A. PROCEDIMIENTO PARA LA FORMACIÓN A DISTANCIA.

Aspectos generales:

- Se mantienen las **tres Unidades de Trabajo** establecidas en la programación inicial.
- Se mantendrá el **libro de texto recomendado** a principio de curso.
- Al comienzo de cada Unidad de Trabajo se remitirán al alumnado unas **diapositivas/resumen** correspondientes a cada Unidad, con el fin de facilitar el estudio y comprensión de los contenidos.
- Se facilitará la **resolución de dudas** a través de la plataforma, el correo electrónico o por reuniones voluntarias (**videoconferencias**).
- **Previo** al envío de una **Asignación**(tarea) o **Prueba**(examen) se informará por **correo electrónico** personal al alumnado de la existencia de esta en la plataforma (a todo el alumnado salvo al absentista).
- Una vez corregida cada una de las **asignaciones**, se remitirán las calificaciones obtenidas, los comentarios que procedan y el **archivo de corrección** (desarrollo correcto de las diversas actividades propuestas).
- Una finalizado el tiempo de realización de cada una de las **pruebas**, el alumno podrá acceder a la plataforma y comprobar los aciertos y los errores y la **calificación obtenida**.
- Se procurará en todo momento **facilitar la realización** y entrega de las diversas tareas, especialmente al alumnado que **no dispone de medios** informáticos.
- El **medio de comunicación** establecido con el alumnado será principalmente la plataforma educativa EDMODO, utilizando de forma paralela el correo electrónico personal del alumnado.

B. EVALUACIÓN DEL TRIMESTRE.

- La **calificación global** que obtendrá el alumno será la **media aritmética** de las notas obtenidas en cada una de las **Unidades de Trabajo**.
- Las **asignaciones no entregadas o las pruebas no realizadas** supondrán que el alumno obtiene en dicha actividad una calificación igual a **0**.

- La **nota de cada una de la Unidades** se establecerá en base a las asignaciones y pruebas que deberá realizar el alumno a través de la plataforma EDMODO (según porcentajes establecidos en la tabla siguiente).

C. CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO

Según las instrucciones remitidas para la elaboración de las adaptaciones de las programaciones en donde se determina lo siguiente:

“Los alumnos que hayan superado la primera y segunda evaluación tienen aprobado el curso. La tercera evaluación sólo suma, nunca puede implicar un suspenso para el alumno que haya superado las dos anteriores.”

Y mientras no se establezcan otros criterios reglamentarios, se procederá como sigue:

- a) Se calculará la nota media de la 1ª y 2ª evaluación.
- b) Se obtendrá la calificación de la tercera evaluación según los parámetros expuestos anteriormente, y si esta es:
 - Mayor que a), la calificación que tendrá el alumno será media aritmética de ambas.
 - Menor que a), entonces se mantendrá esta nota.

D. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS.

La programación de los contenidos a desarrollar, las actividades que se realizarán, los instrumentos de evaluación que se emplearán, las fechas de entrega (asignaciones) o de realización (pruebas), y los aspectos básicos de la evaluación para el tercer trimestre se recogen en la **siguiente tabla**.

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN (trabajos, tareas, pruebas individuales o colectivas, exámenes...)	TEMPORALIZACIÓN (fecha o plazo de entrega de las actividades)	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
Plataforma EDMODO. Acceso y funcionalidades. Actividades relacionadas con el conocimiento y funcionamiento de la plataforma.	SEHI A UT.7-1º Enviar una imagen.	Asignaciones (Tareas individuales a realizar por el alumno en casa y remitidas al profesor para su evaluación)	Fecha de entrega antes del 12/03/2020	De 0 a 10 puntos. La entrega de cada una de las actividades supondrá la calificación máxima	Las calificaciones formarán parte del cálculo de la nota de UT 7 (del porcentaje de asignaciones)
	SEHI A UT.7-2º Práctica de cumplimentación de archivo Word y reenvío		Fecha de entrega antes del 14/03/2020		
	SEHI P UT.7 Visión del tipo preguntas de una Prueba.	Prueba (Examen individual realizado en fecha y hora determinada y en un tiempo ajustado)	Fecha de realización 18/03/2020	Práctica no evaluable	
7.1. Los sistemas de autocontrol 7.1.1. La metodología APPCC 7.1.2. Documentación del sistema de autocontrol 7.2. Aspectos generales 7.2.1. La creación del equipo de trabajo 7.2.2. Descripción de las actividades y de los productos. 7.2.3. Elaboración del diagrama de flujo 7.3. Los prerrequisitos 7.3.1. Planes de higiene o prerrequisitos 7.3.2. Los registros 7.4. El plan APPCC 7.5. La trazabilidad 7.5.1. Tipos de trazabilidad 7.5.2. El plan de trazabilidad	SEHI A UT.7-3º Práctica apartados 7.1. y 7.2	Asignaciones (Tareas individuales a realizar por el alumno en casa y remitidas al profesor para su evaluación)	Fecha de entrega antes del 12/04/2020	Cada entrega se calificará de 0 a 10. La no presentación de las tareas supondrá una calificación de 0 puntos.	La media aritmética de las calificaciones de las asignaciones supondrá el 40 % de la calificación global de la Unidad de Trabajo
	SEHI A UT.7-4º Práctica apartados 7.3., y 7.4.		Fecha de entrega antes del 19/04/2020		
	SEHI P UT.7-1º.- Aplicación de sistemas de autocontrol (apartados 7.1 y 7.2).	Pruebas (Exámenes individuales realizados en fecha y hora determinada, y en un tiempo ajustado)	Fecha de realización 03/04/2020	Exámenes con valoración de 0 a 10 puntos. Se descarta en la prueba el apartado 7.3.	
	SEHI P UT.7-2º.- Aplicación de sistemas de autocontrol (apartados 7.4 y 7.5).		Fecha de realización 23/04/2020		
8.1. Buenas prácticas ambientales 8.1.1. ¿Qué entendemos por buenas prácticas ambientales? 8.1.2. La protección del medio ambiente 8.1.3. Políticas y normativa medioambiental 8.1.4. La implantación de un Sistema de Gestión Ambiental 8.1.5. El impacto ambiental de las actividades alimentarias 8.2. El uso eficiente de los recursos	SEHI A UT.8-1º Práctica apartados 8.1. y 8.2.	Asignaciones (Tareas individuales a realizar por el alumno en casa y remitidas al profesor para su evaluación)	Fecha de entrega antes del 03/05/2020	Cada entrega se calificará de 0 a 10. La no presentación de las tareas supondrá una calificación de 0 puntos.	La media aritmética de las calificaciones de las asignaciones supondrá el 40 % de la calificación global de la Unidad de Trabajo
	SEHI A UT.8-2º Práctica apartados 8.3. y 8.4.		Fecha de entrega antes del 10/04/2020		

<p>8.2.1. Ventajas del uso eficiente de los recursos</p> <p>8.2.2. Estrategias en el uso eficiente de los recursos</p> <p>8.2.3. No conformidades y medidas correctoras</p> <p>8.3. Metodología de la reducción de consumos</p> <p>8.3.1. Buenas prácticas generales</p> <p>8.3.2. Buenas prácticas en la adquisición de productos</p> <p>8.3.3. Buenas prácticas en el almacenamiento de productos</p> <p>8.3.4. Buenas prácticas en el procesado de productos</p> <p>8.3.5. Buenas prácticas las operaciones de limpieza</p> <p>8.3.6. Buenas prácticas en el mantenimiento de las instalaciones</p>	<p>SEHI P UT.8-1º.- Buenas prácticas en la utilización de los recursos.</p>	<p>Prueba (Examen individual realizado en fecha y hora determinada y en un tiempo ajustado)</p>	<p>Fecha de realización 15/05/2020</p>	<p>Examen con valoración de 0 a 10 puntos.</p>	<p>La media aritmética de las calificaciones de las asignaciones supondrá el 60 % de la calificación global de la Unidad de Trabajo.</p>
<p>9.1. Los residuos y el medio ambiente</p> <p>9.1.1. Residuos según su estado físico</p> <p>9.1.2. Residuos según su origen</p> <p>9.1.3. Residuos según el riesgo potencial para el medio ambiente</p> <p>9.2. ¿Qué hacemos con los residuos?</p> <p>9.2.1. La gestión de los residuos</p> <p>9.2.2. El plan de gestión de residuos</p> <p>9.3. Buenas prácticas en la gestión de residuos</p> <p>9.3.1. Buenas prácticas para evitar la contaminación cruzada</p> <p>9.3.2. Normas generales de recogida eficiente</p> <p>9.3.3. Recogida selectiva de residuos convencionales</p> <p>9.3.4. Puntos limpios o puntos verdes</p> <p>9.3.5. Recogida de los residuos animales (SANDACH)</p> <p>9.3.6. Buenas prácticas en la gestión de vertidos y emisiones</p>	<p>SEHI A UT.9-1º Práctica apartado 9.1. y 9.2.</p>	<p>Asignaciones (Tareas individuales a realizar por el alumno en casa y remitidas al profesor para su evaluación)</p>	<p>Fecha de entrega antes del 24/05/2020</p>	<p>Cada entrega se calificará de 0 a 10. La no presentación de las tareas supondrá una calificación de 0 puntos.</p>	<p>La media aritmética de las calificaciones de las asignaciones supondrá el 40 % de la calificación global de la Unidad de Trabajo</p>
	<p>SEHI A UT.9-2º Práctica apartado 9.3.</p>		<p>Fecha de entrega antes del 31/05/2020</p>		
	<p>SEHI P UT.9-1º.- Buenas prácticas en la gestión de los residuos.</p>	<p>Prueba (Examen individual realizado en fecha y hora determinada y en un tiempo ajustado)</p>	<p>Fecha de realización 05/06/2020</p>	<p>Examen con valoración de 0 a 10 puntos.</p>	<p>La media aritmética de las calificaciones de las asignaciones supondrá el 60 % de la calificación global de la Unidad de Trabajo.</p>

E. RECUPERACIÓN DE EVALUACIÓN PENDIENTES

Para la recuperación de las evaluaciones 1ª y 2ª se realizará **un único examen** por evaluación, que se comunicará al alumno con suficiente antelación para que le dé tiempo a su preparación.

Las **fechas** serán las siguientes:

- 1ª Evaluación. - Semana del **18 al 24 de mayo** de 2020
- 2ª Evaluación. - Semana del **25 al 31 de mayo** de 2020

La **calificación** de la evaluación será la obtenida en el examen.

León, a 4 de mayo de 2020

Fdo.: José Ramón Chacón Gil

- Contenido esencial a impartir, y medios para la recuperación de aquellos alumnos que tengan pendientes las evaluaciones previas.
- Actividades programadas, a realizar durante el periodo.
- Detallar los instrumentos que se van a utilizar en la evaluación (trabajos, pruebas, etc).
- Temporalización de dos aspectos: material entregado y tareas recogidas.
- Medio de comunicación a utilizar con el alumno y sus familias (en su caso)

MÓDULO: OFERTAS GASTRONÓMICAS

ACTIVIDADES PROGRAMADAS POR TEMAS CON DETALLE DE CONTENIDOS.

DONDE HACERLA: EN TU ORDENADOR CON DOCUMENTO WORD

FORMA DE ENTREGA: Correo electrónico de la profesora

riveramaribelfernandez@gmail.com

mifernandezri@educa.jcyl.es (nuevo correo de entrega de actividades a partir del día 27 de abril)

Periódicamente se envía un correo al alumno con los apuntes elaborados por la profesora en pdf, fichas a cumplimentar y ejercicios de cada tema a entregar.

TEMA 1: Introducción al sector de la restauración:

Leer tema 1 y realizar un resumen como máximo en 2 páginas.

Cumplimenta las fichas que se adjuntan buscando las respuestas en el tema 1.

PLAZO LIMITE DE ENTREGA: 17 DE ABRIL

TEMA2: Estudio de ofertas gastronómicas:

Leer tema 2 y realizar un resumen como máximo en 2 páginas.

Realizar los ejercicios del documento adjunto.

PLAZO LIMITE DE ENTREGA: 24 DE ABRIL

TEMA 3 Los costes en Restauración. Establecimiento de precios.

Leer tema 3 y realizar un resumen como máximo en 2 páginas.

Realizar los ejercicios que se adjuntan buscando las respuestas en el tema 3.

PLAZO LIMITE DE ENTREGA: 5 DE MAYO

TEMA 4 El departamento de Aprovisionamiento y Compras

Leer tema 4 y realizar un resumen como máximo en 2 páginas.

Realizar los ejercicios que se adjuntan buscando las respuestas en el tema 4.

PLAZO LIMITE DE ENTREGA: 12 DE MAYO

TEMA 5 Alimentación y Nutrición:

Leer tema 5 y realizar un resumen como máximo en 2 páginas.

Realizar los ejercicios que se adjuntan buscando las respuestas en el tema 5.

PLAZO LIMITE DE ENTREGA: 19 DE MAYO

TEMA 6 La Calidad en las empresas de Restauración

Leer tema 6 y realizar un resumen como máximo en 2 páginas.

Realizar los ejercicios s que se adjuntan buscando las respuestas en el tema 6.

PLAZO LIMITE DE ENTREGA 26 DE MAYO

**EXAMEN POR MEDIOS TELEMÁTICOS DE LOS CONTENIDOS DE LOS TEMAS
1,2,3,4,5,6 EL MARTES 2 DE JUNIO A LAS 12:00H**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Realización correcta de las actividades.

Entrega en plazo de las actividades.

Realización correcta del examen.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Para superar el módulo deberá obtener una nota mínima de 5.

Las actividades se ponderarán en un 50%

El examen se ponderará en un 50%.



**0153-SERVICIOS EN RESTAURANTE Y
EVENTOS ESPECIALES
SERVICIOS EN RESTAURACIÓN 2**

CURSO 2019-2020

ANEXO ADAPTACION DE LA PROGRAMACIÓN CURSO, 19/20

CICLO:HOTO2M

MÓDULO :SERVICIOS EN RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES :0153

!CONTENIDOS. AL HABER DESARROLLADO TODAS LAS UNIDADES DIDÁCTICAS DE LA PROGRAMACIÓN, Y LOS CONTENIDOS ESTAR INTERRRELACIONADOS TODOS ELLOS Y HABER COMUNICADO A/L OS ALUMNO/S LAS ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN, SERÁN ESTAS LAS QUE TENDRÁN QUE REALIZAR, POR LA IMPOSIBILIDAD DE REFORZAR APRENDIZAJES PROCEDIMENTALES,	ACTIVIDADES PROGRAMADAS LA ACTIVIDADES SERÁN LAS TRANSMITIDAS EN EL PLAN DE RECUPERACIÓN COMUNICADO AL ALUMNO MEDIANTE CORREO ELECTRÓNICO. DICHA ACTIVIDAD CONSISTIRÁ EN UN TRABAJO SOBRE EL PROYECTO DE CREACIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO DE RESTAURACIÓN ACORDE NORMATIVA JCYL	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN (trabajos, tareas, pruebas individuales o colectivas, exámenes...) ENTREGA DE TRABAJO SOLICITADO COMO ACTIVIDAD. ESTE SERÁ EL QUE SERA UTILIZADO PARA LA CALIFICACIÓN SIENDO EL CIEN POR CEN DE LA DEL MODULO NOTA	TEMPORALIZACIÓN (fecha o plazo de entrega de las actividades) UNA SEMANA PREVIA A LA FECHA DE EVALUACIÓN.	EVALUACIÓN P SE REALIZARÁ MEDIANTE LAS INDICACIONES REALIZADAS A LO LARGO TRIMESTRE Y LAS ESPECÍFICAS SOLICITADAS POR EL ALUMNO A LO LARGO DEL PROCESO RECUPERACION.	OBSERV NO SE PRO NINGUNA MODIFICA PROGRAM QUE ESTÁ ESTÁ COM EN LA MIS
UNIDAD DIDÁCTICA					
UNIDAD DIDÁCTICA					

--	--	--	--	--

ANEXO, ADAPTACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN CURSO 2019-2020

CICLO :HOTO2M

MODULO:SERVICIOS EN BAR Y CAFETERÍA :0152

CONTENIDOS. UNIDADES DIDÁCTICAS, 5Y6: LOS DE LA PROGRAMACIÓN QUE FUERON DESARRROLLADOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	I INSTRUMENTO EVALUACIÓN	EVALUACIÓN	OBSE RVAC IONE S
BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y TÉCNICAS DE SERVICIO. DE ELABORACIÓN DE CÓCTELES Y COMBINADOS	LA ACTIVIDADES SERÁN LAS TRANSMITIDAS EN EL PLAN DE RECUPERACIÓN COMUNICADO AL ALUMNO MEDIANTE CORREO ELECTRÓNICO. DICHA ACTIVIDAD CONSISTIRÁ EN UN TRABAJO SOBRE CUALQUIER BEBIDAS ALCHOLICA, O COMBINADA CON CUALQUIER OTRA PARA OBTENER UN COCTEL	I INSTRUMENTO EVALUACIÓN (trabajos, tareas, pruebas individuales o colectivas, exámenes...) ENTREGA DE TRABAJO SOLICITADO COMO ACTIVIDAD. ESTE SERÁ EL QUE SERA UTILIZADO PARA LA CALIFICACIÓN SIENDO EL CIEN POR CUEN DE LA DEL MODULO I	SE REALIZARÁ MEDIANTE LAS INDICACIONES REALIZADAS A LO LARGO TRIMESTRE Y LAS ESPECÍFICAS SOLICITADAS POR EL ALUMNO A LO LARGO DEL PROCESO RECUPERACION. LA CALIFICACIÓN DEL TRABAJO EVALUARÁ AL MUDULO EN SU TOTALIDAD TENIENDO EN CUENTA LA EVALUACIÓN SOLAMENTE SE REALIZARÁ EVALUACIÓN SOBRE CONTENIDOS POE LA IMPOSIBILIDAD REFORZAR LOS PROCEDIMIENTOS YA DESARRRILLADOS DE CADA ALUMNO	NO ES BECES ARIO REALI ZAR NING UNA ADAP TACI ÓN , ESTÁ CONS IDERA DO REALI ZAR DICH O TRAB AJO Y TENIE NDO SUPE RADA LA PRIM ERA EVAL UACI ÓN SIEND O

				ESTÁ CONT INUA SOLA MENT E DESA RROL LARIA N ACTIV IDAD ES DE RECU PERA CIÓN EN EL ÚLTI MO TRIM ESTRE BASÁ NDO NOS EN LA PROG RAM ACIÓ N. Y YA TRAS MITID A AL FINAL DE LA SEGU NDA
--	--	--	--	---

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
<p>UNIDAD DIDÁCTICA 4.</p> <p>APLICACIÓN DEL PROTOCOLO EN RESTAURACIÓN</p> <p>En la primera parte, acercamiento al vocabulario relacionado con el protocolo, tipos y objetivos del mismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición y elementos del protocolo • Tipos y objetivos de los actos protocolarios. <p>2ª parte, organizar un acto protocolario aplicando la estructura organizativa correspondiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organización de un acto protocolario <p>3ª parte, tipos de presidencia y colocación de los invitados según los diferentes sistemas de colocación, tipos de presidencias, mesas, salones o comedores.</p>	<p>Lectura y resumen del tema por partes con la ayuda de un power point personal,</p> <p>1ª actividad. Definir los tipos de protocolo y sus objetivos. Explicación de los términos más empleados en protocolo y poner un ejemplo con cada uno de ellos. Ejercicios libro pags. 174 ejercicio 1 y 177 ejercicio 2 y 3 .Ejercicios libro página 182,ejercicio 4,</p> <p>Envío de tres links relacionados con la organización de actos protocolarios, indicar en cada uno de ellos los aspectos más relacionados con la estructura organizativa y aplicarlos a la organización de una boda. Página 229 , ejercicio 17 y 18</p> <p>Colocación de los comensales en diferentes tipos de mesas utilizando la presidencia inglesa, francesa, mixta y teniendo en cuenta el tipo de comedor. Se aplicarán los dos sistemas de colocación sistema cartesiano y en equis.</p> <p>Ejercicios libro , página 197, nº 5 y página 198, ejercicio 6,página 201 ejercicio 7</p> <p>Diseño de un mesero, una tarjeta</p>	<p>Actividades de enseñanza aprendizaje realizadas sobre unidades de trabajo que se han de enviar en fecha.</p> <p>La calificación será positiva en el caso de que se reciba en fecha y que ésta esté finalizada y negativa si no finaliza la tarea o la entrega incompleta.</p>	<p>Fecha de entrega 21abril</p> <p>Fecha de entrega 23 abril</p> <p>Fecha de entrega 30 de abril.</p>	<p>10%</p> <p>20%</p> <p>25%</p>	<p>Todas las actividades son individuales</p>

<p>4ª parte. Documentación empleada en los diferentes tipos de actos según tipo de servicio, aplicando los tratamientos correspondientes en función del cargo u organismo. Vexilología.</p>	<p>individual y una tarjeta de comensal con su correspondiente panel para la asistencia a un banquete de una empresa con motivo de la jubilación del secretario de la Empresa, así como la aplicación del tratamiento que se le ha de dar a los asistentes: Presidente de la Organización, al alcalde , el Jefe de Estado de Portugal, concejales, y al Rector de la Universidad de León con sus correspondientes consortes. Colocación de las banderas de León, España, Portugal, U.E.</p>		<p>Fecha de entrega 8 de mayo</p>	<p>20%</p>	
<p>5ª Valoración de la imagen corporativa.</p>	<p>Diferenciación entre Imagen corporativa e Identidad corporativa. Citar y poner un ejemplo de cada uno de los componentes de la imagen corporativa. Explicar cada uno de los elementos de la Identidad Corporativa e inventar uno para una empresa. Explicar lo que es la Identidad corporativa digital y netiqueta así como las reglas generales que se deben cumplir para seguir una conducta apropiada en las comunicaciones digitales.</p>		<p>15 de mayo</p> <p>22 de mayo</p>	<p>15%</p>	
<p>Repaso del tema Se emplearán diferentes videos de youtube para repasar algunos conceptos como la colocación de invitados ,colocación de banderas, y cómo preparar un banquete. Las páginas web de apoyo: www.protocolo.org</p>	<p>Ejercicio libro , página 229 , ejercicio 21 Ejercicios del libro página 228 actividades de comprobación desde el 1 al 14 Ejercicios de ampliación página 230 desde el 26 al 34</p>		<p>Entre el 29 de mayo y 5 de junio)</p>	<p>10 %</p>	

--	--	--	--	--	--

EL plan de recuperación consistirá en la entrega de estas actividades en la fecha concreta en el mes de junio (aún por determinar) .Estas actividades serán el 80% de la nota final y se le pasará una prueba on- line para el 20 % restante. Esta prueba, aún por determinar, consistirá en un cuestionario tipo test.

ADAPTACION DE LA PROGRAMACION PARA LA 3ª EVALUACIÓN

- Código:0031 de HOT01M
- Módulo : Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos
- Curso: 1º Grupos: SRE1 / CG1A / CG1B
- Duración total del módulo: 66 horas
- Horas semanales: 2 horas
- Asociado a unidad de competencia: Sí
- Profesor/es: Jose Ramón Chacón Gil
- Curso Académico: 2019-2020 (*Adaptación para la 3ª Evaluación*)

A. PROCEDIMIENTO PARA LA FORMACIÓN A DISTANCIA.

Aspectos generales:

- Se mantienen las **tres Unidades de Trabajo** establecidas en la programación inicial.
- Se mantendrá el **libro de texto recomendado** a principio de curso.
- Al comienzo de cada Unidad de Trabajo se remitirán al alumnado unas **diapositivas/resumen** correspondientes a cada Unidad, con el fin de facilitar el estudio y comprensión de los contenidos.
- Se facilitará la **resolución de dudas** a través de la plataforma, el correo electrónico o por reuniones voluntarias (**videoconferencias**).
- **Previo** al envío de una **Asignación**(tarea) o **Prueba**(examen) se informará por **correo electrónico** personal al alumnado de la existencia de esta en la plataforma (a todo el alumnado salvo al absentista).
- Una vez corregida cada una de las **asignaciones**, se remitirán las calificaciones obtenidas, los comentarios que procedan y el **archivo de corrección** (desarrollo correcto de las diversas actividades propuestas).
- Una finalizado el tiempo de realización de cada una de las **pruebas**, el alumno podrá acceder a la plataforma y comprobar los aciertos y los errores y la **calificación obtenida**.
- Se procurará en todo momento **facilitar la realización** y entrega de las diversas tareas, especialmente al alumnado que **no dispone de medios** informáticos.
- El **medio de comunicación** establecido con el alumnado será principalmente la plataforma educativa EDMODO, utilizando de forma paralela el correo electrónico personal del alumnado.

B. EVALUACIÓN DEL TRIMESTRE.

- La **calificación global** que obtendrá el alumno será la **media aritmética** de las notas obtenidas en cada una de las **Unidades de Trabajo**.
- Las **asignaciones no entregadas o las pruebas no realizadas** supondrán que el alumno obtiene en dicha actividad una calificación igual a **0**.

- La **nota de cada una de la Unidades** se establecerá en base a las asignaciones y pruebas que deberá realizar el alumno a través de la plataforma EDMODO (según porcentajes establecidos en la tabla siguiente).

C. CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO

Según las instrucciones remitidas para la elaboración de las adaptaciones de las programaciones en donde se determina lo siguiente:

“Los alumnos que hayan superado la primera y segunda evaluación tienen aprobado el curso. La tercera evaluación sólo suma, nunca puede implicar un suspenso para el alumno que haya superado las dos anteriores.”

Y mientras no se establezcan otros criterios reglamentarios, se procederá como sigue:

- a) Se calculará la nota media de la 1ª y 2ª evaluación.
- b) Se obtendrá la calificación de la tercera evaluación según los parámetros expuestos anteriormente, y si esta es:
 - Mayor que a), la calificación que tendrá el alumno será media aritmética de ambas.
 - Menor que a), entonces se mantendrá esta nota.

D. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS.

La programación de los contenidos a desarrollar, las actividades que se realizarán, los instrumentos de evaluación que se emplearán, las fechas de entrega (asignaciones) o de realización (pruebas), y los aspectos básicos de la evaluación para el tercer trimestre se recogen en la **siguiente tabla**.

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN (trabajos, tareas, pruebas individuales o colectivas, exámenes...)	TEMPORALIZACIÓN (fecha o plazo de entrega de las actividades)	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
Plataforma EDMODO. Acceso y funcionalidades. Actividades relacionadas con el conocimiento y funcionamiento de la plataforma.	SEHI A UT.7-1º Enviar una imagen.	Asignaciones (Tareas individuales a realizar por el alumno en casa y remitidas al profesor para su evaluación)	Fecha de entrega antes del 12/03/2020	De 0 a 10 puntos. La entrega de cada una de las actividades supondrá la calificación máxima	Las calificaciones formarán parte del cálculo de la nota de UT 7 (del porcentaje de asignaciones)
	SEHI A UT.7-2º Práctica de cumplimentación de archivo Word y reenvío		Fecha de entrega antes del 14/03/2020		
	SEHI P UT.7 Visión del tipo preguntas de una Prueba.	Prueba (Examen individual realizado en fecha y hora determinada y en un tiempo ajustado)	Fecha de realización 18/03/2020	Práctica no evaluable	
7.1. Los sistemas de autocontrol 7.1.1. La metodología APPCC 7.1.2. Documentación del sistema de autocontrol 7.2. Aspectos generales 7.2.1. La creación del equipo de trabajo 7.2.2. Descripción de las actividades y de los productos. 7.2.3. Elaboración del diagrama de flujo 7.3. Los prerrequisitos 7.3.1. Planes de higiene o prerrequisitos 7.3.2. Los registros 7.4. El plan APPCC 7.5. La trazabilidad 7.5.1. Tipos de trazabilidad 7.5.2. El plan de trazabilidad	SEHI A UT.7-3º Práctica apartados 7.1. y 7.2	Asignaciones (Tareas individuales a realizar por el alumno en casa y remitidas al profesor para su evaluación)	Fecha de entrega antes del 12/04/2020	Cada entrega se calificará de 0 a 10. La no presentación de las tareas supondrá una calificación de 0 puntos.	La media aritmética de las calificaciones de las asignaciones supondrá el 40 % de la calificación global de la Unidad de Trabajo
	SEHI A UT.7-4º Práctica apartados 7.3., y 7.4.		Fecha de entrega antes del 19/04/2020		
	SEHI P UT.7-1º.- Aplicación de sistemas de autocontrol (apartados 7.1 y 7.2).	Pruebas (Exámenes individuales realizados en fecha y hora determinada, y en un tiempo ajustado)	Fecha de realización 03/04/2020	Exámenes con valoración de 0 a 10 puntos. Se descarta en la prueba el apartado 7.3.	
	SEHI P UT.7-2º.- Aplicación de sistemas de autocontrol (apartados 7.4 y 7.5).		Fecha de realización 23/04/2020		
8.1. Buenas prácticas ambientales 8.1.1. ¿Qué entendemos por buenas prácticas ambientales? 8.1.2. La protección del medio ambiente 8.1.3. Políticas y normativa medioambiental 8.1.4. La implantación de un Sistema de Gestión Ambiental 8.1.5. El impacto ambiental de las actividades alimentarias 8.2. El uso eficiente de los recursos	SEHI A UT.8-1º Práctica apartados 8.1. y 8.2.	Asignaciones (Tareas individuales a realizar por el alumno en casa y remitidas al profesor para su evaluación)	Fecha de entrega antes del 03/05/2020	Cada entrega se calificará de 0 a 10. La no presentación de las tareas supondrá una calificación de 0 puntos.	La media aritmética de las calificaciones de las asignaciones supondrá el 40 % de la calificación global de la Unidad de Trabajo
	SEHI A UT.8-2º Práctica apartados 8.3. y 8.4.		Fecha de entrega antes del 10/04/2020		

<p>8.2.1. Ventajas del uso eficiente de los recursos</p> <p>8.2.2. Estrategias en el uso eficiente de los recursos</p> <p>8.2.3. No conformidades y medidas correctoras</p> <p>8.3. Metodología de la reducción de consumos</p> <p>8.3.1. Buenas prácticas generales</p> <p>8.3.2. Buenas prácticas en la adquisición de productos</p> <p>8.3.3. Buenas prácticas en el almacenamiento de productos</p> <p>8.3.4. Buenas prácticas en el procesado de productos</p> <p>8.3.5. Buenas prácticas las operaciones de limpieza</p> <p>8.3.6. Buenas prácticas en el mantenimiento de las instalaciones</p>	<p>SEHI P UT.8-1º.- Buenas prácticas en la utilización de los recursos.</p>	<p>Prueba (Examen individual realizado en fecha y hora determinada y en un tiempo ajustado)</p>	<p>Fecha de realización 15/05/2020</p>	<p>Examen con valoración de 0 a 10 puntos.</p>	<p>La media aritmética de las calificaciones de las asignaciones supondrá el 60 % de la calificación global de la Unidad de Trabajo.</p>
<p>9.1. Los residuos y el medio ambiente</p> <p>9.1.1. Residuos según su estado físico</p> <p>9.1.2. Residuos según su origen</p> <p>9.1.3. Residuos según el riesgo potencial para el medio ambiente</p> <p>9.2. ¿Qué hacemos con los residuos?</p> <p>9.2.1. La gestión de los residuos</p> <p>9.2.2. El plan de gestión de residuos</p> <p>9.3. Buenas prácticas en la gestión de residuos</p> <p>9.3.1. Buenas prácticas para evitar la contaminación cruzada</p> <p>9.3.2. Normas generales de recogida eficiente</p> <p>9.3.3. Recogida selectiva de residuos convencionales</p> <p>9.3.4. Puntos limpios o puntos verdes</p> <p>9.3.5. Recogida de los residuos animales (SANDACH)</p> <p>9.3.6. Buenas prácticas en la gestión de vertidos y emisiones</p>	<p>SEHI A UT.9-1º Práctica apartado 9.1. y 9.2.</p>	<p>Asignaciones (Tareas individuales a realizar por el alumno en casa y remitidas al profesor para su evaluación)</p>	<p>Fecha de entrega antes del 24/05/2020</p>	<p>Cada entrega se calificará de 0 a 10. La no presentación de las tareas supondrá una calificación de 0 puntos.</p>	<p>La media aritmética de las calificaciones de las asignaciones supondrá el 40 % de la calificación global de la Unidad de Trabajo</p>
<p>SEHI A UT.9-2º Práctica apartado 9.3.</p>	<p>Fecha de entrega antes del 31/05/2020</p>				
<p>SEHI P UT.9-1º.- Buenas prácticas en la gestión de los residuos.</p>	<p>Prueba (Examen individual realizado en fecha y hora determinada y en un tiempo ajustado)</p>	<p>Fecha de realización 05/06/2020</p>	<p>Examen con valoración de 0 a 10 puntos.</p>	<p>La media aritmética de las calificaciones de las asignaciones supondrá el 60 % de la calificación global de la Unidad de Trabajo.</p>	

E. RECUPERACIÓN DE EVALUACIÓN PENDIENTES

Para la recuperación de las evaluaciones 1ª y 2ª se realizará **un único examen** por evaluación, que se comunicará al alumno con suficiente antelación para que le dé tiempo a su preparación.

Las **fechas** serán las siguientes:

- 1ª Evaluación. - Semana del **18 al 24 de mayo** de 2020
- 2ª Evaluación. - Semana del **25 al 31 de mayo** de 2020

La **calificación** de la evaluación será la obtenida en el examen.

León, a 4 de mayo de 2020

Fdo.: José Ramón Chacón Gil

- Contenido esencial a impartir, y medios para la recuperación de aquellos alumnos que tengan pendientes las evaluaciones previas.
- Actividades programadas, a realizar durante el periodo.
- Detallar los instrumentos que se van a utilizar en la evaluación (trabajos, pruebas, etc).
- Temporalización de dos aspectos: material entregado y tareas recogidas.
- Medio de comunicación a utilizar con el alumno y sus familias (en su caso)

MÓDULO: OFERTAS GASTRONÓMICAS

ACTIVIDADES PROGRAMADAS POR TEMAS CON DETALLE DE CONTENIDOS.

DONDE HACERLA: EN TU ORDENADOR CON DOCUMENTO WORD

FORMA DE ENTREGA: Correo electrónico de la profesora

riveramaribelfernandez@gmail.com

mifernandezri@educa.jcyl.es (nuevo correo de entrega de actividades a partir del día 27 de abril)

Periódicamente se envía un correo al alumno con los apuntes elaborados por la profesora en pdf, fichas a cumplimentar y ejercicios de cada tema a entregar.

TEMA 1: Introducción al sector de la restauración:

Leer tema 1 y realizar un resumen como máximo en 2 páginas.

Cumplimenta las fichas que se adjuntan buscando las respuestas en el tema 1.

PLAZO LIMITE DE ENTREGA: 17 DE ABRIL

TEMA2: Estudio de ofertas gastronómicas:

Leer tema 2 y realizar un resumen como máximo en 2 páginas.

Realizar los ejercicios del documento adjunto.

PLAZO LIMITE DE ENTREGA: 24 DE ABRIL

TEMA 3 Los costes en Restauración. Establecimiento de precios.

Leer tema 3 y realizar un resumen como máximo en 2 páginas.

Realizar los ejercicios que se adjuntan buscando las respuestas en el tema 3.

PLAZO LIMITE DE ENTREGA: 5 DE MAYO

TEMA 4 El departamento de Aprovisionamiento y Compras

Leer tema 4 y realizar un resumen como máximo en 2 páginas.

Realizar los ejercicios que se adjuntan buscando las respuestas en el tema 4.

PLAZO LIMITE DE ENTREGA: 12 DE MAYO

TEMA 5 Alimentación y Nutrición:

Leer tema 5 y realizar un resumen como máximo en 2 páginas.

Realizar los ejercicios que se adjuntan buscando las respuestas en el tema 5.

PLAZO LIMITE DE ENTREGA: 19 DE MAYO

TEMA 6 La Calidad en las empresas de Restauración

Leer tema 6 y realizar un resumen como máximo en 2 páginas.

Realizar los ejercicios s que se adjuntan buscando las respuestas en el tema 6.

PLAZO LIMITE DE ENTREGA 26 DE MAYO

**EXAMEN POR MEDIOS TELEMÁTICOS DE LOS CONTENIDOS DE LOS TEMAS
1,2,3,4,5,6 EL MARTES 2 DE JUNIO A LAS 12:00H**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Realización correcta de las actividades.

Entrega en plazo de las actividades.

Realización correcta del examen.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Para superar el módulo deberá obtener una nota mínima de 5.

Las actividades se ponderarán en un 50%

El examen se ponderará en un 50%.

ANEXO MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN PARA 3º TRIMESTRE
MÓDULO: Operaciones Básicas en Restaurante
CÓDIGO: HOT 0151

ALUMNOS CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA comunicada con anterioridad al 13/03/2020				
CONTENIDOS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
Enseñanzas mínimas fijadas REAL DECRETO 1690/2007, de 14 de diciembre (BOE de 18 de enero) por el que se establece el correspondiente título.	Prueba escrita teórica tipo test y/o preguntas cortas Prueba teórico-práctica	Junio: fecha a determinar por CIFP Ciudad de León	Prueba escrita teórica tipo test y/o preguntas cortas: 70 % Prueba teórico-práctica: 30 %	Salvo instrucción en contrario se realizará <i>on line</i> Imprescindible obtener un mínimo de 5 en ambas partes para superar el módulo.

En caso de eventual reincorporación a las aulas en el mes de Junio, se atenderá a lo previsto en la programación didáctica en su **punto 14: PÉRDIDA DEL DERECHO A EVALUACIÓN CONTÍNUA Y PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA EVALUAR A ESTOS ALUMNOS**

ALUMNOS QUE HAN SUPERADO 1ª Y 2ª EVALUACIÓN				
CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN	EVALUACIÓN
U.D 1: Área de consumo de alimentos y bebidas: personal, zonas y equipamiento U.D 2: Recepción de materias primas U.D 4: Operaciones de apoyo en el servicio de alimentos y bebidas U.D 5: Los desayunos en restaurante U.D 6: Facturación y cobro.	Actividades de avance de contenidos esenciales y/o consolidación de evaluaciones anteriores. Se entregarán a los alumnos los días que figuran en el horario lectivo para este módulo (martes y jueves)	Actividades de aplicación. Cuestionarios de autoevaluación	En cada instrumento de evaluación se fijará fecha de entrega y criterios de calificación	Actividades de aplicación: 50 % Cuestionarios de autoevaluación: 50% La nota final será la media de la 1ª y 2ª evaluación, a la que se le sumará la nota obtenida en la 3ª en base a los siguientes supuestos: Entregado en tiempo y puntuación media mayor de 7,5: + 2 Entregado en tiempo y puntuación media entre 5 y 7,5: +1 Entregado en tiempo y puntuación media inferior a 5, fuera de tiempo o no entregado + 0 (no suma nada)

ALUMNOS CON 1ª y 2ª EVALUACIÓN SUSPENSAS

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN	EVALUACIÓN
Unidades de la 1 a la 8	<p>Actividades de avance de contenidos esenciales y actividades de refuerzo de evaluaciones anteriores.</p> <p>Se entregarán a los alumnos los días que figuran en el horario lectivo para este módulo (martes y jueves)</p>	<p>3ª evaluación:</p> <p>Actividades de aplicación.</p> <p>Cuestionarios de autoevaluación</p>	<p>En cada instrumento de evaluación se fijará fecha de entrega y criterios de calificación</p>	<p>1ª y 2ª evaluación:</p> <p>Prueba escrita teórico práctica tipo test, preguntas cortas y ejercicio de aplicación: 100 %.</p> <p>Mínimo obtener un 5 para hacer la media.</p> <p>A la calificación obtenida se le sumará la nota obtenida en la 3ª evaluación en base a los siguientes criterios:</p> <p>Actividades de aplicación: 50 %</p> <p>Cuestionarios de autoevaluación: 50 %</p> <p>Entregado en tiempo y puntuación media mayor de 7,5: + 2</p> <p>Entregado en tiempo y puntuación media entre 5 y 7,5: +1</p> <p>Entregado en tiempo y puntuación media inferior a 5, fuera de tiempo o no entregado + 0 (no suma nada)</p>
		<p>1ª y 2ª evaluación:</p> <p>Prueba escrita teórico práctica tipo test, preguntas cortas y ejercicio de aplicación.</p>	<p>En junio: fecha a determinar por CIFP Ciudad de León.</p>	

OBSERVACIONES:

Salvo instrucción en contrario todas las pruebas se realizarán *on line*.

ALUMNOS CON 1ª o 2ª EVALUACIÓN SUSPENSAS

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN	EVALUACIÓN
U.D 1 a U.D 8	<p>Actividades de avance de contenidos esenciales y refuerzo de la evaluación suspena correspondiente.</p> <p>Se entregarán a los alumnos los días que figuran en el horario lectivo para este módulo (martes y jueves)</p>	<p>3ª EVALUACIÓN:</p> <p>Actividades de aplicación.</p> <p>Cuestionarios de autoevaluación</p> <p>EVALUACIÓN SUSPENSA:</p> <p>Prueba escrita teórico práctica tipo test, preguntas cortas y ejercicios de aplicación</p>	<p>3ª EVALUACIÓN:</p> <p>En cada instrumento de evaluación se fijará fecha de entrega y criterios de calificación</p> <p>EVALUACIÓN SUSPENSA:</p> <p>En junio: fecha a determinar por CIFP Ciudad de León</p>	<p>Actividades de aplicación: 50 %</p> <p>Cuestionarios de autoevaluación: 50 %</p> <p>RECUPERACIÓN DE LA EVALUACIÓN SUSPENSA:</p> <p>Prueba escrita teórico práctica tipo test, preguntas cortas y ejercicio de aplicación: 100 %.</p> <p>Mínimo obtener un 5 para realizar la media.</p> <p>A la calificación obtenida se le sumará la nota obtenida en la 3ª evaluación en base a los siguientes criterios:</p> <p>Entregado en tiempo y puntuación media mayor de 7,5: + 2</p> <p>Entregado en tiempo y puntuación media entre 5 y 7,5: +1</p> <p>Entregado en tiempo y puntuación media inferior a 5, fuera de tiempo o no entregado + 0 (no suma nada)</p>

OBSERVACIONES:

Salvo instrucción en contrario todas las pruebas se realizarán *on line*.

ANEXO MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN TERCER TRIMESTRE

Operaciones Básicas en Bar-Cafetería CÓDIGO: HOT 0150

Profesora: Jezabel Díez Fidalgo

ALUMNOS CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINÚA				
CONTENIDOS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
Enseñanzas mínimas fijadas REAL DECRETO 1690/2007, de 14 de diciembre (BOE de 18 de enero) por el que se establece el correspondiente título.	Prueba escrita teórica tipo test y/o preguntas cortas. Prueba teórico-práctica.	En junio en fecha a determinar por CIFP Ciudad de León.	Prueba escrita teórica tipo test y/o preguntas cortas: 70 % Prueba teórico-práctica: 30 %	Salvo instrucción en contrario se realizará <i>on line</i> . Imprescindible obtener un 5 en ambas partes superar el módulo.

ALUMNOS QUE HAN SUPERADO LA 1ª Y 2ª EVALUACIÓN

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN	EVALUACIÓN
<p>UT 7.: Técnicas de servicio de bebidas alcohólicas simples: cervezas, vinos y aperitivos.</p> <p>U. T 8.: Preparación de elaboraciones sencillas de plancha y técnicas de servicio.</p> <p>U. T 9.: Operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de bar-cafetería.</p>	<p>Actividades de avance de contenidos esenciales y/o consolidación de evaluaciones anteriores.</p> <p>Se entregarán a los alumnos los días que figuran en el horario lectivo para este módulo (lunes, miércoles y viernes)</p>	<p>Actividades de aplicación.</p> <p>Trabajo trimestral.</p> <p>Prueba escrita teórica tipo test y/o preguntas cortas.</p>	<p>En cada instrumento de evaluación se fijará fecha de entrega y criterios de calificación.</p> <p>La prueba escrita a fecha por determinar.</p>	<p>Actividades de aplicación: 50 %</p> <p>Trabajo trimestral: 20%</p> <p>Prueba escrita teórica: 30%</p> <p>La nota final será la media de la 1ª y 2ª evaluación a la que se le sumará la nota obtenida en la 3ª en base a los siguientes supuestos:</p> <p>Entregado en tiempo y puntuación media mayor de 7,5: + 2</p> <p>Entregado en tiempo y puntuación media entre 5 y 7,5: +1</p> <p>Entregado en tiempo y puntuación media inferior a 5, fuera de tiempo o no entregado + 0 (no suma nada)</p>

OBSERVACIONES:

Salvo instrucción en contrario todas las pruebas se realizarán *on line*.

ANEXO MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN TERCER TRIMESTRE

Operaciones Básicas en Bar-Cafetería CÓDIGO: HOT 0150

Profesora: Jezabel Díez Fidalgo

ALUMNOS CON 1ª y 2ª EVALUACIÓN SUSPENSAS

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN	EVALUACIÓN
<p>UT 1: Recepción y acopio de materias primas</p> <p>UT 2.: Área de cafetería y bar: personal, zonas y equipamiento,</p> <p>UT 3.: Preparación del servicio en bar y cafetería.</p> <p>UT 4.: Preparación de bebidas calientes y frías, simples y especiales y técnicas de servicio.</p> <p>UT 5.: Preparación de batidos, zumos, refrescos, aguas y otras bebidas no alcohólicas simples y técnicas de servicio.</p> <p>UT 6.: Preparación de helados y sorbetes y técnicas de servicio.</p>	<p>Para el tercer trimestre:</p> <p>Actividades de avance de contenidos esenciales y/o consolidación de evaluaciones anteriores.</p> <p>Se entregarán a los alumnos los días que figuran en el horario lectivo para este módulo (lunes, miércoles y viernes)</p>	<p>Tercera evaluación</p> <p>Actividades de aplicación</p> <p>Trabajo trimestral</p> <p>Prueba escrita teórica tipo test y/o preguntas cortas</p> <p>Primera y segunda evaluación</p> <p>Prueba escrita teórico práctica tipo test, preguntas cortas y ejercicio de aplicación.</p>	<p>En cada instrumento de evaluación se fijará fecha de entrega y criterios de calificación</p> <p>En junio en fecha a determinar por CIFP Ciudad de León.</p>	<p>Primera y segunda evaluación</p> <p>Prueba escrita teórico práctica tipo test, preguntas cortas y ejercicio de aplicación: 100 %. Mínimo obtener un 5 para hacer la media.</p> <p>Tercera evaluación</p> <p>Actividades de aplicación: 50 %</p> <p>Trabajo trimestral: 20%</p> <p>Prueba escrita teórica: 30%</p> <p>A la calificación obtenida se le sumará la nota obtenida en la 3ª evaluación en base a los siguientes criterios:</p> <p>Actividades de aplicación: 50 %</p> <p>Cuestionarios de autoevaluación: 50 %</p> <p>Entregado en tiempo y puntuación media mayor de 7,5: + 2</p> <p>Entregado en tiempo y puntuación media entre 5 y 7,5: +1</p> <p>Entregado en tiempo y puntuación media inferior a 5, fuera de tiempo o no entregado + 0 (no suma nada).</p>

OBSERVACIONES:

Salvo instrucción en contrario todas las pruebas se realizarán *on line*.

ANEXO MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN TERCER TRIMESTRE

Operaciones Básicas en Bar-Cafetería CÓDIGO: HOT 0150

Profesora: Jezabel Díez Fidalgo

ALUMNOS CON LA 1ª o 2ª EVALUACIÓN SUSPENSAS

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN	EVALUACIÓN
<p>UT 1: Recepción y acopio de materias primas</p> <p>UT 2.: Área de cafetería y bar: personal, zonas y equipamiento,</p> <p>UT 3.: Preparación del servicio en bar y cafetería.</p> <p>UT 4.: Preparación de bebidas calientes y frías, simples y especiales y técnicas de servicio.</p> <p>UT 5.: Preparación de batidos, zumos, refrescos, aguas y otras bebidas no alcohólicas simples y técnicas de servicio.</p> <p>UT 6.: Preparación de helados y sorbetes y técnicas de servicio.</p>	<p>Para el tercer trimestre:</p> <p>Actividades de avance de contenidos esenciales y/o consolidación de evaluaciones anteriores.</p> <p>Se entregarán a los alumnos los días que figuran en el horario lectivo para este módulo (lunes, miércoles y viernes)</p>	<p>Tercera evaluación</p> <p>Actividades de aplicación.</p> <p>Trabajo trimestral.</p> <p>Prueba escrita teórica tipo test y/o preguntas cortas.</p> <p>Evaluación suspensa</p> <p>Prueba escrita teórico práctica tipo test, preguntas cortas y ejercicios de aplicación.</p>	<p>Tercera evaluación</p> <p>En cada instrumento de evaluación se fijará fecha de entrega y criterios de calificación</p> <p>Evaluación suspensa</p> <p>En junio en fecha a determinar por CIFP Ciudad de León.</p>	<p align="center">Evaluación suspensa</p> <p>Prueba escrita teórico práctica tipo test, preguntas cortas y ejercicio de aplicación: 100 %. Mínimo obtener un 5 para realizar la media. Se realizará la media con la evaluación aprobada.</p> <p>A la calificación obtenida se le sumará la nota obtenida en la 3ª evaluación en base a los siguientes criterios:</p> <p align="center">Actividades de aplicación: 50 %</p> <p align="center">Trabajo trimestral: 20%</p> <p align="center">Prueba escrita teórica: 30%</p> <p>Entregado en tiempo y puntuación media mayor de 7,5: + 2</p> <p>Entregado en tiempo y puntuación media entre 5 y 7,5: +1</p> <p>Entregado en tiempo y puntuación media inferior a 5, fuera de tiempo o no entregado + 0 (no suma nada)</p>

OBSERVACIONES:

Salvo instrucción en contrario todas las pruebas se realizarán *on line*.

HOT 0154

ANEXO: MODIFICACIÓN CRITERIOS DE RECUPERACIÓN PROGRAMACIÓN MÓDULO “EL VINO Y SU SERVICIO”

CONTENIDOS: Unidades didácticas de la 1 a la 8

ACTIVIDADES PROGRAMADAS

- Temario resumido y adaptado a contenidos esenciales de la programación que se enviará por correo electrónico semanalmente.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN	CRITERIOS EVALUACIÓN
<ul style="list-style-type: none">— Cuestionarios tipo test y/o preguntas cortas limitados en tiempo, de cada unidad de trabajo entregada.— Actividades, ejercicios y/o breve trabajo de investigación, que se enviarán con sus instrucciones respectivas	En cada instrumento utilizado se especificará fecha de entrega y criterios de calificación.	<ul style="list-style-type: none">- Cuestionarios realizados: 50 %- Actividades, ejercicios y/o trabajo de investigación, en su caso: 50 % <p>Los instrumentos de evaluación se calificarán de 0 a 10 puntos, siendo la nota final la media aritmética, debiendo obtener un 5 como mínimo para superar el módulo.</p>

OBSERVACIONES:

- La resolución de dudas y/o aclaraciones que sean pertinentes se realizarán vía telemática a través de correo electrónico a la profesora, preferentemente los LUNES de 10:25 a 12:30 hrs (coincidente con el horario en el que se impartía este módulo)
- Se valorará la correcta realización y la entrega en el tiempo establecido para cada actividad propuesta.
- **Solo en el eventual caso de reincorporación a las aulas en el mes de Junio**, se realizará una prueba teórico- práctica, de aquellos contenidos que no se hayan podido completar, pero siempre teniendo en cuenta el trabajo realizado hasta esa fecha, quedando la ponderación de la siguientes manera:
 - Trabajo de recuperación realizado (cuestionarios, actividades, ejercicios y/o trabajos): 80%
 - Prueba escrita teórico-práctica tipo test, de respuestas cortas y/o supuesto práctico: 20%

ADAPTACIONES DE LAS PROGRAMACIONES PARA LA 3ª EVALUACIÓN

DSR 1/ DCO 1

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN (trabajos, tareas, pruebas individuales o colectivas, exámenes...)	TEMPORALIZACIÓN (fecha o plazo de entrega de las actividades)	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
UNIDAD DIDÁCTICA	UNIDAD 5: COMPLAINTS: ejercicios de Reading, writing, vocabulario, (partes de la cocina , de una factura y vocabulario de servicios de catering) audios orales explicativos, pedir disculpas	Ejercicios del libro sobre expresar quejas y pedir disculpas a un cliente lecturas de páginas web, audios de youtube. Textos orales y escrito sobre quejas y disculpas al cliente. Ejercicios de comprensión escrita.	MEDIADOS DE MAYO Se especifican tareas semanalmente.	Repaso de unidades 1,2,y3 más comparativos(ya explicado en 2ª evaluación) y vocabulario anterior más el del tema 5	Se reforzarán los 4 los temas, ya impartidos hasta 2ª evaluación para los alumnos que tengan la 2ª evaluación suspenso.
UNIDAD DIDÁCTICA	UNIDAD 6 TABLE ETIQUETTE.: ejercicios de Reading, writing, vocabulario y audios orales haciendo una presentación oral , audio grabado.	Ejercicios del libro a nivel de vocabulario y textos, y se les enviará archivos de audios similares a los del libro.	MEDIADOS DE JUNIO (del 15 en adelante recuperaciones)	Repaso de temas anteriores y refuerzo y ampliación del vocabulario de temas 5 y 6.	Se ampliará el repaso con temas 5y 6 de los que se exigirá solo a nivel de vocabulario para la evaluación.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN:	Se presentarán los ejercicios semanalmente pautados y algún test de comprensión. Ello supondrá la recuperación de lo anterior suspenso y subirá también un 10% la nota a quienes tengan la 2ª evaluación aprobada.	Los mismos trabajos que envíen , más algún test o trabajo tipo powerpoint, resumen o exposición- envío de audio grabado.	Del 10- o 15 en adelante. Se concretará fecha límite de trabajos de recuperación.	RECUPERACIÓN: En la fecha que se publique en junio por jefatura los alumnos que no hayan aprobado la 3ª evaluación presentarán nuevos trabajos de recuperación.	Será obligatorio presentar correctamente todos los ejercicios o trabajos pautados semanalmente o si son de recuperación para una fecha límite que se comunicará con antelación.

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN (trabajos, tareas, pruebas individuales o colectivas, exámenes...)	TEMPORALIZACIÓN (fecha o plazo de entrega de las actividades)	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
UNIDAD DIDÁCTICA Ut7: procesos de prelaboración de aves y conejos... Ut8: procesos de prelaboración de carnes de abasto	Las dichas por la profesora estudio y realización de ejercicios	Trabajos teóricos y prácticos de las distintas unidades	Una semana desde la explicación de la profesora y el encomendado de tareas	No hay examen práctico de forma virtual si un trabajo teórico con los temas correspondientes a esa teoría del módulo y lo mismo un trabajo en relación a aspectos prácticos	Se examinará cambiando los porcentajes 7º por ciento para el trabajo y 30 por ciento para trabajos de investigación, recetario, y actitud práctica según las anotaciones en el aula práctica que tenga la profesora.
UNIDAD DIDÁCTICA Ut9 rendimiento de las materias primas de uso habitual en cocina Ut10 escandallos y elaboraciones culinarias. Repaso general de cortes y torneados de hortalizas, deshuesado de aves, volatería, pescados planos y cilíndricos					

DCo1 O499 Procesos de elaboración culinaria.

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN (trabajos, tareas, pruebas individuales o colectivas, exámenes...)	TEMPORALIZACIÓN (fecha o plazo de entrega de las actividades)	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
UNIDAD DIDÁCTICA	Ut4.Realizacion de acabados y presentaciones	Se envió documentación ,así como actividades que el alumno tiene que reenviar a la profesora,también se enviaron vídeos,recetas,enlaces tanto para temas novedosos como para repaso del módulo de la primera y segunda evaluacion	La temporalización es de una semana desde que se entrega la documentación y actividades,hasta que el alumno la reenvía a la profesora,tiempo suficiente.	La evaluación y vistas las características de la pandemia será la entrega de un trabajo teórico de los temas que corresponden a la evaluación y un trabajo práctico de temas que también corresponderían a la evaluación,en relación a lo que se ha estudiado,para la tercera evaluación todo lo que se mando ,se contabilizará con un 70por ciento actividades realizadas y mandadas y con un 30 por ciento recetarios trabajos y cuaderno de notas de la profesora.	No hay ningún alumno pendiente del año pasado,en otro modulo dado por mi el alumno ya tiene las instrucciones dadas. Los alumnos con perdida de evaluación tendrán que hacer entrega de todo lo que se ha mandado a los alumnos presenciales,trabajos,recetaios etc.
UNIDAD DIDÁCTICA	Ut5.Desarrollo del servicio en cocina	Se envió documentación ,así como la petición de actividades de cada tema ,se enviaron,vídeos,recetas, diagramas de flujo etc.	Una semana desde la entrega al envío.		

Ciclo Formativo	DIRECCIÓN DE COCINA		
Módulo	GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN	Grupos	DC2
Código	0500		
Profesor/a	CARLOS RUBIA CAMPO		

4 Proceso y criterios de Evaluación

Debido a las circunstancias actuales en el que nos encontramos en “estado de alarma” y **la vuelta a los centros de momento no se contempla**, se hace una adaptación del proceso y criterios de evaluación para la recuperación del módulo de Gestión de la Producción.

Se contempla de la siguiente manera:

ACTIVIDADES TEÓRICO- PRÁCTICAS PLANTEADAS DURANTE EL PLAN DE RECUPERACIÓN:

Se han planteado durante el periodo de repaso **18 actividades** basadas en las 7 Unidades de Trabajo desarrolladas para impartir los contenidos fijados en la programación.

UT1: 4 actividades: Resumen de la UT, Realizar planos y circuitos, Mapa mental de la UT y preguntas de la UT

UT2: 1 actividad: Test de rendimiento real.

UT3: 3 actividades: Análisis de menú, Prueba UT y Tabla comparativa.

UT4: 3 actividades: Resumen UT, mapa mental y prueba UT.

UT5: 3 actividades: Cuadro comparativo, mapa mental y Video análisis con la realización de documentación.

UT6: 2 actividades: Análisis de un texto y diseño de oferta gastronómica.

UT7: 2 actividades: Principios APPCC y guía de buenas prácticas.

Teniendo en cuenta la presente adaptación de la programación y el porcentaje elevado de alumnado que se incorporó tarde al seguimiento de las clases, se plantearán **6 actividades de refuerzo opcionales** (de la UT1 a la UT6) con un valor de **0.45 puntos** cada una.

- 1- Diseño eficaz de una cocina profesional**
- 2- Actividad sobre planos de una cocina profesional**
- 3- Test de rendimiento, escandallos de plato y documentación asociada al proceso productivo.**
- 4- Aplicación de diferentes sistemas de producción culinaria, test de rendimiento, escandallos y documentación asociada al proceso productivo.**
- 5- Técnica de vacío y conservación.**
- 6- Venta y diseño de oferta gastronómica.**

* El alumnado con la entrega de actividades solo podrá puntuar la calificación máxima marcada en los criterios de calificación. (**3 puntos**)

PRUEBA TEÓRICA: La prueba teórica constará de preguntas tipo test, de relacionar, opción múltiple y rellenar huecos.

Se realizará a través de la plataforma TEAMS o EDMODO con webcam activa por parte del alumnado y sin material de apoyo.

PRUEBA TEÓRICO – PRÁCTICA: La prueba teórico-práctica constará de 3 actividades basadas en el proceso

 <p>CIFP CIUDAD DE LEÓN FORMACIÓN PROFESIONAL</p>	<p>ADAPTACIONES DE LAS PROGRAMACIONES PARA 3ª EVALUACIÓN</p>	<p>CURSO 2019-2020</p>
<p>productivo en una cocina profesional, añadiendo la documentación asociada al proceso productivo.</p>		
<p>CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA:</p> <p>Las cuestiones planteadas en la pregunta 1, puntúa 3 puntos.</p> <p>Las cuestiones planteadas en la pregunta 2, puntúa 4 puntos.</p> <p>Las cuestiones planteadas en la pregunta 3, puntúa 3 puntos.</p> <p>Se realizará a través de la plataforma TEAMS con webcam activa por parte del alumnado y sin material de apoyo (únicamente calculadora, folios DIN-A4 blanco, bolígrafo azul y corrector).</p>		

5 Criterios de Calificación

<p>ACTIVIDADES TEÓRICO- PRÁCTICAS PLANTEADAS DURANTE EL PLAN DE RECUPERACIÓN (18 actividades)... 30%</p> <p>* Se podrá alcanzar la calificación de 3 puntos con las actividades de la UT7 + 6 actividades de refuerzo opcionales planteadas para el alumnado de tarde incorporación o sin las suficientes entregas.</p> <p>** También se podrá alcanzar la calificación de 3 puntos con la entrega de las 18 actividades y/o UT7 + 6 actividades de refuerzo opcionales.</p> <p>*** El alumnado con la entrega de actividades solo podrá puntuar un máximo de <u>3 puntos</u>.</p> <p>PRUEBA TEÓRICA ... 30 %</p> <p>PRUEBA TEÓRICO – PRÁCTICA ... 40 %</p>

En León, a 04de mayo del 2020

PROFESOR DEL MÓDULO

Fdo: Carlos Rubia Campo.

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
<p>UT 6</p> <p>UTILIZACIÓN DE RECURSOS EFICAZMENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Impacto ambiental provocado por el uso • Metodologías para la reducción del consumo de los recursos <p>UT 7</p> <p>RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción de los residuos generales y sus efectos ambientales • Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos <p>UT 8</p> <p>IDENTIFICACIÓN DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción a la calidad : calidad total • Características de la calidad en el sector servicios • Expectativas y percepciones del cliente <p>UT 9</p> <p>LAS NORMAS DE CALIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los sistemas de gestión de la calidad • Normas de la calidad en España: ISO 9001, modelo EFQM, ICTE 	<p>1ª actividad Elaborar tabla con buenas prácticas medioambientales en uso eficiente de energía, uso racional del agua, adquisición de géneros, almacenamiento de productos, procesado de alimentos, limpieza y desinfección y mantenimiento.</p> <p>Indicar la categoría de residuos, lista de residuos y gestión de cada uno, generados por la actividad de un establecimiento de restauración.</p> <p>Lectura de los temas 2ª Actividad Responder a un cuestionario con preguntas de repaso de las UT 8 y UT 9</p>	<p>Las actividades de enseñanza aprendizaje realizadas sobre unidades de trabajo correspondientes, ya sean en grupo o de forma individual, son de entrega obligatoria en la fecha fijada.</p> <p>La calificación será positiva si se entrega en la fecha prevista y está finalizada, y será negativa si no se entrega la tarea, no la finaliza o la entrega incompleta.</p>	<p>Fecha de entrega 16abril</p> <p>Fecha de entrega 11 de mayo.</p>	<p>20%</p> <p>25%</p>	<p>Esta actividad se realizará en grupos de 2 ó 3 personas</p> <p>Esta actividad se realizará individualmente</p>

<p>UT 10</p> <p>CONTROL DE LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE CALIDAD</p> <ul style="list-style-type: none">• Implantación de un sistema de Gestión de la Calidad• Las herramientas de la calidad	<p>Lectura del tema</p> <p>3ª Actividad</p> <p>Resolver supuestos prácticos en el que se utilizará alguna de las herramientas de calidad</p>		<p>Fecha de entrega 4 de junio.</p>	<p>25%</p>	<p>Esta actividad se realizará individualmente</p>
<p>La entrega en tiempo y forma de las actividades solicitadas es obligatoria por parte del alumnado, para superar esta 3ª evaluación. Además se realizará una prueba on-line, en el mes de junio (aún por determinar). Los criterios de calificación para la 3ª evaluación, serán:</p> <p>70% actividades propuestas</p> <p>30% prueba</p> <p>Se debe obtener una calificación mínima de 5 en cada parte, para poder hacer media.</p>					

Si algún alumno tiene pendiente alguna de las evaluaciones anteriores, se realizará una prueba de recuperación, on-line en el mes de junio (aún por determinar), de la evaluación correspondiente, en la que se deberá obtener una calificación mínima de 5, para superarla.

Para aquellos alumnos que hayan perdido el derecho a la evaluación continua, se realizará una prueba on-line en el mes de junio (aún por determinar), en la que se exigirá el 100% de los contenidos del módulo; además de entregar en la misma fecha en la que se realice la prueba, las actividades propuestas.

Se debe obtener una calificación mínima de 5 en cada parte, para poder hacer media.

Los criterios de calificación serán:

70% prueba

30% actividades propuestas

Para superar el módulo en junio, será necesaria la superación de cada uno de los 3 trimestres, con una calificación mínima de 5; en caso contrario quedaría pendiente todo el módulo para septiembre.

Ciclo formativo	DIRECCIÓN DE COCINA	Grupo	2º
Módulo	ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA		
Profesor/a	LORENA MARTÍNEZ ORALLO		

Debido a la situación actual provocada por el COVID-19 se procede a realizar una adaptación de la programación del módulo ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA, impartido en el **2º curso** del ciclo **Dirección de Cocina**:

- **CONTENIDOS:** Los contenidos a impartir de forma telemática, serán un repaso de los contenidos vistos durante el curso; ya que para este ciclo, el tercer trimestre es de repaso, por ser una convocatoria extraordinaria. Al ser de forma telemática se variará la forma de repaso, ya que al ser un módulo con contenidos prácticos tendrán que ser suplidos de forma teórico- práctica, mediante supuestos donde se aplicarán, diagramas de procesos mediante dibujos, formulación, cálculo de raciones necesarias para un servicio, PowerPoint, etc.

UT1. Área de producción pastelera y de panadería.

- Glosario:vocabulario técnico asociado a la pastelería y a la panadería.
- Instalaciones, equipos y maquinaria, de uso específico en pastelería y repostería. Aplicaciones. Procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento.
Batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Aplicaciones. Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Aprovisionamiento interno de materias primas de pastelería y repostería.

UT2. Masas: Esponjadas: bizcochos, pasta choux, soufflés y masas para freír. Masas azucaradas.

- Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería y repostería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, entre otros. Descripciones, caracterizaciones, métodos y aplicaciones comunes.
- Masas, pastas y otras elaboraciones básicas y otros complementos.
- Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboración de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas, pastas y otras elaboraciones básicas. Fichas técnicas: cumplimentación e interpretación.
- Conservación de productos de pastelería y repostería.

UT 3. Jarabes, brillos, baños y rellenos.

- Masas, pastas y otras elaboraciones básicas como salsas, helados, rellenos y otros complementos.

- Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboración de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
- Fichas técnicas y diagramas: cumplimentación e interpretación
- Conservación de productos de pastelería y repostería.

UT 4. Masas II: masas hojaldradas y masas de bollería.

- Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería y repostería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, entre otros. Descripciones, caracterizaciones, métodos y aplicaciones comunes.
- Masas, pastas y otras elaboraciones básicas como salsas, helados, rellenos y otros complementos.
- Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboración de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
- Fichas técnicas y diagramas: cumplimentación e interpretación.
- Conservación de productos de pastelería y repostería.

UT 5. Postres de comedor: tradicionales y de vanguardia. Montaje, acabados y decoraciones.

- Postres. Descripción, caracterización, análisis, tipos, clasificaciones y aplicaciones.
- Formulaciones. Adaptación de las mismas a personas con necesidades alimenticias específicas. Productos sustitutivos. Organización y secuenciación de fases para la obtención de postres. Procedimientos de ejecución de postres.
- Básicos, tradicionales, con identidad propia y de innovación. Adaptados a la oferta (desde un punto de vista económico, nutricional y otras).
- Conservación y regeneración en función del uso o consumo final.
- Decoración y presentación de postres en restauración. Normas y combinaciones básicas y de innovación:
- Elementos del montaje de postres. Clasificaciones:
- Valoración de los resultados (económica, calidad organoléptica). Medidas de corrección. Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo o la naturaleza de la elaboración.

➤ **ACTIVIDADES PROGRAMADAS:**

Para cada unidad, se establecerán 5-6 actividades de repaso, escogidas entre las siguientes:

- Mapa conceptual.
- PPT de elaboraciones, glosario...
- Resolución de cuestionarios con preguntas relacionadas con la unidad.
- Fichas técnicas.
- Diagramas de procesos. (De forma teórica y práctica mediante dibujos)
- Esquemas de la unidad o de algún punto de ella.
- Trabajos de investigación.
- Ejercicios de formulación.
- Cumplimentación de cuadros relacionados con la unidad.
- Supuestos prácticos.

➤ **TEMPORALIZACIÓN:**

La realización de las actividades, se llevarán a cabo a través de la plataforma EDMODO (utilizada durante el curso), y el plazo de entrega será de 5 días. Las actividades son subidas a las 16:00h (hora de inicio de las clases habituales del grupo), durante las 4 horas establecidas para este módulo, se resolverán todas las dudas que puedan surgir al revisar las actividades y su plazo de entrega es hasta el viernes a las 20:00h.

➤ **INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:**

- **ACTIVIDADES:** serán evaluadas según las siguientes rúbricas:

- Tarea completada: 10 puntos
- Tarea medio completada: 5 puntos.
- Tarea sin completar(la tarea es entregada pero el contenido no está correcto, no es el requerido en la actividad, o la actividad está muy incompleta): 2,5 puntos
- Tarea sin realizar: no evalúa.

Se tendrá en cuenta si son realizadas dentro del plazo establecido o fuera de él: Para los alumnos que no han acudido a las clases, y por tanto tienen actividades sin realizar de unidades anteriores, ya trabajadas en el proceso de repaso, se establecerán actividades, a mayores, de las 5-6 de la unidad presente y se dará la opción de su realización, para que se establezca el repaso de todos los contenidos vistos en el curso, eximiendo de las mismas a los alumnos que ya las hubieran presentado dentro del plazo.

- **PRUEBA TEÓRICA:**

Se basará en preguntas tipo test (opción múltiple, verdadero/falso), preguntas de respuesta corta, preguntas para rellenar huecos y preguntas de relacionar conceptos mediante flechas.

- **PRUEBA TEÓRICO-PRÁCTICA:**

Consistirá en un supuesto teórico- práctico donde se puedan aplicar todos los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos durante el curso.

➤ **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:**

Instrumento de evaluación	Ponderación
Actividades	30%
Pruebateórica	35%
Pruebateórico- práctica	35%

➤ **MODO DE COMUNICACIÓN CON LOS ALUMNOS**

Para la comunicación con los alumnos, realización de actividades y prueba teórica se utilizará la plataforma EDMODO, y para la realización de la prueba teórica- práctica, se utilizará TEAMS. (Será necesario tener webcam activa, ya sea del PC o del dispositivo móvil) Si se producen posibles deficiencias de medios, únicamente se utilizará la webcam, una calculadora, folios y bolígrafo azul.

En León, a 04 de mayo de 2020

PROFESOR DEL MÓDULO

Fdo: Lorena Martínez Orallo

ADAPTACIONES DE LAS PROGRAMACIONES PARA LA 3ª EVALUACIÓN

DSR 1/ DCO 1

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN (trabajos, tareas, pruebas individuales o colectivas, exámenes...)	TEMPORALIZACIÓN (fecha o plazo de entrega de las actividades)	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
UNIDAD DIDÁCTICA	UNIDAD 5: COMPLAINTS: ejercicios de Reading, writing, vocabulario, (partes de la cocina , de una factura y vocabulario de servicios de catering) audios orales explicativos, pedir disculpas	Ejercicios del libro sobre expresar quejas y pedir disculpas a un cliente lecturas de páginas web, audios de youtube. Textos orales y escrito sobre quejas y disculpas al cliente. Ejercicios de comprensión escrita.	MEDIADOS DE MAYO Se especifican tareas semanalmente.	Repaso de unidades 1,2,y3 más comparativos(ya explicado en 2ª evaluación) y vocabulario anterior más el del tema 5	Se reforzarán los 4 los temas, ya impartidos hasta 2ª evaluación para los alumnos que tengan la 2ª evaluación suspenso.
UNIDAD DIDÁCTICA	UNIDAD 6 TABLE ETIQUETTE.: ejercicios de Reading, writing, vocabulario y audios orales haciendo una presentación oral , audio grabado.	Ejercicios del libro a nivel de vocabulario y textos, y se les enviará archivos de audios similares a los del libro.	MEDIADOS DE JUNIO (del 15 en adelante recuperaciones)	Repaso de temas anteriores y refuerzo y ampliación del vocabulario de temas 5 y 6.	Se ampliará el repaso con temas 5y 6 de los que se exigirá solo a nivel de vocabulario para la evaluación.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN:	Se presentarán los ejercicios semanalmente pautados y algún test de comprensión. Ello supondrá la recuperación de lo anterior suspenso y subirá también un 10% la nota a quienes tengan la 2ª evaluación aprobada.	Los mismos trabajos que envíen , más algún test o trabajo tipo powerpoint, resumen o exposición- envío de audio grabado.	Del 10- o 15 en adelante. Se concretará fecha límite de trabajos de recuperación.	RECUPERACIÓN: En la fecha que se publique en junio por jefatura los alumnos que no hayan aprobado la 3ª evaluación presentarán nuevos trabajos de recuperación.	Será obligatorio presentar correctamente todos los ejercicios o trabajos pautados semanalmente o si son de recuperación para una fecha límite que se comunicará con antelación.

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
<p>UT 6</p> <p>UTILIZACIÓN DE RECURSOS EFICAZMENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Impacto ambiental provocado por el uso • Metodologías para la reducción del consumo de los recursos <p>UT 7</p> <p>RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción de los residuos generales y sus efectos ambientales • Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos <p>UT 8</p> <p>IDENTIFICACIÓN DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción a la calidad : calidad total • Características de la calidad en el sector servicios • Expectativas y percepciones del cliente <p>UT 9</p> <p>LAS NORMAS DE CALIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los sistemas de gestión de la calidad • Normas de la calidad en España: ISO 9001, modelo EFQM, ICTE 	<p>1ª actividad</p> <p>Elaborar tabla con buenas prácticas medioambientales en uso eficiente de energía, uso racional del agua, adquisición de géneros, almacenamiento de productos, procesado de alimentos, limpieza y desinfección y mantenimiento.</p> <p>Indicar la categoría de residuos, lista de residuos y gestión de cada uno, generados por la actividad de un establecimiento de restauración.</p> <p>Lectura de los temas</p> <p>2ª Actividad</p> <p>Responder a un cuestionario con preguntas de repaso de las UT 8 y UT 9</p>	<p>Las actividades de enseñanza aprendizaje realizadas sobre unidades de trabajo correspondientes, ya sean en grupo o de forma individual, son de entrega obligatoria en la fecha fijada.</p> <p>La calificación será positiva si se entrega en la fecha prevista y está finalizada, y será negativa si no se entrega la tarea, no la finaliza o la entrega incompleta.</p>	<p>Fecha de entrega 16abril</p> <p>Fecha de entrega 11 de mayo.</p>	<p>20%</p> <p>25%</p>	<p>Esta actividad se realizará en grupos de 2 ó 3 personas</p> <p>Esta actividad se realizará individualmente</p>

<p>UT 10</p> <p>CONTROL DE LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE CALIDAD</p> <ul style="list-style-type: none">• Implantación de un sistema de Gestión de la Calidad• Las herramientas de la calidad	<p>Lectura del tema</p> <p>3ª Actividad</p> <p>Resolver supuestos prácticos en el que se utilizará alguna de las herramientas de calidad</p>		<p>Fecha de entrega 4 de junio.</p>	<p>25%</p>	<p>Esta actividad se realizará individualmente</p>
<p>La entrega en tiempo y forma de las actividades solicitadas es obligatoria por parte del alumnado, para superar esta 3ª evaluación. Además se realizará una prueba on-line, en el mes de junio (aún por determinar). Los criterios de calificación para la 3ª evaluación, serán:</p> <p>70% actividades propuestas</p> <p>30% prueba</p> <p>Se debe obtener una calificación mínima de 5 en cada parte, para poder hacer media.</p>					

Si algún alumno tiene pendiente alguna de las evaluaciones anteriores, se realizará una prueba de recuperación, on-line en el mes de junio (aún por determinar), de la evaluación correspondiente, en la que se deberá obtener una calificación mínima de 5, para superarla.

Para aquellos alumnos que hayan perdido el derecho a la evaluación continua, se realizará una prueba on-line en el mes de junio (aún por determinar), en la que se exigirá el 100% de los contenidos del módulo; además de entregar en la misma fecha en la que se realice la prueba, las actividades propuestas.

Se debe obtener una calificación mínima de 5 en cada parte, para poder hacer media.

Los criterios de calificación serán:

70% prueba

30% actividades propuestas

Para superar el módulo en junio, será necesaria la superación de cada uno de los 3 trimestres, con una calificación mínima de 5; en caso contrario quedaría pendiente todo el módulo para septiembre.

**ADAPTACIONES DE LAS PROGRAMACIONES PARA LA 3ª
EVALUACIÓN**

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN (trabajos, tareas, pruebas individuales o colectivas, exámenes...)	TEMPORALIZACIÓN (fecha o plazo de entrega de las actividades)	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
U.T.1. Establecimiento de las estructuras organizativas	Ejercicios prácticos esenciales	Examen consistente en la realización de un ejercicio práctico similar a los propuestos	1 semana aprox.	Comprobación del resultado correcto de los ejercicios. Calificación 1	
U.T.2. Control de la documentación administrativa, económica y financiera	Ejercicios prácticos esenciales	Examen consistente en la realización de un ejercicio práctico similar a los propuestos	1 semana aprox.	Comprobación del resultado correcto de los ejercicios Calificación 2	
U.T.3. Control de los presupuestos de las áreas de producción	Ejercicios prácticos esenciales	Examen consistente en la realización de un ejercicio práctico similar a los propuestos	1 semana aprox.	Comprobación del resultado correcto de los ejercicios Calificación 2	
U.T.4. Evaluación de la situación empresarial y del mercado	Ejercicios prácticos esenciales	Examen consistente en la realización de un ejercicio práctico similar a los propuestos	1 semana aprox.	Comprobación del resultado correcto de los ejercicios Calificación 2	
U.T.5. Elaboración del plan de comercialización	Ejercicios prácticos esenciales	Examen consistente en la realización de un ejercicio práctico similar a los propuestos	1 semana aprox.	Comprobación del resultado correcto de los ejercicios Calificación 1	
U.T.6. Diseño de ofertas gastronómicas	Ejercicios prácticos esenciales	Examen consistente en la realización de un ejercicio práctico similar a los propuestos	1 semana aprox.	Comprobación del resultado correcto de los ejercicios Calificación 2	

ANEXO MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN TERCER TRIMESTRE

Control del Aprovisionamiento de Materias Primas. CÓDIGO: HOT 0496

Profesora: Jezabel Díez Fidalgo

ALUMNOS CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINÚA

CONTENIDOS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
Enseñanzas mínimas fijadas Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo (BOE de 12 de junio) por el que se establece el correspondiente título.	Prueba escrita teórica tipo test y/o preguntas cortas	En junio en fecha a determinar por CIFP Ciudad de León.	Prueba escrita teórica tipo test y/o preguntas cortas: 100 %	Salvo instrucción en contrario se realizará <i>on line</i> . Imprescindible obtener un 5 para superar el módulo.

ALUMNOS QUE HAN SUPERADO LA 1ª Y 2ª EVALUACIÓN

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN	EVALUACIÓN
UT 5: Análisis sensorial de alimentos y bebidas. UT 6: Control de consumos y existencias	Actividades de avance de contenidos esenciales y/o consolidación de evaluaciones anteriores. Se entregarán a los alumnos los días que figuran en el horario lectivo para este módulo (jueves y viernes).	Actividades de aplicación. Trabajo trimestral. Prueba escrita teórica tipo test y/o preguntas cortas.	En cada instrumento de evaluación se fijará fecha de entrega y criterios de calificación. La prueba escrita en junio a fecha por determinar.	Actividades de aplicación: 50 % Trabajo trimestral: 20% Prueba escrita teórica: 30% La nota final será la media de la 1ª y 2ª evaluación a la que se le sumará la nota obtenida en la 3ª en base a los siguientes supuestos: Entregado en tiempo y puntuación media mayor de 8: + 1.5 Entregado en tiempo y puntuación media entre 6,5 y 8: +1.25 Entregado en tiempo y puntuación media entre 5 y 6,5: +1 Entregado en tiempo y puntuación media inferior a 5, fuera de tiempo o no entregado + 0 (no suma nada)
OBSERVACIONES:				
Salvo instrucción en contrario todas las pruebas se realizarán <i>on line</i> .				

ANEXO MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN TERCER TRIMESTRE

Control del Aprovisionamiento de Materias Primas. CÓDIGO: HOT 0496

Profesora: Jezabel Díez Fidalgo

ALUMNOS CON LA 1ª y 2ª EVALUACIÓN SUSPENSAS

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN	EVALUACIÓN
UT 1: Selección de materias primas UT 2: El proceso de compras y aprovisionamiento. UT 3: Recepción de materias primas. UT 4: El almacenamiento.	Para el tercer trimestre: Actividades de avance de contenidos esenciales y/o consolidación de evaluaciones anteriores. Se entregarán a los alumnos los días que figuran en el horario lectivo para este módulo (jueves y viernes).	Tercera evaluación Actividades de aplicación. Trabajo trimestral. Prueba escrita teórica tipo test y/o preguntas cortas. Primera y segunda evaluación Prueba escrita teórica tipo test y/o preguntas cortas.	En cada instrumento de evaluación se fijará fecha de entrega y criterios de calificación. La prueba escrita en junio a fecha por determinar.	Primera y segunda evaluación Prueba escrita teórica tipo test y/o preguntas cortas: 100 %. Mínimo obtener un 5. A la calificación obtenida se le sumará la nota obtenida en la 3ª evaluación en base a los siguientes criterios: Actividades de aplicación: 50 % Trabajo trimestral: 20% Prueba escrita teórica: 30% Entregado en tiempo y puntuación media mayor de 8: + 1.5 Entregado en tiempo y puntuación media entre 6,5 y 8: +1.25 Entregado en tiempo y puntuación media entre 5 y 6,5: +1 Entregado en tiempo y puntuación media inferior a 5, fuera de tiempo o no entregado + 0 (no suma nada).
OBSERVACIONES: Salvo instrucción en contrario todas las pruebas se realizarán <i>on line</i> .				

ANEXO MODIFICACIÓN PROGRAMACIÓN TERCER TRIMESTRE

Control del Aprovisionamiento de Materias Primas. CÓDIGO: HOT 0496

Profesora: Jezabel Díez Fidalgo

ALUMNOS CON LA 1ª o 2ª EVALUACIÓN SUSPENSAS

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN	EVALUACIÓN
UT 1: Selección de materias primas UT 2: El proceso de compras y aprovisionamiento. UT 3: Recepción de materias primas. UT 4: El almacenamiento.	Para el tercer trimestre: Actividades de avance de contenidos esenciales y/o consolidación de evaluaciones anteriores. Se entregarán a los alumnos los días que figuran en el horario lectivo para este módulo (jueves y viernes)	Tercera evaluación Actividades de aplicación. Trabajo trimestral. Prueba escrita teórica tipo test y/o preguntas cortas. Evaluación suspensa Prueba escrita teórica tipo test y/o preguntas cortas.	Tercera evaluación En cada instrumento de evaluación se fijará fecha de entrega y criterios de calificación. Evaluación suspensa La prueba escrita en junio a fecha por determinar.	Evaluación suspensa Prueba escrita teórica tipo test y/o preguntas cortas: 100 %. Mínimo obtener un 5 para realizar la media. Se hará media con la evaluación aprobada. A la calificación obtenida se le sumará la nota obtenida en la 3ª evaluación en base a los siguientes criterios: Actividades de aplicación: 50 % Trabajo trimestral: 20% Prueba escrita teórica: 30% Entregado en tiempo y puntuación media mayor de 8: + 1.5 Entregado en tiempo y puntuación media entre 6,5 y 8: +1.25 Entregado en tiempo y puntuación media entre 5 y 6,5: +1 Entregado en tiempo y puntuación media inferior a 5, fuera de tiempo o no entregado + 0 (no suma nada).

OBSERVACIONES:

Salvo instrucción en contrario todas las pruebas se realizarán *on line*.

DSR1 PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURANTE

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN (trabajos, tareas, pruebas individuales o colectivas, exámenes...)	TEMPORALIZACIÓN (fecha o plazo de entrega de las actividades)	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
<p>UNIDAD DIDÁCTICA 6:</p> <p>ELABORACIONES A LA VISTA DEL CLIENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Operaciones de puesta a punto: <ul style="list-style-type: none"> o Mobiliario, maquinaria y utensilios específicos para la elaboración de platos a la vista del cliente. o Materias primas. - Técnicas más utilizadas en la elaboración de platos a la vista del cliente: <ul style="list-style-type: none"> o Pelado y racionado de frutas. o Trinchado de carnes. o Trinchado de aves. o Corte de jamón. o Corte de queso. o Desespinado de 	<ul style="list-style-type: none"> - Entrega de los contenidos en pdf por parte del profesor al correo electrónico - Entrega de enlaces a tutoriales de procesos de elaboración de las bebidas referidas - Visionados de los videos del canal de youtube MIGUEL DOMÍNGUEZ referidos a corte de jamón, corte de salmón, elaboración de de plátano y piña fambeada, desespinado de lenguado, servicio de pescado a la sal, elaboración y servicio de steak tartar y pelado y racionado de diversas frutas - Clase grupal a través de TEAMS el jueves 30 de abril y los jueves 7, 14 y 21 de mayo especialmente para la resolución e dudas - Determinación de la mise-en-place necesaria para la realización de diferentes 	<p>TRABAJO INDIVIDUAL 1: GRABACIÓN DE UN VIDEO CON LA ELABORACIÓN DE UNA ENSALADA DE FRUTAS CON EL CORRESPONDIENTE PELADO Y RACIONADO DE NARANJA, KIWI Y MANZANA</p> <p>TRABAJO INDIVIDUAL 2: GRABACIÓN DE UN VIDEO CON LA ELECCIÓN DE UNA DE LAS TRES OPCIONES SIGUIENTES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - TRINCHADO DE POLLO - DESESPINADO DE PESCADO PLANO - DESALADO Y SERVICIO DE PESCADO A LA SAL 	<p>TRABAJO 1: VIERNES 15 DE MAYO</p> <p>TRABAJO 2: VIERNES 21 DE MAYO</p>	<p>La evaluación de esta unidad se llevará a cabo haciendo la media de los dos trabajos penalizando con un punto con cada día de demora en la entrega de los mismos</p>	<p>SE TENDRÁ EN CUENTA LA DIFICULTAD ACTUAL PARA CONTAR CON EL INSTRUMENTAL Y LAS MATERIAS PRIMAS Y LA EVALUACIÓN SE ADECUARÁ A ESTE PARTICULAR</p>

<p>pescados.</p> <ul style="list-style-type: none"> o Trinchado de mariscos. <p>Flambeado y acabado de platos</p>	<p>elaboraciones a la vista del cliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificación de las etapas existentes en la puesta a punto para una elaboración a la vista del cliente. - Identificación del material necesario para la realización de las diferentes técnicas de elaboración de platos a la vista del cliente. - Realización de prácticas de desespinado de pescados (lenguado y lubina). - Realización de prácticas de pelado y racionado de fruta. - Realización de prácticas de diversas elaboraciones a la vista del cliente y su presentación. 				
<p>UNIDAD DIDÁCTICA 7:</p> <p>PROCESOS DE FACTURACIÓN Y COBRO EN RESTAURACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistemas de facturación y cobro. La factura y el ticket. - Documentos involucrados en la facturación y el cobro de los servicios al cliente: <ul style="list-style-type: none"> o La comanda en el proceso de 	<ul style="list-style-type: none"> - Entrega de los contenidos en pdf por parte del profesor al correo electrónico - Clase grupal a través de TEAMS el 27 de mayo y 4 de junio especialmente para la resolución e dudas - Diferenciar un ticket y una factura en cuanto a sus usos y la información que aportan. - Elaborar un mapa 	<p>TRABAJO INDIVIDUAL 1: REALIZACIÓN Y ENTREGA DE UN SUPUESTO PRÁCTICO DE TOMA DE COMANDA COLECTIVA, ARQUEO DE CAJA Y DIARIO DE PRODUCCIÓN</p>	<p>TRABAJO 1: VIERNES 5 DE JUNIO</p>	<p>La evaluación de esta ut se llevará a cabo teniendo en cuenta la calificación del trabajo penalizando con un punto cada día de demora en la entrega del mismo</p>	

<p>facturación.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ La hoja de arqueo de caja. ○ Diario de producción. ○ Informes de producción. <p>- Programas informáticos para el proceso de la facturación.</p>	<p>conceptual con los diferentes tipos de cobro que se conozcan, especificando sus características principales.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de comandas de diferentes tipos de servicios en un restaurante, algunas con cargo a crédito (hoteles) y otras con pago directo. - Realizar prácticas de arqueo de caja, partiendo de una cantidad inicial y cerrando caja con una serie de servicios ficticios. - Realizar comandas para banquetes atendiendo al protocolo básico de mesa. 				
---	--	--	--	--	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN PARA LOS ALUMNOS CON LA PRIMERA Y SEGUNDA EVALUACIÓN APROBADAS:

Finalizadas y entregadas las actividades de las unidades de trabajo del tercer trimestre se hará una media de las calificaciones obtenidas de dichos trabajos. La nota resultante solo se tendrá en cuenta para la evaluación sumativa del Módulo si esta es superior a la media de las dos evaluaciones ya calificadas positivamente en su momento.

CRITERIOS DE RECUPERACIÓN DE LOS ALUMNOS CON EVALUACIONES PENDIENTES:

Los alumnos con evaluaciones pendientes que no superaron en su día alguno de los exámenes trimestrales teóricos desarrollados a lo largo del curso deberán someterse a una prueba de recuperación al final del 3º trimestre (semana del 8 al 12 junio), de aquellas partes suspensas. Dicha prueba será a través de videoconferencia oral por TEAMS

Al efecto de reforzar las actividades de recuperación se reservarán para estos alumnos 2 horas semanales de videoconferencia por TEAMS para la resolución de dudas y refuerzo de contenidos de la primera y/o segunda evaluación

En la parte práctica, y teniendo en cuenta las peculiares circunstancias No se realizarán

exámenes de recuperación entendiéndose superados con la presentación y calificación positiva de los 3 trabajos programados para este trimestre.

CRITERIOS DE RECUPERACIÓN DE LOS ALUMNOS CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN

Los alumnos que hayan perdido el derecho a la evaluación continua deberán realizar una prueba de mínimos donde se evaluarán el total de los contenidos teóricos impartidos a lo largo del curso. Dicha prueba será a través de videoconferencia oral por TEAMS (70% de la nota final, debiendo sacar un 5 para alcanzar a hacer media)

En la parte práctica, y teniendo en cuenta las peculiares circunstancias No se realizarán exámenes de recuperación entendiéndose superados con la presentación y calificación positiva de los 3 trabajos programados para este trimestre y la totalidad de las fichas técnicas elaboradas a lo largo del curso

La no entrega de cualquiera de estos 3 trabajos y/o de las fichas técnicas supondrá una calificación negativa del módulo

DSR1 PROCESOS DE SERVICIO EN BAR CAFETERÍA

OS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN	EVALUACIÓN	OBSER
<p>TRABAJO 7:</p> <p>ALCOHÓLICAS Y TÉCNICAS DE SERVICIO:</p> <p>la fermentación y destilación.</p> <p>os aperitivos: amargos, vinos aromatizados y vermouths, nizados y aperitivos de enciana.</p> <p>a cerveza, proceso de elaboración, tipos, conservación servicio.</p> <p>os aguardientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aguardientes a base de vino y residuos de uva. Servicio. - Aguardientes a base de cereales y patata. Servicio. - Aguardientes a base de plantas azucaradas. Servicio. - Aguardientes a base de sidra y su servicio. - Aguardientes a base de frutas y raíces. <p>os licores: definición, proceso e elaboración, tipos y servicio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Entrega de los contenidos en pdf por parte del profesor al correo electrónico - Entrega de enlaces a tutoriales de procesos de elaboración de las bebidas referidas - Identificación de los útiles y accesorios necesarios para el servicio de bebidas alcohólicas. - Descripción y análisis de las fases del proceso de puesta a punto y del servicio de bebidas alcohólicas. - Realización del servicio de bebidas alcohólicas. Técnicas de servicio de bebidas alcohólicas. - Clase grupal a través de TEAMS el miércoles 29 de abril y el miércoles 5 de mayo especialmente para la resolución e dudas 	<p>TRABAJO INDIVIDUAL 1: TÉCNICAS DE SERVICIO DE LAS BEBIDAS REFERIDAS EN LA UT. ENTREGA AL CORREO DEL PROFESOR Y POSTERIOR CALIFICACIÓN Y EN SU CASO SUBSANACIÓN DE LOS ERRORES</p> <p>TRABAJO INDIVIDUAL 2: CREACIÓN DE UN VIDEO INDIVIDUAL CON EL SERVICIO DE UNA DE LAS BEBIDAS REFERIDAS ESCOGIDA POR EL ALUMNO</p>	<p>TRABAJO 1: LUNES 27 DE ABRIL</p> <p>TRABAJO 2: LUNES 4 DE MAYO</p>	<p>La evaluación de esta ut se llevará a cabo haciendo la media de los dos trabajos penalizando con un punto con cada día de demora en la entrega de los mismos</p>	<p>SE TE CUEN DIFICU ACTUA CONTA INSTR Y LAS PRIMA EVALU ADECU ESTE PARTI</p>
<p>TRABAJO 8: ELABORACIÓN DE Y COMBINADOS:</p> <p>historia del cóctel</p> <p>l material y la mise en place de</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Entrega de los contenidos en pdf por parte del profesor al correo electrónico - Entrega de enlaces a tutoriales de procesos de servicio de las 	<p>TRABAJO INDIVIDUAL 1: RESOLUCIÓN DE UN SUPUESTO PRÁCTICO SOBRE DISEÑO DE UNA</p>	<p>TRABAJO 1: LUNES 18 DE ABRIL</p> <p>TRABAJO 2: LUNES 25 DE MAYO</p>	<p>La evaluación de esta ut se llevará a cabo haciendo la media de los dos trabajos</p>	<p>SE TE CUEN DIFICU ACTUA CONTA INSTR</p>

<p>coctelería:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La estación central. - La coctelera. - El vaso mezclador. - El gotero o bitero. <p>Elementos de decoración y garnición.</p> <p>Fichas técnicas de los cócteles más internacionales.</p> <p>Familia de cócteles y nuevas tendencias.</p>	<p>bebidas referidas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificación y selección de los útiles necesarios para la elaboración de cócteles y combinados. - Aplicación de las técnicas de elaboración y presentación de cócteles y combinados. - Identificación de los principales cócteles internacionales. - Diseño de una oferta de cócteles y combinados de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. - Realización de cócteles de invención propia elaborando las fichas técnicas correspondientes. - Clase grupal a través de TEAMS el miércoles 12 de abril y el miércoles 19 de mayo especialmente para la resolución de dudas 	<p>OFERTA DE CÓCTELES Y COMBINADOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS.</p> <p>TRABAJO INDIVIDUAL 2:</p> <p>REALIZACIÓN DE UN CÓCTEL DE INVENCIÓN PROPIA ELABORANDO LA FICHA TÉCNICA CORRESPONDIENTE</p>		<p>penalizando con un punto con cada día de demora en la entrega de los mismos</p>	<p>Y LAS PRIMA EVALU ADECU ESTE PARTI</p>
<p>DE TRABAJO 9: ELABORACIONES EN BARES Y CAFETERÍAS</p> <p>La carta del bar-cafetería.</p> <p>Preparación, elaboración y servicio de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bollería. - Sandwiches y bocadillos. - Tostadas y canapés. - Aperitivos y tapas. - Pizzas y platos combinados. <p>Conservación y regeneración. Control y valoración de resultados</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Entrega de los contenidos en pdf por parte del profesor al correo electrónico - Entrega de enlaces a tutoriales de procesos de elaboración de las elaboraciones culinarias referidas - Clase grupal a través de TEAMS el miércoles 26 de abril y el martes 2 de junio especialmente para la resolución de dudas - Realización de pedidos de géneros y recepción de materias primas propias de las elaboraciones en bares y cafeterías. - Identificación de las fases y técnicas de preparación, montaje y servicio de las principales elaboraciones de plancha de bar-cafetería - Realización, montaje y servicio 	<p>TRABAJO INDIVIDUAL 1: CONCURSO DE TAPAS DE CREACIÓN PROPIA, GRABADO EN VIDEO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN DE LA FICHA TÉCNICA CORRESPONDIENTE CON SU ESCANDALLO</p>	<p>TRABAJO 1: MIÉRCOLES 3 DE JUNIO</p>	<p>La evaluación de esta ut se llevará a cabo teniendo en cuenta la calificación del trabajo y su ficha técnica penalizando con un punto cada día de demora en la entrega del mismo</p>	

	de elaboraciones en plancha: <ul style="list-style-type: none"> ○ Bollería ○ Sandwiches ○ Tostadas ○ Tortitas 				
--	---	--	--	--	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN PARA LOS ALUMNOS CON LA PRIMERA Y SEGUNDA EVALUACIÓN APROBADAS:

Finalizadas y entregadas las actividades de las unidades de trabajo del tercer trimestre se hará una media de las calificaciones obtenidas de dichos trabajos. La nota resultante solo se tendrá en cuenta para la evaluación sumativa del Módulo si esta es superior a la media de las dos evaluaciones ya calificadas positivamente en su momento.

CRITERIOS DE RECUPERACIÓN DE LOS ALUMNOS CON EVALUACIONES PENDIENTES:

Los alumnos con evaluaciones pendientes que no superaron en su día alguno de los exámenes trimestrales teóricos desarrollados a lo largo del curso deberán someterse a una prueba de recuperación al final del 3º trimestre (semana del 8 al 12 junio), de aquellas partes suspensas. Dicha prueba será a través de videoconferencia oral por TEAMS

Al efecto de reforzar las actividades de recuperación se reservarán para estos alumnos 2 horas semanales de videoconferencia por TEAMS para la resolución de dudas y refuerzo de contenidos de la primera y/o segunda evaluación

En la parte práctica, y teniendo en cuenta las peculiares circunstancias No se realizarán exámenes de recuperación entendiéndose superados con la presentación y calificación positiva de los 5 trabajos programados para este trimestre y los ya realizados en el primer y segundo trimestre.

CRITERIOS DE RECUPERACIÓN DE LOS ALUMNOS CON PÉRDIDA DE EVALUACIÓN

Los alumnos que hayan perdido el derecho a la evaluación continua deberán realizar una prueba de mínimos donde se evaluarán el total de los contenidos teóricos impartidos a lo largo del curso. Dicha prueba será a través de videoconferencia oral por TEAMS (70% de la nota final, debiendo sacar un 5 para alcanzar a hacer media)

En la parte práctica, y teniendo en cuenta las peculiares circunstancias No se realizarán exámenes de recuperación entendiéndose superados con la presentación y calificación positiva de los 5 trabajos programados para este trimestre, los ya realizados en el primer y

segundo trimestre y la totalidad de las fichas técnicas elaboradas a lo largo del curso

La no entrega de cualquiera de estos 7 trabajos y/o de las fichas técnicas supondrá una calificación negativa del módulo

 <p>CIFP CIUDAD DE LEÓN CENTRO INTEGRADO DE FORMACION PROFESIONAL</p>	ADAPTACIONES DE LAS PROGRAMACIONES PARA 3ª EVALUACIÓN	CURSO 2019-2020
---	--	------------------------

ADAPTACIONES DE LAS PROGRAMACIONES PARA LA 3ª EVALUACIÓN

Código 0180 Dirección de Servicios de Restauración

Módulo SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA, FRANCÉS

Curso 1º

Profesor/es CLARA CORTIJO TONTALE

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN (trabajos, tareas, pruebas individuales o colectivas, exámenes...)	TEMPORALIZACIÓN (fecha o plazo de entrega de las actividades)	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
Fonética vocales nasales Vocabulario sobre quesos y denominación de origen	Ejercicios p 123 del libro de clase Ejercicios de fonética online Trabajo escrito sobre quesos franceses	Ejercicios del libro y corrección individual en el classroom y videoconferencia para corrección colectiva	16-20 de marzo	Se tendrá en cuenta la realización de las tareas, el respeto de los plazos.	Los alumnos que no puedan acceder a un ordenador y a internet, realizarán trabajos en el libro de clase y mandarán fotos hechas con el móvil al whatsapp de la clase o al correo electrónico del profesor.
Frasas negativas	Ejercicios del libro Ejercicios online	Ejercicios del libro y corrección individual en el classroom y videoconferencia para explicación y corrección colectiva	23-27 de marzo	Se tendrá en cuenta la realización de las tareas, el respeto de los plazos.	Los alumnos que no puedan acceder a un ordenador y a internet, realizarán trabajos en el libro de clase y mandarán fotos hechas con el móvil al whatsapp de la clase o al correo electrónico del profesor.
Frasas negativas Mise en place Los vinos franceses	Ejercicios del libro Trabajo sobre vinos franceses (trabajo de investigación, ejercicios gramaticales y redacción)	Ejercicios del libro y online. Corrección individual de las tareas y colectiva en	30 de marzo- 2 de abril	Se tendrá en cuenta la realización de las	Los alumnos que no puedan acceder a un ordenador y a internet, realizarán trabajos en el

	de textos sencillos).	videoconferencias.		tareas, el respeto de los plazos.	libro de clase y mandarán fotos hechas con el móvil al whatsapp de la clase o al correo electrónico del profesor.
La disposición de las mesas (mise en place) El restaurante	Webquest (tareas diversas en torno al restaurante: búsqueda de material online, redacción de textos, etc.)	Trabajo individual y corrección individual Videoconferencia.	13-17 de abril	Se tendrá en cuenta la realización de las tareas, el respeto de los plazos.	Los alumnos que no puedan acceder a un ordenador y a internet, realizarán trabajos en el libro de clase y mandarán fotos hechas con el móvil al whatsapp de la clase o al correo electrónico del profesor.
Los vinos Plural de sustantivos y adjetivos Vocabulario: diferentes tipos de restaurantes y formas de servicios.	Trabajo semanal compuesto de una serie de tareas (cuestionario, ejercicios, búsqueda de información) Videoconferencia: ejercicios gramaticales colectivos.	Videoconferencia para corregir ejercicios de gramática Corrección individual del trabajo escrito en el classroom	20-24 de abril	Se tendrá en cuenta la realización de las tareas, el respeto de los plazos.	Los alumnos que no puedan acceder a un ordenador y a internet, realizarán trabajos en el libro de clase y mandarán fotos hechas con el móvil al whatsapp de la clase o al correo electrónico del profesor.
Los plurales La mise en place	Videoconferencia ejercicios colectivos Ejercicios gramaticales Ficha para completar sobre contenidos estudiados durante todo el trimestre	Corrección individual del trabajo escrito en el classroom Videoconferencias	27-30 de abril	Se tendrá en cuenta la realización de las tareas, el respeto de los plazos.	Los alumnos que no puedan acceder a un ordenador y a internet, realizarán trabajos en el libro de clase y mandarán fotos hechas con el móvil al whatsapp de la clase o al correo electrónico del profesor.
le plateau du petit déjeuner Preposiciones de lugar	Videoconferencias para explicar las preposiciones y hacer ejercicios colectivo Webquest aún sin determinar	Corrección individual del trabajo escrito.	4-8 de mayo	Se tendrá en cuenta la realización de las tareas, el respeto de los plazos.	Los alumnos que no puedan acceder a un ordenador y a internet, realizarán trabajos en el libro de clase y mandarán fotos hechas con el móvil al whatsapp de la clase o al correo electrónico del profesor.
El plural irregular Vocabulario: diferentes tipos de restaurantes y formas de servicios	Videoconferencias para presentar la webquest y para explicar los plurales irregulares. Ejercicios de gramática.	Corrección individual del trabajo escrito. Corrección colectiva en las videoconferencias.	11-15 de mayo	Se tendrá en cuenta la realización de las tareas, el respeto de los plazos.	Los alumnos que no puedan acceder a un ordenador y a internet, realizarán trabajos en el libro de clase y mandarán fotos hechas con el móvil al whatsapp de la clase o al correo electrónico del profesor.

					profesor.
Futuro Menús, cartas y platos	Videoconferencias para explicar el futuro y hacer ejercicios colectivos. Trabajo de investigación aún sin determinar	Trabajo escrito variado (textos, ejercicios gramaticales, etc.) Grabación de audio.	18-22 de mayo	Se tendrá en cuenta la realización de las tareas, el respeto de los plazos.	Los alumnos que no puedan acceder a un ordenador y a internet, realizarán trabajos en el libro de clase y mandarán fotos hechas con el móvil al whatsapp de la clase o al correo electrónico del profesor.
Hacer un Curriculum Material del servicio	Videoconferencias para presentar el CV. Webquest aún sin determinar	Trabajo escrito variado. Videoconferencia	25-29 de mayo	Se tendrá en cuenta la realización de las tareas, el respeto de los plazos.	Los alumnos que no puedan acceder a un ordenador y a internet, realizarán trabajos en el libro de clase y mandarán fotos hechas con el móvil al whatsapp de la clase o al correo electrónico del profesor.
La interrogativa en francés Tipos de establecimientos hosteleros : organigrama del personal del bar	Trabajos escritos aún sin determinar. Videoconferencias para ejercicios sobre interrogativa.	Trabajo escrito variado Videoconferencia para explicación y corrección de ejercicios sobre interrogativa.	1-5 de junio	Se tendrá en cuenta la realización de las tareas, el respeto de los plazos.	Los alumnos que no puedan acceder a un ordenador y a internet, realizarán trabajos en el libro de clase y mandarán fotos hechas con el móvil al whatsapp de la clase o al correo electrónico del profesor.
Pronombres complementos Bebidas, cocktails	Webquest sobre cocktelería Audio o video: presentación de un cocktail. Ejercicios gramaticales a corregir durante la videoconferencia.	Trabajo escrito variado Grabación de audio o video. Videoconferencia para corregir ejercicios sobre los pronombres complementos.	8-12 de junio	Se tendrá en cuenta la realización de las tareas, el respeto de los plazos.	Los alumnos que no puedan acceder a un ordenador y a internet, realizarán trabajos en el libro de clase y mandarán fotos hechas con el móvil al whatsapp de la clase o al correo electrónico del profesor.
Expresión de la obligación Mise en place del bar	Webquest aún sin determinar. Ejercicios sobre la expresión de la obligación	Trabajo escrito variado Videoconferencia para corregir ejercicios sobre la obligación.	15-19 de junio	Se tendrá en cuenta la realización de las tareas, el respeto de los plazos.	Los alumnos que no puedan acceder a un ordenador y a internet, realizarán trabajos en el libro de clase y mandarán fotos hechas con el móvil al whatsapp de la clase o al correo electrónico del profesor.

Comentarios sobre la evaluación:

Las tareas se asignan semanalmente. El trabajo realizado cada semana tendrá una puntuación de hasta un 0,08 llegando a sumar hasta 1 punto en total.

El módulo de francés aplica la evaluación continua, por lo tanto, la nota final se elaborará a partir de la nota del segundo trimestre a la que **se sumará** la puntuación del tercer trimestre (hasta 1 punto).

0171 ESTRUCTURA DEL MERCADO TURISTICO G.S. GUÍA INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICA
M^a Cristina da Cunha Amandi de Sousa,

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
UNIDAD DIDÁCTICA 7 EL NÚCLEO TURÍSTICO LECTURA Y RESUMEN DEL TEMA. CLASIFICACION DE LOS RRTT. FICHAS DE RECURSOS TURÍSTICOS. INVENTARIO DE UN RECURSO TURÍSTICO. ANÁLISIS DE LAS INFRAESTRUCTURAS TURÍSTICAS ANÁLISIS DE LAS EMPRESAS TURÍSTICAS ANÁLISIS DESTINOS TURÍSTICOS REPASO FINAL TEMA	ACTIVIDADES: Clasificación de diferentes recursos turísticos españoles. Ejercicios pags.212, 213, 215 Elaboración de una ficha de un recurso turístico de la provincia de León. Tabla clasificación de RT, Empresa turística, Infraestructura y otros elementos. Análisis Destino turístico. Actividades repaso tema	-Actividades de enseñanza aprendizaje realizadas sobre unidades de trabajo que se han de enviar en fecha. . La calificación será positiva en el caso de que se reciba en fecha y que ésta esté finalizada y negativa si no finaliza la tarea o la entrega incompleta.	14 abr. 14 abr. 15 abril 16 abril 22- abr 23-abr.	(40%) 8% 4% 8% 8% 8% 4%	TODAS LAS ACTIVIDADES SON INDIVIDUALES.
UNIDAD DIDÁCTICA 8 LA DEMANDA TURÍSTICA LECTURA Y RESUMEN DEL TEMA. CONOCER LA IMPORTANCIA DE LA DEMANDA TURÍSTICA. ANALIZAR EL NÚMERO DE VIAJES QUE SE HAN REALIZADO A ESPAÑA, MOTIVOS DE VIAJE, MEDIOS DE TRANSPORTE MÁS	ACTIVIDADES: Investigar sobre los organismos a nivel nacional e internacional que se encargan de realizar estadísticas sobre los datos de la demanda. Analizar los diferentes factores que interviene en la demanda tomando como ejemplo dos destinos. Localizar en el INE las motivaciones principales de los viajeros que llegaron a España en 2019.		28-abr	(40%) 10%	

0171 ESTRUCTURA DEL MERCADO TURISTICO G.S. GUÍA INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICA
M^a Cristina da Cunha Amandi de Sousa,

<p>UTILIZADOS,</p> <p>LA ELASTICIDAD DE LA DEMANDA. CONCEPTO Y ELEMENTOS QUE INFLUYEN EN ELLA</p> <p>TIPOLOGIA DE CLIENTES Y COMPORTAMIENTOS EN SU COMPRA.</p> <p>LA ESTACIONALIDAD DE LA DEMANDA. CAUSAS, EFECTOS Y ACCIONES PARA PROVOCAR LA DESESTACIONALIZACIÓN.</p> <p>REPASO TEMA</p>	<p>A través de varios ejemplos sobre diferentes tipos de turismo se ha de averiguar si la demanda es elástica, inelástica o unitaria y explicar cuáles son los elementos que influyen en ella.</p> <p>Una vez revisados los diferentes tipos de clientes, investigar cuáles son los nuevos consumidores del mercado turístico, para ello se utilizará la página web. www.hosteltur.com</p> <p>Escoger un destino de sol y playa de la costa mediterránea y analizar los factores de estacionalidad, sus efectos y aplicar acciones de desestacionalización.</p> <p>Actividad repaso conceptos y realización ejercicio página 251 actividad 8.1</p>		<p>6- mayo</p> <p>8- mayo</p> <p>12-may</p> <p>14 mayo</p>	<p>8%</p> <p>8%</p> <p>8%</p> <p>6%</p>	
<p>UNIDAD DIDÁCTICA 9</p> <p>ANÁLISIS DE LA DEMANDA TURÍSTICA</p> <p>LECTURA Y RESUMEN TEMA.</p> <p>ANÁLISIS DE LA DEMANDA TURÍSTICA INTERANACIONAL</p> <p>ANÁLISIS DE LA DEMANDA TURISTICA NACIONAL REGIONAL Y PROVINCIAL.</p>	<p>ACTIVIDADES:</p> <p>Actividad 9.1 página 257.</p> <p>Lectura en la página 258 de la previsible evolución del turismo y buscar noticias actuales relacionadas con el turismo en el confinamiento a nivel nacional e internacional. ¿qué acciones llevarías a cabo para dar alguna solución a la situación actual?</p> <p>Visitar la página web del INE y acceder a la estadística FRONTUR. Seleccionar la información del mes de febrero del 2020 y compárala con el mismo mes del año 2019. Saca tus conclusiones. Localiza la información sobre los datos del mes de marzo del año 2019 y busca información sobre el mismo mes del año actual. Tanto a nivel nacional como por CCAA.</p>		<p>15-may.</p> <p>19-may</p> <p>20- may</p>	<p>(20%)</p> <p>3%</p> <p>5%</p> <p>5%</p>	

TENDENCIAS ACTUALES DE LA DEMANDA TURÍSTICA Visionar las siguientes películas relacionadas con el turismo y sus impactos : https://habitacion61.com/2014/11/04/4-peliculas-documentales-que-abordan-el-impacto-del-turismo-en-los-destinos/	Una vez realizada la lectura den la página 268 , sobre las tendencias actuales de la demanda turística, saca tus conclusiones y da tu opinión de sobre cómo crees que afectará esta crisis de la COVID-19 al sector turístico y qué acciones llevarías a cabo para mejorarla.		21. may	7%	
--	---	--	---------	----	--

A partir del **22 de mayo** se comenzarán las recuperaciones de la 1^a y 2^a evaluación y se llevarán de la siguiente forma:

1 – Repaso tema 1. (entrega 23 de mayo)

1. Resumen de la historia del turismo en España y en el mundo. (revisar apuntes y powerpoint tema1) entrega 23 de mayo
2. Definición de diferentes términos turísticos. Formas de turismo. Entrega 23 de mayo.

2- Repaso tema 2 (entrega 25 de mayo)

1. Repaso de las principales entidades públicas y privadas del ámbito, internacional, nacional , autonómico y local. Realizar un cuadro con cada una de ellas indicando: nombre del organismo, servicios que presta y funciones principales.
2. Criterios que emplea la UNESCO para declarar bienes patrimonio de la humanidad. ¿Cuántos tiene España declarados a día de hoy?

3- Repaso tema 3 (entrega 26 de mayo)

1. Principales tipologías turísticas. Cuadro explicativo en el que se ha de indicar: tipología de turismo, Recursos turísticos. Oferta básica, actividades principales. Ejemplo destino nacional e internacional.
2. Analizar la provincia de León indicando tipo/os de turismo y explicando cada uno de ellos teniendo en cuenta la clasificación del ejercicio anterior.

4- Repaso tema 4 (entrega 27 de mayo)

1. La oferta básica. Realizar clasificación de establecimientos de alojamiento desde el punto de vista de la Normativa de Castilla y León :indicando, tipo de establecimiento. Características principales y Categoría
2. Clasificación del tipo de establecimiento hotelero y extrahotelero. Indicar establecimientos y características. Citar los establecimientos que pertenecen a otras tipologías según sus peculiaridades.

5- Repaso tema 5 (entrega 28 de mayo)

1. Empresas de Intermediación turística (clasificación y funciones) Nuevas tendencias.
2. Medios de transporte. Tipos de transporte, instalaciones necesarias y servicios que ofrecen.

6- Repaso tema 6 (entrega 31 de mayo)

1. Empresas de restauración clasificación según normativa y características y categoría.
2. Oficinas de información turística y centros de interpretación.
3. Los Guías de turismo. Clasificación. Tipos de Guías especiales en Castilla y León según normativa. Requisitos necesarios para obtener la acreditación.
4. Empresas y entidades de organización de eventos. Clasificación y características
5. Empresas organizadoras de actividades de ocio y tiempo libre.

7- Repasos temas (7,8,9)- (entrega 3 de junio)

1. Realización de esquemas de cada uno de los temas y entrega de fichas de recursos turísticos de diferentes destinos que se le indicará más adelante a los alumnos que tengan que recuperar el trimestre.

Nota:

Para superar la evaluación correspondiente, la nota deberá ser de 5 puntos o superior. La entrega de las actividades ha de ser en la fecha prevista y representarán el 75% de la nota final y la realización de una prueba on- line que representará el 25 %..

Para que se puedan recuperar las evaluaciones pendientes, se han de entregar estas actividades en fecha y correctamente hechas y completas .Se realizará una prueba on-line para los alumnos con pendientes y pérdida de evaluación continua en el mes de junio. (aún por determinar fecha) que contará con el 40% de la nota final además de la entrega de actividades (fecha aún por determinar) 60%. Para hacer media con las actividades, se tendrá que haber superado cada una de ellas con un 5.

Las actividades se somputarán un 60% y la prueba on-line un 40%.

Para la superación del módulo será necesaria la superación de cada una de las tres evaluaciones. En caso contrario, quedaría suspenso todo el módulo y deberá de presentarse a la prueba de evaluación final que se realiza en el mes de septiembre.

0172 PROTOCOLO Y RELACIONES PÚBLICAS G.S. 1º INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICA

Mª Cristina da Cunha Amandi de Sousa,

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	TEMPO RALIZAC IÓN	EVALUAC IÓN	OBSERVACIONES
<p>UNIDAD DIDÁCTICA 7</p> <p>LA COMUNICACIÓN CON LOS CLIENTES</p> <p>TIPOS DE COMUNICACIÓN. LA COMUNICACIÓN ESCRITA. DIFERENTES MODELOS DE COMUNICACIÓN UTILIZADAS EN EL SECTOR TURÍSTICO.</p> <p>COMUNICACIÓN ORAL</p> <p>COMUNICACIÓN NO VERBAL.</p> <p>VISUALIZACIÓN DE VARIOS VIDEOS SOBRE EL ESTUDIO DEL LENGUAJE NO VERBAL.</p>	<p>ACTIVIDADES :</p> <p>LECTURA Y RESUMEN DEL TEMA.</p> <p>Tipos de comunicación características principales. Redactar: carta comercial, circular, aviso, instancia y oficio según ejercicio propuesto.</p> <p>Ejercicio oral realizado de la siguiente forma: Grabación de los alumnos, durante 5 minutos, sobre un destino turístico. Se tendrán en cuenta, los requisitos imprescindibles, vistos en el tema, para una buena comunicación.</p> <p>Definir los conceptos Kinesia, gestos (adaptadores, ilustrativos, simbólicos, reguladores, patógrafos o emotivos.) Proxemia y paralingüística.</p> <p>Análisis de diferentes imágenes y relacionar cada uno de los gestos con las imágenes vistas.</p> <p>Funciones de la comunicación oral. Partes del cuerpo que comunican y cuáles son los más destacados. Poner un ejemplo.</p>	<p>Los instrumentos de evaluación serán:</p> <p>Actividades de enseñanza aprendizaje que se deberán entregar en las fechas indicadas.</p> <p>Actividades consistentes en la elaboración de diferentes documentos como en el caso de la comunicación escrita.</p> <p>Presentación oral. Realización de una grabación</p> <p>La calificación será positiva en el caso de que se reciba la actividad en fecha y que ésta esté finalizada y negativa si no finaliza la tarea o la entrega incompleta.</p>	<p>17 abr.</p> <p>22 abr.</p> <p>27 abr.</p>	<p>40%</p> <p>10%</p> <p>20%</p> <p>10%</p>	<p>TODAS LAS ACTIVIDADES SON INDIVIDUALES.</p>

0172 PROTOCOLO Y RELACIONES PÚBLICAS G.S. 1º INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICA

Mª Cristina da Cunha Amandi de Sousa,

<p>UNIDAD DIDÁCTICA 8</p> <p>LA ATENCIÓN AL CLIENTE EN ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS</p> <p>INTRODUCCIÓN AL TEMA. NORMAS GENERALES DE ATENCIÓN AL CLIENTE.</p> <p>MODALIDADES DE ATENCIÓN AL CLIENTE. CONTACTO DIRECTO Y CONTACTO NO DIRECTO</p> <p>EL PROFESIONAL DE LAS EMPRESAS TURÍSTICAS: ACTITUDES Y CAPACIDADES</p>	<p>LECTURA Y RESUMEN DEL TEMA.</p> <p>ACTIVIDADES:Definición de varios conceptos relacionados con las habilidades sociales. Tipología de clientes. Características y trato que se ha de tener con cada caso. Pautas a seguir en cada uno de los casos.</p> <p>Partiendo de varios casos prácticos. Aplicar las normas de atención al cliente en cada caso. Atención personalizada como base para la fidelización del cliente en diferentes empresas turísticas: alojamiento, restauración, empresas de intermediación, Oficinas de Turismo. Indicar en cada caso las pautas que se han de aplicar en las diferentes empresas</p> <p>Explicar las actitudes y capacidades que ha de desarrollar un profesional de una empresa turística. Poner un ejemplo con una empresa de alojamiento en un destino de sol y playa.</p>			<p>35%</p> <p>2-may. 10%</p> <p>7-may 15%</p> <p>8 may. 10%</p>	
<p>UNIDAD DIDÁCTICA 9</p> <p>GESTIÓN DE QUEJAS RECLAMACIONES Y SUGERENCIAS</p> <p>DEFINICIÓN DE QUEJA, RECLAMACIÓN Y SUGERENCIA.</p> <p>GESTIÓN DE QUEJAS EN</p>	<p>LECTURA Y RESUMEN DEL TEMA</p> <p>Actividades: Diferenciar queja y reclamación y poner un ejemplo de cada una de ellas. Tipos de quejas. Indicar los elementos de recogida de quejas, sugerencias y reclamaciones.</p> <p>Realizar una búsqueda de los aspectos en los que se centran las principales reclamaciones de los clientes en el sector turístico</p>		<p>11-may</p>	<p>25%</p> <p>10%</p>	

0172 PROTOCOLO Y RELACIONES PÚBLICAS G.S. 1º INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICA

Mª Cristina da Cunha Amandi de Sousa,

ESTABLECIMIENTOS DE EMPRESAS TURÍSTICAS. NORMATIVA.	Explicar las fases o momentos claves en los que se centra la presentación de quejas o reclamaciones. Indicar las pautas básicas para la gestión de quejas y reclamaciones. Cuidados que se han de tener en cuenta al responder a un comentario de un cliente en internet.		13-may.	15%	
--	---	--	----------------	------------	--

A partir del 14 de mayo se llevarán a cabo las tareas de recuperación de las evaluaciones pendientes.

REPASO TEMA 1 “ PROTOCOLO :DEFINICIÓN, CONCEPTOS BÁSICOS Y TIPOS” fecha de entrega 15 de mayo

- 1- Elementos del protocolo Institucional. Tipos de condecoraciones. Diferencias entre “Heraldo” y “Heráldica”, “anfitrión” e “Invitado de honor”
- 2- Realizar la colocación de las presidencias e invitados en un acto protocolario, teniendo en cuenta las siguientes situaciones: auditorio en fila única impar, y auditorio en fila única par.

REPASO TEMA 2 “ PROTOCOLO INSTITUCIONAL: NORMATIVA, PRECEDENCIAS Y VEXILOLOGÍA” fecha de entrega 18 de mayo

1. Saber diferenciar entre las precedencias del Estado y las CCAA. Cuáles son los órganos encargados y los tipos de actos oficiales con sus rangos de ordenación.
2. Diferenciar los actos celebrados en la Villa de Madrid en su condición de capital del Estado y sede de las instituciones Generales con los actos celebrados como Villa de Madrid y como Comunidad autónoma.
3. Ordenación de los presidentes de las CCAA.
4. Precedencia de los actos en una Comunidad autónoma y ordenación en la comunidad autónoma de Castilla y León.
5. Diferentes supuestos prácticos sobre la colocación y ordenación de banderas.
6. Luto y crespón negro en banderas.

REPASO TEMA 3 “PROTOCOLO INSTITUCIONAL II : DOCUMENTACIÓN /ACTOS PROTOCOLARIOS” fecha de entrega 19 de mayo

1. Tipos de actos protocolarios.
2. Aspectos y objetivos a tener en cuenta en la preparación de un acto.
3. Programa y partes del programa. Realizar un programa para la inauguración de un hotel.
4. Tipos de invitaciones, contenido de las invitaciones y sobres de las invitaciones
5. Redactar las invitaciones y las cartas de invitación.

REPASO TEMA 4 “ PROTOCOLO EMPRESARIAL” fecha de entrega 21 de mayo

1. Tipos de actos empresariales y poner un ejemplo de cada uno de ellos.
2. Supuestos prácticos sobre los saludos y presentaciones en algunos países. Normas que se han de tener en cuenta.
3. Tipos de actos realizados en restauración. Características de cada uno.
4. Supuesto práctico sobre la celebración de un evento en un establecimiento turístico, diseñar: menú, tipo de servicio, organización y montaje de las mesas, colocación de la mesa presidencial y de los invitados, descripción de la etiqueta recomendada. Para 150 pax.

REPASO TEMA 5 “ DISEÑO DE ACTOS PROTOCOLARIOS EMPRESARIALES” fecha de entrega 22 de mayo

1. Fases en la preparación de un acto protocolario.
2. Documentos necesarios. Consideraciones a tener en cuenta con el vestir.
3. Supuesto práctico sobre el cálculo de costes.

0172 PROTOCOLO Y RELACIONES PÚBLICAS G.S. 1º INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICA

Mª Cristina da Cunha Amandi de Sousa,

REPASO TEMA 6 “**APLICACIÓN DE LAS RRPP AL SECTOR TURÍSTICO**”. Fecha de entrega 25 de mayo

1. Perfil y ética de los RRPP
2. Estrategia de preparación de una Feria. Principales Ferias Internacionales y Nacionales de turismo.
3. Características y funciones de un work shop y los FAM TRIPS
4. Origen de los RRPP .Quién fue el padre moderno y precursor de las RRPP. Biografía.
5. Deontología profesional y ética de la profesión de los RRPP.

REPASO TEMA 7 “**LA COMUNICACIÓN CON LOS CLIENTES**” fecha de entrega 26 de mayo

1. Enumera los elementos de la comunicación
2. Diseña un dossier de información sobre los recursos turísticos que posee la provincia de León.
3. Simulación de una conversación telefónica en una Oficina de Turismo para solicitar información sobre un recurso concreto. (horarios, precios, días que cierra, qué se puede visitar y asesorar sobre la oferta gastronómica del lugar)
4. Grabación de una explicación de un recurso turístico durante 5 minutos.

REPASO TEMA 8 “**ATENCIÓN AL CLIENTE EN ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS**” fecha de entrega 27 de mayo

1. Modalidad de clientes. Características y forma de actuar según tipología.
2. Ejemplo de la atención al cliente en una Oficina de Turismo. Atenciones que se han de tener en cuenta desde que el cliente/turista entra en la oficina hasta que sale.
3. Normas generales a tener en cuenta en una conversación telefónica.
4. Actitudes y aptitudes en la atención al cliente en un establecimiento turístico.

REPASO TEMA 9 “**GESTIÓN DE QUEJAS Y RECLAMACIONES**” fecha de entrega 28 de mayo

1. Escribe una simulación de un caso de reclamación para el tratamiento de los clientes.
2. Realizar una búsqueda de los aspectos en los que se centran las principales reclamaciones de los clientes en el sector turístico.
3. Indicar las pautas básicas para la gestión de quejas y reclamaciones.
4. Indica los elementos de recogida de quejas, sugerencias y reclamaciones.

Para superar la evaluación correspondiente, la nota deberá ser de 5 puntos o superior. La entrega de las actividades ha de ser en la fecha prevista y representarán el 75% de la nota final y la realización de una prueba on- line que representará el 25 %..

Para que se puedan recuperar las evaluaciones pendientes, se han de entregar estas actividades en fecha y correctamente hechas y completas.

Se realizará una prueba on -line para los alumnos con pendientes y pérdida de evaluación continua en el mes de junio. (aún por determinar fecha) que contará con el 40% de la nota final además de la entrega de actividades (fecha aún por determinar) 60%. Para hacer media con las actividades, se tendrá que haber superado cada una de ellas con un 5.

Las actividades se computarán un 60% y la prueba on-line un 40%.

Para la superación del módulo será necesaria la superación de cada una de las tres evaluaciones. En caso contrario, quedaría suspenso todo el módulo y deberá de presentarse a la prueba de evaluación final que se realiza en el mes de septiembre.

0172 PROTOCOLO Y RELACIONES PÚBLICAS G.S. 1º INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICA
Mª Cristina da Cunha Amandi de Sousa,

--

**ADAPTACIONES DE LAS PROGRAMACIONES PARA LA 3ª
EVALUACIÓN** GIA 2

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN (trabajos, tareas, pruebas individuales o colectivas, exámenes...)	TEMPORALIZACIÓN (fecha o plazo de entrega de las actividades)	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
UNIDAD DIDÁCTICA (resumen de la 1 a la 6)	UNIDAD ((tipos de turismo, hoteles agencias de viaje) ejercicios de Reading, writing, vocabulario, (destinos turísticos , tipos de turismo, hoteles y atención al cliente). Repaso de audios en youtube.	Ejercicios del libro sobre expresar quejas y pedir disculpas a un cliente lecturas de páginas web, audios de youtube. Textos orales y escrito sobre quejas y disculpas al cliente. Ejercicios de comprensión escrita.	HASTA MEDIADOS DE MAYO Se especifican tareas semanalmente.	Repaso de unidades 1,2,y3 más comparativos(ya explicado en 2ª evaluación) y vocabulario anterior más el del tema 5	Se reforzarán los seis primeros temas y se presentarán adicional mente EJERCICIOS QUE CONTENGAN DIFERENTES TIEMPOS VERBALES, MODALS, PHRASALS, CONDICIONALES, PASIVA Y REPORTED SPEECH.
UNIDAD DIDÁCTICA (resumen de la 7 a la 12)	UNIDAD (diálogos cliente y recepcionista, sobre dar consejos de tipos de turismo, pedir disculpas, sugerir viajes...etc ejercicios de Reading, writing, vocabulariocartas de queja, disculpas y audios orales haciendo una presentaciónoral , audio grabado.	Ejercicios del libro a nivel de vocabulario y textos, y se les enviará archivos de audios similares a los del libro.	HAST FINALES DE MAYO	Repaso de temas 7-12 y refuerzo DE ESTRUCTURAS GRAMATICALES, PASIVA, CONDICIONALES, ESTILO INDIRECTO, PHRASAL VERBS, MODALS, TIEMPOS VERBALES y ampliación del vocabulario de DICHOS TEMAS.	Se ampliará el repaso con revisión de páginas web recomendadas de los que se exigirá el empleo de vocabulario apropiado para la evaluación.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN:	Se presentarán los ejercicios semanalmente pautados y / o algún test de comprensión. Ello supondrá la recuperación de lo anterior suspenso	Ejercicios del libro, textos con ejercicios de comprensión y vocabulario aplicado a writings y redacciones sobre textos actuales o videos y grabaciones de audio explicativas.	A FINALES DE MAYO SE AVISARÁ DE FECHA EXACTA DE ENTREGA DEL ÚLTIMO TRABAJO A CALIFICAR	Todos los trabajos exigidos además de ejercicios de audio representarán la nota de la evaluación. IMPORTANTE: TOTAL: 10 TRABAJOS Y CADA UNO REPRESENTARÁ UN PUNTO SI ESTÁ CORRECTAMENTE BIEN Y ENTREGADO DENTRO DE PLAZO	Será obligatorio presentar correctamente Y DENTRO DE PLAZO, HORA Y DÍA, todos los ejercicios o trabajos pautados semanalmente .

--	--	--	--	--	--

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
<p>UNIDAD DIDÁCTICA 6</p> <p>RESTO DEL MUNDO</p> <p>ASIA</p> <p>Introducción al continente asiático.</p> <p>Límites geográficos.</p> <p>Relieve.</p> <p>Principales destinos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Camboya. - China. - Emiratos Árabes. - Dubai. - India. - Indonesia. - Israel. - Japón. - Jordania. - Laos - Maldivas. - Nepal. - Tailandia. - Vietnam 	<p>LECTURA DEL TEMA Y RESUMEN DE LOS PRINCIPALES DESTINOS TURÍSTICOS ASIÁTICOS.</p> <p>UBICACIÓN EN UN MAPA POLITICO TODOS LOS PAÍSES Y SUS RESPECTIVAS CAPITALAS.</p> <p>UBICACIÓN EN MAPA FÍSICO DE TODAS LAS UNIDADES DE RELIEVE VISTAS EN EL TEMA.</p> <p>Indicar: Documentación, y vacunas necesarias para viajar a cada uno de los destinos vistos. Diferencia horaria y época del año más idónea para visitar.</p> <p>Relacionar lista de objetos típicos con su país de procedencia</p> <p>RRTT Y TIPOS DE TURISMO EN DIFERENTES CIUDADES.</p> <p>Señalar en el mapa los destinos de turismo ecológico y descripción de cada uno de ellos</p> <p>Japón destino turístico turismo de nieve, evolución e historia de este deporte y principales lugares para la práctica del mismo.</p> <p>Localizar los principales destinos que recorren las principales rutas ferroviarias</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eastern \$ Oriental Express. • Indian- Pacific • Palace of Wheels <p>Ubicar en un mapa las principales unidades de relieve que se indican en el ejercicio.</p> <p>Realizar un itinerario por un país asiático para 5 días, haciendo hincapié en las localidades más importantes.</p> <p>Listado del Patrimonio de la Humanidad de China, India, Japón.</p>	<p>Trabajo sobre las unidades realizadas.</p> <p>Entrega de los contenidos en las fechas indicadas a través de la plataforma classroom o correo electrónico.</p> <p>La calificación será positiva en el caso de que se reciba en fecha y que ésta esté finalizada y negativa si no finaliza la tarea o la entrega incompleta.</p>	17 abril	35%	Todas las actividades propuestas son individuales.

<p>UNIDAD DIDÁCTICA 6</p> <p>RESTO DEL MUNDO</p> <p>ÁFRICA.</p> <p>Introducción.</p> <p>Límites geográficos.</p> <p>Relieve.</p> <p>Principales destinos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cabo Verde. • Egipto. • Isla Mauricio. • Isla Reunión. • Islas Seychelles. • Kenia. • Marruecos. • Senegal. • Sudáfrica. • Tanzania. • Túnez. • Zambia. 	<p>LECTURA DEL TEMA Y RESUMEN DE LOS PRINCIPALES DESTINOS TURÍSTICOS DE ÁFRICA.</p> <p>UBICACIÓN EN EL MAPA POLÍTICO TODOS LOS PAÍSES Y SUS CAPITALES.</p> <p>UBICACIÓN EN MAPA FÍSICO DE TODAS LAS UNIDADES DE RELIEVE VISTAS EN EL TEMA</p> <p>Relacionar una lista de platos típicos con su país correspondiente.</p> <p>Relacionar diferentes RRTT con su destino.</p> <p>Documentación y vacunas necesarias para viajar a los distintos destinos vistos en el tema.</p> <p>Realización de un itinerario turístico para una época determinada del año haciendo hincapié en sus y atractivos principales.</p> <p>Realizar el recorrido de los trenes turísticos, (vistos en el tema) indicar las localidades principales y ubicarlos en el mapa.</p> <p>Ubicar en el mapa físico todas las unidades de relieve vistas en el tema.</p> <p>Diseñar un safari, haciendo una ficha técnica de los países , indicando medios de transporte, tipo de alojamiento, ropa adecuada, documentación necesaria etc.</p> <p>Localizar en Marruecos las principales estaciones de esquí y sus características.</p> <p>Elaborar una lista de los principales Patrimonio de la Humanidad de los destinos turísticos vistos en el tema</p>		22 -ABRIL	35%	
---	--	--	-----------	-----	--

UNIDAD DIDÁCTICA 8 RESTO DEL MUNDO OCEANÍA Introducción. Límites geográficos. Relieve. Principales destinos: <ul style="list-style-type: none"> • Australia. • Islas Fiji. • Nueva Zelanda. • Polinesia Francesa. 	LECTURA DEL TEMA Y RESUMEN DE LOS PRINCIPALES DESTINOS TURÍSTICOS DE OCEANÍA UBICACIÓN EN EL MAPA POLÍTICO TODOS LOS PAÍSES Y SUS CAPITALES UBICACIÓN EN MAPA FÍSICO DE TODAS LAS UNIDADES DE RELIEVE VISTAS EN EL TEMA Localizar la documentación necesaria y las vacunas para poder visitar las islas que se citan en el tema. Asociar cada isla con su país correspondiente y ubicar en el mapa. Localizar los Parques Naturales de Tasmania y averiguar qué criterios empleó la UNESCO para incluir en su lista “La Gran Barrera de Coral”. Localizar en Nueva Zelanda los destinos más comercializados en sus circuitos turísticos. Escoger dos destinos de Oceanía y averigua qué tipos de alojamientos son los más solicitados. Hacer una ficha técnica para Nueva Zelanda y Australia indicando cuáles son los principales destinos ecológicos. Realizar una ficha sobre Sidney indicando todos los RRTT horarios, días festivos, fiestas, alojamientos, restauración, etc. Elaborar la lista del Patrimonio de la Humanidad en Oceanía. Realizar un circuito turístico por diferentes destinos durante 15 días.		5 MAYO	30%	

A partir **del 11 de mayo**, se empezarán a realizar las actividades de recuperación. Se realizarán de la siguiente forma:

ESPAÑA 11 mayo -18 mayo.

ubicación en los mapas :

- CCAA, provincias y sus capitales. Las Ciudades Patrimonio de la Humanidad, las costas, principales estaciones de esquí, parques Nacionales, Naturales, Reservas Naturales y principales Rutas.
- Mapa físico. Unidades de relieve, hidrografía, sistemas montañosos etc.
- Provincia de León .Identificar las principales localidades turísticas, sus RRTT, unidades de relieve, flora y fauna, hidrografía, tipos de turismo y principales características de la oferta. (REALIZAR CUADRO Y UBICAR EN MAPA)
- **Castilla y León y sus rutas se escogerán 10 Rutas y sus recorridos: (REALIZAR UN CUADRO CON LOS PRINCIPALES DESTINOS Y SUS RRTT) ADJUNTAR MAPA.**
- Camino de Santiago.
- El camino francés.
- El camino de la Vía de la Plata.
- La Vía de la Plata.
- Camino de la Lengua.
- Ruta de Carlos V.
- Ruta del Duero.
- Ruta del Cid.
- El Canal de Castilla.
- Rutas de las Cañadas Reales.
- Ruta de las Vías Verdes.
- Rutas del Románico.
- El Románico en el Camino de Santiago.
- El Románico de la «Extremadura Castellano-Leonesa».
- Rutas del Mudéjar.
- Rutas del Separado de los judíos en Castilla y León.
- Rutas del Vino.
- Las Catedrales.
- Castillos y fortalezas.
- Principales monasterios de Castilla y León.
- Patrimonio de la Humanidad en Castilla y León.
- Los Reales Sitios.
- Balnearios en Castilla y León.
- Museos de Castilla y León.
- Espacios Culturales en Castilla y León.
- Destinos religiosos, destinos lingüísticos, destinos enológicos, entre

EUROPA: 19 DE MAYO -24 MAYO

- Mapa político y físico de Europa.
- Se escogerán 15 destinos y se elaborará una ficha técnica con los datos más relevantes de cada país.

AMÉRICA 25 MAYO- 31 DE MAYO

- Mapa político y físico de América del Norte y del Sur.
- Se escogerán 10 destinos y se elaborará una ficha técnica con los datos más relevantes de cada país.

Para los demás continentes se seguirá el mismo sistema (ASIA, ÁFRICA Y OCEANÍA) A PARTIR DEL 1 DE JUNIO.

Para superar la tercera evaluación se han de entregar las actividades en tiempo y forma , las cuáles han de superarse con una calificación mínima de un 5 y computarán el 80% de la nota final de esta tercera. EL 20 % restante corresponderá a una prueba on-line que se realizará en el mes de junio

Pruebas de recuperación de evaluaciones pendientes.

Para poder recuperar las evaluaciones pendientes, se han de completar todas las actividades y presentarlas en las fechas correspondientes y horarios que se indicarán, en su momento, para cada uno de los temas. Estas actividades contarán con **el 60% de la nota y el 40%** restante se llevará a cabo en una prueba escrita **on- line** que se realizará en el mes de junio. Es imprescindible sacar **un 5 como mínimo** en cada una de las partes para poder hacer la media.

Para los alumnos que hayan perdido el derecho evaluación continuo, junto con los pendientes de 2º, deberán en la primera semana del mes de junio, presentar todas las actividades, indicadas en el plan de recuperación y en la fecha que se le indique. Es necesario obtener un 5, para poder hacer media con el examen on- line. La prueba se puntuará con un 45% y los trabajos/actividades con el 55%.

Prueba de Septiembre.

Para superar el módulo en junio, es necesario tener superadas positivamente todas las evaluaciones y/o recuperaciones pendientes. En caso contrario, se realizará una única prueba en el mes de septiembre en la fecha propuesta por el centro, que aglutinará la totalidad de los contenidos, siendo necesario obtener una nota igual o superior a 5 puntos.

0385 SERVICIOS DE INFORMACIÓN TURÍSTICAS G.S. 2º INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICA

Mª Cristina da Cunha Amandi de Sousa,

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	TEMPO RALIZAC IÓN	EVALUA CIÓN	OBSERVACIO NES
<p>Tema 1.</p> <p>Introducción a los sistemas de información turística</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Resumen de la historia de la información turística internacional y nacional • Niveles de la política turística en España, nivel estatal, autonómico y municipal 	<p>Actividades de enseñanza aprendizaje realizadas sobre unidades de trabajo que se han de enviar en fecha</p> <p>La calificación será positiva en el caso de que se reciba en fecha y que ésta esté finalizada y negativa si no finaliza la tarea o la entrega incompleta.</p>	<p>12 mayo</p>	<p>15%</p>	<p>Las actividades aprendizaje serán iguales para todos los contenidos</p>
<p>Tema 2. Las oficinas de información turística</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Normativa de las oficinas de información turística en Castilla y León: <ol style="list-style-type: none"> 1. Organismo que ejerce, entre otras, las funciones de planificación, diseño e información turística en Castilla y León. 2. Funciones que deben de desarrollar las oficinas de turismo de la empresa pública Fundación Siglo para las Artes 3. Red de Oficinas de Turismo de Castilla y León composición y definición 4. Requisitos que han de cumplir las Oficinas de Información turística para integrarse en la Red de Oficinas de Turismo. 5. Derechos o beneficios que obtienen las oficinas y puntos de información turística que están integradas dentro de la Red de O.T. 6. En cuánto a las oficinas que pertenecen a la empresa pública Fundación Siglo para las Artes ¿cómo han de prestar sus servicios de información 7. Además de las actividades de información, qué otro tipo de actividades han de llevar a cabo. 		<p>12 mayo</p>	<p>20%</p>	

0385 SERVICIOS DE INFORMACIÓN TURÍSTICAS G.S. 2º INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICA
Mª Cristina da Cunha Amandi de Sousa,

	<p>8. Definición de Red de oficinas de turismo de Castilla y León, Oficinas de Información turística y Puntos de Información Turística.</p> <p>☐ Organismos oficiales que desarrollan tareas de información y promoción turística (ámbito internacional, nacional, y local.</p> <p>☐ Funciones que se deben desarrollar en las O.T tanto en Back office como en Front office.</p> <p>☐ Perfil profesional del informador turístico.</p> <p>☐ Elaboración de una base de datos esquemática de los recursos turísticos de León con los datos suficientes para que el turista tenga la información suficiente para visitar la ciudad.</p> <p>RESUMEN FINAL DEL TEMA EN DOS PÁGINAS MÁXIMO</p>				
<p>Tema 3. Estructuración de los servicios de información turística</p>	<p>☐ Realizar un plano de una oficina de turismo indicando la distribución del espacio, las dimensiones, estancias, accesos, zona de atención al público, vestíbulo, mostrador, zona de gestión o back office.</p> <p>☐ Señalización de las oficinas de turismo, aspectos a tener en cuenta para ubicar las señales adecuadamente en un municipio.</p> <p>☐ Sistema de Calidad español, programas que lo integran , esquema de cada uno .</p> <p>☐ Definición de turismo accesible y turismo social.</p> <p>☐ ¿cuál es la señalética turística de la provincia de León? Pon varios ejemplos</p> <p>RESUMEN FINAL DEL TEMA EN DOS PÁGINAS MÁXIMO</p>		<p>12 mayo</p>	<p>25%</p>	
<p>Tema 4. Atención al público en oficinas de información turística</p>	<p>☐ Documentación necesaria para el desarrollo de los servicios de información turística</p> <p>☐ Realizar una ficha para cada uno de los monumentos más importantes de la provincia de León. La ficha que ha de contener la siguiente información:</p> <p>1. Nombre completo del monumento con la información más relevante del mismo. (año de construcción, siglo, tipo de monumento, breve descripción del mismo.</p> <p>2. Horarios e información más relevante (precios, individuales, grupales, etc.) posibilidad de visitas guiadas, etc</p> <p>RESUMEN FINAL DEL TEMA</p>		<p>12 mayo</p>	<p>25%</p>	
<p>Tema 5 Comunicación y</p>	<p>☐ Creación de dos folletos turísticos de dos recursos</p>		<p>12</p>	<p>15%</p>	

0385 SERVICIOS DE INFORMACIÓN TURÍSTICAS G.S. 2º INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICA
Mª Cristina da Cunha Amandi de Sousa,

difusión de los servicios y productos de los sistemas de información turística	turísticos de la provincia de León (un recurso natural y otro cultural) ☒ Definición de cada uno de los instrumentos de comunicación en las oficinas de turismo. ☒ Soportes de difusión de la información turística. Características y soportes más utilizados. Un ejemplo de cada uno. RESUMEN FINAL DEL TEMA EN DOS PÁGINAS MÁXIMO		mayo		
---	--	--	-------------	--	--

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:
Realización correcta de las actividades.Entrega en plazo de las actividades.Realización correcta del examen.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
Para superar el módulo deberá obtener una nota **mínima de 5.**

Las actividades se ponderarán en un 60%

El examen se ponderará en un 40%

EXAMEN POR MEDIOS TELEMÁTICOS DE LOS CONTENIDOS DE LOS TEMAS1-2-3-4--5 con fecha aún por determinar.

- Contenido esencial a impartir, y medios para la recuperación de aquellos alumnos que tengan pendientes las evaluaciones previas.
- Actividades programadas, a realizar durante el periodo.
- Detallar los instrumentos que se van a utilizar en la evaluación (trabajos, pruebas, etc).
- Temporalización de dos aspectos: material entregado y tareas recogidas.
- Medio de comunicación a utilizar con el alumno y sus familias (en su caso)

MÓDULO: DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS

DONCE HACERLA: EN TU ORDENADOR CON DOCUMENTO WORD

FORMA DE ENTREGA: Correo electrónico de la profesora

riveramaribelfernandez@gmail.com

mifernandezri@educa.jcyl.es (nuevo correo de entrega de actividades a partir del día 27 de abril)

TEMA 1. LOS RECURSO TURISTICOS

TAREA:

- LEER Y HACER UN RESUMEN DEL TEMA EN 2 PAG MAXIMO.
- REALIZAR FICHA PARA CATALOGAR RECURSO TURISTICO CADA ALUMNO DE UN DESTINO TURISTICO.

ALUMNO	DESTINO TURISTICO
MAYTE ALONSO	CASA DE LAS CONCHAS (SALAMANCA)
DENISE DIAZ	MUSEO ETNOGRAFICO CYL (ZAMORA)
SARA GARCIA	CASA BOTINES (LEON)
MARTA GARCIA	CATEDRAL (LEON)
BEATRIZ GOMEZ	CATEDRAL (OVIEDO)
CHAIMA KANBAR	SAN LORENZO DELESCORIAL (MADRID)
MARINA SANCHEZ	MUSEO GUGGENHEIM (BILBAO)
IVAN SUAÑEZ	COLEGIATA DE SAN ISIDORO (LEON)

FECHA ENTREGA: lunes 23 de marzo 2020

TEMA 2: VALORACIÓN DE LA OFERTA Y LOS PRODUCTOS TURISTICOS

TAREA:

- LEER Y HACER UN RESUMEN DEL TEMA EN 2 PAGINAS MAX.
- REALIZAR ANALIS DAFO DE UN DESTINO (CIUDAD NO DE TODA LA PROVINCIA) REALIZALO EN UNA TABLA CON EXPLICACION DE LA TABLA.

ALUMNO	DESTINO TURISTICO
MAYTE ALONSO	CACERES
DENISE DIAZ	BARCELONA

SARA GARCIA	ALMERIA
MARTA GARCIA	BILBAO
BEATRIZ GOMEZ	MALAGA
CHAIMA KANBAR	MURCIA
MARINA SANCHEZ	CUENCA
IVAN SUAÑEZ	SALAMANCA

FECHA ENTREGA: lunes 30 de marzo

TEMA 3: OPORTUNIDADES DE ACCIÓN

TAREA:

- LEER Y HACER UN RESUMEN DEL TEMA EN 2 PAGINAS COMO MÁXIMO.
- ACTIVIDAD: DISEÑAR UNA EMPRESA TURISTICA DEFINIENDO LOS SIGUIENTES PARAMETROS:

TIPO DE ACTIVIDAD.

LOCALIZACIÓN

DAFO

ESTRATEGIAS A L/P

TACTICAS A C/P

ACTIVIDADES OFERTADAS INICIALMENTE

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

DESARROLLO POSTERIOR, INNOVACIÓN MEJORAS...

SEGMENTACION

OTRAS E^o CON SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

DIFUSIÓN: COMO LO DARIAS A CONOCER

ANALIZAR LA ELASTICIDAD DE LA DEMANDA PARA ESTE PRODUCTO TURISTICO

FASE DEL CICLO DE VIDA EN LA QUE SE ENCUENTRA ESTE TIPO DE PRODUCTOS

FECHA ENTREGA: lunes 20 de abril

TEMA 4. PLANIFICACIÓN TURISTICA

TAREA:

- LEER Y HACER UN RESUMEN TEMA EN 2 PAG MAXIMO.
- REALIZAR UN ESTUDIO DEL PLAN ESTRATEGICO DE TURISMO DE UNA PROVINCIA ELEGIDA POR TI QUE PERTENEZCA A LA CCAA QUE SE INDICA PARA CADA UNO DE LOS ALUMNOS. (PUEDES BASARTE EN EL PLAN ESTRATEGICO QUE DICHA PROVINCIA TENGA ELABORADO Y PUBLICADO EN LA WEB).

DEBE CONTENER LOS SIGUIENTES PUNTOS:

Delimitación geográfica.

Zonificación.

Quien debería estar presente en desarrollo de este plan.

Metas-directrices. (aquí debes indicar los planes estratégicos de turismo de ámbito superior y las estrategias generales que se establecen. (competitividad, sostenibilidad, accesibilidad....)).

Objetivos. Indica los objetivos más concretos que pretendemos conseguir con el plan estratégico de turismo que estamos elaborando.

Calendario. Tiempo previsto para poner en marcha este plan y conseguir los objetivos

Estudio y evaluación:

Entorno.

Administraciones públicas.

Residentes

Empresas y actividades económicas principales.

Oferta.

Recursos turísticos.

Centros de información turística y agencias de viajes

Alojamientos turísticos.

Restaurantes.

Transportes.

Demanda.

Mercados emisores.

Perfil del turista.

Destinos cercanos competidores

Formular políticas de actuación. Esto es el plan de acción mas concreto.

Actuaciones concretas para conseguir los objetivos generales establecidos previamente.

ALUMNO	DESTINO TURISTICO
MAYTE ALONSO	CATALUÑA
DENISE DIAZ	ARAGÓN
SARA GARCIA	GALICIA
MARTA GARCIA	CANTABRIA
BEATRIZ GOMEZ	COMUNIDAD VALENCIANA
CHAIMA KANBAR	MURCIA
MARINA SANCHEZ	NAVARRA
IVAN SUAÑEZ	EXTREMADURA

FECHA ENTREGA: lunes 4 de mayo 2020

TEMA 5: ANALISIS DE LOS EFECTOS DEL TURISMO

TAREA:

- LEER Y HACER UN RESUMEN TEMA EN 2 PAG MAXIMO.

- A TRAVES DEL ENLACE QUE SE FACILITA EXPLICA EVALUACIÓN DEL IMPACTO DEL BROTE DE COVID-19 EN EL TURISMO INTERNACIONAL SEGÚN LA OMT

<https://www.unwto.org/es/turismo-covid-19>

<https://www.unwto.org/es/evaluacion-de-la-incidencia-del-brote-del-covid-19-en-el-turismo-internacional>

FECHA ENTREGA: lunes 11 de mayo de marzo 2020

TEMA 6: IMPLEMENTACION DE LOS PRODUCTOS TURISTICOS

TAREA:

- LEER Y HACER UN RESUMEN DEL TEMA EN 2 PAG MAXIMO.
- ANALIZA EL PLAN DE MARKETING EN INTERNET DE UNA EMPRESA TURISTCA DE TU ELECCIÓN. DEBE CONTENER LOS SIGUIENTES PUNTOS:
PAG. WEB, MARKETING DE BUSCADORES, E-MAILING, DISPLAY MARKETING, MARKETING DE AFILIACIÓN, MARKETING EN MEDIOS SOCIALES, ETC.

FECHA ENTREGA: Viernes 15 de mayo 2020

EXAMEN POR MEDIOS TELEMÁTICOS DE LOS CONTENIDOS DE LOS TEMAS 1,2,3,4,5,6 EL LUNES 18 DE MAYO A LAS 12:00H

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Realización correcta de las actividades.

Entrega en plazo de las actividades.

Realización correcta del examen.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Para superar el módulo deberá obtener una nota mínima de 5.

Las actividades se ponderarán en un 60%

El examen se ponderará en un 40%.

	ADAPTACIONES DE LAS PROGRAMACIONES PARA 3ª EVALUACIÓN	CURSO 2019-2020
---	--	------------------------

ADAPTACIONES DE LAS PROGRAMACIONES PARA LA 3ª EVALUACIÓN

Código CL13 Guía, Información y Asistencias Turísticas

Módulo SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA, FRANCÉS

Curso 1º

Profesor/es CLARA CORTIJO TONTALE

CONTENIDOS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN (trabajos, tareas, pruebas individuales o colectivas, exámenes...)	TEMPORALIZACIÓN (fecha o plazo de entrega de las actividades)	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
U.D. 5 Identificar productos turísticos Redactar un circuito	Ejercicios p 74-77 del libro de clase	Ejercicios del libro y corrección individual en el classroom y videoconferencia para corrección colectiva	16-20 de marzo	Se tendrá en cuenta la realización de las tareas, el respeto de los plazos.	Los alumnos que no puedan acceder a un ordenador y a internet, realizarán trabajos en el libro de clase y mandarán fotos hechas con el móvil al whatsapp de la clase o al correo electrónico del profesor.
U.D. 5 Comparativos y superlativos	Comparativos y superlativos p 69 nº 5, 6 et 7 Faire le point p 70 et p 71 Pregunta: comparez les pratiques alimentaires espagnoles à celles d'un autre pays.	Ejercicios del libro y corrección individual en el classroom y videoconferencia para corrección colectiva	23-27 de marzo	Se tendrá en cuenta la realización de las tareas, el respeto de los plazos.	Los alumnos que no puedan acceder a un ordenador y a internet, realizarán trabajos en el libro de clase y mandarán fotos hechas con el móvil al whatsapp de la clase o al correo electrónico del profesor.
U.D.5 Presentación de programas	Ejercicios en el libro y online sobre nominalizaciones Elaboración de programa turístico.	Ejercicios del libro y online. Corrección individual de las tareas.	30 de marzo- 2 de abril	Se tendrá en cuenta la realización de las	Los alumnos que no puedan acceder a un ordenador y a internet, realizarán trabajos en el

turísticos				tareas, el respeto de los plazos.	libro de clase y mandarán fotos hechas con el móvil al whatsapp de la clase o al correo electrónico del profesor.
U.D.5 Vocabulario sobre el sector turístico Ampliación y refuerzo sobre tiempos del futuro	Webquest (proyecto compuesto de tareas diversas: búsqueda de información por internet, redacción de textos de formatos distintos, etc.)	Trabajo individual y corrección individual	13-17 de abril	Se tendrá en cuenta la realización de las tareas, el respeto de los plazos.	Los alumnos que no puedan acceder a un ordenador y a internet, realizarán trabajos en el libro de clase y mandarán fotos hechas con el móvil al whatsapp de la clase o al correo electrónico del profesor.
U.D.5 Los estereotipos nacionales Contenidos de refuerzo y ampliación sobre el segundo trimestre	Trabajo semanal compuesto de una serie de tareas (cuestionario, ejercicios, búsqueda de información, videos en youtube)	Corrección individual del trabajo escrito en el classroom	20-24 de abril	Se tendrá en cuenta la realización de las tareas, el respeto de los plazos.	Los alumnos que no puedan acceder a un ordenador y a internet, realizarán trabajos en el libro de clase y mandarán fotos hechas con el móvil al whatsapp de la clase o al correo electrónico del profesor.
U.D.6 El imperfecto Nominalizaciones	Videoconferencias Webquest sobre Monet y Giverny Ejercicios de gramática.	Corrección individual del trabajo escrito en el classroom	27-30 de abril	Se tendrá en cuenta la realización de las tareas, el respeto de los plazos.	Los alumnos que no puedan acceder a un ordenador y a internet, realizarán trabajos en el libro de clase y mandarán fotos hechas con el móvil al whatsapp de la clase o al correo electrónico del profesor.
U.D.6 El passé composé	Videoconferencias para explicar el passé composé y hacer ejercicios colectivos. Webquest aún sin determinar Ejercicios de gramática	Corrección individual del trabajo escrito.	4-8 de mayo	Se tendrá en cuenta la realización de las tareas, el respeto de los plazos.	Los alumnos que no puedan acceder a un ordenador y a internet, realizarán trabajos en el libro de clase y mandarán fotos hechas con el móvil al whatsapp de la clase o al correo electrónico del profesor.
U.D.6 Pronombres personales directos	Videoconferencias para presentar la webquest y para explicar los pronombres personales directos. Webquest aún sin determinar Ejercicios de gramática.	Corrección individual del trabajo escrito. Corrección colectiva en las videoconferencias.	11-15 de mayo	Se tendrá en cuenta la realización de las tareas, el respeto de los plazos.	Los alumnos que no puedan acceder a un ordenador y a internet, realizarán trabajos en el libro de clase y mandarán fotos hechas con el móvil al whatsapp de la clase o al correo electrónico del profesor.

					profesor.
U.D.6 Pronombres personales indirectos	Videoconferencias: explicación de los pronombres personales indirectos. Trabajo de investigación y presentación oral. Grabación de audio.	Trabajo escrito variado (textos, ejercicios gramaticales, etc.) Grabación de audio.	18-22 de mayo	Se tendrá en cuenta la realización de las tareas, el respeto de los plazos.	Los alumnos que no puedan acceder a un ordenador y a internet, realizarán trabajos en el libro de clase y mandarán fotos hechas con el móvil al whatsapp de la clase o al correo electrónico del profesor.
U.D. 6 La forma pasiva	Preparación de visita guiada de un monumento turístico y grabación de la visita. Videoconferencia: explicación de la pasiva.	Trabajo escrito variado. Grabación de audio. Videoconferencia	25-29 de mayo	Se tendrá en cuenta la realización de las tareas, el respeto de los plazos.	Los alumnos que no puedan acceder a un ordenador y a internet, realizarán trabajos en el libro de clase y mandarán fotos hechas con el móvil al whatsapp de la clase o al correo electrónico del profesor.
U.D. 6 Productos turísticos	Webquest aún sin determinar. Videoconferencias: presentación de trabajos.	Trabajo escrito variado Grabación de audio. Videoconferencia.	1-5 de junio	Se tendrá en cuenta la realización de las tareas, el respeto de los plazos.	Los alumnos que no puedan acceder a un ordenador y a internet, realizarán trabajos en el libro de clase y mandarán fotos hechas con el móvil al whatsapp de la clase o al correo electrónico del profesor.
U.D.6 Visita guiada por un país francófono	Webquest aún sin determinar. Videoconferencias: presentación de trabajos	Trabajo escrito variado Grabación de audio. Videoconferencia.	8-12 de junio	Se tendrá en cuenta la realización de las tareas, el respeto de los plazos.	Los alumnos que no puedan acceder a un ordenador y a internet, realizarán trabajos en el libro de clase y mandarán fotos hechas con el móvil al whatsapp de la clase o al correo electrónico del profesor.
U.D.6 Visita guiada por un país del África francófona.	Webquest aún sin determinar. Videoconferencias: presentación de trabajos.	Trabajo escrito variado Grabación de audio. Videoconferencia.	15-19 de junio	Se tendrá en cuenta la realización de las tareas, el respeto de los plazos.	Los alumnos que no puedan acceder a un ordenador y a internet, realizarán trabajos en el libro de clase y mandarán fotos hechas con el móvil al whatsapp de la clase o al correo electrónico del profesor.

Comentarios sobre la evaluación:

Las tareas se asignan semanalmente. El trabajo realizado cada semana tendrá una puntuación de hasta un 0,08 llegando a sumar hasta 1 punto en total.

El módulo de francés aplica la evaluación continua, por lo tanto, la nota final se elaborará a partir de la nota del segundo trimestre a la que **se sumará** la puntuación del tercer trimestre (hasta 1 punto).