

CALENDARIO EXÁMENES CFGS DIRECCIÓN DE COCINA 1º CURSO DEL 18 AL 28 DE ABRIL DE 2023

MODULO	FECHA	HORA	AULA	PROFESOR	MAIL DE CONTACTO	MATERIAL ESPECIFICO	LIBRO DE TEXTO	METODO DE EVALUACIÓN
0496, Control y aprovisionamiento materias primas	18/04/2023	10:35 12:25	5	Ricardo Simo	r.simobuj@edu.gva.es	DNI, bolígrafo azul o negro y calculadora.	Control del aprovisionamiento de materias primas. Editorial Altamar. ISBN LIBRO MEDIA 9788416415403 ISBN FÍSICO 9788416415199	El examen puede contener preguntas tipo test, de desarrollo de contenidos, preguntas cortas, de relación y cálculo de procedimientos. La valoración de las mismas estará indicada en los criterios de calificación del propio examen. Si hubiera preguntas de tipo test, aquellas contestadas de manera errónea descuentan. Las preguntas serán claras y concisas ajustándose a los contenidos que marca el curriculum para este módulo.. Las preguntas sólo serán válidas si están contestadas correctamente y en su totalidad. Para superar el examen hay que obtener mínimo un 5 sobre 10
0497 procesos de preelaboración y conservación en cocina	19/04/2023 TEORICO	08:15 10:25	5	Juan Belles	j.bellesporcar@edu.gva.es	DNI, bolígrafo azul o negro *	Procesos de preelaboracion en cocina (Apuntes profesor: J.Bellés Francisco Pérez)	*
	27/04/2023 PRÁCTICO	08:15 11:30	Taller cocina					
0499 procesos de elaboración culinaria	18/04/2023 TEORICO	08:15 10:25	4	Abel Zanon	a.zanongarcia@edu.gva.es	DNI, bolígrafo azul o negro *	Libro de texto: "Productos culinarios", editorial Altamar. Apuntes: presentaciones Canvas y Power Point (facilitados por el profesor).	*
	27/04/2023 PRÁCTICO	11:30 14:30	Taller cocina					
0506 formación y orientación laboral	19,04/2023	12:30 14:30	4	Carolina Garcia	c.garciaalcina@edu.gva.es	DNI, bolígrafo azul o negro y calculadora	Formación y Orientación Laboral Editorial TuLibrodeFp (www.tulibrodefp.es)	Preguntas tipo test y casos prácticos

CALENDARIO EXÁMENES CFGS DIRECCIÓN DE COCINA 1º CURSO DEL 18 AL 28 DE ABRIL DE 2023

MODULO	FECHA	HORA	AULA	PROFESOR	MAIL DE CONTACTO	MATERIAL ESPECIFICO	LIBRO DE TEXTO	METODO DE EVALUACIÓN
0501 gestión calidad y seguridad e higiene alimentaria	18/04/2023	12:40 14:30	5	Eva Machirant	e.machirantbatalle@edu.gva.es	DNI, bolígrafo azul o negro	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria. Editorial Altamar. ISBN:9788416415229	El examen puede contener preguntas tipo test, de desarrollo de contenidos, de resolución de procedimientos y/o casos prácticos. La puntuación de cada pregunta estará indicada en el propio examen. Si hubiera preguntas de tipo test, aquellas contestadas de manera errónea descuentan (2 mal por 1 bien). Las preguntas sólo serán válidas si están contestadas correctamente y en su totalidad. Para superar el examen hay que obtener mínimo un 5 sobre 10.
0179 inglés	20/04/2023	10:35 14:30	4	Yolanda Belles	y.bellesgirona@edu.gva.es	DNI, bolígrafo azul o negro	Restaurants and Catering ISBN978-9963-51-059-7	Se evaluarán las 4 destrezas, (listening, speaking, reading i writing). Para poder superar el modulo se necesita tener superado con un mínimo de un 50% en cada una de las destrezas.
CV003 horario reservado docencia inglés	20/04/2023	10:35 14:30	4	Yolanda Belles			Material didactico aportado por la profesora	

***METODO DE EVALUACIÓN: Modulos procesos de preelaboración y procesos de elaboración.**

***Prueba teórica:**

- Versará sobre el currículo vigente del módulo.
- La prueba sobre contenidos teóricos constará de un ejercicio de 100 preguntas. Este ejercicio tendrá preguntas tipo test (marcar una o varias preguntas entre varias opciones, señalar con flechas, contestar verdadero o falso, contestar con una palabra, definición, dibujo o breve explicación), también podrá incluir respuestas a desarrollar.
- Tiene por objeto la demostración de los conocimientos específicos, científicos y técnicos necesarios de la especialidad.

Prueba práctica:

- La prueba sobre contenidos prácticos constará de la realización de ejercicios prácticos que permitan evidenciar las distintas capacidades y competencias sobre las diferentes materia primas: Cortes, torneados, racionados, piezas con denominación, etc
- Escandallos y test de rendimientos de las materia primas, sus aplicaciones culinarias en las diferentes ofertas gastronómicas
- Consistirá en la realización de varias pruebas prácticas que permitirán comprobar que se posee una formación científica, y un dominio de las habilidades técnicas propias de la especialidad.
- La prueba podrá estar coordinada con la prueba practica del módulo de Procesos de la producción culinaria
- Para la realización de esta prueba práctica será requisito superar positivamente la prueba teórica.
- El alumnado deberá presentarse para las pruebas practicas debidamente uniformado.

UNIFORME		MATERIAL	
Chaquetilla y pantalon de cocina		Puntilla	
Delantal		Cuchillo Cebollero	
Gorro		Pelador económico	
Paño Cocina		Tijeras	
		Cuchillo deshuesador	

CALENDARIO EXÁMENES CFGS DIRECCIÓN DE COCINA 1º CURSO DEL 18 AL 28 DE ABRIL DE 2023

MODULO	FECHA	HORA	AULA	PROFESOR	MAIL DE CONTACTO	MATERIAL ESPECIFICO	LIBRO DE TEXTO	METODO DE EVALUACIÓN
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería	20/04/2023 TEORICO	08:15 10:05	5	Catalina Piñana	c.pinanavillaplana@edu.gva.es	(*)	LIBRO: Elaboraciones de Pastelería y Repostería en Cocina. Gloria Blasco Alonso. Ed. Síntesis. - APUNTES APORTADOS POR LA DOCENTE (en formato PDF).	(*)
	25/04/2023 PRACTICO	08:15 14:30	Taller pastelería					
0500. Gestión de la producción en cocina.	21/04/2023 TEORICO	08:15 10:45	5	José Manuel Aviles	jm.avilessanchez@edu.gva.es	DNI, bolígrafo azul o negro Equipo informático. (2 prueba)	Base teórica del profesor de la materia adaptada al curriculum. - Apuntes y material didáctico de diferentes autores.	La prueba teorica puede contener preguntas tipo test, de desarrollo de contenidos, preguntas cortas, de relación, reflexión personal y/o resolución Prueba teórico práctica: 2,5 horas de duración. La prueba consistirá en la realización de documentación incluida en el curriculum.
	28/04/2023 PRACTICO	08:15 10:45	5					
0507. Empresa e iniciativa emprendedora	26/04/2023	12:40 14:30	4	Lourdes Codes	l.codesflores@edu.gva.es	Bolígrafo, calculadora y DNI	Empresa e iniciativa emprendedora 2020 Editorial Tu Libro de FP ISBN: 978-84-16812-55-4 Autores: Bruno Jesús García González, Julia Muñoz Gil, Mª Esther Bernabeu García	El examen se estructura en dos partes. La primera con preguntas tipo test y una segunda parte con 5 supuestos prácticos

CALENDARIO EXÁMENES CFGS DIRECCIÓN DE COCINA 1º CURSO DEL 18 AL 28 DE ABRIL DE 2023

MODULO	FECHA	HORA	AULA	PROFESOR	MAIL DE CONTACTO	MATERIAL ESPECIFICO	LIBRO DE TEXTO	METODO DE EVALUACIÓN
0502. Gastronomía y Nutrición	19/04/2023	10:35 12:30	5	Eva Machirant	e.machirantbatalle@edu.gva.es	Bolígrafo, calculadora y DNI	Gastronomía y nutrición. Editorial Altamar. ISBN:9788417144623	<p>El examen puede contener preguntas tipo test, de desarrollo de contenidos, preguntas cortas, y casos prácticos con resolución de cálculos y procedimientos. La puntuación de cada pregunta estará indicada en el propio examen.</p> <p>Si hubiera preguntas de tipo test, aquellas contestadas de manera errónea descuentan (2 mal por 1 bien).</p> <p>Las preguntas sólo serán válidas si están contestadas correctamente y en su totalidad. Para superar el examen hay que obtener mínimo un 5 sobre 10.</p>
CV0004 horario reservado en inglés	20/04/2023	10:35 14:30	4	Yolanda Belles	y.bellesgirona@edu.gva.es	DNI, bolígrafo azul o negro	Restaurants and Catering ISBN978-9963-51-059-7 Material didactico aportado por la profesora	Se evaluarán las 4 destrezas, (listening, speaking, reading i writing). Para poder superar el modulo se necesita tener superado un minimo de un 50% en cada una de las destrezas.
0503 Gestión administrativa y comercial en restauración	24/04/2023	10:30 12:30	5	Rosa joya	rm.joyasanchez@edu.gva.es	DNI, bolígrafo azul o negro Calculadora	“Gestión Administrativa y Comercial en Restauración”: Editorial Altamar ISBN 978 84 17 144 630	Prueba teórico-práctica con preguntas tipo test, preguntas cortas y ejercicios en los que se deben hacer cálculos. En el examen se especifica la puntuación de cada pregunta.

CALENDARIO EXÁMENES CFGS DIRECCIÓN DE COCINA 1º CURSO DEL 18 AL 28 DE ABRIL DE 2023

MODULO	FECHA	HORA	AULA	PROFESOR	MAIL DE CONTACTO	MATERIAL ESPECIFICO	LIBRO DE TEXTO	METODO DE EVALUACIÓN
0504 Recursos Humanos y dirección de equipos en restauración	24/04/2023	12:40 14:30	5	Eva Machirant	e.machirantbatalle@edu.gva.es	Bolígrafo, calculadora y DNI	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. Editorial Altamar. ISBN:9788417872342 Convenio colectivo de trabajo para el sector de Industrias de Hostelería de la provincia de Castellón (texto en vigor)	El examen puede contener preguntas tipo test, de desarrollo de contenidos, preguntas cortas, y casos prácticos con resolución de cálculos y procedimientos. La puntuación de cada pregunta estará indicada en el propio examen. Si hubiera preguntas de tipo test, aquellas contestadas de manera errónea descuentan (2 mal por 1 bien). Las preguntas sólo serán válidas si están contestadas correctamente y en su totalidad. Para superar el examen hay que obtener mínimo un 5 sobre 10.

Material específico y método de evaluación. Módulo de Elaboraciones de pastelería y repostería (*)

MATERIAL ESPECIFICO
<p>Uniforme completo: gorro, chaquetilla, pantalones, calcetines altos, zapato de seguridad antideslizante, delantal y paños.</p> <p>- Utillaje necesario: cebollero, puntilla, pelador económico, varillas, lengua, termómetro digital, báscula de cocina, pincel de silicona, espátula pequeña de codo, espátula larga pastelera, rasqueta triangular, mangas pasteleras, boquillas lisas y rizadas. Calculadora, bolígrafo y rotulador permanente.</p> <p>- Utillaje opcional: boles pequeños para pesaje de ingredientes, túrmix, colador fino.</p>
METODO DE EVALUACIÓN
<p>Prueba teórica.</p> <p>Constará de una única prueba escrita, en la que aparecerán preguntas extraídas de las unidades didácticas marcadas por el currículo. Estas preguntas combinarán los formatos de pregunta tipo test, respuesta corta, desarrollo, unir con flechas y ordenar conceptos.</p> <p>La puntuación máxima de la misma será de 10 puntos.</p> <p>Prueba práctica.</p> <p>Consistirá en la realización de distintas elaboraciones de pastelería según determina el currículum del ciclo, en las que se valorará:</p> <ul style="list-style-type: none">- Limpieza y organización durante toda la prueba.- Valoración de los procesos de elaboración, los resultados y acabados de las elaboraciones.- Aprovechamiento de género.- Conservación tanto de las elaboraciones realizadas como de la materia prima utilizada para las mismas. <p>La prueba será evaluada por medio de una rúbrica en la que aparecerán desglosados todos los puntos anteriormente expuestos, siendo esta un máximo de 10 puntos.</p> <p>Nota final.</p> <p>La nota del módulo estará formada por la media de las dos pruebas, la prueba práctica y la prueba teórica, siempre que en ambas partes se haya obtenido una puntuación mínima de 5 puntos.</p>