ACTIVIDADES POR DOCENCIA TELEMÁTICA.

GRUPO: 2º CFGM.

PERIODO: del 25 al 29 de enero.

TUTOR/A: José Alejandro Campos Hurtado (Contacto: comunicaciones PASEN)

ORIENTADOR: Juan Jesús Amo Ochoa (Contacto: comunicaciones PASEN)

Materia/Profesor/a	Actividades y recursos.
Empresa e iniciativa emprendedora. M ^a Inmaculada García Sánchez.	<ul style="list-style-type: none"> ● Actividades: <ul style="list-style-type: none"> ● Estudiar el <i>Tema 4 El Marketing</i> ● Continuar trabajando el Plan de Empresa (la parte correspondiente a los contenidos de cada unidad vista) ● Visualizar la presentación en PWP del <i>Tema 5 Recursos Humanos</i> ● Leer la <i>UD 5 Recursos Humanos</i> ● Visualizar los vídeos YouTube explicativos del tema disponibles en la Moodle. ● Hacer las actividades <i>Lectura guiada del tema 5 (EVALUABLE 20%)</i> ● Hacer el examen online del <i>Tema 4 El Marketing (Moodle, martes 26 de Enero a las 12:45 horas) (EVALUABLE 40%)</i> <p><u>Distribución de las tareas:</u></p> <p>Lunes 25:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Repasar diapositivas <i>Tema 4 El Marketing</i> ● Hacer un esquema y repasar la <i>UD 4 El Marketing</i> ● Repasar el <i>Plan de Empresa</i> ● Tutoría online a las 12:45 a través de la Moodle para resolver dudas del tema y del Plan de Empresa. <p>Martes 26:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Examen online a las 12:45 (Moodle) del Tema 4 El Marketing <p>Jueves 28:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ver diapositivas <i>Tema 5 Recursos Humanos 1-5</i> ● Leer el punto 1. La Dirección y el Liderazgo (págs. 110-112) ● Hacer las actividades <i>Lectura guiada 1-7</i> <p>Viernes 29:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ver diapositivas 6-8 ● Leer el punto 1. La Dirección y el Liderazgo (págs. 113-115) ● Hacer las actividades <i>Lectura guiada 8-13</i> <ul style="list-style-type: none"> ● Recursos: <ul style="list-style-type: none"> ● Libro de texto Editorial TuLibrodeFP ● Internet ● Moodle (presentaciones PWP, vídeos YT y videoconferencia online) ● Fechas de entrega: 29/Enero/2021

	<ul style="list-style-type: none"> ● Modo de entrega: <ul style="list-style-type: none"> ● Moodle (fichero pdf o actividad en línea, según el caso) ● Contacto y dudas: <ul style="list-style-type: none"> ● Moodle: correo y/o foro dudas disponible en cada UD. ● E-mail: inmahosteleriayturismo@gmail.com ● Whatsapp (solo si urgente, acceso a examen por ejemplo) ● Sesión online a través de la Moodle el lunes 25/Enero a las 12:45 para resolución de dudas (Empresa y Ofertas Gastronómicas)
<p>Ofertas gastronómicas. M^a Inmaculada García Sánchez.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Actividades: <ul style="list-style-type: none"> ● Visualizar la presentación en PWP del <i>Tema 6 Ofertas Gastronómicas - El menú.</i> ● Leer la <i>UD 6 Ofertas Gastronómicas - El menú</i> ● Hacer las actividades <i>Lectura guiada del tema 6 (EVALUABLE 40%)</i> ● Visualizar la presentación en PWP del <i>Tema 7 Ofertas Gastronómicas - La carta.</i> ● Leer la <i>UD 7 Ofertas Gastronómicas - La carta</i> (págs. 156-164) ● Hacer las actividades <i>Lectura guiada del tema 7 (parte I) (EVALUABLE 40%)</i> <p>Sugerencia de distribución de las tareas:</p> <p><u>Lunes 25:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Repasar diapositivas 15-22 ● Repasar el punto 6.3. Otros tipos de menús. ● Hacer las actividades <i>Preguntas de Ampliación 24, 25 y 26</i> <p><u>Martes 26:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Repasar diapositivas 23-34 ● Repasar el punto 6.4. La confección de menús ● Hacer las actividades <i>Preguntas de Ampliación 27 y 28</i> <p><u>Jueves 28:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ver diapositivas 1-8 del Tema 7 ● Leer el punto 7.1. <i>La carta</i> y 7.2. <i>El contenido de la carta</i> (págs. 156-160) ● Hacer las actividades <i>Lectura guiada 1-7</i> <p><u>Viernes 29:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ver diapositivas 9-13 del Tema 7 ● Leer el punto 7.3. <i>El diseño formal de la carta.</i> (págs. 161-164) ● Hacer las actividades <i>Lectura guiada 8-15</i> <ul style="list-style-type: none"> ● Recursos: <ul style="list-style-type: none"> ● Libro de texto Editorial Altamar ● Internet ● Moodle (presentaciones PWP, vídeos YT y videoconferencia online) ● Fechas de entrega: <ul style="list-style-type: none"> ● 29/Enero/2021 ● Modo de entrega: Moodle (fichero pdf o actividad en línea, según el

	<p>caso)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Contacto y dudas: <ul style="list-style-type: none"> ● Moodle: correo y/o foro dudas disponible en cada UD. ● E-mail: inmahosteleriayturismo@gmail.com ● Whatsapp (solo si urgente, acceso a examen por ejemplo) ● Sesión online a través de la Moodle el lunes 25/Enero a las 12:45 para resolución de dudas (Empresa y Ofertas Gastronómicas).
<p>Postres en restauración. Francisco José Carbelo Martín.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Actividades: Tarea de la UD3 (toda la información de como realizarla está en el propio recurso) ● Recursos: Tenéis dos tablas parecidas a la que se os pide y una plantilla de Excel para que la descarguéis y la rellenéis, una vez rellena, la subís a la Moodle. ● Fechas de entrega: Fecha tope viernes 29 a las 14:00 ● Modo de entrega: El documento relleno se subirá a la Moodle. ● Contacto y dudas : Tendremos clase telemática el Martes 26 de 11.45 a 12.45 donde comenzaremos con los contenidos de la siguiente UD. Helados y sorbetes. y el jueves 28 a la misma hora donde resolveremos las dudas que tengáis
<p>Productos culinarios. José Alejandro Campos Hurtado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Actividades: <ul style="list-style-type: none"> - ACTIVIDAD PARA LA SEMANA DEL 25 AL 29 DE ENERO DEL 2021 <p>Realiza un menú diario diferente para cada día durante 5 días (lunes, martes, miércoles, jueves, viernes) con la lista de ingredientes que tienes en la hoja de pedido. Tienes que elaborar un menú solamente de almuerzo con 5 entrantes y 5 segundos con su guarnición. Para elaborar este menú no debes de repetir el ingrediente principal por ejemplo en el entrante hacer unas Patatas a la Importancia o guisadas y de guarnición ponerle otra vez Patatas a lo Pobre. Tienes que hacer la ficha técnica de cada una de ellas pensando que le das de comer a 30 comensales. Haz todos los pasos de cada ficha incluyendo el cálculo de los costes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esta semana comenzamos estudiando el Tema 3 Elaboración de Productos Culinarios a partir de un conjunto de materias - Vamos a resolver dudas sobre el cálculo de Costes en las fichas y el precio de los ingredientes. - Conoceremos las distintas piezas de la ternera y su uso culinario ● Recursos: <ul style="list-style-type: none"> - Para ayudarte a confeccionar el menú, tienes las fotocopias en los apartados: Salsas, huevos, legumbres, hortalizas, cremas y sopas, arroces, pescados y mariscos, carnes y guarniciones. Solo

	<p>puedes utilizar los ingredientes que hay en la hoja de pedido. No hace falta que los uses todos, pero si tendrás que racionarlos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - También te sirve el enlace URL Cómo confeccionar un buen menú <p>https://www.protocolo.org/social/celebraciones/como-confeccionar-un-buen-menu-que-ponemos-para-comer-eleccion-de-alimentos-y-platos-menu-equilibrado.html</p> <p>Para el estudio del Tema 3 están las fotocopias del tema, también se encuentran disponibles en la plataforma Moodle.</p> <p>Para explicar y resolver dudas vamos a conectarnos por videoconferencia los días 27 miércoles y 28 jueves a partir de las horas normales de nuestra clase de Productos Culinarios</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fechas de entrega: Hasta el 5 de febrero por si hay dudas ● Modo de entrega: Subir PDF a la tarea de Moodle TEMA 3 ACTIVIDAD PARA LA SEMANA DEL 25 AL 29 DE ENERO DEL 2021 ● Contacto y dudas: A través de Whatsapp es lo más rápido y a cualquier hora o por el correo de Moodle
<p>Horas de libre configuración. Francisco José Carbelo Martín.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Actividades: Ampliación de contenidos del Módulo de Postres en Restauración ● Recursos: Los mismos utilizados en PR ● Fechas de entrega: Misma que PR ● Modo de entrega: Misma que PR ● Contacto y dudas: resolución de dudas vía Moodle el jueves de 11.45 a 12.45