

### GUIA DIDÁCTICA Bloque 3

Bienvenidos al bloque 3 “Formación específica de la especialidad”.

#### DOCENTES

- Carmen Gregorio Loras ([c.gregorioloras@edu.gva.es](mailto:c.gregorioloras@edu.gva.es))
- Francisco M. Ramírez Bascuñana ([fm.ramirezbasculan@edu.gva.es](mailto:fm.ramirezbasculan@edu.gva.es))

Ambos trabajando como PTFP en la especialidad de Cocina y Pastelería en el CIPFP de CHESTE.

#### COMPETENCIAS:

- Familiarización con las labores propias de la función docente desde la aplicación práctica.
- Reconocer las diferencias entre el RD Título y el RD Currículo de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo.
- Conocer los diferentes ciclos de aquellas Familias Profesionales donde se tiene atribución docente.
- Conocer los módulos que los componen, y familiarizarse con los contenidos y resultados de aprendizaje correspondientes a los módulos donde se tiene atribución docente.

#### PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES:

La semana de docencia del Bloque 3 (**12-23 Diciembre**)

La retroacción y resolución de dudas (siempre a través del foro) y entrega de actividades será durante la semana de docencia, **desde el 12 al 23 de Diciembre**; aunque se permitirán entregas de trabajos con correcciones indicadas, durante 10 días más, **como máximo del 9 al 19 de Enero de 2023**

#### MATERIALES Y FUNCIONAMIENTO:

En la plataforma estará colgado:

El dossier de referencia para el Profesorado Técnico

Plantilla con instrucciones para desarrollar Actividad 1,

Plantilla con instrucciones para desarrollar la Actividad 2.

La Actividad 1 la desarrolla todo el alumnado independientemente de la especialidad que se tenga.

La actividad 2 se deberá de elegir una Unidad de Trabajo de las que aparecen en la guía didáctica, de un módulo/s donde se tenga atribución docente (Cocina y Pastelería o Servicios de Restauración, según corresponda) y desarrollarla.

## METODOLOGIA DE TRABAJO:

Una vez leído y analizado el contenido del bloque, se deberán realizar las dos actividades especificadas. Tal como se indican en las instrucciones de cada actividad.

Para que puedan estar correctas en forma, la retroalimentación (consulta de dudas o errores) de las actividades se realizará **durante el periodo de docencia**; para ello deberéis **utilizar el foro específico** de hostelería, donde contestaremos dudas y haremos las explicaciones que todo aquello que se consulte. **APROVECHADLO!**

Una vez terminado el periodo de docencia no se realizarán más explicaciones, ni se resolverán dudas.

Una vez terminado el periodo de docencia (**23 de Diciembre**) se dispondrá de diez días más (**Del 9 al 19 de Enero**), para la última entrega de las actividades con correcciones realizadas.

La entrega de las actividades será a través de la plataforma (**en formato PDF**) y no se tendrán en cuenta las enviadas a los correos personales.

Al acabar cada plazo se indicarán las correcciones a realizar en aquellas actividades que resulten No Aptas, para que podáis subirlas de nuevo en el siguiente plazo de forma correcta.

(1ª entrega de pendientes o 2ª entrega de pendientes)

## GUIA DIDÀCTICA Bloc 3

Benvinguts al bloc 3 "Formació específica de l'especialitat".

### DOCENTS

- Carmen Gregorio Loras ([c.gregorioloras@edu.gva.es](mailto:c.gregorioloras@edu.gva.es))
- Francisco M. Ramírez Bascuñana ([fm.ramirezbasgunan@edu.gva.es](mailto:fm.ramirezbasgunan@edu.gva.es))

Tots dos treballant com a PTFP en l'especialitat de Cuina i Pastisseria en el CIPFP de CHESTE.

### COMPETÈNCIES:

- Familiarització amb les tasques pròpies de la funció docent des de l'aplicació pràctica.
- Reconèixer les diferències entre el RD Títol i el RD Currículum de la Família Professional d'Hostaleria i Turisme.
- Conèixer els diferents cicles d'aquelles Famílies Professionals on es té atribució docent.
- Conèixer els mòduls que els componen, i familiaritzar-se amb els continguts i resultats d'aprenentatge corresponents als mòduls on es té atribució docent.

## PLANIFICACIÓ DE LES ACTIVITATS:

La setmana de docència del Bloc 3 (12-23 Desembre)

La retroacció i resolució de dubtes (sempre a través del fòrum) i lliurament d'activitats serà durant la setmana de docència, des del 12 al 23 de Desembre; encara que es permetran lliuraments de treballs amb correccions indicades, durant 10 dies més, com a màxim del 9 al 19 de gener de 2023

## MATERIALS I FUNCIONAMENT:

A la plataforma estarà penjat:

El dossier de referència per al Professorat Tècnic

Plantilla amb instruccions per desenvolupar Activitat 1,

Plantilla amb instruccions per desenvolupar l' Activitat 2.

L' Activitat 1 la desenvolupa tot l' alumnat independentment de l' especialitat que es tingui.

L'activitat 2 s'haurà de triar una Unitat de Treball de les que apareixen a la guia didàctica, d'un mòdul/s on es tingui atribució docent (Cuina i Pastisseria o Serveis de Restauració, segons correspongui) i desenvolupar-la.

## METODOLOGIA DE TREBALL:

Un cop llegit i analitzat el contingut del bloc, s' hauran de realitzar les dues activitats especificades. Tal com s' indiquen en les instruccions de cada activitat.

Perquè puguin estar correctes en forma, la retroalimentació (consulta de dubtes o errors) de les activitats es realitzarà **durant el període de docència**; per això haureu **d'utilitzar el fòrum específic** d'hostaleria, on contestarem dubtes i farem les explicacions que tot allò que es consulti. **APROFITANT-HO!**

Un cop acabat el període de docència no es realitzaran més explicacions, ni es resoldran dubtes.

Un cop acabat el període de docència (23 de Desembre) es disposarà de deu dies més (Del 9 al 19 de Gener), per a l'últim lliurament de les activitats amb correccions realitzades.

El lliurament de les activitats serà a través de la plataforma **(en format PDF)** i no es tindran en compte les enviades als correus personals.

En acabar cada termini s' indicaran les correccions a realitzar en aquelles activitats que resultin No Aptes, perquè podeu pujar-les de nou en el següent termini de forma correcta.

(1a lliurament de pendants o 2a lliurament de pendants)