



Programa de formació i inserció

HT01- ADC-A

Auxiliar de cuina

CURS 26-27

HT01-ADC-A MFG3 Estratègies i eines matemàtiques

1r Curs
110h Centre
0h Estada Empresa

- RA 1. Resol problemes per als quals és necessari l'ús d'expressions numèriques senzilles, utilitzant la forma de càlcul apropiada (respectant les regles de prioritat i l'ús dels parèntesis). Set 1-Set 10
- RA 2. Resol problemes de la vida quotidiana, de les pròpies matemàtiques o d'altres matèries en què calgui plantejar i resoldre equacions de 1r grau. Set 11-Set 15
- RA 3. Representa i interpreta punts i gràfiques cartesianes de funcions senzilles, basades en la proporcionalitat directa donades a través de taules, i intercanvia informació entre taules de valors i gràfiques. Set 15- Set 29
- RA 4. Utilitza les unitats del sistema internacional i monetàries per estimar i efectuar mesures, directes i indirectes en activitats relacionades amb la vida quotidiana o en la resolució de problemes, Set 15- Set 29
- RA 5. Realitza mesures de figures geomètriques utilitzant els instruments, les fórmules i les unitats de mesura adequades. Set 15- Set 29
- RA 6. Presenta i interpreta informacions estadístiques tenint en compte l'adequació de les representacions gràfiques i els valors dels paràmetres de centralització. Set 15- Set 29

Professor/a	Joana Munuera Segura	Professor/a responsable	Joana Munuera Segura
Estratègies metodològiques	Aquest mòdul es realitzarà per 6 RA Les RA seguiran l'ordre seqüencial de la programació del mòdul, començant per la RA1 i finalitzant per la RA6. No obstant això, aquesta seqüència es podria modificar segons les necessitats del grup.		
Criteris d'avaluació	$QMP = (0,30 \cdot RA1 + 0,30 \cdot RA2 + 0,10 \cdot RA3 + 0,10 \cdot RA4 + 0,10 \cdot RA5 + 0,10 \cdot RA6)$		
Criteris d'avaluació segona convocatòria	Per aprovar el mòdul, caldrà superar tots els resultats d'aprenentatge.		
Criteris de semipresencialitat	En aquest Mòdul no hi ha la possibilitat de matrícula semipresencial		
Recursos	Les sessions del Mòdul es realitzaran a l'aula de teoria amb pissarra digital i ordinador amb accés a Internet. Depenent de la necessitat es farà servir el carro d'ordinadors portàtils.		

Incompatibilitat curricular	<i>Aquest Mòdul de 1r no presenta incompatibilitat amb Mòdul/s de 2n curs</i>
Pla de contingència	<i>Per garantir la continuïtat de la programació didàctica, en cas que el centre hagi de suspendre l'activitat lectiva de manera imprevista, el material per seguir la programació es troba a l'Aula Virtual, s'adjunta enllaç/os: en curs</i>
Informació addicional	<i>HTTPS://BLOCS.XTEC.CAT/SOMNIA5/REPAS-1R-DESO/PROBLEMES-AMB-NOMBRES-NATURALS-I-ENTERS/</i>

HT01-ADC-A MFG4 Incorporació al món professional

1r Curs
50h Centre
0h Estada Empresa

RA 1. Realitza un procés d'autoconeixement que li permeti orientar-se a àmbits professionals motivadors on pugui desenvolupar totes les seves capacitats.

Set 1- Set 3

RA 2. Determina el propi itinerari formatiu i professional relacionant les competències professionals amb l'objectiu professional.

Set 4- Set 5

RA 3. Coneix el funcionament del mercat de treball en el sistema actual i incorpora elements de reflexió crítica.

Set 6- Set 9

RA 4 Identifica el paper de les empreses com a unitats de producció i d'oferta d'ocupació en el territori.

Set 10- Set 15

RA 5. Identifica el marc normatiu general on s'inscriuen les relacions laborals.

Set 16- Set 29

RA 6. Coneix les competències personals i professionals necessàries a la feina i identifica tècniques i recursos de recerca de feina.

Set 20- Set 29

RA 7. Identifica les característiques i components del salari i de les nòmines.

Set 22-Set 29

Professor/a	Joana Munuera Segura	Professor/a responsable	Joana Munuera Segura
Estratègies metodològiques	La metodologia emprada durant el mòdul serà activa, participativa i dinàmica posant a l'alumnat al centre de la seva formació. Es realitzaran activitats teòrico-pràctiques a l'aula de referència, combinant l'aprenentatge cooperatiu, el treball en grups reduïts, la discussió de casos, etc. Incorporem l'ús de l'ordinador per tal de realitzar recerca activa de feina, elaboració de CV, cartes de presentació, etc.		
Criteris d'avaluació	$QMP = (0,10 \cdot RA1 + 0,10 \cdot RA2 + 0,10 \cdot RA3 + 0,10 \cdot RA4 + 0,40 \cdot RA5 + 0,10 \cdot RA6 + 0,10 \cdot RA7)$		
Criteris d'avaluació	Per aprovar el mòdul, caldrà superar tots els resultats d'aprenentatge.		

segona convocatòria	
Criteris de semipresencia- litat	<i>En aquest Mòdul no hi ha la possibilitat de matrícula semipresencial</i>
Recursos	<i>Les sessions del Mòdul es realitzaran a l'aula de teoria amb pissarra digital i ordinador amb accés a Internet. Depenent de la necessitat es farà servir el carro d'ordinadors portàtils.</i>
Incompatibilitat curricular	<i>Aquest Mòdul de 1r no presenta incompatibilitat amb Mòdul/s de 2n curs</i>
Pla de contingència	<i>Per garantir la continuïtat de la programació didàctica, en cas que el centre hagi de suspendre l'activitat lectiva de manera imprevista, el material per seguir la programació es troba a l'Aula Virtual, s'adjunta enllaç/os: en curs</i>
Informació addicional	<i>L'Aula Virtual (Moodle del centre) serà el sistema de gestió de l'aprenentatge del mòdul, dependent de les necessitats i en funció de les capacitats digitals de l'alumnat.</i>

HT01-ADC-A MFP3034 3034HT01-ADC-B. 3034. Tècniques elementals de preelaboració

1r Curs
100h Centre
52h Estada Empresa

RA1. Aprovisiona i distribueix matèries primeres interpretant documents afins a la producció i instruccions rebudes. 10h Set 1 Set 29.

RA2. Prepara maquinària, bateria, estris i eines relacionant les seves aplicacions bàsiques i el seu funcionament segons les instruccions rebudes i sota la supervisió del seu responsable. 10h Set 1 Set 29.

RA3. Realitza operacions prèvies de manipulació identificant i aplicant els procediments bàsics de neteja i talls elementals, d'acord amb normes establertes i instruccions rebudes. 25h Set 1 Set 29.

RA4. Realitza i obté talls específics i peces amb denominació, identificant i aplicant les tècniques i procediments adequats a les diverses matèries primeres, d'acord amb normes establertes i instruccions rebudes. 35h Set 1 Set 29.

RA5. Regenera matèries primeres identificant i aplicant les tècniques en funció de les característiques del producte a regenerar amb la supervisió d'un responsable. 10h Set 1 Set 29.

Professor/a	Juan Manuel Aragonés Ruiz	Professor/a responsable	Juan Manuel Aragonés
Estratègies metodològiques	<i>Metodologies que s'utilitzaran:</i> • Aprenentatge Basat en Projectes (ABP) • Aprenentatge col·laboratiu • Classes magistrals • Aprenentatge entre iguals • Metodologia d'estudi de casos • Tècniques d'autoavaluació i coavaluació • Taller pràctic <i>Els mòduls del PFI d'Auxiliar de Cuina inclouran continguts i activitats a realitzar a través de la plataforma Moodle del centre, amb l'objectiu de reforçar l'aprenentatge teòric i pràctic i facilitar l'obtenció dels Resultats d'Aprenentatge (RA) de cada mòdul.</i> <i>Utilització de Moodle en els mòduls: Continguts disponibles a Moodle:</i> 1. Materials teòrics 2. Activitats pràctiques 3. Autoavaluacions 4. Espai de comunicació i tutories		
Criteris d'avaluació	$Q_{MP} = (0,10 \cdot RA1 + 0,10 \cdot RA2 + 0,25 \cdot RA3 + 0,35 \cdot RA4 + 0,10 \cdot RA5) \cdot 0,9 + 0,1 \cdot NE$		
Criteris d'avaluació segona convocatòria	<i>En cas que l'alumne/a no hagi superat un o diversos resultats d'aprenentatge, tindrà dret a una segona convocatòria que es durà a terme a final de curs, segons el calendari de centre. Per aprovar el mòdul, caldrà superar tots els resultats d'aprenentatge.</i> <i>La nota del mòdul en segona convocatòria extraordinària s'obtindrà a partir de la mateixa fórmula indicada a la convocatòria ordinària.</i> <i>Per tenir dret a segona convocatòria s'haurà de fer entrega de la llibreta de receptes i el diari de bitàcola.</i> <i>Aprovar en segona convocatòria sempre estarà supeditat a estar aprovat a les FCT.</i>		
Criteris de semipresencialitat	<i>En aquest Mòdul no hi ha la possibilitat de matrícula semipresencial</i>		
Recursos	<i>Espais utilitzats:</i> • Aula 1 i Aula 19: <i>1. Recursos disponibles:</i> 1. Portàtils 2. Pantalla digital interactiva <i>• Taller de cuina Equipaments i estris necessaris al taller de cuina:</i> • Fogons i forns • Batedores, processadors d'aliments i altres electrodomèstics de cuina • Estris de cuina		

	• Neveres i congeladors • Estanteries i armaris Equips de Protecció Individual (EPI): Per a garantir la seguretat i la higiene dins el taller de cuina, és obligatori l'ús d'uniforme complet. L'alumne haurà de portar-lo sempre que assisteixi a les classes pràctiques. Sense aquest equipament, no podrà accedir al taller. L'uniforme consta de: • Camisa de cuiner • Pantaló de cuiner • Davantal • Draps (2) • Sabates antilliscants
Incompatibilitat curricular	Aquest Mòdul de 1r no presenta incompatibilitat amb Mòdul/s de 2n curs Cap
Pla de contingència	Per garantir la continuïtat de la programació didàctica, en cas que el centre hagi de suspendre l'activitat lectiva de manera imprevista, el material per seguir la programació es troba a l'Aula Virtual, s'adjunta enllaç/os: No aplica
Informació addicional	Aquest mòdul no es podrà aprovar sense realitzar les FCT i tenir una nota mínima de 5.

HT01-ADC-A MFP3034 30343034 Tècniques elementals de preelaboració

1r Curs
100h Centre
52h Estada Empresa

RA1. Aprovisiona i distribueix matèries primeres interpretant documents afins a la producció i instruccions rebudes. 10h Set 1 Set 38

RA2. Prepara maquinària, bateria, estris i eines relacionant les seves aplicacions bàsiques i el seu funcionament segons les instruccions rebudes i sota la supervisió del seu responsable. 10h Set 1 Set 38

RA3. Realitza operacions prèvies de manipulació identificant i aplicant els procediments bàsics de neteja i talls elementals, d'acord amb normes establertes i instruccions rebudes. 25h Set 1 Set 38

RA4. Realitza i obté talls específics i peces amb denominació, identificant i aplicant les tècniques i procediments adequats a les diverses matèries primeres, d'acord amb normes establertes i instruccions rebudes. 35h Set 1 Set 38

RA5. Regenera matèries primeres identificant i aplicant les tècniques en funció de les característiques del producte a regenerar amb la supervisió d'un responsable. 10h Set 1 Set 30

Professor/a	Robert Costa Castro	Professor/a responsable	Robert Costa Castro
Estratègies metodològiques	<i>Metodologies que s'utilitzaran:</i> • Aprenentatge Basat en Projectes (ABP) • Aprenentatge col·laboratiu • Classes magistrals • Aprenentatge entre iguals • Metodologia d'estudi de casos • Tècniques d'autoavaluació i coavaluació • Taller pràctic <i>Els mòduls del PFI d'Auxiliar de Cuina inclouran continguts i activitats a realitzar a través de la plataforma Moodle del centre, amb l'objectiu de reforçar l'aprenentatge teòric i pràctic i facilitar l'obtenció dels Resultats d'Aprenentatge (RA) de cada mòdul.</i> <i>Utilització de Moodle en els mòduls:</i> <i>Continguts disponibles a Moodle:</i> 1. Materials teòrics 2. Activitats pràctiques 3. Autoavaluacions 4. Espai de comunicació i tutories		
Criteris d'avaluació	$Q_{MP} = (0'10 \cdot RA1 + 0'10 \cdot RA2 + 0'25 \cdot RA3 + 0'35 \cdot RA4 + 0'10 \cdot RA5) \cdot 0'9 + 0'1 \cdot NE$		
Criteris d'avaluació segona convocatòria	No aplica		
Criteris de semipresencialitat	En aquest Mòdul no hi ha la possibilitat de matrícula semipresencial		
Recursos	<i>Espais utilitzats:</i> • Aula B02 i taller de cuina: 1. Recursos disponibles: 1. Portàtils 2. Pantalla digital interactiva • Taller de cuina <i>Equipaments i estris necessaris al taller de cuina:</i> • Fogons i forns		

	• Batedores, processadors d'aliments i altres electrodomèstics de cuina • Estris de cuina • Neveres i congeladors • Estanteries i armaris <i>Equips de Protecció Individual (EPI):</i> <i>Per a garantir la seguretat i la higiene dins el taller de cuina, és obligatori l'ús d'uniforme complet. L'alumne haurà de portar-lo sempre que assisteixi a les classes pràctiques. Sense aquest equipament, no podrà accedir al taller.</i> <i>L'uniforme consta de:</i> • Camisa de cuiner • Pantaló de cuiner • Davantal • Draps (2) • Sabates antilliscants
Incompatibilitat curricular	<i>Aquest Mòdul de 1r no presenta incompatibilitat amb Mòdul/s de 2n curs</i> <i>No hi ha segon curs</i>
Pla de contingència	<i>Per garantir la continuïtat de la programació didàctica, en cas que el centre hagi de suspendre l'activitat lectiva de manera imprevista, el material per seguir la programació es troba a l'Aula Virtual, s'adjunta enllaç/os:</i> <i>https://drive.google.com/drive/folders/1onZBS_suF_139NPU7YYev94kTwtsJvBi?usp=drive_link</i>
Informació addicional	<i>Degut a que estava previst que aquest curs treballéssim en Dual Hem hagut de canviar la programació i planificació del curs</i>

HT01-ADC-A MFP3035 3035HT01. MPF3035. Processos bàsics de producció culinària

1r Curs
150h Centre
52h Estada Empresa

- RA1. Executa tècniques elementals de cocció identificant les seves característiques i aplicacions prèviament definides. 15h Set 1 Set 29
- RA2. Realitza elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions reconeixent i aplicant els diversos procediments bàsics sota supervisió. 40,30h Set 1 Set 29
- RA3. Prepara elaboracions culinàries senzilles identificant i aplicant els diferents procediments seguint les indicacions rebudes. 49,30 Set 1 Set 29
- RA4. Elabora guarnicions i elements de decoració bàsics relacionant-los amb el tipus d'elaboració i forma de presentació. 15h Set 1 Set 29
- RA5. Realitza acabats i presentacions senzills relacionant la seva importància en el resultat final de les elaboracions. 15h Set 1 Set 29
- RA6. Assisteix els processos d'elaboració culinària complexos i el servei en cuina, valorant les seves implicacions en els resultats finals i en la satisfacció del client. 15h Set 1 Set 29

Professor/a	Juan Manuel Aragonés Ruiz	Professor/a responsable	Juan Manuel Aragonés Ruiz
Estratègies metodològiques	<i>Metodologies que s'utilitzaran:</i> • Aprenentatge Basat en Projectes (ABP) • Aprenentatge col·laboratiu • Classes magistrals • Aprenentatge entre iguals • Metodologia d'estudi de casos • Tècniques d'autoavaluació i coavaluació • Taller pràctic <i>Els mòduls del PFI d'Auxiliar de Cuina inclouran continguts i activitats a realitzar a través de la plataforma Moodle del centre, amb l'objectiu de reforçar l'aprenentatge teòric i pràctic i facilitar l'obtenció dels Resultats d'Aprenentatge (RA) de cada mòdul.</i> <i>Utilització de Moodle en els mòduls: Continguts disponibles a Moodle:</i> 1. Materials teòrics 2. Activitats pràctiques 3. Autoavaluacions 4. Espai de comunicació i tutories		
Criteris d'avaluació	$Q_{MP} = (0,10 \cdot RA1 + 0,27 \cdot RA2 + 0,33 \cdot RA3 + 0,10 \cdot RA4 + 0,10 \cdot RA5 + 0,10 \cdot RA6) \cdot 0,9 + 0,1 \cdot NE$		
Criteris d'avaluació segona convocatòria	<i>En cas que l'alumne/a no hagi superat un o diversos resultats d'aprenentatge, tindrà dret a una segona convocatòria que es durà a terme a final de curs, segons el calendari de centre. Per aprovar el mòdul, caldrà superar tots els resultats d'aprenentatge. La nota del mòdul en segona convocatòria extraordinària s'obtindrà a partir de la mateixa fórmula indicada a la convocatòria ordinària.</i> <i>Per tenir dret a segona convocatòria s'haurà de fer entrega de la llibreta de receptes i el diari de bitàcola.</i> <i>Aprovar en segona convocatòria sempre estarà supeditat a estar aprovat a les FCT.</i>		
Criteris de semipresencialitat	<i>En aquest Mòdul no hi ha la possibilitat de matrícula semipresencial</i>		
Recursos	<i>Espais utilitzats:</i> • Aula 1 i Aula 19: <i>1. Recursos disponibles:</i> 1. Portàtils 2. Pantalla digital interactiva <i>• Taller de cuina Equipaments i estris necessaris al taller de cuina:</i> • Fogons i forns • Batedores, processadors d'aliments i altres electrodomèstics de cuina		

	• Estris de cuina • Neveres i congeladors • Estanteries i armaris Equips de Protecció Individual (EPI): Per a garantir la seguretat i la higiene dins el taller de cuina, és obligatori l'ús d'uniforme complet. L'alumne haurà de portar-lo sempre que assisteixi a les classes pràctiques. Sense aquest equipament, no podrà accedir al taller. L'uniforme consta de: • Camisa de cuiner • Pantaló de cuiner • Davantal • Draps (2) • Sabates antilliscants
Incompatibilitat curricular	Aquest Mòdul de 1r no presenta incompatibilitat amb Mòdul/s de 2n curs Cap
Pla de contingència	Per garantir la continuïtat de la programació didàctica, en cas que el centre hagi de suspendre l'activitat lectiva de manera imprevista, el material per seguir la programació es troba a l'Aula Virtual, s'adjunta enllaç/os: No aplica
Informació addicional	Aquest mòdul no es podrà aprovar sense realitzar les FCT i tenir una nota mínima de 5

HT01-ADC-A MFP3039 3036. Aprovisionament i conservació de matèries primeres i higiene en la manipulació

1r Curs
90h Centre
42h Estada Empresa

RA1. Neteja i desinfecta utilitatge, equips i instal·lacions valorant la seva repercussió en la qualitat higienicosanitària dels productes seguint les instruccions rebudes. 22,5h Set 1 Set 38
RA2. Manté bones pràctiques higièniques avaluant els perills associats als mals hàbits higiènics. 9h Set 1 Set 38
RA3. Aplica bones pràctiques de manipulació d'aliments relacionant aquestes amb la qualitat higienicosanitària dels productes. 18h Set 1 Set 38
RA4. Utilitza els recursos eficientment, avaluant els beneficis ambientals associats. 9h Set 1 Set 38
RA5. Recull els residus de forma selectiva reconeixent les seves implicacions a nivell sanitari i ambiental. 9h Set 1 Set 38
RA6. Envasa i conserva gèneres crus, semielaborats i elaborats relacionant i aplicant el mètode d'acord amb les necessitats dels productes, segons instruccions rebudes i normes establertes. 13,50h Set 1 Set 38
RA7. Rep matèries primeres identificant les característiques i les necessitats de conservació i emmagatzematge. 9h Set 1 Set 38

Professor/a	Robert Costa Castro	Professor/a responsable	Robert Costa Castro
Estratègies metodològiques	<i>Metodologies que s'utilitzaran:</i> • Aprenentatge Basat en Projectes (ABP) • Aprenentatge col·laboratiu • Classes magistrals • Aprenentatge entre iguals • Metodologia d'estudi de casos • Tècniques d'autoavaluació i coavaluació • Taller pràctic <i>Els mòduls del PFI d'Auxiliar de Cuina inclouran continguts i activitats a realitzar a través de la plataforma Moodle del centre, amb l'objectiu de reforçar l'aprenentatge teòric i pràctic i facilitar l'obtenció dels Resultats d'Aprenentatge (RA) de cada mòdul.</i> <i>Utilització de Moodle en els mòduls:</i> <i>Continguts disponibles a Moodle:</i> 1. Materials teòrics 2. Activitats pràctiques 3. Autoavaluacions 4. Espai de comunicació i tutories		
Criteris d'avaluació	$QMP = (0'25 \cdot RA1 + 0'10 \cdot RA2 + 0'20 \cdot RA3 + 0'10 \cdot RA4 + 0'10 \cdot RA5 + 0'15 \cdot RA6 + 0'10 \cdot RA7) \cdot 0'9 + 0'1 \cdot NE$		
Criteris d'avaluació segona convocatòria	No aplica		
Criteris de semipresencialitat	En aquest Mòdul no hi ha la possibilitat de matrícula semipresencial		
Recursos	<i>Espais utilitzats:</i> • Aula B02 i taller de cuina:		

	1. Recursos disponibles: 1. Portàtils 2. Pantalla digital interactiva • Taller de cuina Equipaments i estris necessaris al taller de cuina: • Fogons i forns • Batedores, processadors d'aliments i altres electrodomèstics de cuina • Estris de cuina • Neveres i congeladors • Estanteries i armaris Equips de Protecció Individual (EPI): Per a garantir la seguretat i la higiene dins el taller de cuina, és obligatori l'ús d'uniforme complet. L'alumne haurà de portar-lo sempre que assisteixi a les classes pràctiques. Sense aquest equipament, no podrà accedir al taller. L'uniforme consta de: • Camisa de cuiner • Pantaló de cuiner • Davantal • Draps (2) • Sabates antilliscants
Incompatibilitat curricular	Aquest Mòdul de 1r no presenta incompatibilitat amb Mòdul/s de 2n curs Cap
Pla de contingència	Per garantir la continuïtat de la programació didàctica, en cas que el centre hagi de suspendre l'activitat lectiva de manera imprevista, el material per seguir la programació es troba a l'Aula Virtual, s'adjunta enllaç/os: https://drive.google.com/drive/folders/1sl4FzEV-sWzIEFbMSwe_9pNan6GjRrIT?usp=drive_link
Informació addicional	Degut a que estava previst que aquest curs treballéssim en Dual Hem hagut de canviar la programació i planificació del curs

HT01-ADC-A MFP3039 3036. Aprovisionament i conservació de matèries primeres i higiene en la manipulació HT01. ADC-B. MFP3036.

Aprovisionament i conservació de matèries primeres i higiene en la manipulació

1r Curs
90h Centre
42h Estada Empresa

RA1. Neteja i desinfecta utilitatge, equips i instal·lacions valorant la seva repercussió en la qualitat higienicosanitària dels productes seguint les instruccions rebudes. 22,5h Set 1 Set 29

RA2. Manté bones pràctiques higièniques avaluant els perills associats als mals hàbits higiènics. 9h Set 1 Set 29

RA3. Aplica bones pràctiques de manipulació d'aliments relacionant aquestes amb la qualitat higienicosanitària dels productes. 18h Set 1 Set 29

RA4. Utilitza els recursos eficientment, avaluant els beneficis ambientals associats. 9h Set 1 Set 29

RA5. Recull els residus de forma selectiva reconeixent les seves implicacions a nivell sanitari i ambiental. 9h Set 1 Set 29

RA6. Envasa i conserva gèneres crus, semielaborats i elaborats relacionant i aplicant el mètode d'acord amb les necessitats dels productes, segons instruccions rebudes i normes establertes. 13,50h Set 1 Set 29

RA7. Rep matèries primeres identificant les característiques i les necessitats de conservació i emmagatzematge. 9h Set 1 Set 29

Professor/a	Juan Manuel Aragonés Ruiz	Professor/a responsable	Juan Manuel Aragonés
Estratègies metodològiques	<i>Metodologies que s'utilitzaran:</i> • Aprenentatge Basat en Projectes (ABP) • Aprenentatge col·laboratiu • Classes magistrals • Aprenentatge entre iguals • Metodologia d'estudi de casos • Tècniques d'autoavaluació i coavaluació • Taller pràctic <i>Els mòduls del PFI d'Auxiliar de Cuina inclouran continguts i activitats a realitzar a través de la plataforma Moodle del centre, amb l'objectiu de reforçar l'aprenentatge teòric i pràctic i facilitar l'obtenció dels Resultats d'Aprenentatge (RA) de cada mòdul.</i> <i>Utilització de Moodle en els mòduls:</i> <i>Continguts disponibles a Moodle:</i> 1. Materials teòrics 2. Activitats pràctiques 3. Autoavaluacions 4. Espai de comunicació i tutories		
Criteris d'avaluació	$QMP = (0,25 \cdot RA1 + 0,10 \cdot RA2 + 0,20 \cdot RA3 + 0,10 \cdot RA4 + 0,10 \cdot RA5 + 0,15 \cdot RA6 + 0,10 \cdot RA7) \cdot 0,9 + 0,1 \cdot NE$		
Criteris d'avaluació segona convocatòria	<i>En cas que l'alumne/a no hagi superat un o diversos resultats d'aprenentatge, tindrà dret a una segona convocatòria que es durà a terme a final de curs, segons el calendari de centre. Per aprovar el mòdul, caldrà superar tots els resultats d'aprenentatge.</i> <i>La nota del mòdul en segona convocatòria extraordinària s'obtéindrà a partir de la mateixa fórmula indicada a la convocatòria ordinària.</i> <i>Per tenir dret a segona convocatòria s'haurà de fer entrega de la llibreta de receptes i el diari de bitàcola.</i> <i>Aprovar en segona convocatòria sempre estarà supeditat a estar aprovat a les FCT.</i>		
Criteris de semipresencialitat	<i>En aquest Mòdul no hi ha la possibilitat de matrícula semipresencial</i>		
Recursos	<i>Espais utilitzats:</i>		

	• Aula 1 i Aula 19: 1. Recursos disponibles: 1. Portàtils 2. Pantalla digital interactiva • Taller de cuina Equipaments i estris necessaris al taller de cuina: • Fogons i forns • Batedores, processadors d'aliments i altres electrodomèstics de cuina • Estris de cuina • Neveres i congeladors • Estanteries i armaris Equips de Protecció Individual (EPI): Per a garantir la seguretat i la higiene dins el taller de cuina, és obligatori l'ús d'uniforme complet. L'alumne haurà de portar-lo sempre que assisteixi a les classes pràctiques. Sense aquest equipament, no podrà accedir al taller. L'uniforme consta de: • Camisa de cuiner • Pantaló de cuiner • Davantal • Draps (2) • Sabates antilliscants
Incompatibilitat curricular	Aquest Mòdul de 1r no presenta incompatibilitat amb Mòdul/s de 2n curs Cap
Pla de contingència	Per garantir la continuïtat de la programació didàctica, en cas que el centre hagi de suspendre l'activitat lectiva de manera imprevista, el material per seguir la programació es troba a l'Aula Virtual, s'adjunta enllaç/os: No aplica
Informació addicional	Aquest mòdul no es podrà aprovar sense realitzar les FCT i tenir una nota mínima de 5.

HT01-ADC-A MFPE014 MPPE074MFPE074. Preparació bàsica d'aliments i begudes

1r Curs
55h Centre
25h Estada Empresa

RA1. Prepara i presenta elaboracions senzilles de begudes, identificant i aplicant tècniques elementals de preparació dins el termini i en la forma escaient, d'acord amb instruccions rebudes i normes establertes. Set 16 Set 38

RA2. Prepara i presenta elaboracions senzilles de menjars ràpids, identificant i aplicant les diverses tècniques culinàries bàsiques. set 16 set 38

Professor/a	Robert Costa Castro	Professor/a responsable	Robert Costa Castro
Estratègies metodològiques	<i>Metodologies que s'utilitzaran:</i> • Aprenentatge Basat en Projectes (ABP) • Aprenentatge col·laboratiu • Classes magistrals • Aprenentatge entre iguals • Metodologia d'estudi de casos • Tècniques d'autoavaluació i coavaluació • Taller pràctic <i>Els mòduls del PFI d'Auxiliar de Cuina inclouran continguts i activitats a realitzar a través de la plataforma Moodle del centre, amb l'objectiu de reforçar l'aprenentatge teòric i pràctic i facilitar l'obtenció dels Resultats d'Aprenentatge (RA) de cada mòdul.</i> <i>Utilització de Moodle en els mòduls:</i> <i>Continguts disponibles a Moodle:</i> 1. Materials teòrics 2. Activitats pràctiques 3. Autoavaluacions 4. Espai de comunicació i tutories		
Criteris d'avaluació	$QMP = (0'45 \cdot RA1 + 0'55 \cdot RA2) \cdot 0'9 + 0'1 \cdot NE$		
Criteris d'avaluació segona convocatòria	no aplica		
Criteris de semipresencialitat	En aquest Mòdul no hi ha la possibilitat de matrícula semipresencial		
Recursos	<i>1. Recursos disponibles:</i> 1. Portàtils 2. Pantalla digital interactiva • Taller de cuina HT02-CIC (PTT)-M13 HT02-CIC (PTT) - Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT) <i>Equipaments i estris necessaris al taller de cuina:</i> • Fogons i forns • Batedores, processadors d'aliments i altres electrodomèstics de cuina • Estris de cuina • Neveres i congeladors • Estanteries i armaris <i>Equips de Protecció Individual (EPI):</i> <i>Per a garantir la seguretat i la higiene dins el taller de cuina, és obligatori l'ús d'uniforme complet. L'alumne haurà de portar-lo sempre que assisteixi a les classes pràctiques. Sense aquest equipament, no podrà accedir al taller.</i> <i>L'uniforme consta de:</i>		

	• Camisa de cuiner • Pantaló de cuiner • Davantal • Draps (2) • Sabates antilliscants
Incompatibilitat curricular	Aquest Mòdul de 1r no presenta incompatibilitat amb Mòdul/s de 2n curs cap
Pla de contingència	Per garantir la continuïtat de la programació didàctica, en cas que el centre hagi de suspendre l'activitat lectiva de manera imprevista, el material per seguir la programació es troba a l'Aula Virtual, s'adjunta enllaç/os: https://drive.google.com/drive/folders/1_bea9csFIJtCPh7yNTHbAsSVAEPWVzob?usp=drive_link
Informació addicional	Degut a que estava previst que aquest curs treballéssim en Dual Hem hagut de canviar la programació i planificació del curs

HT01-ADC-A MFPE014 MPPE074MFPE074. Preparació bàsica d'aliments i begudes

1r Curs
55h Centre
25h Estada Empresa

RA1. Prepara i presenta elaboracions senzilles de begudes, identificant i aplicant tècniques elementals de preparació dins el termini i en la forma escaient, d'acord amb instruccions rebudes i normes establertes.

Set 1 Set 38

RA2. Prepara i presenta elaboracions senzilles de menjars ràpids, identificant i aplicant les diverses tècniques culinàries bàsiques. set 1 set 38

Professor/a	Juan Manuel Aragonés Ruiz	Professor/a responsable	Juan Manuel Aragonés Ruiz
Estratègies metodològiques	<i>Metodologies que s'utilitzaran:</i> • Aprenentatge Basat en Projectes (ABP) • Aprenentatge col·laboratiu • Classes magistrals • Aprenentatge entre iguals • Metodologia d'estudi de casos • Tècniques d'autoavaluació i coavaluació • Taller pràctic <i>Els mòduls del PFI d'Auxiliar de Cuina inclouran continguts i activitats a realitzar a través de la plataforma Moodle del centre, amb l'objectiu de reforçar l'aprenentatge teòric i pràctic i facilitar l'obtenció dels Resultats d'Aprenentatge (RA) de cada mòdul. Utilització de Moodle en els mòduls: Continguts disponibles a Moodle:</i> 1. Materials teòrics 2. Activitats pràctiques 3. Autoavaluacions 4. Espai de comunicació i tutories		
Criteris d'avaluació	<i>Per aprovar el mòdul cal superar cada RA per separat amb una nota mínima de 5 tan al centre com a les FCT.</i> <i>La qualificació del mòdul professional s'obté segons la següent ponderació:</i> $Qmp = (0'50 \cdot RA1 + 0'50 \cdot RA2) \cdot 0'9 + 0'1 \cdot NEstada$		
Criteris d'avaluació segona convocatòria	<i>En cas que l'alumne/a no hagi superat un o diversos resultats d'aprenentatge, tindrà dret a una segona convocatòria que es durà a terme a final de curs, segons el calendari de centre. Per aprovar el mòdul, caldrà superar tots els resultats d'aprenentatge. La nota del mòdul en segona convocatòria extraordinària s'obtindrà a partir de la mateixa fórmula indicada a la convocatòria ordinària.</i> <i>Per tenir dret a segona convocatòria s'haurà de fer entrega de la llibreta de receptes i el diari de bitàcola.</i> <i>Aprovar en segona convocatòria sempre estarà supeditat a estar aprovat a les FCT.</i>		
Criteris de semipresencialitat	<i>En aquest Mòdul no hi ha la possibilitat de matrícula semipresencial</i>		
Recursos	<i>Espais utilitzats:</i> - Aula 1 i Aula 19: - Taller de cuina - Uniforme de cuina		
Incompatibilitat curricular	<i>Aquest Mòdul s'imparteix a 2n curs</i> <i>Cap</i>		
Pla de contingència	<i>Per garantir la continuïtat de la programació didàctica, en cas que el centre hagi de suspendre l'activitat lectiva de manera imprevista, el material per seguir la programació es troba a l'Aula Virtual, s'adjunta enllaç/os:</i> <i>No aplica</i>		



Informació addicional	Cap
--------------------------	-----

HT01-ADC-A MP1 MPMP1 Mòdul Projecte

1r Curs
25h Centre
0h Estada Empresa

RA1. Concreta i defineix el projecte, producte, intervenció o servei d'aplicació de les competències del perfil professional. 5h Set 23 Set 38

RA2. Organitza el projecte, producte, intervenció o servei i estableix el procés, les fases i les actuacions necessàries. 5h Set 23 Set 38

RA3. Executa el projecte, producte, intervenció o servei, valorant la seva funcionalitat i seguint procediments establerts. 5h Set 23 Set 38

RA4. Documenta i presenta el projecte, producte, intervenció o servei, tot integrant els coneixements aplicats en el seu desenvolupament. 10h Set 23 Set 38

Professor/a	Robert Costa Castro	Professor/a responsable	Robert Costa Castro
Estratègies metodològiques	<i>Metodologies que s'utilitzaran:</i> • Aprenentatge Basat en Projectes (ABP) • Aprenentatge col·laboratiu • Classes magistrals • Aprenentatge entre iguals • Metodologia d'estudi de casos • Tècniques d'autoavaluació i coavaluació • Taller pràctic <i>Els mòduls del PFI d'Auxiliar de Cuina inclouran continguts i activitats a realitzar a través de la plataforma Moodle del centre, amb l'objectiu de reforçar l'aprenentatge teòric i pràctic i facilitar l'obtenció dels Resultats d'Aprenentatge (RA) de cada mòdul.</i> <i>Utilització de Moodle en els mòduls:</i> <i>Continguts disponibles a Moodle:</i> 1. Materials teòrics 2. Activitats pràctiques 3. Autoavaluacions 4. Espai de comunicació i tutories		
Criteris d'avaluació	$Q_{MP} = 0'10 \cdot [RA]_{-1} + 0'10 \cdot [RA]_{-2} + 0'25 \cdot [RA]_{-3} + 0'45 \cdot [RA]_{-4}$		
Criteris d'avaluació segona convocatòria	No aplica		
Criteris de semipresencialitat	En aquest Mòdul no hi ha la possibilitat de matrícula semipresencial		
Recursos	<i>Espais utilitzats:</i> • Aula B02 i Taller de cuina: 1. Recursos disponibles: 1. Portàtils 2. Pantalla digital interactiva HT02-CIC (PTT)-M14 HT02-CIC (PTT) - Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT) • Taller de cuina <i>Equipaments i estris necessaris al taller de cuina:</i> • Fogons i forns • Batedores, processadors d'aliments i altres electrodomèstics de cuina • Estris de cuina • Neveres i congeladors		

	• <i>Estanteries i armaris</i> <i>Equips de Protecció Individual (EPI):</i> <i>Per a garantir la seguretat i la higiene dins el taller de cuina, és obligatori l'ús d'uniforme complet. L'alumne haurà de portar-lo sempre que assisteixi a les classes pràctiques. Sense aquest equipament, no podrà accedir al taller.</i> <i>L'uniforme consta de:</i> • <i>Camisa de cuiner</i> • <i>Pantaló de cuiner</i> • <i>Davantall</i> • <i>Draps (2)</i> • <i>Sabates antilliscants</i>
Incompatibilitat curricular	<i>Aquest Mòdul de 1r no presenta incompatibilitat amb Mòdul/s de 2n curs</i> <i>Cap</i>
Pla de contingència	<i>Per garantir la continuïtat de la programació didàctica, en cas que el centre hagi de suspendre l'activitat lectiva de manera imprevista, el material per seguir la programació es troba a l'Aula Virtual, s'adjunta enllaç/os:</i> <i>https://drive.google.com/drive/folders/1uyPZKFBuY8uQUzXNd8j-MvaVNECAqkRG?usp=drive_link</i>
Informació addicional	<i>Degut a que estava previst que aquest curs treballéssim en Dual Hem hagut de canviar la programació i planificació del curs</i>

HT01-ADC-A MP1 MPHT01.ADC-B. MP Projecte

1r Curs
 25h Centre
 0h Estada Empresa

RA1. Concreta i defineix el projecte, producte, intervenció o servei d'aplicació de les competències del perfil professional. 5h Set 30 Set 38
 RA2. Organitza el projecte, producte, intervenció o servei i estableix el procés, les fases i les actuacions necessàries. 5h Set 30 Set 38
 RA3. Executa el projecte, producte, intervenció o servei, valorant la seva funcionalitat i seguint procediments establerts. 5h Set 30 Set 38
 RA4. Documenta i presenta el projecte, producte, intervenció o servei, tot integrant els coneixements aplicats en el seu desenvolupament. 10h Set 30 Set 38

Professor/a	Juan Manuel Aragonés Ruiz	Professor/a responsable	Juan Manuel Aragonés
Estratègies metodològiques	<i>Metodologies que s'utilitzaran:</i> • Aprenentatge Basat en Projectes (ABP) • Aprenentatge col·laboratiu • Classes magistrals • Aprenentatge entre iguals • Metodologia d'estudi de casos • Tècniques d'autoavaluació i coavaluació • Taller pràctic <i>Els mòduls del PFI d'Auxiliar de Cuina inclouran continguts i activitats a realitzar a través de la plataforma Moodle del centre, amb l'objectiu de reforçar l'aprenentatge teòric i pràctic i facilitar l'obtenció dels Resultats d'Aprenentatge (RA) de cada mòdul.</i> <i>Utilització de Moodle en els mòduls: Continguts disponibles a Moodle:</i> 1. Materials teòrics 2. Activitats pràctiques 3. Autoavaluacions 4. Espai de comunicació i tutories		
Criteris d'avaluació	$Q_{MP}=0,10 \cdot RA1 + 0,10 \cdot RA2 + 0,25 \cdot RA3 + 0,45 \cdot RA4$		
Criteris d'avaluació segona convocatòria	<i>En cas que l'alumne/a no hagi superat un o diversos resultats d'aprenentatge, tindrà dret a una segona convocatòria que es durà a terme a final de curs, segons el calendari de centre. Per aprovar el mòdul, caldrà superar tots els resultats d'aprenentatge.</i> <i>La nota del mòdul en segona convocatòria extraordinària s'obtindrà a partir de la mateixa fórmula indicada a la convocatòria ordinària.</i> <i>Per tenir dret a segona convocatòria s'haurà de fer entrega de la llibreta de receptes i el diari de bitàcola.</i> <i>Aprovar en segona convocatòria sempre estarà supeditat a estar aprovat a les FCT</i>		
Criteris de semipresencialitat	<i>En aquest Mòdul no hi ha la possibilitat de matrícula semipresencial</i>		
Recursos	<i>Espais utilitzats:</i> • Aula 1 i Aula 19: 1. Recursos disponibles: 1. Portàtils 2. Pantalla digital interactiva • Taller de cuina Equipaments i estris necessaris al taller de cuina: • Fogons i forns • Batedores, processadors d'aliments i altres electrodomèstics de cuina • Estris de cuina • Neveres i congeladors • Estanteries i armaris Equips de Protecció Individual (EPI): Per a garantir la seguretat i la higiene dins el taller de cuina, és obligatori l'ús d'uniforme complet.		

	<i>L'alumne haurà de portar-lo sempre que assisteixi a les classes pràctiques. Sense aquest equipament, no podrà accedir al taller.</i> <i>L'uniforme consta de:</i> • Camisa de cuiner • Pantaló de cuiner • Davantal • Draps (2) • Sabates antilliscants
Incompatibilitat curricular	<i>Aquest Mòdul de 1r no presenta incompatibilitat amb Mòdul/s de 2n curs</i> <i>Cap</i>
Pla de contingència	<i>Per garantir la continuïtat de la programació didàctica, en cas que el centre hagi de suspendre l'activitat lectiva de manera imprevista, el material per seguir la programació es troba a l'Aula Virtual, s'adjunta enllaç/os:</i> <i>No aplica</i>
Informació addicional	<i>Aquest mòdul no es podrà aprovar sense realitzar les FCT i tenir una nota mínima de 5</i>