

Título	Plan de trabajo
Familia	Hostelería y turismo
Alumno	Ricardo Fernández Guerra
Práctica	4

Objetivos

- Complementar la fase de aprendizaje del módulo soportada por la plataforma CESGA en modalidad “a distancia”.
- Incorporar métodos didácticos que faciliten la autoevaluación del alumno, dentro y fuera del aula.
- Ofrecer al alumno la posibilidad de participar en un debate abierto entre compañeros sobre la solución ofrecida a los problemas que se plantean en cada supuesto.

Grupo de alumnos y fechas

- Alumnos del CM Cocina y gastronomía en proceso de recuperación del módulo de Productos culinarios.
- Unidad objeto de la experimentación “Organización de los procesos de producción” , concretamente se introduce en el sub bloque “Fases de la producción y del servicio en cocina: descripción y análisis.
- La experimentación se pone en práctica en los meses de abril y mayo (5 sesiones).

Viabilidad del proyecto en el aula

- En el centro disponemos de varias aulas dotadas todas ellas con un mínimo de 10 equipos que cumplen los requisitos mínimos exigibles por el simulador, además los alumnos disponen de 6 equipos en el centro de documentación (biblioteca) de los que pueden hacer uso libremente junto con las copias del simulador que hay a su disposición.
- Durante el proceso de experimentación los alumnos pueden a través de la plataforma CESGA incorporar sus experiencias en el área personal de trabajo y además –dentro de este mismo espacio de trabajo– responderán a dos encuestas formuladas por el profesor sobre sus impresiones personales en el manejo de la herramienta.
- Un pequeño vídeo sobre el proceso que los alumnos siguen se puede consultar en <http://www.youtube.com/watch?v=w3BRgd2lqnk>