

## SEGUIMIENTO PROGRAMACIÓN ONLINE

**CURSO 2 CFGM CyG**

**GRUPO: FCT**

**PROFESOR Álvaro Jiménez**

PROFESOR	FECHA PUBLICACIÓN	FECHA ENTREGA	REDULTADOS APRENDIZAJE	CRITERIOS EVALUACIÓN	ACTIVIDADES	SISTEMA ENVÍO DOCUMENTACIÓN
Gema Ruiz Ahijado	14/05/2020	10/05/2020	5. Realiza elaboraciones, productos culinarios, elaboraciones básicas de pastelería y repostería, y postres en restauración, interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo establecidos.	a, b, c, d, e, f, g, h, i	Supuesto práctico de pastelería, repostería y postres en restauración.	Classroom y correo electrónico.
PROFESOR	FECHA PUBLICACIÓN	FECHA ENTREGA	REDULTADOS APRENDIZAJE	CRITERIOS EVALUACIÓN	ACTIVIDADES	SISTEMA ENVÍO DOCUMENTACIÓN
M <sup>a</sup> José Navasquillo	18/05/2020	24/05/2020	RA-3	a,b,c,d,e,f,g,h	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=ltpDqsKxJzQ">https://www.youtube.com/watch?v=ltpDqsKxJzQ</a> Visionado del video Responder a las preguntas propuestas	Correo electrónico