

<p>DEPARTAMENTO DE HOSTELERIA Modulo A.C.M.P.H M (Aprovechamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.)</p> <p>CURS 2023-2024</p>	<p>GRUPO: 1º CFGB cocina y restauración</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
UNITATS DIDÀCTIQUES: 12.- Avituallamiento de materias primas. Economato y bodega.	UNITATS DIDÀCTIQUES: 13.- Técnicas de conservación de alimentos.	UNITATS DIDÀCTIQUES: 14.- Seguridad e higiene en el trabajo.

2. COM S'AVALUARÀ.

<p>QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIAIS</p>	<p><i>*Se realizarán pruebas escritas de los conceptos aprendidos, parcializándose las mismas a lo largo del trimestre, debiendo tener una nota igual o superior a 5 para no tener que realizar la recuperación de cada uno de ellos en la fecha que se establezca. En alguna unidad didáctica, los exámenes teóricos podrían ser sustituidos por trabajos escritos, según convenga al programa formativo.</i></p> <p><i>* La evaluación será continua para calificar los contenidos procedimentales (taller de cocina). Se valorará cada prueba práctica en el taller, al final de cada trimestre. El alumno deberá superar al menos el 80% de los talleres por ser una evaluación continua.</i></p> <p><i>* En lo respectivo al trabajo en equipo del taller y la participación activa en el aula, se valorará:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - el trabajo diario y la actitud en la realización del mismo, la motivación en los logros obtenidos y la adquisición de destrezas. El esfuerzo, el interés, la colaboración, el trabajo en grupo y la participación del alumno. La puntualidad, la limpieza y acudir a clases adecuadamente uniformado y equipado con el material personal correspondiente. <p>☞ Para superar cada evaluación, los alumnos deben obtener en los tres criterios de calificación, una puntuación de 5 como mínimo, en este caso, se realizará la media de las diferentes notas. (Una nota inferior a 5, deshabilitará la media, teniendo la evaluación suspendida.)</p>
<p>QUALIFICACIÓ FINAL</p>	<p>☞ La nota de la evaluación final será la media ponderada de las tres evaluaciones, siempre y cuando se haya obtenido en cada una de ellas una nota igual o superior a 5, siendo requisito necesario para realizar la media.</p>
<p>RECUPERACIÓ</p>	<p>* Realizar la recuperación de cada una de las U.D. en la fecha que se establezca, antes de la evaluación ordinaria de junio.</p>

	<p>* Los alumnos que suspendan el módulo en la evaluación ordinaria de junio, disponen de la evaluación extraordinaria de Julio para poder aprobar.</p> <p>*El alumno que no supere el módulo podrá presentarse a la convocatoria extraordinaria de julio, que será de todos los contenidos trabajados a lo largo del curso.</p>
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)	

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

- Aula: Libro de texto Cocina y restauración Volumen I (Ed. Síntesis)
- Taller: Uniformidad y material de utillaje personal acordado por el equipo docente del departamento.