

<p>DEPARTAMENTO DE HOSTELERIA</p> <p>Modulo C.A.M.P.</p> <p>(CONTROL Y APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS)</p> <p>CURS 2023-2024</p>	<p>GRUPO:</p> <p>1º Dirección de cocina</p> <p><i>C.F.G.S. Dirección de cocina</i></p>
--	--

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
UNITATS DIDÀCTIQUES: U.D.:1.- Las materias primas en restauración (I) UD.:2.- Las materias primas en restauración (II)	UNITATS DIDÀCTIQUES: U.D.:3.- Presentación comercial y etiquetado de las M.P U.D.:4.- La recepción de las materias primas	UNITATS DIDÀCTIQUES: U.D.:5.- El almacenamiento de las materias primas U.D.:6.- El control de existencias en el establecimiento de restauración
CATAS		

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 realizará una prueba práctica al final de cada trimestre en el taller. El alumno deberá superar al menos esta última prueba por ser una evaluación continua.</i></p> <p><i>* En lo respectivo a los contenidos actitudinales, Se valorará:</i></p> <p><i>- 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.</i></p> <p><i>☞ 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.)</i></p>
---	---

QUALIFICACIÓ FINAL	<p>☞ La nota de la evaluació final serà la mitjana ponderada de les tres evaluacions (1ª eval. 20%, 2ª eval. 30 % y 3ª eval. 50%), sempre i quan se n'ha obtingut en cada una d'elles una nota igual o superior a 5, sent requisit necessari per realitzar el càlcul de la mitjana.</p>
RECUPERACIÓ	<ul style="list-style-type: none"> * Realitzar la recuperació de cada una de les U.D. en la data que se n'estableixca, Abans de l'avaluació ordinària de Juny. * Se realitzarà una prova pràctica al final de cada trimestre en el taller. El alumne haurà de superar al menys esta última prova per ser una avaluació contínua. * Els alumnes que suspengan el mòdul en l'avaluació ordinària de juny, disposen de l'avaluació extraordinària de Juliol per poder aprobar. <p>☞ El alumne que no supere el mòdul podrà presentar-se a la convocatòria extraordinària de juliol, que serà de tots els continguts treballats a lo llarg del curs.</p>
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)	

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

-Aula: Llibre de text del mòdul (Ed. Altamar)
-Taller: Uniformitat i material de utillatge personal acordat per l'equip docent del departament. En el cas de que se requereix l'entrada en el taller per realitzar alguna pràctica concreta i de manera puntual.