

<p>MÒDUL: Gestió de la Qualitat i de la Seguretat i Higiene Alimentària. CURS 2023-2024</p>	<p>1r CFGS Direcció de Cuina</p>
---	--

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La seguretat i higiene alimentària. ▪ Manteniment de bones pràctiques d' higiene personal. ▪ Supervisió de neteja i desinfecció d' equips. ▪ Aplicació de bones pràctiques en la manipulació d' aliments. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bones pràctiques en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. ▪ Aplicació de sistemes d' autocontrol. ▪ La qualitat en el sector de la restauració. (1/2) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La qualitat en el sector de la restauració. (1/2) ▪ Implementació d' un sistema de gestió de la qualitat en restauració. ▪ Control de la gestió ambiental en establiments de restauració.

2. COM S'AVALARÀ.

<p>QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIAIS</p>	<p>Avaluació contínua: perquè l' alumne obtinga l' aprovat en cada avaluació, caldrà haver obtingut un 5.</p> <p>Per facilitar a l'alumne l'assimilació de continguts, en cada avaluació, es podran realitzar dues proves parcials (examen o cas pràctic), ambdues faran mitjana per obtenir la qualificació final. Ara bé, per fer mitjana, serà imprescindible obtenir un 4 sobre 10. Si en el primer parcial no s' ha assolit el 4 sobre 10, en el segon parcial l' alumne es presenta a tota la matèria de l' avaluació, essent necessari obtenir un 5 sobre 10 per aportar-lo a la qualificació i així obtenir la nota final de l' avaluació.</p> <p>En cas de no poder presentar-se al primer parcial, per la causa que fos, justificada o no; l' alumne realitzarà un únic examen global de tota l' avaluació en la data en què la resta d' alumnes realitza el segon parcial.</p> <p>Es valorarà l' interès posat per l' alumne a l' anàlisi, resolució i comentari de casos pràctics. Es valorarà la participació activa i constructiva en els debats i activitats proposats pel professor. L' alumne que sigui sorprès copiant en un examen quedarà suspès, quedant emplaçat a presentar-se a la convocatòria de recuperació</p>
<p>QUALIFICACIÓ FINAL</p>	<p>La nota final del mòdul s' obté per dues vies:</p> <p>1. De l' avaluació contínua: les tres avaluacions han d' estar aprovades. (Realitzades ja les recuperacions) D'aquestes s'obté la mitjana i aquesta serà la</p>

	<p>nota final. 2.Si s' ha perdut l' avaluació contínua: la nota final s' obté de la prova final ordinària.</p>
RECUPERACIÓ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Els alumnes que no superen una avaluació, tindran dret a la seva recuperació abans de l'avaluació final (i abans de la convocatòria extraordinària) La qualificació obtinguda en la recuperació serà de 5 (aprovat) ▪ En cas que l' avaluació ordinària no resultés superada, per no haver aprovat tots i cadascun dels trimestres, l' alumne tindrà dret a un pla de recuperació, no presencial, i a presentar-se a la prova d' avaluació extraordinària, prova en la qual l' alumne s' examina de tota la matèria.
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)	<p><u>Convocatòria de febrer:</u> Es lliurarà a l'alumne un pla de recuperació perquè pugua preparar l'examen.</p> <p><u>Convocatòria extraordinària:</u> Si l' alumne, a través de la convocatòria ordinària, no ha assolit els objectius del mòdul, s' haurà de presentar a la convocatòria extraordinària, per a això se li lliurarà un pla de recuperació.</p> <p>El pla de recuperació serà establert per a cada alumne en concret, atenent les característiques de cadascun, segons el grau d' assoliment dels objectius previstos. S' utilitzarà com a base el model seguidament detallat, adaptant-lo a les necessitats de l' alumne. es farà constar, si es dona el cas de les activitats a realitzar i a lliurar; així com la data de l' examen de recuperació.</p>

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

- Llibre de text: Saia (2016) "Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentarias" Ed. Altamar, Barcelona.
- Llibreta.