

<p>MÓDULO: Recursos Humanos y Dirección de Equipos CURSO 2023-2024</p>	<p>2CFGS Dirección de Cocina</p>
---	---

1. QUÉ VEREMOS:

1a EVALUACIÓN	2a EVALUACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • UD 1: Puestos de trabajo y perfiles profesionales. • UD 2: Organización empresarial y planificación. • UD 3: Reclutamiento y selección de personal. 	<ul style="list-style-type: none"> • UD 4: La motivación del personal. • UD 5: La formación del personal. • UD 6: Dirección de equipos.

2. CÓMO SE EVALUARÁ:

<p>CALIFICACIONES EVALUACIONES PARCIALES</p>	<p>Evaluación continua: para que el alumnado obtenga el aprobado en cada evaluación, tendrá que haber obtenido la puntuación mínima de un 5.</p> <p>Para facilitar al alumnado la asimilación de contenidos, en cada evaluación se podrán realizar varias pruebas parciales (examen escrito y/o oral + casos prácticos), todas ellas harán la media para obtener la calificación final. Ahora bien, para hacer media, será imprescindible obtener un mínimo de 4 sobre 10. Si no se ha obtenido el 4 sobre 10 en todas las pruebas, el alumno/a se presentará con toda la materia de la evaluación, siendo necesario obtener un mínimo de 4 sobre 10 para poder obtener la nota media final de la evaluación junto con los procedimentales.</p> <p>En caso de no poder presentarse a alguna prueba, por la causa que fuera, justificada o no; el alumno/a realizará un único examen/trabajo global de toda la evaluación en la fecha indicada por el profesor</p>
---	---

	El alumno/a que sea pillado copiando en un examen o copie y pegue un trabajo de otro compañero/a o directamente de internet, estará suspendido, quedando pendiente a presentarse a la convocatoria de recuperación (ordinaria o extraordinaria).
CALIFICACIÓN FINAL	<p>La nota final del módulo se obtiene por dos vías:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. De la evaluación continua: las tres evaluaciones tienen que estar aprobadas. (Realizadas ya las recuperaciones). De estas se obtiene la media y esta será la nota final. 2. Si se ha perdido la evaluación continua: la nota final se obtiene de la prueba final ordinaria.
RECUPERACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Los alumnos que no superen una evaluación, tendrán derecho a su recuperación antes de la evaluación final ordinaria. La calificación obtenida en la recuperación será máximo de un 5 (aprobado). • En caso de que la evaluación ordinaria no resultara superada, por no haber aprobado las evaluaciones, el alumno/a tendrá derecho a un plan de recuperación, no presencial, y a presentarse a la prueba de evaluación extraordinaria, prueba en la que el alumno/a se examinará de toda la materia.
RECUPERACIÓN PENDIENTE (...en caso de tener el módulo suspendido)	<p><u>Convocatoria de febrero:</u> Se le facilitará al alumno/a un plan de recuperación para que pueda preparar el examen y/o trabajo.</p> <p><u>Convocatoria extraordinaria:</u> Si el alumno/a a través de la convocatoria ordinaria no ha adquirido los objetivos del módulo, se tendrá que presentar a la convocatoria extraordinaria, para ello se le facilitará un plan de recuperación.</p> <p>El plan de recuperación será establecido para cada alumno/a, en concreto, atendiendo a las características de cada uno/a, según el grado de adquisición de los objetivos previstos. Se utilizará como base un modelo detallado, adaptándolo a las necesidades del alumno/a. Se hará constar, si se da el caso, de las actividades a realizar y a entregar, así como también la fecha del examen de recuperación.</p>

3. QUÉ MATERIAL SE NECESITARÁ:

- Libro de texto: “Recursos Humanos y dirección de equipos en restauración” Ed. Altamar, Barcelona (2020).
- Plataforma AULES.