



Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)
Tel.: 962249085
Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es
<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

<p>CUINA I HOSTALERIA PMMCC (PREPARACIO I MATERIES DE MONTATGE PER A COLECTIVITATS I CATERING) CURS 2022-2023</p>	<p>GRUP: 2n FPB (SEGON DE FORMACIO PROFESIONAL BASICA DE CUINA I RESTAURACIO)</p>
--	---

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
Aplega materials per a serveis de càtering, identificant les seues característiques i aplicacions Rep mercaderies procedents de serveis de càtering, caracteritzant els procediments de control, classificació i distribució a les zones de descàrrega	Neteja materials i equips, reconeixent i relacionant les característiques de la maquinària i equipament per al rentat Aplica protocols de seguretat i higiene alimentària, identificant i valorant els perills associats a unes pràctiques inadequades	Fct's

2. COM S'AVALARÀ.

<p>QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS</p>	<p>Els criteris de qualificació seran els següents:</p> <ul style="list-style-type: none">- Les proves teòriques equivalen al 40% de la nota.- Les proves pràctiques equivalen al 40% de la nota.- Les tasques diàries i els treballs encomanats estaran dins de la part teòrica i serà necessari realitzar-les totes abans de la data marcada.- L'actitud i l'assistència equivalen al 20% de la nota, sempre i quan no s'haja perdut el dret a l'avaluació contínua per faltes d'assistència. <p>- L'alumnat haurà de obtenir un mínim del 50% en les proves teòriques i un 50% en les proves pràctiques per què se li puga fer la nota mitjana.</p> <p>- En les proves pràctiques es valorarà l'acompliment de les normes professionals i higiene personal establertes en la normativa de seguretat i manipulació d'aliments.</p> <p>- Els resultats de les proves s'expressarà en valors numèrics, sense decimals, del 1 al 10, sent 1 la nota més baixa i 10 el valor més alt.</p> <p>- L'alumnat que no haja sigut avaluat, per qualsevol circumstància, no podrà obtenir cap valoració numèrica. Això s'expressarà amb el valor 0, i al butlletí de notes apareixerà "NE" (no avaluat). Excepte a l'avaluació extraordinària, on és obligatori que aparega un valor numèric. En aquest cas, serà el valor mínim després del 0, és a dir, valor 1.</p>
<p>QUALIFICACIÓ FINAL</p>	<p>S'ha d'aprovar les tres avaluacions amb un 5 en cadascun dels trimestres, així com tenir tots els treballs i fitxes en ordre i al dia.</p>



Plaça Manuel Tolsá, S/N
 46810-Enguera (Valencia)
 Tel.: 962249085
 Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es
<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

	<p>Traurem la mitjana de les tres tenint en compte que la qualificació de cadascuna d'elles la treiem de la mitjana del: 40% conceptual - 40% procedimental – 20% actitudinal</p>
RECUPERACIÓ	<p>L'avaluació contínua requereix l'assistència regular de l'alumnat a les classes programades al Mòdul Professional. Aquells alumnes que falten a un 15% de classes, no podran avaluar-se per aquesta via i deuran avaluar-se mitjançant la convocatòria extra-ordinària de juliol. És a dir, la no assistència a classe comporta la pèrdua de l'avaluació contínua, però no la de l'avaluació final. A aquesta convocatòria també deurà acudir tot l'alumnat que, encara acomplint els requisits d'assistència, no haja superat el nivell mínim exigít a la avaluació contínua.</p> <p>La convocatòria extra-ordinària consistirà en dues proves: una prova escrita i una prova pràctica, que podrien completar-se amb la realització d'un treball. En ambdós casos s'avaluaran els continguts de cadascuna de les parts que componen el Mòdul Professional (conceptual i procedimental), sent necessari obtenir un 50% mínim a cadascuna de les proves per a superar el Mòdul.</p> <p>Si l'alumnat deu fer us de l'avaluació extra-ordinària, serà informat adequadament de les parts dels continguts i/o procediments que siguen objecte d'avaluació.</p>
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)	

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

<p>Aula bar cafeteria, office, magatzems, aula polivalent- cicles, aules audiovisuals, biblioteca.</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ Maquinària i mobiliari propi de bar: màquina de gel, batedora, cambres frigorífiques, rentaplats, microones, picadora de gel, armari de vins, cafetera, molinet de cafè, taules i cadires, etc. ☑ Material propi del bar: cristalleria, estris propis de cocteleria, cobreteria, mantelleria, lloança com: safates, cubiteres, pinces... ☑ Primeres matèries: cafè, llet, sucre, infusions, refrescos, aiguardents, licors, fruites, etc. Factures, menjadors, albarans, Tpv, etc... ☑ TIC: vídeo, reproductor DVD, projector transparències, canó projector, ordinador. <p>Apunts del docent: S' aniran lliurant a través de fotocòpies i arxius compartits en cada unitat didàctica.</p>
--