GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria d'Educació, Cultura i Esport

IES ENGUERA

Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)
Tel.: 962249085 Fax.: 962249086
Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es
https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/

CUINA I HOSTELERIA EVSS (EL VI I EL SEU SERVEI) CURS 2023-2024	GRUP: **1ºCFGMS** (CICLE FORMATIU DE GRAU MITJÀ DE SERVEIS)

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
Recepció de vins: - Recepció i magatzematge del vi. - Condicions de conservació. - Equips de conservació. - Gestió del celler. El llibre del celler. - Celler de dia. - Reserva de vins. Celler de guarda. - Vals de comanda. - Aplicacions informàtiques en la gestió i control.	Identificació de vins: - Caracterització dels vins. - Tipus de vins: blancs, rosats, negres, espumosos i generosos. - Normativa valenciana, estatal i EU. - Factors que influeixen en el perfil del vi. - Sòls, cultiu climatologia. Cicle biològic de la vinya. - Vinificació. - Processos d'elaboració dels tipus de vins. - Viticultura ecològica. - Geografia vitivinícola espanyola. - Principals varietats de raïm cultivades, denominacions d'origen i específiques espanyoles y característiques generals dels vins. - Varietats de raïm cultivades a la Comunitat Valenciana. - Denominacions d'origen i especifiques de la Comunitat Valenciana. - Característiques específiques dels seus vins. - Geografia vitivinícola internacional, principals varietats de vinyes cultivades a Europa i la resta del món. - Denominacions d'origen internacionals i característiques generals dels grans vins del món. Realització de tasts senzills: - El tast	Definició de cartes senzilles de vins: - La carta de vins. - Estructura de las cartes. - Noves tendències. - Maridatge de vins i plats. Servicio de vins: - Competències professionals del sommelier. - Ferramentes de servici. Llevataps, decantadors, copes, termòmetres i altres. - Temperatura de servici. - La decantació i la oxigenació. - Servicio del vi. fases y procediments habituals. Normes generales de servici. - Processos de servici especial. Espumosos i altres. - Hàbits i tendències de consum actuals.

Unió Europea
Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur

Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)
Tel.: 962249085 Fax.: 962249086
Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es
https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/

	- Metodologia del tast. - Ferramentes. - Anàlisis sensorial. - Vocabulari.	

2. COM S'AVALUARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS	**Criteris de qualificació**. Els criteris de qualificació vindran determinats per la superació de tots els objectiu i continguts, seent valorats de la següent manera: *Coneixements teòrics (80% nota):* • Realització de proves escrites on s'avaluen els coneixements teòrics explicats i desenvolupats a classe. Estos exercicis tindran preguntes tipo test (marcar una o varies preguntes entre varies opcions, senyalar amb fletxes, contestar verdader o fals, contestar amb una paraula, definició dibuix o breu explicació), també podran tindre respostes a desenvolupar. Les preguntes tipo test de una sola resposta, contestades incorrectament, resten. Les respostes sòls seran valides si estan contestades correctament en la seua totalitat, per tant, una resposta incompleta no puntuarà. • Elaboració d'un treball de investigació sobre qualsevol unitat didàctica de la programació, en grups o de forma individual, amb el fi de fomentar i desenvolupar el treball en equipi de forma individual per a desenvolupar les seues capcitats personals, sempre mitjançant un índex facilitat pel professor. Sols serà vàlid si s'entrega en la data marcada pel professor, • Elaboració de un quadern d'apunts dels continguts dels temes impartits en classe (correctament distribuïts, nets i sense cap esborradura, ni esborralls), en suport informàtic. *Coneixements pràctics (20% de la nota):* • Realització de les proves pràctiques d'ones tindrà en compte les tècniques i procediments a l'aula taller, així com cates, decantació, oxigenació, servici, utilització dels diferents utensilis de sommelieria, etc. • La participació activa en concursos i altres activitats que es realitzen dins del programa escolar. Estes activitats poden ser addicionals a la qualificació de l'avaluació. Sempre que es puguen desenvolupar i avaluar (apte o no apte). • En el cas de considerar-se no apte, l'avaluació serà avaluada com no superada, amb la qualificació d'un 2. La resta de proves realitzades no es tindran en compte per al càlcul de la nota final de l'avaluació del mòdul. • Este apartat es realitzarà després de l'observació sistemàtica per part del professor de diferents punts que el alumne deu seguir a classe com: - Assistència a classe. - Puntualitat. - Responsabilitat. - Ganes d'aprendre.

Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)
Tel.: 962249085 Fax.: 962249086
Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es
https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/

	- Companyonia. - Iniciativa. - Entrega de treballs. - Neteja i organització al treball. - Uniformitat a les classes. - Uniforme total de cap a peus, net, planxat i correctament utilitzat en les pràctiques formatives.
QUALIFICACIÓ FINAL	La calificación final del ciclo se determinará una vez superados todos los módulos profesionales que lo constituyen. Para ello, se calculará la media aritmética simple de las calificaciones de los módulos profesionales que tienen valoración numérica; del resultado se tomará la parte entera y las dos primeras cifras decimales, redondeando por exceso la cifra de las centésimas si la de las milésimas resulta ser igual o superior a 5. En este cálculo, por lo tanto, no se tendrán en cuenta las calificaciones de «apto», «apta» y «exento», «exenta», ni los convalidados sin calificación numérica.
RECUPERACIÓ	Els alumnes que no superen el mòdul professional en la convocatòria ordinària disposaran en el mateix curs escolar d'una convocatòria extraordinària de recuperació. Les activitats de recuperació seran elaborades i qualificades pel professor que imparteix el mòdul, o en defecte d'això pels òrgans de coordinació docent responsables del mòdul professional, d'acord amb els criteris que s'establisquen en la seua programació docent, i versaran sobre els aprenentatges mínims exigibles per a obtindre una avaluació positiva i que l'alumne o l'alumna no haguera aconseguit. Es considerara avaluació positiva les notes superiors a 5. La prova extraordinària de final de curs, estarà formada d'una banda teòrica(80% de la nota) i una altra pràctica (20% de la nota). L'alumne només es presentarà a l'apartat que no haja superat en qualsevol de les tres avaluacions del curs, havent d'obtindre la nota de 5 com a mínim en cadascun dels apartats per a poder fer mitjana. Quan les activitats de recuperació del mòdul professional qualificat negativament en la convocatòria ordinària no puguen efectuar-se en període lectiu, el professor o professora responsable d'aquest mòdul farà constar si considera que l'alumne o alumna està en condicions de realitzar autònomament les activitats planificades i afrontar amb possibilitats d'èxit l'avaluació extraordinària. Si no és així, l'alumne o alumna podrà decidir la

Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)
Tel.: 962249085 Fax.: 962249086
Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es
https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/

	seua presentació a la prova de l'avaluació extraordinària o, a fi de no esgotar el nombre màxim de convocatòries establides, renunciar per una sola vegada a la convocatòria. Les raons que s'al·leguen per a la renúncia han de justificar-se sempre documentalment.
RECUPERACIÓ PENDENT (…si la tens suspesa!)	

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

El material que utilitzarem amb aquest grup serà el llibre de text, a més de fitxes, suports tecnològics com vídeos, jocs en línia, etc i també activitats pràctiques a l'aula taller.