

DEPARTAMENTO
DE
HOSTELERIA
Módulo T.E.S.

GRUP:
2ⁿ CFGB
Cocina

Y
Restauración
CURS 2024-2025

1. ¿QUÉ VEREMOS?

1a AVALUACIÓN	2a AVALUACIÓN	3a AVALUACIÓN
<ul style="list-style-type: none">1- Acopio y distribución de géneros y material en la zona de restaurante2- Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante	<ul style="list-style-type: none">3- Realización de las operaciones de preservicio4- Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante	<ul style="list-style-type: none">5- Realización de las operaciones de postservicio

2.-¿CÓMO SE EVALUARÁ?:

<p style="text-align: center;">CALIFICACIÓN EVALUACIONES PARCIALES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Las pruebas teóricas equivalen al 33% de la nota. • Las pruebas prácticas equivalen al 33% de la nota. • Las tareas diarias, la actitud y la asistencia (siempre y cuando no se haya decaído en su derecho a la evaluación continua por faltas de asistencia) y los trabajos encomendados equivalen al 34% de la nota. • El alumnado tendrá que obtener un mínimo del 50% en las pruebas teóricas y un 50% en las pruebas prácticas por qué se le pueda hacer la nota media. • En las pruebas prácticas se valorará el desempeño de las normas profesionales e higiene personal establecidas en la normativa de seguridad y manipulación de alimentos. • Los resultados de las pruebas se expresará en valores numéricos, sin decimales, del 1 al 10, siendo 1 la nota más baja y 10 el valor más alto. • El alumnado que no haya sido evaluado, por cualquier circunstancia, no podrá obtener ninguna valoración numérica. Esto se expresará con el valor 0, y al boletín de notas aparecerá “*NE” (no evaluado). Excepto a la evaluación extraordinaria, donde es obligatorio que aparezca un valor numérico. En este caso, será el valor mínimo desprendido del 0, es decir, valor 1.
<p style="text-align: center;">CALIFICACIÓN FINAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La nota de la evaluación final será la media ponderada de las tres evaluaciones, siempre que se haya obtenido en cada una de ellas una nota igual o superior a 5, siendo requisito necesario para realizar la media.
<p style="text-align: center;">RECUPERACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Recuperación antes de la evaluación final. Se llevará a cabo una evaluación de recuperación ordinaria para dotar de herramientas al alumno y profesor

	<p>para poder recuperar el módulo y así, si fuera posible, el alumno podría asistir a las *FCTs.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuando el alumnado no ha superado el módulo en la evaluación final (3.ª aval.) y por eso no pueda incorporarse en el tercer trimestre a realizar el módulo de *FCT's en las empresas. Se realizará un programa de recuperación del módulo con docencia directa, donde el alumnado asistirá en clase (horario que determinará el equipo directivo). En este periodo se llevará a cabo un repaso específico (atendidas las necesidades concretas del alumnado que no hayan superado el módulo), sobre todos los contenidos impartidos durante los tres primeros trimestres, donde se incluirán contenidos teóricos y prácticas en el aula taller de restaurante.
<p>EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA (...si la tienes suspendida)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A esta convocatoria también deberá acudir todo el alumnado que, encara cumpliendo los requisitos de asistencia, no haya superado el nivel mínimo exigido a la evaluación continua. <p>La convocatoria extra-encomendera consistirá en dos pruebas: una prueba escrita y una prueba práctica, que podrían completarse con la realización de un trabajo. En ambos casos se evaluarán los contenidos de cada una de las partes que componen el Módulo Profesional (conceptual y procedimental), siendo necesario obtener un 50% mínimo a cada una de las pruebas para superar el Módulo.</p>

3.¿ QUÉ MATERIAL NECESITAREIS?.

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Aula: Libro de texto Cocina y restauración Volumen II (Ed. Síntesis) -Taller: Uniformidad y pequeño material de utillaje personal acordado por el equipo docente del departamento. |
|---|

DEPARTAMENT
D' HOSTALERIA
Mòdul T.E.S.

Grup:
2n
CFGB
Cuina
i Restauració
CURS 2024-2025

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
<ul style="list-style-type: none">1- Abassegament i distribució de gèneres i material a la zona de restaurant2- Preparació d' equips, estris i parament propis de l' àrea de restaurant	<ul style="list-style-type: none">3- Realització de les operacions de preservei4- Assistència o realització d' operacions senzilles de servei d' aliments i begudes, pròpies de l' àrea de restaurant	<ul style="list-style-type: none">5- Realització de les operacions de postservei

2.-Com s'avaluarà:

<p style="text-align: center;">QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les proves teòriques equivalen al 33% de la nota. • Les proves pràctiques equivalen al 33% de la nota. • Les tasques diàries, l'actitud i l'assistència (sempre i quan no s'haja perdut el dret a l'avaluació contínua per faltes d'assistència) i els treballs encomanats equivalen al 34 % de la nota. • L'alumnat haurà de obtenir un mínim del 50% en les proves teòriques i un 50% en les proves pràctiques per què se li pugui fer la nota mitjana. • 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. • 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. • 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 style="text-align: center;">QUALIFICACIÓ FINAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La nota de l'avaluació final serà la mitjana ponderada de les tres avaluacions, sempre que s'hagi obtingut en cadascuna d'elles una nota igual o superior a 5, sent requisit necessari per a realitzar la mitjana.
<p style="text-align: center;">RECUPERACIÓ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Recuperació abans de l'avaluació final. Es durà a terme una avaluació de recuperació ordinària per dotar de ferramentes al alumne i professor

	<p>per tal de poder recuperar el mòdul i així, si fora possible, l'alumne podria assitir a les FCTs.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quan l'alumnat no ha superat el mòdul en l'avaluació final (3a aval.) i per això no pugui incorporar-se en el tercer trimestre a realitzar el mòdul de FCT's en les empreses. Es realitzarà un programa de recuperació del mòdul amb docència directa, on l'alumnat assistirà a classe (horari que determinarà l'equip directiu). En aquest període es durà a terme un repàs específic (ateses les necessitats concretes de l'alumnat que no hagin superat el mòdul), sobre els tots els continguts impartits durant els tres primers trimestres, on s'inclouran continguts teòrics i pràctiques a l'aula taller de restaurant.
<p>AVALUACIÓ EXTRAORDINARIA (... si la tens suspesa!)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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>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>

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> -Aula: Llibre de text Cuina i restauració Volum II (Ed. Síntesi) -Taller: Uniformitat i petit material d'utilatge personal acordat per l'equip docent del departament. |
|---|