

<h1>MODULO SH</h1> <h2>CURSO 2024-2025</h2>	<h1>Curso 1ºGM</h1> <h2>SERVICIOS</h2> <h3>RESTAURACIÓN</h3>
---	--

1. QUÉ VEREMOS.

1a EVALUACIÓN	2a EVALUACIÓN	3a EVALUACIÓN
1.-La higiene alimentaria. 2.- La contaminación de los alimentos 3. Mantenimiento de buenas prácticas de higiene personal	4. Aplicación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos 5. Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios. 6. Buenas prácticas en el control de alérgenos y otras sustancias que provocan intolerancias 7. Aplicación de sistemas de autocontrol.	8. Buenas prácticas en la utilización de los recursos. 9. Buenas prácticas en la gestión de los residuos FORMACION EN LA EMPRESA 5. Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios

2. COMO SE EVALUARA.

CALIFICACION EVALUACIONES PARCIALES	<p>Las preguntas o cuestiones podrán ser cerradas y/o abiertas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - La no asistencia a un examen deberá ser por causa justificada para que el/la alumno/a tenga derecho a realizar la prueba en otro momento. No serán válidos aquellos justificantes firmados por la empresa, familiares u otros, y sí se admiten los justificantes médicos y oficiales o llamamientos legales. - Puntuados de acuerdo con cada una de las especificaciones descritas por el profesorado para el buen desarrollo de estas, considerando los los siguientes aspectos: <ul style="list-style-type: none"> • Selecciona la información adecuada en cada situación de trabajo. • Planifica las tareas, ordena y clasifica los materiales. <p>Presenta la información de forma organizada.</p>
CALIFICACION FINAL	<p>La evaluación será continua. Será necesaria según el RRI la</p>

	<p>asistencia de al menos el 85 % de las clases y actividades propuestas (actividades complementarias y extraescolares) para el módulo según la normativa vigente de lo contrario el alumnado pierde el derecho a la evaluación continua, siendo por tanto evaluado en una prueba global en junio, donde se demuestre los conocimientos y capacidades requeridas para superar el módulo profesional, y que se valorará de 0 a 10.</p>
RECUPERACIÓN	<p>- El alumnado tiene derecho en total a 4 evaluaciones ordinarias y una extraordinaria por causa justificada. La no superación del módulo en la convocatoria ordinaria supondrá que deberá examinarse de todos los contenidos del módulo en la extraordinaria y a que se tenga derecho a la presentación de los trabajos pendientes o no superados. El redondeo de la nota se realizará hacia arriba a partir del decimal 5.</p>
RECUPERACIÓN PENDIENTE	<p>- Se realizará una única prueba final de la evaluación no superada, similar a las anteriormente realizadas, que se evaluará junto con los trabajos solicitados.</p>

3. QUE MATERIAL NECESITAREMOS.

APUNTES PROFESORA, PIZARRA, PROYECTOR, ORDENADORES.



MÒDUL SH

CURS 2024-2025

Curs 1ºGM SERVEIS RESTAURACIÓ

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
1.-La higiene alimentaria. 2.- La contaminació dels aliments 3. Manteniment de bones pràctiques d' higiene personal	4. Aplicació de bones pràctiques en la manipulació d'aliments 5. Bones pràctiques de neteja, desinfecció i manteniment d'instalacions, equips i utensilis. 6. Bones pràctiques en el control d'alérgens i d'altres substàncies que provoquen intolerància. 7. Aplicació de sistemes d'autocontrol.	8. Bones pràctiques en la utilització dels recursos. 9. Bones practiques en la gestió dels residus. .FORMACIO EMPRESA 5. Bones pràctiques de neteja,, desinfecció i manteniment d equips y utensilis

2. COM S'AVALARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIAIS	<p>Les preguntes o qüestions podran ser tancades i/o obertes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - La no assistència a un examen haurà de ser per causa justificada perquè l'alumne/a tingui dret a realitzar la prova en un altre moment. No seran vàlids aquells justificants signats per l' empresa, familiars o altres, i sí que s' admeten els justificants mèdics i oficials o crides legals. - Puntuats d' acord amb cadascuna de les especificacions descrites pel professorat per al bon desenvolupament d' aquestes, considerant els aspectes següents: <ul style="list-style-type: none"> • Selecciona la informació adequada en cada situació de treball. • Planifica les tasques, ordena i classifica els materials. Presenta la informació de forma organitzada.
QUALIFICACIÓ FINAL	<p>L' avaluació serà contínua. Serà necessària segons el RRI l' assistència d' almenys el 85 % de les classes i activitats proposades (activitats complementàries i extraescolars) per al mòdul segons la normativa vigent altrament l'alumnat perd el</p>



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,
Universitats i Ocupació



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>dret a l'avaluació contínua, sent per tant avaluat en una prova global en ju n io, on es demostri els coneixements i capacitats requerides per superar el mòdul professional, i que es valorarà de 0 a 10</p>
RECUPERACIÓ	<p>- L' alumnat té dret en total a 4 avaluacions ordinàries i una extraordinària per causa justificada. La no superació del mòdul en la convocatòria ordinària suposarà que s' haurà d' examinar de tots els continguts del mòdul en l' extraordinària i a què es tingui dret a la presentació dels treballs pendents o no superats. L' arrodoniment de la nota es realitzarà cap amunt a partir del decimal 5.</p>
RECUPERACIÓ PENDENT	<p>- Es realitzarà una única prova final de l' avaluació no superada, similar a les anteriorment realitzades, que s' avaluarà juntament amb els treballs demanats.</p>

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

APUNTS PROFESSORA, PIZARRA, PROJECTOR, ORDINADORS,