

DEPARTAMENTO DE INGLÉS
CURSO 2024-2025

**1 CFGM
FORN Y
PASTELERÍA**

1. QUÉ VEREMOS.

1.ª EVALUACIÓN	2.ª EVALUACIÓN	3.ª EVALUACIÓN
UNIDAD 1: BARS AND RESTAURANTS UNIDAD 2: TAKING RESERVATIONS UNIDAD 3: SEATING GUESTS UNIDAD 4: DESCRIBING DISHES	UNIDAD 5: THE WINE LIST UNIDAD 6: GETTING TO KNOW THE BAR UNIDAD 7: MAKING BAR DRINKS UNIDAD 8: COFFEE HOUSES AND EXPRESSO BARS	UNIDAD 9: GETTING TO KNOW THE KITCHEN 1 UNIDAD 10: BASIC COOKING 2 UNIDAD 11: DESSERTS AND PASTRY

2. CÓMO SE EVALUARÁ.

CALIFICACIÓN EVALUACIONES PARCIALES	-La calificación de las evaluaciones se calculará siguiendo los siguientes aspectos: 70% Exámenes y pruebas (Comprensión oral (CO), Expresión oral (EO), Comprensión escrita (CE), Expresión escrita (EE), Interacción oral y escrita, Mediación oral y escrita, Vocabulario y Gramática (Use of English) 30% Observación en el aula y trabajo. - Se tendrá en cuenta el interés por la asignatura, la participación en clase, realizar las tareas asignadas por el profesor, el uso del inglés a clase, el cuidado del material y la actitud de respeto hacia el profesor y los compañeros.
CALIFICACIÓN FINAL	La nota FINAL se obtendrá de la media ponderada de las tres evaluaciones, así la segunda contará el doble que la primera y la tercera el triple.
RECUPERACIÓN	No se hará recuperación de los exámenes parciales, puesto que la evaluación es continua.
PRUEBA EXTRAORDINARIA	En caso de obtener una calificación negativa a la evaluación ordinaria, el alumno será convocado a la prueba extraordinaria a finales de junio. Se hará una recuperación de todo el curso.

3. QUÉ MATERIAL NECESITAREÍS.

Libros de texto:

- *Restaurants & *Catering. *Student's *Book. (*Burlington *Books) *ISBN: 978-9963-51-059-7*
- *Restaurants & *Catering. *Workbook.*

DEPARTAMENT D'ANGLÉS

1 CFGM

CURS 2024-2025

FORN I PASTISSERIA

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
UNITAT 1: BARS AND RESTAURANTS UNITAT 2: TAKING RESERVATIONS UNITAT 3: SEATING GUESTS UNITAT 4: DESCRIBING DISHES	UNITAT 5: THE WINE LIST UNITAT 6: GETTING TO KNOW THE BAR UNITAT 7: MAKING BAR DRINKS UNITAT 8: COFFEE HOUSES AND EXPRESSO BARS	UNITAT 9: GETTING TO KNOW THE KITCHEN 1 UNITAT 10: BASIC COOKING 2 UNITAT 11: DESSERTS AND PASTRY

2. COM S'AVALARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS	<p>-La qualificació de les avaluacions es calcularà seguint els següents aspectes: 70% Exàmens i proves (Comprensió oral (CO), Expressió oral (EO), Comprensió escrita (CE), Expressió escrita (EE), Interacció oral i escrita, Mediació oral i escrita, Vocabulari i Gramàtica (Use of English))</p> <p>30% Observació a l'aula i treball. - Es tindrà en compte l'interès per l'assignatura, la participació en classe, realitzar les tasques assignades pel professor, l'ús de l'anglès a classe, la cura del material i l'actitud de respecte cap al professor i els companys.</p>
QUALIFICACIÓ FINAL	<p>La nota FINAL s'obtindrà de la mitjana ponderada de les tres avaluacions, així la segona comptarà el doble que la primera i la tercera el triple.</p>
RECUPERACIÓ	<p>No es farà recuperació dels exàmens parcials , ja que l'avaluació és contínua.</p>
PROVA EXTRAORDINÀRIA	<p>En cas d' obtenir una qualificació negativa a la avaluació ordinària, l'alumne serà convocat a la prova extraordinària a finals de juny. Es farà una recuperació de tot el curs.</p>

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

Llibres de text:

- *Restaurants & Catering. Student's Book.* (Burlington Books) ISBN: 978-9963-51-059-7
- *Restaurants & Catering. Workbook.*