

OFERTAS GASTRONÓMICAS

2º COCINA

CURSO 2024-2025

1. QUE VEREMOS:

| 1ª AVALUACIÓN | 2ª AVALUACIÓN |
|---|---|
| UD 1: Introducción a la gastronomía. UD 2: Caracterización de los establecimientos y empresas de restauración. UD 3: La organización de las empresas de restauración. UD 4: Propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos. | UD5: La oferta gastronómica y la prestación del servicio. UD6: El menú. UD7: La carta. UD8: Cálculo de costes y fijación de precios. |

2. COMO SE EVALUARÁ:

| | |
|--|---|
| CALIFICACIÓN EVALUACIONES PARCIALES | 1. Pruebas teórico-prácticas: 5 sobre 10 / 50 %. 2. Ejercicios y actividades: 5 sobre 10 / 50 %. La Calificación se realizará entre 1 y 10 puntos. Para poder hacer media, será necesario obtener como mínimo 5 puntos en cada una de las partes. Se considerará superada una evaluación, cuando la nota sea ≤ 5 . |
| CALIFICACIÓN FINAL | Media aritmética de las dos Evaluaciones del curso. En cualquier caso, la nota de una evaluación parcial, o final se debe expresar mediante un número entero. En el caso de obtener decimales, se redondeará hacia la unidad inferior hasta 0,49 decimales, y se redondeará hacia la unidad superior a partir de 0,50 decimales. |
| RECUPERACIÓN | En el caso de que parte del alumnado no supere las evaluaciones parciales, dispondrá de dos convocatorias, una de carácter ordinario, y que se realizará durante la primera quincena de junio, y otra de carácter extraordinario que se realizará entre finales de junio y principios de julio. |
| RECUPERACIÓN PENDIENTE (...si la tiene suspendida) | El alumnado, que no haya perdido la evaluación continua, y que tenga una evaluación parcial suspendida, podrá examinarse solo de la parte suspendida en la convocatoria ordinaria. No así en la extraordinaria, en la que se examinará de todos los contenidos del módulo. En cualquiera de las dos convocatorias, la calificación de la prueba, se realizará entre 1 y 10. En ambos casos, se podrá exigir haber presentado todas o parte de las actividades planteadas a lo largo del curso. Así mismo, también se podrá diseñar un plan de recuperación de la materia, si se considera oportuno. |

3. QUE MATERIAL NECESITAREMOS:

- Libro de texto Ofertas Gastronómicas. López, M. y Planas, M. Ed. Altamar, (2020) Barcelona.
- Material complementario facilitado por el profesor, a través de la plataforma digital AULES.
- Pizarra, ordenador y proyector.
- Libros de consulta relacionados con la materia.
- Páginas web relacionadas con la materia.

OFERTES GASTRONÒMIQUES

2n CUINA

CURS 2024-2025

1. QUÈ VEUREM:

| 1a AVALUACIÓ | 2a AVALUACIÓ |
|---|--|
| UD 1: Introducció a la gastronomia. UD 2: Caracterització dels establiments i empreses de restauració. UD 3: L'organització de les empreses de restauració. UD 4: Propietats dietètiques i nutricionals dels aliments. | UD5: L'oferta gastronòmica i la prestació del servici. UD6: El menú. UD7: La carta. UD8: Càlcul de costos i fixació de preus. |

2. COM S'AVALARÀ:

| | |
|---|---|
| QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALES | 1. Proves teoricopràctiques: 5 sobre 10 / 50%. 2. Exercicis i activitats: 5 sobre 10 / 50%. La Qualificació es realitzarà entre 1 i 10 punts. Per poder fer mitjana, serà necessari obtindre com a mínim 5 punts en cadascuna de les parts. Es considerarà superada una avaluació, quan la nota siga ≤ 5 . |
| QUALIFICACIÓ FINAL | Mitjana aritmètica de les dos Avaluacions del curs. En qualsevol cas, la nota d'una avaluació parcial, o final s'ha d'expressar mitjançant un nombre enter. En el cas d'obtindre decimals, s'arrodonirà cap a la unitat inferior fins a 0,49 decimals, i s'arrodonirà cap a la unitat superior a partir de 0,50 decimals. |
| RECUPERACIÓ | En el cas que part de l'alumnat no supere les avaluacions parcials, disposarà de dos convocatòries, una de caràcter ordinari, i que es realitzarà durant la primera quinzena de juny, i una altra de caràcter extraordinari que es realitzarà entre finals de juny i principis de juliol. |
| RECUPERACIÓ PENDENT (...si la te suspesa) | El alumnat, que no haja perdut l'avaluació contínua, i que tinga una avaluació parcial suspesa, podrà examinar-se només de la part suspesa en la convocatòria ordinària. No vaig agafar en l'extraordinària, en la qual s'examinarà de tots els continguts del mòdul. En qualsevol de les dos convocatòries, la qualificació de la prova, es realitzarà entre 1 i 10. En tots dos casos, es podrà exigir haver presentat totes o part de les activitats plantejades al llarg del curs. Així mateix, també es podrà dissenyar un pla de recuperació de la matèria, si es considera oportú. |

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU:

- Llibre de text Ofertes Gastronòmiques. López, M. i Planas, M. Ed. Altamar, (2020) Barcelona.
- Material complementari facilitat pel professor, a través de la plataforma digital AULES.
- Pissarra, ordinador i projector.
- Llibres de consulta relacionats amb la matèria.
- Pàgines web relacionades amb la matèria.