

DEPARTAMENTO HOSTELERIA Y TURISMO
**MÓDULO: PROYECTO
INTERMODULAR**

**GRUPO:
1º GRADO SUPERIOR**

CURSO 2024-2025

1. CONTENIDOS.

- El módulo profesional de Proyecto intermodular comprende **32 horas** lectivas (1 h. semanales), repartidas en **tres** evaluaciones.

1a EVALUACIÓN	2a EVALUACIÓN	3a EVALUACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Búsqueda de información ➤ La innovación ➤ La investigación aplicada ➤ Empleabilidad <ul style="list-style-type: none"> • <u>ACTIVIDADES en relación a:</u> Procesos de Preelaboración conservación en cocina. Procesos de elaboración culinaria. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Búsqueda de información ➤ La innovación ➤ La investigación aplicada ➤ Empleabilidad <ul style="list-style-type: none"> • <u>ACTIVIDADES en relación a:</u> Control de aprovisionamiento de materias primas Itinerario personal para la empleabilidad I 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Búsqueda de información ➤ La innovación ➤ La investigación aplicada ➤ Empleabilidad <ul style="list-style-type: none"> • <u>ACTIVIDADES en relación a:</u> Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria. Inglés profesional/ técnico.

2. EVALUACIÓN.

<p>CALIFICACIÓN EVALUACIONES PARCIALES</p>	<p>En la evaluación de primer curso, se reflejará en el acta de cada sesión de evaluación una valoración del aprovechamiento y grado de consecución del desarrollo del módulo con una calificación orientativa que formará parte de la calificación final en segundo.</p> <p>La nota final del proyecto intermodular será la nota media de las actividades realizadas de todos los módulos de 1º curso. Dicha calificación es orientativa y formará parte de la nota final del proyecto en 2º curso.</p> <p>En la evaluación del proyecto en segundo curso se contemplará la NOTA FINAL del proyecto que será la <u>nota media de primero y segundo</u>. Esta nota final de proyecto formará parte del cálculo de la nota media del ciclo formativo.</p>
---	---

3. MATERIAL NECESARIO

Libreta o folios y bolígrafo. Material entregado por el profesorado.



**DEPARTAMENT HOSTELERIA I
TURISME
MÒDUL: PROJECTE
INTERMODULAR**

CURS 2024-2025

**GRUP:
1º GRAU SUPERIOR**

1. CONTINGUTS.

- El mòdul professional de Projecte intermodular comprén **32 hores** lectives (1 h. setmanals), repartides en **tres** avaluacions.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Busca d'informació ➤ La innovació ➤ La investigació aplicada ➤ Ocupabilitat <ul style="list-style-type: none"> • <u>ACTIVITATS en relació a:</u> Processos de preelaboració conservació en cuina. Processos d'elaboració culinària. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Busca d'informació ➤ La innovació ➤ La investigació aplicada ➤ Ocupabilitat <ul style="list-style-type: none"> • <u>ACTIVITATS en relació a:</u> Control d'aprovisionament de matèries primeres Itinerari personal per a l'ocupabilitat I 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Busca d'informació ➤ La innovació ➤ La investigació aplicada ➤ Ocupabilitat <ul style="list-style-type: none"> • <u>ACTIVITATS en relació a:</u> Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària. Inglés professional/ tènic.

2. AVALUACIÓ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIAIS	<p>En l'avaluació de primer curs, es reflectirà en l'acta de cada sessió d'avaluació una valoració de l'aprofitament i grau de consecució del desenrotllament del mòdul amb una qualificació orientativa que formarà part de la qualificació final en segon.</p> <p>La nota final del projecte intermodular serà la nota mitjana de les activitats realitzades de tots els mòduls de 1r curs. Esta qualificació és orientativa i formarà part de la nota final del projecte en 2n curs.</p> <p>En l'avaluació del projecte en segon curs es contemplarà la NOTA FINAL del projecte que serà la <u>nota mitjana de primer i segon</u>. Esta nota final de projecte formarà part del càlcul de la nota mitjana del cicle formatiu.</p>
--	---

3. MATERIAL NECESSARI

Llibreta o folis i bolígraf. Material entregat pel professorat.

