

<h1>MÒDUL RRHH</h1> <p>CURSO 2024-2025</p>	<h2>Curso 2ºGS DIRECCIÓN DE COCINA</h2>
--------------------------------------------	-------------------------------------------------

1. QUE VEREMOS.

1a EVALUACIÓN	2a EVALUACIÓN	3a ENVALUACIÓN
UD 1- Puestos de trabajo y perfiles profesionales UD 2- Organización empresarial y planificación UD 3- Reclutamiento y selección de personal	UD 4- La motivación del personal UD 5- La formación del personal UD 6- Dirección de equipos	

2. COMO SE EVALUARA

CALIFICACION EVALUACIONES PARCIALES	<p>La evaluación será continua. Será necesaria según el RRI la 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 alumno pierde el derecho a la evaluación continua. En este caso pasará a ser evaluado en el examen final ordinario, donde se demuestre los conocimientos y capacidades requeridas para superar el módulo profesional</p>
CALIFICACIÓN FINAL	<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	<p>- Se realizará una única prueba final de la evaluación no superada, similar a las anteriormente realizadas, que se evaluará junto con</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/>

	los trabajos solicitados en el mismo, de no haber sido presentados o superados. Se creará un programa de recuperación para el/la alumno/a en cuestión
RECUPERACIÓN PENDIENTE)	<u>Programa de recuperación de módulos no superados compatibilizándolo con la realización del módulo de Formación en Centros de Trabajo y/o de Proyecto.</u> Se diseñará para que el alumnado lo realice simultáneamente, compatibilizando la asistencia a clases y/o contando con tutorías y orientación del profesorado correspondiente.

3. QUE MATERIAL NECESITAREMOS.

LIBRO RECOMENDADO, APUNTS PROFESORA, PROYECTOR, PIZARRA, ORDENADORES.



MÒDUL RRHH

CURS 2024-2025

**Curs 2ºGS
DIRECCIÓ DE
CUINA**

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
UD 1- Llocs de treball i perfils professionals UD 2- Organització empresarial i planificació UD 3- Reclutament i selecció de personal	UD 4- La motivació del personal UD 5- La formació del personal UD 6- Direcció d'equips	

2. COM S'AVALARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS	- L' avaluació serà contínua. Es farà mitjana als exàmens la puntuació dels quals sigui igual a 4. La nota serà sobre 10, havent d' informar l' alumnat de la ponderació de cada pregunta. 60% escrit, 40% activitats
QUALIFICACIÓ FINAL	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. -
RECUPERACIÓ	- Es realitzarà una única prova final de l' avaluació no superada, similar a les anteriorment realitzades, que s' avaluarà juntament amb els treballs demanats en el mateix, de no haver estat presentats o superats. Es crearà un programa de recuperació per a l'alumne/a en qüestió
RECUPERACIÓ PENDENT	Programa de recuperació de mòduls no superats compatibilitzant-lo amb la realització del mòdul de Formació en Centres de Treball i/o de





**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,
Universitats i Ocupació



**I E S
ENGUERA**

Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)
Tel.: 962249085
Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es
<http://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

	Projecte. Es dissenyarà perquè l'alumnat ho realitzi simultàniament, compatibilitzant l'assistència a classes i/o comptant amb tutories i orientació del professorat corresponent.
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

LLIBRE RECOMANAT, APUNTS PROFESSORA, PROJECTOR, PIZARRA, ORDINADORS
