



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport



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>*DEPARTAMENT *SERVICIS DE *RESTAURACIÓ</p> <p>*CURS 2024-2025</p>	<p>*GRUP: 2n G:M.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------

<p>QUÈ *VEUREM</p>	
<p>1 *AVALUACIÓ</p>	<p>*UNITAT *DIDÀCTICA N. ° 1: *Serveis de bar. *Elaboració de *plats i *aperitius. *UNITAT *DIDÀCTICA N. ° 2: *Begudes *calentes: *cafès, *infusions i *xocolata (*repàs) *UNITAT *DIDÀCTICA N. ° 3: *Còctels i *combinats.</p>
<p>2 *AVALUACIÓ</p>	<p>*UNITAT *DIDÀCTICA N. ° 4: *Batuts, *sucs, *aigües i refrescos (*repàs) *UNITAT *DIDÀCTICA N. °5: *Begudes *alcohòliques simples: *cerveses, *sidres i *aperitius *UNITAT *DIDÀCTICA N. ° 6: *Aiguardents i *licors.</p>
<p>3 *AVALUACIÓ</p>	

2. *COM S' *AVALUARÀ.

<p>*QUALIFICACIÓ *AVALUACIONS *PARCIALS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Els *proves *teòriques *tipus *examen/test equivalen al 30% de la nota. - Els *proves *pràctiques equivalen al 30% de la nota. - Els *tasques *quotidianes *com *fitxes, *exposicions, *treballs d' *investigació, etc 10%
--------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Unió Europea

Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur



	<ul style="list-style-type: none"> - L'actitud, l'assistència, la participació en els sessions i el treball en equip equivalen al 30% de la nota, sempre i quan no s'haja perdut el dret a l'avaluació contínua per faltes d'assistència. - L'alumnat haurà de traure un mínim del 50% en cada apartat per què es li puga fer la nota mitjana. - En els proves pràctiques és valorarà l'acompliment dels normes professionals i higiene personal establertes en la normativa de seguretat i manipulació d'aliments. <p>*Per a l'alumnat que haja perdut el dret a l'avaluació contínua la recuperació constarà de dues proves, una teòrica i un altra pràctica. Valdran el 50% de la nota cadascuna. Per a recuperar s'ha de traure un 50% mínim en cada prova, i la mitjana dels dues ha de ser superior al 50%.</p> <p>L'avaluació serà contínua. L'assistència serà indispensable per al fet que l'alumnat tinga dret a l'avaluació contínua. Per tant, l'alumnat que acumule un nom superior al 15% de faltes en cada Mòdul, justificades i no justificades, dels totals assignades en el Mòdul, podrà perdre el dret a l'avaluació contínua i, en eixe cas, deurà examinar-s'en l'avaluació extraordinària de Juny.</p>
*QUALIFICACIÓ FINAL	<p>*Vindrà donada en noms exactes sense decimals i serà la mitjana obtinguda de la 1a i 2a avaluació. L'avaluació serà contínua. L'assistència serà indispensable per al fet que l'alumnat tinga dret a l'avaluació contínua. Per tant, l'alumnat que acumule un nom superior al 15% de faltes en cada Mòdul, justificades i no justificades, dels totals assignades en el Mòdul, podrà perdre el dret a l'avaluació contínua i, en eixe cas, deurà examinar-s'en l'avaluació extraordinària de Juny.</p>
*RECUPERACIÓ	<p>*Com a mesures de recuperació s'utilitzaran:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proves teòriques. - Proves pràctiques. - Adaptació en els casos necessaris del sistema d'examen, per als/ als alumnes que presenten algun tipus de dificultat, i seguisca necessari realitzar proves





	<p>*orals de *caràcter *teòric.</p> <ul style="list-style-type: none"> - *Elaboració de *treballs *escrits. - *Exposicions *orals. <p>És *realitzaran *durant la *segona *avaluació i al *llarg del tercer trimestre, el *qual és *dedicarà (en *part) a recuperar. *Tot l'anterior no *servirà *sols que *per a recuperar, *sinó *també *per a *millorar la nota *obtinguda.</p> <p>*Per a l'*alumnat que *haja *perdut el *dret a l'*avaluació contínua la *recuperació *constarà de *dues *proves. Una *teòrica i un *altra de *pràctica. *Valdran el 50% *cadascuna. *Per a recuperar s'ha de *obtenir un *mínim del 50% en cada *prova i la *mitjana dels *dues ha de ser superior al 50%.</p>
<p>*RECUPERACIÓ *PENDENT (...si la *tens *suspesa!)</p>	<p>*Com a mesures de *recuperació s'*utilitzaran:</p> <ul style="list-style-type: none"> - *Proves *teòriques. - *Proves *pràctiques. - *Adaptació en *els casos *necessaris del sistema d'examen, *per *als/ als *alumnes que presenten *algun *tipus de *dificultat, i seguisca *necessari *realitzar *proves *orals de *caràcter *teòric. - *Elaboració de *treballs *escrits. - *Exposicions *orals. <p>És *realitzaran *durant la *segona *avaluació i al *llarg del tercer trimestre, el *qual és *dedicarà (en *part) a recuperar. *Tot l'anterior no *servirà *sols que *per a recuperar, *sinó *també *per a *millorar la nota *obtinguda.</p> <p>*Per a l'*alumnat que *haja *perdut el *dret a l'*avaluació contínua la *recuperació *constarà de *dues *proves. Una *teòrica i un *altra de *pràctica. *Valdran el 50% *cadascuna. *Per a recuperar s'ha de *obtenir un *mínim del 50% en cada *prova i la *mitjana dels *dues ha de ser superior al 50%.</p>





**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport



Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (València)

Tel.: 962249085

Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es
<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

3. *QUIN MATERIAL *NECESSITAREU.

*Els *materials *utilitzats *durant el *curs *seran:

- *Llibre de *text: *Operacions *bàsiques i *serveis en bar-*cafeteria. *Autors: Francisco García Ortiz, Pedro Pablo García Ortiz i Mario Gil *Muela. Editorial Paranimf.
- Manual de *maquinària.
- *Apunts del *professor..
- *Documentals i *pel·*lícules *relacionades *amb el *mòdul.
- *Power *point, *transparències.
- Revistes *professionals.
- *Bibliografia *recomanada *pel *professor.



Unió Europea

Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport



**I E S
ENGUERA**

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>*DEPARTAMENTO *SERVICIOS DE *RESTAURACIÓN</p> <p>*CURSO 2024-2025</p>	<p>*GRUPO: 2.º G:M.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------

QUÉ *VEREMOS	
1 *EVALUACIÓN	<p>*UNIDAD *DIDÁCTICA N. **º 1: *Servicios de bar. *Elaboración de *platos y *aperitivos.</p> <p>*UNIDAD *DIDÁCTICA N. **º 2: *Bebidas *calientes: *cafés, *infusiones y *chocolate (*repaso)</p> <p>*UNIDAD *DIDÁCTICA N. **º 3: *Cócteles y *combinados.</p>
2 *EVALUACIÓN	<p>*UNIDAD *DIDÁCTICA N. **º 4: *Batidos, *zumos, *aguas y refrescos (*repaso)</p> <p>*UNIDAD *DIDÁCTICA N. **º5: *Bebidas *alcohólicas simples: *cervezas, *sidras y *aperitivos</p> <p>*UNIDAD *DIDÁCTICA N. **º 6: *Aguardientes y *licores.</p>
3 *EVALUACIÓN	

2. *CÓMO Se *EVALUARÁ.

<p>*CALIFICACIÓN *EVALUACIONES *PARCIALES</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los *pruebas *teóricas *tipos **examen/test equivalen al 30% de la nota. - Los *pruebas *prácticas equivalen al 30% de la nota. - Los *tareas *cotidianas *como *fichas, *exposiciones, *trabajos de *investigación, etc 10%
-------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Unió Europea

Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur



	<ul style="list-style-type: none"> - La actitud, la *asistencia, la *participación en los **sewssions y el *trabajo en *equipo equivalen al 30% de la nota, *siempre y *cuando no se *haya *perdido el *derecho a la *evaluación continua *por faltas de *asistencia. - El *alumnado *tendrá que *sacar un *mínimo del 50% en cada *apartado *por *que se *le *pueda *hacer la nota *media. - En los *pruebas *prácticas es *valorará el *desempeño de los *normas *profesionales e higiene personal *establecidas en la normativa de *seguridad y *manipulación de *alimentos. <p>*Para el *alumnado que *haya *perdido el *derecho a la *evaluación continua la *recuperación *constará de *dos *pruebas, una *teórica y un *otra *práctica. *Valdrán el 50% de la nota *cada una. *Para recuperar se tiene que *sacar un 50% *mínimo en cada *prueba, y la *media de los *dos tiene que ser superior al 50%.</p> <p>La *evaluación *será continua. La *asistencia *será indispensable *para el hecho que el *alumnado *tenga *derecho a la *evaluación continua. *Por *tanto, el *alumnado que acumulo un nombre superior al 15% de faltas en cada *Módulo, *justificadas y no *justificadas, de los *totales *asignadas en el *Módulo, *podrá *perder el *derecho a la *evaluación continua y, en *ese *caso, *deberá de examinar-se en la *evaluación *extraordinaria de *Junio.</p>
*CALIFICACIÓN FINAL	<p>**Vendrá dada en nombres *exactos *sin *decimales y será la *media *obtenida de la 1.ª y 2.ª *evaluación. La *evaluación *será continua. La *asistencia *será indispensable *para el hecho que el *alumnado *tenga *derecho a la *evaluación continua. *Por *tanto, el *alumnado que acumulo un nombre superior al 15% de faltas en cada *Módulo, *justificadas y no *justificadas, de los *totales *asignadas en el *Módulo, *podrá *perder el *derecho a la *evaluación continua y, en *ese *caso, *deberá de examinar-se en la *evaluación *extraordinaria de *Junio.</p>
*RECUPERACIÓN	*Como medidas de *recuperación se *utilizarán:





	<ul style="list-style-type: none"> - *Pruebas *teóricas. - *Pruebas *prácticas. - *Adaptación en *los casos *necesarios del sistema de examen, *por *a los/ a los *alumnos que presentan *algún *tipo de *dificultad, y siga *necesario *realizar *pruebas *orales de *carácter *teórico. - *Elaboración de *trabajos *escritos. - *Exposiciones *orales. <p>Es *realizarán *durante la *segunda *evaluación y al *largo del tercer trimestre, el *cual es *dedicará (en *parte) a recuperar. *Todo el anterior no *servirá *solo que *para recuperar, *sino *también *para *mejorar la nota *obtenida.</p> <p>*Para el *alumnado que *haya *perdido el *derecho a la *evaluación continua la *recuperación *constará de *dos *pruebas. Una *teórica y un *otra de *práctica. *Valdrán el 50% *cada una. *Para recuperar se tiene que *obtener un *mínimo del 50% en cada *prueba y la *media de los *dos tiene que ser superior al 50%.</p>
<p>*RECUPERACIÓN *PENDIENTE (...si la *tienes *suspensa!)</p>	<p>*Como medidas de *recuperación se *utilizarán:</p> <ul style="list-style-type: none"> - *Pruebas *teóricas. - *Pruebas *prácticas. - *Adaptación en *los casos *necesarios del sistema de examen, *por *a los/ a los *alumnos que presentan *algún *tipo de *dificultad, y siga *necesario *realizar *pruebas *orales de *carácter *teórico. - *Elaboración de *trabajos *escritos. - *Exposiciones *orales. <p>Es *realizarán *durante la *segunda *evaluación y al *largo del tercer trimestre, el *cual es *dedicará (en *parte) a recuperar. *Todo el anterior no *servirá *solo que *para recuperar, *sino *también *para *mejorar la nota *obtenida.</p> <p>*Para el *alumnado que *haya *perdido el *derecho a la *evaluación continua la *recuperación *constará de *dos *pruebas.</p>





Una *teórica y un *otra de *práctica. *Valdrán el 50% *cada una.
*Para recuperar se tiene que *obtener un *mínimo del 50% en
cada *prueba y la *media de los *dos tiene que ser superior al
50%.

3. *QUÉ MATERIAL *NECESITARÉIS.

*Los *materiales *utilizados *durante el *curso *serán:

- *Libro de *texto: *Operaciones *básicas y *servicios en bar-*cafetería.
*Autores: Francisco García Ortiz, Pedro Pablo García Ortiz i Mario Gil
**Muela. Editorial Paraninfo.
- Manual de *maquinaria.
- *Apuntes del *profesor..
- *Documentales y **pel·**lícules *relacionadas *con el *módulo.
- **Power **point, *transparencias.
- Revistas *profesionales.
- *Bibliografía *recomendada *por el *profesor.

