

<p>DEPARTAMENTO DE HOSTELERIA Modulo T.E.P. (Técnicas elementales de preelaboración)</p> <p>CURS 2024-2025</p>	<p>GRUPO: 1º FPB Cocina</p>
---	--

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
UNITATS DIDÀCTIQUES: 1.- Los locales e instalaciones de cocina.	UNITATS DIDÀCTIQUES: 2.- Maquinaria de cocina. 3.- Batería, útiles y herramientas.	UNITATS DIDÀCTIQUES: 4.- Operaciones previas en la manipulación de alimentos.

2. COM S'AVALARÀ.

<p>QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIAIS</p>	<p><i>*Se realizarán pruebas escritas de los conceptos aprendidos, parcializándose las mismas a lo largo del trimestre, debiendo tener una nota igual o superior a 5 para no tener que realizar la recuperación de cada uno de ellos en la fecha que se establezca. En alguna unidad didáctica, los exámenes teóricos podrían ser sustituidos por trabajos escritos, según convenga al programa formativo.</i></p> <p><i>* La evaluación será continua para calificar los contenidos procedimentales (taller de cocina). Se valorará cada prueba práctica en el taller, al final de cada trimestre. El alumno deberá superar al menos el 80% de los talleres por ser una evaluación continua.</i></p> <p><i>* En lo respectivo a los contenidos actitudinales, Se valorará:</i></p> <p>- el trabajo diario y la actitud en la realización del mismo, la motivación en los logros obtenidos y la adquisición de destrezas. El esfuerzo, el interés, la colaboración, el trabajo en grupo y la participación del alumno. La puntualidad, la limpieza y acudir a clases adecuadamente uniformado y equipado con el material personal correspondiente.</p> <p>☞ Para superar cada evaluación, los alumnos deben obtener en los tres criterios de calificación, una puntuación de 5 como mínimo, en este caso, se realizará la media de las diferentes notas. (Una nota inferior a 5, deshabilitará la media, teniendo la evaluación suspendida.)</p>
<p>QUALIFICACIÓ FINAL</p>	<p>☞ La nota de la evaluación final será la media ponderada de las tres evaluaciones, siempre y cuando se haya obtenido en cada una de ellas una nota igual o superior a 5, siendo requisito necesario para realizar la media.</p>



**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/>

RECUPERACIÓ

- * Realizar la recuperación de cada una de las U.D. en la fecha que se establezca, Antes de la evaluación ordinaria de junio.
- * Los alumnos que suspendan el módulo en la evaluación ordinaria de junio, disponen de la evaluación extraordinaria de Julio para poder aprobar.



Unió Europea

Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur

	*El alumno que no supere el módulo podrá presentarse a la convocatoria extraordinaria de julio, que será de todos los contenidos trabajados a lo largo del curso.
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)	

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

-Aula: Libro de texto Cocina y restauración Volumen I (Ed. Síntesis)
-Taller: Uniformidad y material de utillaje personal acordado por el equipo docente del departamento.

<p>MÒDUL Mòdul T.E.P. (Tècniques elementals de preelaboració)</p> <p>CURS 2024-2025</p>	<p>Curs 1r CFGB</p>
---	---------------------------------------

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
UNITATS DIDÀCTIQUES: 1.- Els locals i instal·lacions de cuina.	UNITATS DIDÀCTIQUES: 2.- Maquinària de cuina. 3.- Bateria, útils i ferramentes.	UNITATS DIDÀCTIQUES: 4.- Operacions prèvies en la manipulació d'aliments.

2. COM S'AVALUARÀ.

<p>QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALES</p>	<p>*Es realitzaran proves escrites dels conceptes apresos, *parcializándose les mateixes al llarg del trimestre, havent de tindre una nota igual o superior a 5 per a no haver de realitzar la recuperació de cadascun d'ells en la data que s'establisca. En alguna unitat didàctica, els exàmens teòrics podrien ser substituïts per treballs escrits, segons convinga al programa formatiu.</p> <p>* L'avaluació serà contínua per a qualificar els continguts procedimentals (taller de cuina). Es valorarà cada prova pràctica en el taller, al final de cada trimestre. L'alumne haurà de superar almenys el 80% dels tallers per ser una avaluació contínua.</p>
---	---



	<p>* En el respectiu als continguts actitudinals, Es valorarà: - el treball diari i l'actitud en la realització d'este, la motivació en els assoliments obtinguts i l'adquisició de destreses. L'esforç, l'interés, la col·laboració, el treball en grup i la participació de l'alumne. La puntualitat, la neteja i acudir a classes adequadament uniformat i equipat amb el material personal corresponent.</p> <p>☞ Per a superar cada avaluació, els alumnes han d'obtindre en els tres criteris de qualificació, una puntuació de 5 com a mínim, en este cas, es realitzarà la mitjana de les diferents notes. (Una nota inferior a 5, deshabilitarà la mitjana, tenint l'avaluació suspesa.)</p>
QUALIFICACIÓ FINAL	☞ La nota de l'avaluació final serà la mitjana ponderada de les tres avaluacions, sempre que s'haja obtingut en cadascuna d'elles una nota igual o superior a 5, sent requisit necessari per a realitzar la mitjana.
RECUPERACIÓ	Realitzar la recuperació de cadascuna de les O.D. en la data que s'establisca, Abans de l'avaluació ordinària de juny. Els alumnes que suspenguen el mòdul en l'avaluació ordinària de juny, disposen de l'avaluació extraordinària de Juliol per a poder aprovar.
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)	

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

Aula: Llibre de text Cuina i restauració Volum I (Ed. Síntesi)

-Taller: Uniformitat i material d'utilatge personal acordat per l'equip docent del departament.

