

FPB I DE CUINA I RESTAURACIÓ - CURS 2018-2019

1. OBJECTIUS

La formació professional bàsica de cuina i restauració té com a objectiu poder realitzar elaboracions culinàries senzilles i la preparació i presentació i servei en establiments de restauració i càtering, per tal d'arribar a ser competent en la seva feina d'ajudant de cuina o de sala, i de cara a poder continuar la seva formació fent un grau mitjà, bé de cuina o de serveis en restauració. Els continguts que es treballaran s'organitzen en la part dels mòduls tècnics que impartiran LLORENÇ MAYOL VIVES I BÀRBARA VENY MONSERRAT i en els mòduls de Comunicació i Societat I, impartits per MARIA VICTÒRIA MEDINA ROCA (català, castellà, socials) i LLORENÇ FORTUNY AMETLLER (alemany), i el mòdul de Ciències Aplicades I, que impartirà BARTOMEU VIDAL BONET.

2. PROCEDIMENTS D'AVALUACIÓ I CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

L'avaluació de l'aprenentatge de l'alumnat es farà mitjançant un procés d'avaluació contínua, realitzada de forma continuada al llarg de tot el procés educatiu. Per calcular la nota final de cada avaluació es farà la mitjana ponderada segons la graella següent.

QUÈ AVALUAREM?	COM HO AVALUAREM?	COM QUALIFICAREM?
Continguts bàsics. Segons l'Ordre ECD/1030/2014, de 11 de juny (BOE de 18/06/2014)	Proves teòriques i/o pràctiques. Treballs individuals i/o en grups. Lliurament de vídeos, presentacions o altres formats.	Les proves d'avaluació escrites o orals i treballs per entregar tendran un valor del 40% sobre la nota final.
Treball diari dels alumnes. S'avaluarà el treball a l'aula-taller, treballs, exercicis i activitats fets a classe i quadern de l'alumne.	Observació directa/ rúbriques diverses Treball a l'aula-taller (pràctica): no es podran dur a terme les pràctiques tècniques sense uniforme, per tant si no es du l'uniforme, la nota de la pràctica del dia serà zero.	El treball diari dels alumnes tendrà un valor del 30% sobre la nota final.
Actitud. Puntualitat, higiene, recollida del lloc de feina, respecte als professors i companys, participació a classe, ordre, eficiència i responsabilitat.		L'actitud tendrà un valor del 30% sobre la nota final.
IMPORTANT! A la segona avaluació, l'alumne ha d'haver aprovat tots els mòduls dels dos cursos per poder assistir a la formació en centres de treball (FCT). Si l'alumne presenta un comportament inadequat o no té una actitud positiva respecte als mòduls tècnics i generals que li permeti tenir un aprofitament acadèmic adequat s'aplicarà la normativa recollida al BOIB en l'article 32 i suposarà la consegüent baixa d'ofici si es tenen 16 anys o pèrdua al dret d'avaluació contínua si és menor de 16 anys. L'assistència és obligatòria i, per tant, la no assistència justificada suposa la pèrdua de l'avaluació i la baixa d'ofici si les faltes superen de forma continuada els 10 dies lectius o, de forma discontinua, durant un període superior al 15% (144 hores) del total dels mòduls en que s'hagi matriculat.		

3. PROCEDIMENTS DE RECUPERACIÓ

Recuperació de mòduls pendents del primer curs: durant el curs el professorat organitzarà les corresponents activitats de recuperació i d'avaluació per tal de superar els mòduls suspesos.

Recuperació d'avaluacions suspeses: si la nota mitjana al final d'alguna avaluació surt suspesa, l'alumne la podrà recuperar mitjançant una prova específica al final de curs i les activitats que el professorat que consideri pertinents.

4. CONVOCATÒRIA EXTRAORDINÀRIA DE SETEMBRE

Si l'alumne no supera l'avaluació ordinària té l'oportunitat de fer-ho a la convocatòria extraordinària de setembre per mitjà de l'entrega de la feina encomanada i de la realització d'una prova objectiva. Els criteris de qualificació de la prova extraordinària de setembre seran 50% prova objectiva i 50% treball d'estiu. Només es podrà passar al segon curs amb els mòduls generals suspesos, els quals s'hauran de recuperar durant el curs. La resta de mòduls específics s'han d'aprovar per poder passar a segon.

SIGNATURA DE L'ALUMNE/A

SIGNATURA DEL PARE/MARE/TUTOR