

## FPB I DE CUINA I RESTAURACIÓ- CURS 2018-2019

### CRITERIS DE QUALIFICACIÓ: PROCESSOS BÀSICS DE PRODUCCIÓ CULINÀRIA

#### 1. INTRODUCCIÓ

El mòdul professional de Processos Bàsics de Producció Culinària s'engloba dins el primer curs de la Formació Professional Bàsica de Cuina i Restauració i ofereix els continguts suficients per a què qualsevol alumne adquireixi els Resultats d'Aprenentatge establerts

#### 2. PROCEDIMENTS D'AVALUACIÓ I DE QUALIFICACIÓ

L'avaluació trimestral serà contínua i l'alumnat serà qualificat diàriament per totes les activitats que es duguin a terme durant el procés d'ensenyament -aprenentatge per tal que tingui l'oportunitat d'intentar millorar el seus resultats durant aquest. Per poder superar el mòdul a final de curs cal obtenir una mitjana ponderada igual o superior a 5. La qualificació trimestral i final es calcularà a partir de la mitjana ponderada de les qualificacions obtingudes al llarg del trimestre o curs en els següents apartats:

CRITERIS DE QUALIFICACIÓ	
CONCEPTES	%
Actitud. Sortides curriculars	30 %
Treball a l'aula taller. Treballs fets a classe. Quadern d'alumne i receptari.	30 %
Proves objectives (teòrics i pràctics). Treballs a entregar.	40 %

Per poder aprovar les avaluacions, **la nota mínima de les proves objectives haurà de ser un 4 sobre 10 punts per poder fer mitja. A més, per poder aprovar es indispensable entregar el receptari complet al final de cada avaluació. En cas de no entregar-ho i tenir aprovada l'avaluació, quedarà suspesa i s'haurà de recuperar només el receptari.**

**A l'apartat d'actitud es tindrà en compte:** puntualitat ,uniformitat ,higiene ,recollida del lloc de treball, respecte als companys, col·laboració i participació a les classe i responsabilitat.

Treball a l'aula-taller. **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.**

#### 3. PROCEDIMENTS DE RECUPERACIÓ

##### RECUPERACIÓ DE LES UNITATS DIDÀCTIQUES I DE LES AVALUACIONS

**Al final de la 3 avaluació:** Prova de recuperació (part teòrica i pràctica) de les unitats didàctiques suspeses. Per poder accedir-hi, s'han d'haver lliurat tots els treballs, receptari i totes les activitats. La nota màxima de les proves serà un 5.

#### 4. CONVOCATÒRIA EXTRAORDINÀRIA

Si l'alumne no aprova a l'avaluació ordinària s'haurà de presentar a la convocatòria extraordinària de setembre. L'alumne haurà de recuperar la totalitat del mòdul. La nota de la convocatòria extraordinària serà màxim un 5.

Per poder tenir dret a una avaluació extraordinària anirà a criteri del professor que haurà de tenir en compte la possibilitat real que tindrà l'alumne per poder superar-la, ja que si no te opcions no es proposarà per aquest tipus d'avaluació. I tot cas serà una decisió de l'equip docent adoptada per majoria i una vegada escoltat al professor d'aquest mòdul.

CRITERIS DE QUALIFICACIÓ DE LA PROVA EXTRAORDINÀRIA DE SETEMBRE	
	%
Treballs a entregar	40%
Prova objectiva	60%

**En la formació professional bàsica no s'observa la possibilitat de tenir dret a proves extraordinàries en cas de faltes d'assistència de més d'un 15% de les classes, encara que aquestes siguin justificades.**

#### 5. MATERIAL

**El material necessari és el següent:** uniforme de cuina (jaqueta blanca, pantaló negre, capell blanc, davantal blanc, calcetins i sabates negres), ganivets (puntilla i cebollero), rotulador permanent, bolígraf, quadern i el llibre del mòdul "Procesos Básicos de Producción Culinaria" Ed. Paraninfo.

#### 6. TEMPORALITZACIÓ DELS CONTINGUTS

##### Unitats Didàctiques

1. Tècniques culinàries
2. Elaboracions bàsiques de múltiples
3. Elaboracions culinàries senzilles
4. Postres bàsics
5. Guarnicions i elements de decoració
6. Acabats i presentació d'elaboracions
7. El servei en cuina

Avaluacions	Unitats Didàctiques						
	1	2	3	4	5	6	7
1a avaluació	X	X					
2a avaluació			X	X	X		
3a avaluació						X	X

Firma del pare/ mare o tutor

Firma de l'alumne