



CRITERIS D'AVALUACIÓ CICLES FORMATIUS

Criteris d'avaluació acordats pel departament d'Hoteleria i Turisme per als cicles de:

- GM Cuina i Gastronomia
- GM Serveis en Restauració.
- GM Forneria, pastisseria i confiteria
- GS Direcció en Cuina

1. La nota de les diferents Unitats Formatives (UF) serà una nota numèrica d'1 a 10 o no presentat (NP), sent 5 la nota mínima per aprovar. Per aprovar la totalitat del mòdul, totes les unitats formatives han de tenir una qualificació mínima de 5. La nota final del mòdul serà la mitjana de les unitats formatives del mateix.
2. L'avaluació serà contínua i es valorarà, la qualificació obtinguda en els exàmens teòrics o pràctics fets al llarg del curs, i les activitats realitzades, dins i fora de l'aula, així com qualsevol; tasca, deures, treball o projecte realitzat de forma autònoma per l'alumne.
3.
 - 3.1. Percentatges dels mòduls teòric-pràctics
 - Aptitud vers les Unitats Formatives, 60% de la nota global
 - Actitud vers les Unitats Formatives, 40% de la nota global
 - 3.2. Percentatges dels mòduls teòrics. Inclou idiomes, empenedoria i empresa, formació laboral, etc...
 - Aptitud vers les Unitats Formatives, 80% de la nota global
 - Actitud vers les Unitats Formatives, 20% de la nota global
4. Si un alumne té més d'un 20 % de faltes d'assistència, el professor del mòdul li podrà denegar el dret a ser avaluat a l'avaluació ordinària.
5. Si un alumne no pot assistir a un exàmen ho ha de justificar prèviament. Els exàmens no es recuperen. La no assistència, sense una causa de força major degudament justificada en un examen implica un zero del mateix.
6. Un alumne/a que, per força major, no hagi pogut fer un examen, tindrà oportunitat de fer-lo sempre que existeixi una justificació adequadament certificada.
7. Un alumne que falti hores abans d'un examen, sense la deguda justificació oficial, no podrà realitzar l'examen.
8. Totes les hores que els alumnes estiguin dins el centre poden ser avaluades en forma d'actitud.
9. Els alumnes hauran de portar sempre l'uniforme net i en condicions òptimes per realitzar les pràctiques. Le nova normativa per COVID no permet deixar l'uniforme un dia per l'altre a l'armariet.
10. Serà obligatori utilitzar les mascaretes de l'EdH per poder realitzar les classes pràctiques, en cap cas s'utilitzaran per les classes teòriques. A les classes teòriques es portaran des de casa, netes i mai amb símbols que puguin ser de caire conflictiu. No complir les normes de mascareta podrà comportar una incidència greu. Si no es porta, mentre sigui obligatori el seu ús, no es permetrà l'accés al centre.
11. A causa de la pandèmia els horaris d'entrada i de vestuaris és molt important, doncs més que mai es tindrà molt en compte la conducta i la puntualitat.



12. El NO compliment de les normes, tant del departament de Salut com del mateix Institut, en referència al protocols de COVID-19, serà sancionada amb incidència greu.
13. En cas de suspendre una Unitat Formativa, l'alumne haurà de recuperar tot el curs, en les proves extraordinàries de Juny.
14. Cada trimestre es lliuraran butlletins de notes orientatives de l'evolució dels diferents mòduls als pares/tutors, en cas de ser menor d'edat i a l'alumne si és major d'edat. No serà fins al mes Juny que s'avalua de forma definitiva cada Unitat Formativa.
15. En el cicle de cuina i gastronomia és imprescindible haver superat els mòduls 2, 3 i 4 per poder-se matricular als mòduls 5 i 6.
16. En el cicle de serveis en restauració és imprescindible haver superat els mòduls 2 i 3 per poder-se matricular als mòduls 4 i 5.
17. En el cicle de forneria, pastisseria i confiteria és imprescindible haver superat els mòduls 1, 2 i 6 per poder-se matricular als mòduls 3 i 4.
18. Per seguir fent el curs de Dual a segon i realitzar el Mòdul 0 a l'empresa, s'hauria d'haver aprovat en la seva totalitat els mòduls 1,2,3 i 4, juntament amb la UF1 de M11. La resta d'assignatures que es fan amb els sistema Dual podrien no està aprovades, recuperant de manera extraordinària durant el segon curs i si no s'aproven aquestes, el Mòdul 0 restarà pendent de qualificació.
19. Annex 1. Normativa del restaurant d'aplicació i del restaurant de família
20. Annex 2. Normativa per la realització de classes telemàtiques.

Annex 1.

- ✓ La normativa d'aquesta aula serà la mateixa de qualsevol altra aula del centre.
- ✓ L'assistència és obligatòria. En cas de no assistir-hi, es posarà falta.
- ✓ És imprescindible respectar la puntualitat, per tal de facilitar les pràctiques als companys.
- ✓ S'hauran de seguir les normes ètiques i de comportament pròpies de l'espai on es menja.
- ✓ L'alumne no podrà triar el lloc. Serà el màitre o en el seu defecte, el cambrer o el professor que indica quin seient és el que ha d'ocupar.
- ✓ En cas de no complir alguna d'aquestes normes, els professors podran expulsar als alumnes del menjador, amb la conseqüent incidència i amb la possible pèrdua de puntuació en la nota dels Mòduls pràctics. Pot sancionar qualsevol professor.
- ✓ El servei de cafeteria per alumnes en pràctiques seguiran les normes ètiques i de comportament que el professor estableixi. En cap cas els alumnes es podran fer els cafès ells mateixos.

Annex 2.

- ✓ Les classes telemàtiques segueixen el mateix horari que les presencials. Excepte si hi ha confinament total de llarga durada.
- ✓ Els professors presentaran la tasca de l'assignatura i durant el temps de classe es realitzaran les tasques.
- ✓ Les classes pràctiques es substitueixen per demos online, videos, tasques a casa o teòriques.
- ✓ Els alumnes hauran de tenir la càmera oberta i poder veure's la cara.
- ✓ Els alumnes faran la classe online en un lloc adequat per treballar, mai serà passejant, en un lloc inadequat o qualsevol forma que no ajudi a poder realitzar les tasques.
- ✓ En cas que un dels dos punts anteriors no es compleixi el professor/a posara falta d'assistència i si es reiterat s'obrirà una incidència.
- ✓ És obligatori presentar totes les tasques de la forma que diuen el professors.