

UNIDADES DIDÁCTICAS		RESULTADOS DE APRENDIZAJE
1ª EVALUACIÓN	UNIDAD DIDÁCTICA 1: LA OFERTA DE VINOS	4. Definir cartas sencillas de vinos justificando las propiedades de los mismos y sus aplicaciones.
	UNIDAD DIDÁCTICA 1: EL SERVICIO DE VINOS	5. Servir vinos relacionando las condiciones físicas, ambientales y la oferta gastronómica aparejada con los utensilios, temperatura y procedimiento específico.
	UNIDAD DIDÁCTICA 3: VITICULTURA	6. Servir vinos andaluces identificando sus características básicas y las técnicas de servicio asociadas  6. Servir vinos andaluces identificando sus características básicas y las técnicas de servicio asociadas.  .1. Identificar diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras.
2ª EVALUACIÓN	UNIDAD DIDÁCTICA 4: ELABORACIÓN DE VINOS	1. Identificar diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras.
	UNIDAD DIDÁCTICA 5: LA CATA DE VINOS	3. Realizar catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata.
	UNIDAD DIDÁCTICA 6 ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LA BODEGA	2.Recepcionar diferentes tipos de vino reconociendo sus condiciones de almacenaje.

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

La evaluación se refiere a la marcha y a los resultados de todo el proceso educativo. Así, evaluar es, además de calificar, transformar para mejorar. Es muy importante en alumnos de **F.P.** la **evolución personal y el desarrollo del auto-concepto y la autoestima.**

- Evaluación es individualizada, sumativa y continua.
- Realizar continuas pruebas o controles.
- Facilitar las ocasiones de recuperación.
- A la hora de calificar, se dará mayor importancia o peso a trabajo diario y a la actitud, el comportamiento y la asistencia.

## CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

- Pruebas objetivas Teóricas / **Escritas** 35%
- **Actitudinal** (Iniciativa, Conductas, Trabajo en Equipo, Puntualidad, Uniformidad y Asistencia) y **Cuaderno** (Escritura, Limpieza, Orden, Expresión y Contenido) 10%
- **Procedimental** (Organización, Secuenciación y Desarrollo de Procesos Prácticos) 40%
- Trabajos de Investigación. trabajos 15%

En el **Cuaderno del Profesor / IDOCEO**, serán recogidas anotaciones correspondientes a destrezas y actitudes mostradas por los alum@n@s en el Taller, registrada en la plantilla semanal.

Cada pregunta de la **Pruebas Escritas** tendrá una puntuación máxima determinada por el **Profes@r**, de la que restará en función de las carencias en contenido y expresión.

La **Puntuación Máxima** de cada prueba será de **10 puntos**, siendo la **mínima 1**. Para **aprobar** será necesario alcanzar una puntuación mínima de **5 puntos** y para hacer la **Media entre las Notas** debe tener un **Mínimo de 3.50 Puntos en todos los Exámenes** para sacar la **Nota Final**. Se podrá **Descontar** hasta 1 punto por **Ortografía inadecuada**.

La **Falta de Asistencia** que supere un **15% de Horas Lectivas** perdería la **Evaluación Continua**. (Departamento – Acta)

## INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- 1.- **Controles prácticos periódicos de las actividades realizadas.**
- 2.- **Actividades realizadas en el Aula Teórica y Taller Práctico.**
- 3.- **Cuidado y buen uso del material, maquinaria y mobiliario de Restaurante y Cafetería.**
- 4.- **Resultado de las operaciones realizadas.**
- 5.- **Limpieza y recogida del lugar de Trabajo.**
- 6.- **Asistencia a clase, con su material escolar.**
- 7.- **Puntualidad y respeto al Compañer@ y Profesorado.**
- 8.- **Uniformidad en clases prácticas en el Aula-Taller.**
- 9.- **Higiene Personal.**
- 10.- **Actitud mostrada hacia el trabajo, de forma individual y en grupo.**
- 11.- **Interés por el Módulo Formativo.**
- 12.- **Trabajos escritos y de Investigación a Ordenador (TIC'S – Transversal)**

### MATERIALES NECESARIOS:

- Uniforme de Servicio completo ( Polo color negro con logotipo, pantalón negro, zapatos ergonómicos )
- Útiles de trabajo (Bolígrafo, abridor 2 tiempos y lito)
- Otros materiales

### FIRMA DE LA FAMILIA DNI

Madre:

D.N.I.

Padre:

D.N.I.

Este documento es de carácter informativo, se completa con la Programación Didáctica del Departamento. Para más información consultar con el profesorado.