

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN 2º CURSO

Control y Seguridad Alimentaria

La nota de evaluación se realizará sobre un máximo de 10 puntos, considerando aprobado a partir de 5 puntos y se obtendrá aplicando el respectivo porcentaje que se explica posteriormente.

La nota final del módulo se calcula haciendo una media de la nota de las tres evaluaciones realizadas en cada trimestre, siempre y cuando todas hayan superado los 5 puntos.

Respecto a la valoración de los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales, se llega al siguiente acuerdo:

- 4 puntos para los contenidos conceptuales
- 6 puntos para los contenidos procedimentales

Conceptos	Procedimientos	
Prueba escrita	Actividades	Trabajo Laboratorio
40 %	20%	40%

- ✓ Para valorar los contenidos conceptuales (40%), en la corrección de las pruebas escritas teóricas (ya sean tipo test o a desarrollar) se tendrá en cuenta: el nivel de los contenidos desarrollados, así como la presentación, redacción y ortografía.
- ✓ Para valorar los procedimientos (60%), se calificarán el trabajo en el laboratorio, las pruebas escritas de contenidos prácticos, donde se valorarán las actividades y trabajos teórico-prácticos realizados, así como las exposiciones orales, trabajos de investigación, etc.

Aquellos alumnos a los que no se les haya podido aplicar estos instrumentos de evaluación y, por tanto, no hayan podido ser evaluadas las competencias adquiridas, deberán superar un examen de toda la materia que constará de parte teórica y práctica.

A tener en cuenta:

- Es imprescindible superar todas las partes (con una nota igual o superior a 5), para aplicar dichos porcentajes.
- Para aprobar, deben realizarse como mínimo el 80% de las actividades en cada evaluación.
- Si el 20% restante es justificado se podrá recuperar en una sesión especial al final de cada trimestre y en relación con los trabajos se podrán entregar al final de cada trimestre en la sesión de recuperación.
- Un trabajo realizado consta de: trabajo en powerpoint + exposición del mismo.
- Las actividades y trabajos se entregarán en la fecha propuesta por el/la profesor/a, una vez terminado este plazo, la nota máxima del informe, será de 5 ptos como máximo.
- Las actividades y trabajos copiados se evaluarán con 0 ptos.
- Los actividades y trabajos no entregados en la evaluación correspondiente se entregarán el día del examen de recuperación de la evaluación. Fuera de ese plazo, no se recogerán actividades, ni trabajos de otras evaluaciones, estos se entregarán en la evaluación final.
- Los contenidos no superados se recuperarán en exámenes de recuperación uno por cada trimestre, y los parciales no superados en la evaluación ordinaria. La nota obtenida en la recuperación saldrá de la expresión:

$$\text{Nota recuperación} = (\text{nota examen} * 0,4) + 3$$

- Los alumnos/as que no hayan superado la materia por parciales o que hayan perdido la evaluación continua se presentarán con toda la asignatura a la convocatoria ordinaria.
- Si el alumno desea subir nota en algún módulo, lo podrá hacer en la convocatoria ordinaria y con un examen distinto y se tendrá en cuenta la nota de dicho examen.
- Se tendrán en cuenta las faltas de ortografía cometidas en exámenes, informes, trabajos...penalizando con 0,5 puntos a partir de 5 faltas, y con 1 punto a partir de 20 faltas.

Libre configuración

C.F.G.S. Química y Salud Ambiental

Este apartado coincide con la programación del módulo de Control y Seguridad Alimentaria al que están adscritas las Horas de Libre Configuración.

La calificación final será el 23% de la nota correspondiente al módulo de Control y Seguridad Alimentaria. Se valorarán los trabajos/actividades o prácticas realizados en clase, así como la asistencia, puntualidad y actitud. Este apartado aparece desarrollado en la programación de dicho módulo.