

MI LACTOL 2010-2011

Eventos para la evaluación de LACTOLOGÍA

A.- Evaluación continuada

Se valorará:

1. **Asistencia**, debiendo el alumno tener un mínimo del 80 % de asistencia. Por debajo de este mínimo se considerará excluyente para la evaluación continuada.
2. **Actitud y participación con la Unidad didáctica**. Se tendrán en cuenta la participación en clase y/o en eventos relacionados con los contenidos de la asignatura.
- 3.- **Participación, aprendizaje y aprovechamiento en las clases prácticas**.
- 4.- **Realización correcta de las actividades de desarrollo de contenidos**.

EVALUACIÓN CONTINUADA	Características	
	Puntuación	Estudiantes
MEMORIA CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA	100	INDIVIDUAL

MEMORIA CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

Esta memoria en formato cuaderno o Carpeta de Anillas estará constituida por:

a) Plantillas e Informes de Laboratorio y Dietario de prácticas externas.	30 puntos
c) Actividades de desarrollo de contenidos	40 puntos
d) Participación en clase e) Participación en eventos relacionados con los contenidos.*	30 puntos

* debidamente justificados

B.- EVALUACIÓN A EXAMEN FINAL.

El examen final será escrito, de todo el programa desarrollado, y en la fecha que se haya señalado para ello.

Constará de:

- a) Desarrollo de un supuesto teórico práctico, durante dos horas, y para el que el alumno contará con todo tipo de información. Valor 20 Puntos.
- b) Preguntas tipo *test* y/o cortas y/o preguntas de desarrollo. Valor máximo 80 puntos.

Total: 100 puntos

Otras consideraciones:

- El alumno podría optar directamente al sistema de evaluación no continuada, consistente en examen final.
- De no conseguir igualar o superar esta puntuación el alumno pasaría directamente al examen final.
- La puntuación mínima para aprobar la asignatura es de 65 puntos, que se corresponderá a un 5,00, y el máximo, 100 a 10 puntos, ponderándose proporcionalmente el intervalo 65 a 100 entre 5 y 10 puntos.
- En cualquier opción de evaluación, el alumno debe haber realizado el 80 % de las prácticas programadas.