

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO ATENCIÓN AL CLIENTE

1. EVALUACIÓN.

a. Criterios de evaluación:

1 Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicac

Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado el comportamiento del posible cliente.
- b) Se han adaptado adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte. c) Se ha obtenido la información necesaria del posible cliente.
- d) Se ha favorecido la comunicación con el empleo de las técnicas y actitudes apropiadas al desarrollo de la misma.
- e) Se ha mantenido una conversación, utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros).
- f) Se ha dado respuesta a una pregunta de fácil solución, utilizando el léxico comercial adecuado.
- g) Se ha expresado un tema prefijado de forma oral delante de un grupo o en una relación de comunicación en la que intervienen dos interlocutores.
- h) Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.
- i) Se ha transmitido información con claridad, de manera ordenada, estructura clara y precisa.

2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado las diferentes tipologías de público.
- b) Se han diferenciado clientes de proveedores, y éstos del público en general.

- c) Se ha reconocido la terminología básica de comunicación comercial.
- d) Se ha diferenciado entre información y publicidad.
- e) Se han adecuado las respuestas en función de las preguntas del público.
- f) Se ha informado al cliente de las características del servicio, especialmente de las calidades esperables. Se ha asesorado al cliente sobre la opción más recomendable, cuando existen varias posibilidades, informándole de las características y acabados previsibles de cada una de ellas.

3. Se ha solicitado al cliente que comunique la elección de la opción elegida. Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha hecho entrega al cliente de los artículos procesados, informando de los servicios realizados en los artículos.
- b) Se han transmitido al cliente, de modo oportuno, las operaciones a llevar a cabo en los artículos entregados y los tiempos previstos para ello.
- c) Se han identificado los documentos de entrega asociados al servicio o producto.
- d) Se ha recogido la conformidad del cliente con el acabado obtenido, tomando nota, en caso contrario, de sus objeciones, de modo adecuado.
- e) Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal, elementos clave en la atención al cliente.
- f) Se ha mantenido en todo momento el respeto hacia el cliente
- g) Se ha intentado la fidelización del cliente con el buen resultado del trabajo.
- h) Se ha definido periodo de garantía y las obligaciones legales aparejadas.

4. Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han ofrecido alternativas al cliente ante reclamaciones fácilmente subsanables, exponiendo claramente los tiempos y condiciones de las operaciones a realizar, así como del nivel de probabilidad de modificación esperable.
- b) Se han reconocido los aspectos principales en los que incide la legislación vigente, en relación con las reclamaciones. c) Se ha suministrado la información y documentación necesaria al cliente para la presentación de una reclamación escrita, si éste fuera el caso.

d) Se han recogido los formularios presentados por el cliente para la realización de una reclamación.

e) Se ha cumplimentado una hoja de reclamación

f) Se ha compartido información con el equipo de trabajo.

b. Instrumentos de evaluación.

La evaluación que se propone será continua y permanente, como permanente y continuo es el propio proceso formativo. Se distinguen tres momentos clave en el proceso de evaluación:

- Evaluación inicial, con un alto valor y un profundo significado diagnóstico, nos informa de la situación de partida del alumno para enfrentarse con nuevos aprendizajes. La realizaremos al comienzo de cada Unidad didáctica para determinar los conocimientos, procedimientos y actitudes de los que se parte.

- Evaluación formativa, que se llevará a cabo mediante el tratamiento de las distintas unidades de la programación, ajustando la marcha de esta a las necesidades y logros detectados. A lo largo de las distintas unidades se irán recogiendo datos sobre la marcha de los trabajos, tanto relativos a la asimilación de los conceptos, como los relativos a la captación de procedimientos y la manifestación de actitudes, lo que me permitirá adaptar el proceso, proponer otra serie de actividades para los alumnos/as que presenten algún tipo de problema y no vayan consiguiendo los objetivos propuestos y orientar trabajos libres para los que muestren un mayor nivel.

- Evaluación sumativa o final, que tendrá necesariamente en cuenta, no solo los resultados de las pruebas o ejercicios de evaluación previstos para cada unidad didáctica, sino también otros aspectos relacionados con la participación y el interés mostrado a lo largo de toda la duración del módulo.

c. Criterios de calificación:

La calificación de este módulo profesional será numérica, entre uno y diez, sin decimales, siendo imprescindible obtener una calificación de al menos cinco puntos en cada una de las evaluaciones. Para realizar dicha calificación, como esta ha de venir expresada con una nota numérica, proponemos una media ponderada atendiendo a la siguiente baremación:

La calificación de cada una de las evaluaciones se compondrá de:

a) Contenidos conceptuales. Supondrán un 60% de la nota final, incluyen:

- Exámenes escritos y orales.

b) Contenidos procedimentales. Supondrán un 20% de la nota final, incluyen:

- Realización de trabajos escritos.
- Realización de ejercicios y resolución de problemas.

c) Capacidades clave: supondrán un 20% de la nota final, incluyen:

- Asistencia
- Puntualidad.
- Participación.
- Interés por el trabajo.
- Comportamiento
- Atención en clase.

d. Actividades de refuerzo y ampliación.

Actividades de refuerzo: de los contenidos fundamentales de cada unidad, se propondrá al alumnado que presenten dificultades en la asimilación de los mismos alguna de las siguientes actividades entre otras posibles:

- Trabajo personal con material didáctico alternativo (por ejemplo, trabajo con manuales técnicos o con material obtenido en páginas web).
- Supuestos prácticos o actividades adicionales especialmente si las dificultades se plantearan en la asimilación de contenidos procedimentales.
- Confección de esquemas por el alumno que sintetizen las ideas básicas de la unidad.
- Actividades de Ampliación: su objetivo será permitir una mayor profundización en la materia, por parte de aquellos que lo requieran por haber alcanzado los objetivos previstos anticipándose a sus compañeros. A tal efecto, se proporcionará al alumno material alternativo que permita un mayor y mejor dominio de los objetivos como pueden ser supuestos prácticos de mayor dificultad, artículos de prensa, búsqueda de información suplementaria en la red o lecturas recomendadas.

c)



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,
Universitats i Ocupació



Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)
Tel.: 962249085

Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es

<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

DEPARTAMENTO HOSTELERÍA Y TURISMO CURSO 2024-2025	CICLO 1ºFPBASICA Cocina y restauración
MODULO: PROCESOS BASICOS EN PRODUCCION CULINARIA	

CRITERIOS DE EVALUACION

U.D	Título	Trimestre	Horas
UD1	Técnicas elementales de cocinado	1º	12
UD2	Fondos de cocina	1ª	16
UD3	Salsas	1ª	12
UD4	Aperitivos, entremeses y ensaladas	1ª	12
UD5	Arroz y pastas	2ª	12
UD6	Cremas, sopas y potajes	2ª	12
UD7	Huevos	2ª	4
UD8	Carnes	2ª	12
UD9	Pescados y mariscos	3ª	10
UD10	Guarniciones	3ª	6

a) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
- c) Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
- e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, y de prevención de riesgos laborales.

2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- j) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
- k) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- l) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- m) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- n) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- o) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.

3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación:

- p) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.
- q) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
- r) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- s) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
- t) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- u) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- v) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
- w) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- x) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- y) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral.

4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.
- b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

5. Realiza acabados y presentaciones sencillas relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.
- b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.
- c) Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.

6. Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
- b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
- d) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.
- e) Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- g) Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.

b) Criterios de calificación e instrumentos.

Contenidos conceptuales: 20 %

• Ejercicios escritos.
• Entrega de fichas técnicas.
• Exámenes escritos. En estos se valorará los contenidos, ortografía, y la sinterización de la información.
• Trabajos.

Las unidades suspendidas con menos de un 3 no hacen media por lo que se recuperaran antes de la evaluación ORDINARIA O FINAL, según las fechas establecidas a tal efecto, quedando el módulo suspendido en la evaluación. La no presentación a un examen (por cualquier índole), este, se realizará también antes de la evaluación ORDINARIA O FINAL junto con las recuperaciones.

Contenidos procedimentales: 30%

• Trabajo en el taller diario tiene un valor de 0,45 por sesión.	Planificación y desarrollo de tareas en taller.
	Aplicación de métodos lógicos en cada situación.
	Orden y clasificación de materiales.
	Organización del trabajo.
	Autonomía.
• Exámenes prácticos	

La nota del procedimental se divide en el 60% práctica diaria (la no asistencia significa no evaluada) y del 40% relativa a los exámenes prácticos. Estos podrán ser grabados mediante medios audiovisuales como fotografías y/o videos. Los exámenes podrán ser tutelados por uno o varios profesores de este departamento.

Al ser una evaluación continua, la recuperación será diaria mediante la repetición de prácticas similares y/o análogas.

Con carácter general no se admitirá el acceso de ningún alumno al aula taller, que no esté completamente bien uniformado y con los materiales adecuados para realizar las pruebas prácticas, tanto para la práctica diaria, así como para la realización de exámenes prácticos. En el caso de no poder realizar dicha prueba por falta de estos requisitos, la prueba será calificada como no evaluado.

Contenidos actitudinales: 50%

• Puntualidad.
• Uniformidad y aseo personal.
• Responsabilidad en el trabajo.
• Trabajo en equipo.
• Participación en aula y taller.
• Iniciativa en el trabajo.
• Capacidad para resolver problemas.
• Seguir las órdenes.

c) Asistencia a clase y puntualidad (relación con la evaluación y calificación):

La evaluación continua requiere la asistencia regular a las clases y actividades programadas, siendo necesaria la asistencia al menos del 85% de las clases y actividades previstas en el módulo, el incumplimiento de dicho requisito supondrá la pérdida de dicho derecho (el alumno podrá asistir, pero ya no se le evaluará).

Aquellos alumnos/as que superen el 15% de faltas de asistencia de las horas totales del módulo (18 h), realizarán una prueba conceptual con carácter eliminatorio, en las fechas indicadas, siendo imprescindible para acceder a las mismas, la presentación de todos los trabajos realizados durante el año. Todas las notas recogidas durante el año pierden su validez, siendo la nota final la prueba conceptual de recuperación y el examen práctico final.

d) Instrumentos y criterios de recuperación.

Recuperación de la evaluación ordinaria:

Para la recuperación de las actividades de enseñanza aprendizaje de las distintas unidades didácticas utilizaremos los siguientes procedimientos:

De la parte conceptual se realizará un examen de carácter teórico de aquellas unidades no superadas con un 3 a lo largo de los trimestres.

Los trabajos no presentados deberán ser entregados para poder aprobar el módulo en la fecha determinada por el profesorado antes de la evaluación final.

De la parte procedimental se realizará en el día a día, ya que trabajamos integrando conocimientos todos los días y siendo dichos conocimientos repetitivos según se avanza en los procesos.

Nota final ordinària:

Para obtener la nota total se sacará la media de los tres conceptos, aplicando sus porcentajes. El módulo está aprobado con una nota superior a 5, inferior a 4 no se obtendrá media y el módulo quedará suspendido.

Recuperación de la evaluación extraordinaria

A) Examen de carácter teórico. Esta prueba constará de una selección de preguntas de la materia vista durante el curso. Dicha prueba tendrá un valor del 30- 40% de la nota final.

B) Examen teórico/práctico. Esta prueba constará de una selección de pruebas o prueba de las prácticas realizadas a lo largo del curso. Esta prueba tendrá un valor del 60% de la nota final.

E) Para hacer el cálculo del promedio de la nota media del alumno, es necesario haber superado con un 5 los apartados A y B.

Observación: En el caso de que no se haya presentado los trabajos exigidos durante el curso, será necesario presentarlos en dicha convocatoria para poder aprobar el módulo. En este caso el cálculo de la nota será el siguiente: carácter teórico 30%, carácter práctico 60 % y el trabajo el 10%. Siendo necesario superar con un 5 las tres partes anteriormente mencionadas para aprobar la asignatura, según los casos.

GENERAL:

El profesor está en derecho de exigir contenidos ya impartidos durante todo el curso vigente. Las evaluaciones con su calificación, el número de convocatorias ordinarias y extraordinarias, la anulación de matrícula, la renuncia a la evaluación, el acceso a la convocatoria extraordinaria de junio y la promoción a segundo curso y/o acceso a la formación en centros de trabajo serán los dispuestos en la resolución figurada en la normativa reguladora.

DEPARTAMENTO HOSTELERÍA Y TURISMO CURSO 2024-2025	CICLO CFGB
--	-------------------

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO: APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

CURSO: 1º COCINA Y RESTAURACIÓN CFGB

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión

en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

- a. Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de uso alimentario.
- b. Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfecciones inadecuadas. c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- c. Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- d. Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- e. Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- f. Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- g. Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

- h. Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
- i. Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
- j. Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.

- k. Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- l. Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.
- m. Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- n. Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

- a. Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
- b. Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
- c. Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
- d. Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
- e. Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
- f. Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
- g. Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
- h. Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- i. Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

- a. Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- b. Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- c. Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- d. Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- e. Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria.
- f. Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

5. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones sanitarias y ambientales.

- a. Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- b. Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.
- c. Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- d. Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.
- e. Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- f. Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

6. Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.

- a. Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.
- b. Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.
- c. Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.
- d. Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- e) Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
- e. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.

7. Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.

- a. Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.
- b. Se han reconocido las materias primas y sus características.
- c. Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- d. Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- e. Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.

- f. Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.
- g. Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- h. Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

En referencia a los contenidos teóricos:

-Se realizarán pruebas escritas de los conceptos aprendidos, parcializándose las mismas a lo largo del trimestre.

En referencia a los contenidos de carácter práctico:

-La evaluación será continua. Se realizará una prueba práctica al final de cada trimestre en el taller. El alumno deberá superar al menos la última prueba por ser una evaluación continua.

En lo respectivo al trabajo de equipo en taller y la participación activa en el aula (COMPETENCIAS CLAVE):

-Se valorará el trabajo diario y la actitud en la realización del mismo, la motivación en los logros obtenidos y la adquisición de destrezas.

-Se tendrá en cuenta el esfuerzo, el interés, la colaboración, el trabajo en grupo y la participación del alumno.

-Se valorará la puntualidad, la limpieza, acudir a clases adecuadamente equipado.

-Los móviles. Estará prohibido el uso del móvil, excepto permiso expreso del profesorado tanto en el taller como en el aula.

OTROS ASPECTOS A TENER EN CUENTA:

-Para poder mediar, el alumno deberá de obtener al menos

un 5 en cada una de todas las partes. En caso de no obtenerlo quedará suspenso en dicha evaluación y sólo deberá de recuperar aquella parte en la que obtuvo menos de un 5.

-El hecho de no presentarse a la convocatoria de un examen, o un ejercicio de aplicación en la fecha prevista, dará inmediatamente resultado negativo de calificación en la evaluación correspondiente, teniendo obligación y/o derecho de recuperarlo en la siguiente evaluación. Si esto ocurriese en la 3ª evaluación, el procedimiento será el mismo, para presentarse en la segunda convocatoria.

Si el alumno supera la recuperación positivamente, independientemente de la nota que tenga en el examen, la nota será de 5.

-No existirá la recuperación práctica en la segunda convocatoria (se entiende que si durante todo el año académico el alumno no ha sido capaz de adquirir una serie de conocimientos y destrezas no los va a poder conseguir en unos días). Pese a dicho razonamiento por parte del equipo docente, el alumno que se presente, se le realizará un supuesto teórico práctico de los contenidos que se han visto durante el curso.

- La nota de la evaluación final será la media aritmética de las calificaciones obtenidas en las tres evaluaciones.

-La falta a clase de modo reiterado puede provocar la imposibilidad de la aplicación correcta de los criterios generales de evaluación y la propia evaluación continua, por ello el profesor del módulo podrá, previa consulta con la Jefatura de Estudios y comunicación escrita al interesado, suspender el derecho a la evaluación continua a los alumnos cuyo porcentaje de ausencias sea igual o superior al 15% (10 días) en cada evaluación o en el cómputo final del curso.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El porcentaje de la nota será el correspondiente a cada uno de los puntos evaluables que anteriormente han sido mencionados, el cual se detalla a continuación:

Pruebas teóricas-----	10%
Pruebas práctico-----	30%
Competencias clave-----	60%

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO: TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN

CURSO: 1º COCINA CFGB

1. CONTENIDOS MÍNIMOS

1 Acopio y distribución de materias primas:

- Documentos relacionados con el aprovisionamiento.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.
- Medidas de prevención y seguridad.
- Materias primas. Clasificaciones y aplicaciones.
- Estructura organizativa y funcional.

2 Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:

- Clasificación de los equipos de cocina.
- Condiciones específicas de seguridad que debe reunir el mobiliario, los equipos, la maquinaria y herramientas de cocina.
- Principios de los circuitos en cocina.
- Separación de zonas (limpio/sucio-frío/calor-alimentos/productos de limpieza).

3Maquinaria de cocina:

- Descripción y clasificación.
- Ubicación y distribución.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Medidas de prevención y seguridad en el manejo de útiles y maquinaria.
- Empleo eficiente de la energía.

- Batería, útiles y herramientas:
- Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.
- Ubicación y distribución: ordenación eficiente.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Uniformes de cocina: tipos, adecuación y normativa.
- Medidas de higiene y conservación de batería, útiles y herramientas de cocina

4 Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas:

Tratamientos básicos:

- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.
- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
- Cortes básicos. Descripción, formatos y aplicaciones.
- Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Procedimientos intermedios de conservación.
- Medidas de prevención y seguridad.
- Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación: Cortes específicos y piezas con denominación:
- Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones.
- Procedimientos básicos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
- Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.
- Procedimientos intermedios de conservación.
- Medidas de prevención y seguridad.

5 Regeneración de materias primas:

- Descripción y características de las técnicas de regeneración.
- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de regeneración.

- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.
- Normativa higiénico-sanitaria y de protección ambiental.

2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

a) Criterios de evaluación.

1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.

Criterios de evaluación.

- a) Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio.
- b) Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas.
- c) Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
- d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.

Criterios de evaluación:

Contenedores para recogida selectiva de basuras y contenedores de residuos peligrosos

- a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
- b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- e) Se han comprobado las condiciones de prevención y seguridad en las actividades de preparación.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

- 2 Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicándolos procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.**

Criterios de evaluación:

- g) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- h) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.
- i) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- j) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.
- k) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- l) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- m) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- n) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

- 3. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.
- b) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- c) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.
- d) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
- e) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes

específicos siguiendo los procedimientos establecidos.

- f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

4. Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.

- a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
- b) Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina.
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.
- d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.

b) Instrumentos de evaluación.

Los instrumentos que se utilizarán para evaluar al alumnado tanto en las actividades que se realizan habitualmente como en las pruebas puntuales, se realizarán, a través de, la observación, entrevistas, análisis de tareas, exámenes escritos u orales, exámenes teórico prácticos, plantillas de control diario en las prácticas (conocimientos adquiridos, actitud, destrezas...)

La evaluación de los contenidos conceptuales. será realizada por medio de pruebas escritas u orales pudiendo realizarse cada 1, 2 o 3 UD, durante la evaluación o al final de esta ya que es continua.

La evaluación de la participación activa en las actividades diarias en el taller y superación de las pruebas prácticas. Será realizada por medio de la observación directa del trabajo diario que el alumnado realice en el aula-taller, mediante las plantillas de control diario y examen/es práctico/s al final de cada evaluación o durante la misma.

La evaluación de los contenidos procedimentales. será realizada mediante la observación directa del alumnado tanto en el aula-taller como en el aula, puntualidad, uniformidad, respeto, trabajo en equipo..., se realizará por medio de las fichas de seguimiento del alumnado, además de realizar los trabajos, recetario o actividades propuestos por el profesor.

c) Criterios de calificación:

La calificación es el valor que emitimos sobre la actividad y logros alcanzados por el alumnado. Lo expresaremos de forma cuantitativa siendo valorado de 1-10. La nota se obtendrá de la suma de las puntuaciones de los tres tipos de contenidos de las UD, conceptual, procedimental y actitudinal.

- **Contenidos Conceptuales:** con un 30% de la nota, relativo a la media de las pruebas escritas realizadas relacionadas con los contenidos teóricos del módulo. A este criterio le corresponde 3 puntos del total de 10 puntos.

Si se descubre a un alumno/a copiando se le retirará el examen y se le calificará con un cero.

- - **Participación activa en las actividades diarias del taller y superación de las pruebas prácticas en el taller:** con un 60% de la nota, relativo a la media

de los resultados obtenidos en sus clases en el aula-taller en las prácticas diarias (pase del servicio correspondiente, ejecución correcta de las técnicas y habilidades culinarias, o actividades planteadas por el profesor) y del resultado de la/s prueba/s prácticas desarrolladas durante el trimestre. Para obtener el 100% de la nota, la obtendremos de la suma de las prácticas diarias en el taller. A este criterio le corresponde 6 puntos del total de 10 puntos.

- **Contenidos Procedimentales:** con un 10% de la nota los trabajos planteados relacionados con dichos conceptos. Además se tendrán en cuenta las actividades que se puedan realizar de forma diaria o no, las cuales serán puntuadas (de 0 a 10 puntos). La obtendremos de la suma de las notas medias de las actividades y de los trabajos propuestos.

En relativo a la actitud que presente el alumnado en el aula y en el aula-taller. Este criterio sólo podrá ser superado tras la observación escrupulosa hacia el alumnado de puntos tan importantes como:

- La predisposición al aprendizaje (interés).

-La respetuosa interrelación con los compañeros, observándose en todo momento un correcto trato con todo el colectivo escolar.

-Cumplir las normas de seguridad e higiene en el aula taller.

-Correcto trato y cuidado tanto de las instalaciones, batería de cocina, maquinaria y utillaje.

-Correcto aprovechamiento y trato de las materias primas, así como productos de limpieza.

-Trabajo en equipo.

-Uniformidad rigurosa, según lo marcado en las obligaciones de principio de curso, así como el aseo y la imagen profesional.

-Puntualidad.

-El seguimiento de las normas impuestas por el departamento de cocina como son: la ausencia de piercing, pendientes, pulseras, anillos, relojes y/u otros elementos ornamentales que puedan causar riesgo laboral e higiénico.

-La realización por parte del alumnado de los servicios que le sean asignados para el correcto funcionamiento de las clases.

-La realización de las tareas de limpieza de las instalaciones y materiales utilizados.

-Organización del trabajo.

-Autonomía.

A demás deberá de cumplir las normas, establecidas en el departamento de hostelería y turismo (estasson comentadas por parte del tutor y recordadas por parte del profesor que imparte el módulo):

-Asistencia a prácticas en el aula al aula-taller: se dejarán 5 minutos para cambiarse.

-Si un/a alumno/a se retrasa en los primeros 5 minutos a primera hora de la mañana en el aula o los 5 siguientes minutos después de los 5 minutos de cortesía para ponerse el uniforme en el aula-taller, o los 5 primeros minutos después del fin del recreo, se pondrán retrasos y cada 3 retrasos se considerará una falta no justificada. Cuando el alumno/a llegue tarde al aula taller se le podrá encomendar las tareas que el profesor considere como limpiar zonas del aula taller, fregar en la plonge, organizar almacenes o cámaras...u otras tareas en el aula taller. Además, se le pondrá un negativo en el apartado actitudinal.

-Si el retraso es mayor de 5 minutos se pondrá falta injustificada y accederá al aula-taller o aula a la siguiente hora.

-Después del recreo el alumnado estará en el aula-taller nada más sonar el timbre

completamente uniformado y con el material.

-Si el alumnado no lleva material y/o recetas accederá a las prácticas, pero realizará trabajos de limpieza o lo que el profesor considere, además se le pondrá un negativo en el apartado actitudinal.

- Si el alumno no lleva el uniforme no tendrá derecho a la realización de las prácticas, se le pondrá faltas injustificadas y se irá con el profesor de guardia o se le asignará una tarea complementaria que pueda realizar sin el uniforme, además se le pondrá un negativo en el apartado actitudinal, se le dará la oportunidad de llamar a casa para que se lo traigan para poder acceder a las prácticas.

DEPARTAMENT HOSTELERÍA Y TURISMO CURS 2024-2025	CICLE
--	--------------

CRITERIS D'AVALUACIÓ

ATENCIÓ AL CLIENT.

1. AVALUACIÓ.

a. Criteris d'avaluació:

1 Atén possibles clients, reconeixent les diferents tècniques de *comunicac
Criteris d'avaluació:

- a) S'ha analitzat el comportament del possible client.
- b) S'han adaptat adequadament l'actitud i discurs a la situació de la qual es partix. c) S'ha obtingut la informació necessària del possible client.
- d) S'ha afavorit la comunicació amb l'ús de les tècniques i actituds apropiades al desenrotllament d'esta.
- e) S'ha mantingut una conversa, utilitzant les fórmules, lèxic comercial i nexes de comunicació (demanar aclariments, sol·licitar informació, demanar a algú que repetisca i altres).
- f) S'ha donat resposta a una pregunta de fàcil solució, utilitzant el lèxic comercial adequat.
- g) S'ha expressat un tema prefixat de manera oral davant d'un grup o en una relació de comunicació en la qual intervenen dos interlocutors.
- h) S'ha mantingut una actitud conciliadora i sensible als altres, demostrant cordialitat i amabilitat en el tracte.

i) S'ha transmés informació amb claredat, de manera ordenada, estructura clara i precisa.

2. Comunica al possible client les diferents possibilitats del servei, justificant-les des del punt de vista tècnic.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han analitzat les diferents tipologies de públic.
- b) S'han diferenciat clients de proveïdors, i estos del públic en general.
- c) S'ha reconegut la terminologia bàsica de comunicació comercial.
- d) S'ha diferenciat entre informació i publicitat.
- e) S'han adequat les respostes en funció de les preguntes del públic.
- f) S'ha informat el client de les característiques del servei, especialment de les qualitats esperables. S'ha assessorat el client sobre l'opció més recomanable, quan existixen diverses possibilitats, informant-lo de les característiques i acabats previsibles de cadascuna d'elles.

3. S'ha sol·licitat al client que comunique l'elecció de l'opció triada. Informa el probable client del servei realitzat, justificant les operacions executades.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha fet lliurament al client dels articles processats, informant dels servicis realitzats en els articles.
- b) S'han transmés al client, de mode oportú, les operacions a dur a terme en els articles entregats i els temps previstos per a això.

- c) S'han identificat els documents de lliurament associats al servei o producte.
 - d) S'ha arreglat la conformitat del client amb l'acabat obtingut, prenent nota, en cas contrari, de les seues objeccions, de mode adequat.
 - e) S'ha valorat la pulcritud i correcció, tant en el vestir com en la imatge corporal, elements clau en l'atenció al client.
 - f) S'ha mantingut en tot moment el respecte cap al client
 - g) S'ha intentat la fidelització del client amb el bon resultat del treball.
 - h) S'ha definit període de garantia i les obligacions legals aparellades.
4. Atén reclamacions de possibles clients, reconeixent el protocol d'actuació. Criteris d'avaluació:
- a) S'han oferit alternatives al client davant reclamacions fàcilment corregibles, exposant clarament els temps i condicions de les operacions a realitzar, així com del nivell de probabilitat de modificació esperable.
 - b) S'han reconegut els aspectes principals en els quals incidix la legislació vigent, en relació amb les reclamacions. c) S'ha subministrat la informació i documentació necessària al client per a la presentació d'una reclamació escrita, si este fora el cas.

- d) S'han arreglat els formularis presentats pel client per a la realització d'una reclamació.
 - e) S'ha emplenat un full de reclamació
 - f) S'ha compartit informació amb l'equip de treball.
- b. Instruments d'avaluació.

L'avaluació que es proposa serà contínua i permanent, com a permanent i continu és el propi procés formatiu. Es distingixen tres moments clau en el procés d'avaluació:

- Avaluació inicial, amb un alt valor i un profund significat diagnòstic, ens informa de la situació de partida de l'alumne per a enfrontar-se amb nous aprenentatges. La realitzarem al començament de cada Unitat didàctica per a determinar els coneixements, procediments i actituds dels quals es partix.
 - Avaluació formativa, que es durà a terme mitjançant el tractament de les diferents unitats de la programació, ajustant la marxa d'esta a les necessitats i assoliments detectats. Al llarg de les diferents unitats s'aniran arreglant dades sobre la marxa dels treballs, tant relatius a l'assimilació dels conceptes, com els relatius a la captació de procediments i la manifestació d'actituds, la qual cosa em permetrà adaptar el procés, proposar una altra sèrie d'activitats per als alumnes/as que presenten algun tipus de problema i no vagen aconseguint els objectius proposats i orientar treballs lliures per als quals mostren un major nivell.
 - Avaluació sumativa o final, que tindrà necessàriament en compte, no sols els resultats de les proves o exercicis d'avaluació previstos per a cada unitat didàctica, sinó també altres aspectes relacionats amb la participació i l'interés mostrat al llarg de tota la duració del mòdul.
- c. Criteris de qualificació:

La qualificació d'este mòdul professional serà numèrica, entre un i deu, sense decimals, sent imprescindible obtindre una qualificació d'almenys cinc punts en cadascuna de les avaluacions. Per a realitzar esta qualificació, com esta ha de vindre expressada amb una nota numèrica, proposem una mitjana ponderada atenent la següent baremació:

La qualificació de cadascuna de les avaluacions es compondrà de:

- a) Continguts conceptuals. Suposaran un 60% de la nota final, inclouen:
 - Exàmens escrits i orals.

- b) Continguts procedimentals. Suposaran un 20% de la nota final, inclouen:
 - Realització de treballs escrits.
 - Realització d'exercicis i resolució de problemes.
- c) Capacitats clau: suposaran un 20% de la nota final, inclouen:
 - Assistència
 - Puntualitat.
 - Participació.
 - Interés pel treball.
 - Comportament
 - Atenció en classe.
- d. Activitats de reforç i ampliació.

Activitats de reforç: dels continguts fonamentals de cada unitat, es proposarà a l'alumnat que presenten dificultats en l'assimilació dels mateixos alguna de les següents activitats entre altres possibles:

- Treball personal amb material didàctic alternatiu (per exemple, treball amb manuals tècnics o amb material obtingut en pàgines web).
- Supòsits pràctics o activitats addicionals especialment si les dificultats es plantejaren en l'assimilació de continguts procedimentals.
- Confecció d'esquemes per l'alumne que sintetitzen les idees bàsiques de la unitat.
- Activitats d'Ampliació: el seu objectiu serà permetre un major aprofundiment en la matèria, per part d'aquells que el requerisquen per haver aconseguit els objectius previstos anticipant-se als seus companys. A este efecte, es proporcionarà a l'alumne material alternatiu que permeta un major i millor domini dels objectius com poden ser suposats pràctics de major dificultat, articles de premsa, busca d'informació suplementària en la xarxa o lectures recomanades.

**DEPARTAMENT
HOSTELERÍA I TURISME
CURS 2024-2025**

**CICLE 1ºFPBASICA
Cuina i restauració**

MODUL: PROCESOS BASICS EN PRODUCCIO CULINARIA

CRITERIS D' EVALUACIO

U.D	Títul	Trimestre	Hores
UD1	Tècniques elementals de cuinat	1º	12
UD2	Fons de cuina	1ª	16
UD3	Salses	1ª	12
UD4	Aperitius, entremesos i ensalades	1ª	12
UD5	Arròs i pastures	2ª	12
UD6	Cremes, sopes i potatges	2ª	12
UD7	Ous	2ª	4
UD8	Carnes	2ª	12
UD9	Pescados i mariscos	3ª	10
UD10	Guarnicions	3ª	6

a) Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació.

1.Executa tècniques elementals de cocció identificant les seues característiques i aplicacions.

Criteris d'avaluació:

- S'ha interpretat la terminologia professional relacionada.
- S'han descrit i classificat les diverses tècniques de cocció.
- S'han identificat i relacionat les tècniques elementals de cocció respecte a les seues possibilitats d'aplicació a diversos gèneres.
- S'han relacionat i determinat les necessitats prèvies al desenrotllament de les diverses tècniques de cocció.
- S'han identificat les fases i maneres d'operar distintives en l'aplicació de cada tècnica.
- S'han executat les diverses tècniques de cocció seguint els procediments establits.
- S'han distingit possibles alternatives en funció dels resultats obtinguts.
- S'han desenrotllat els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les diverses matèries primeres i el seu ús posterior.
- S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, i de prevenció de riscos laborals.

2. Realitza elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions reconeixent i aplicant els diversos procediments.

Criteris d'avaluació:

- j) S'han descrit i classificat les diverses elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions, així com les seues possibles aplicacions.
- k) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris per al desenrotllament dels procediments d'elaboració de fons, salses i altres elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.
- l) S'han realitzat els procediments d'obtenció d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions seguint els procediments establits.
- m) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- n) S'han desenrotllat els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- o) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària i de protecció mediambiental.

3. Prepara elaboracions culinàries senzilles identificant i aplicant els diferents procediments.

Criteris d'avaluació:

- p) S'ha interpretat correctament la informació necessària.
- q) S'han fet les tasques d'organització i seqüenciació de les diverses fases necessàries en el desenrotllament de les elaboracions #dins del termini i en la forma corresponent.
- r) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenrotllament de les tasques.
- s) S'han executat les tasques d'obtenció d'elaboracions culinàries elementals seguint els procediments establits.
- t) S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.
- o) Es mantingut el lloc de treball net i ordenat durant tot el procés.
- *v) S'ha justificat l'ús de la tècnica en funció de l'aliment a processar.
- w) S'han desenrotllat els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- x) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- i) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa, de seguretat laboral.

4. Elabora guarnicions i elements de decoració bàsics relacionant-los amb el tipus d'elaboració i forma de presentació.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han descrit i classificat les diverses guarnicions i decoracions senzilles, així com les seues possibles aplicacions.
- b) S'han determinat les guarnicions i decoracions adequant-les a l'elaboració a la qual acompanyen.
- c) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenrotllament de les tasques.
- d) S'han elaborat les guarnicions i decoracions seguint els procediments establits.
- e) S'han desenrotllat els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- f) S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.
- g) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.

5. Realitza acabats i presentacions senzilles relacionant la seua importància en el resultat final de les elaboracions.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements que configuren l'elaboració.
- b) S'han disposats els diferents elements de l'elaboració seguint criteris estètics, instruccions rebudes o procediments establits.
- c) S'han relacionat i aplicat les tècniques d'envasament i conservació necessàries per als productes semielaborats i/o acabats seguint els procediments establits
- d) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- e) S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.
- f) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa de prevenció de riscos laborals.

6. Assistix els processos d'elaboració culinària complexos i el servei en cuina, valorant les seues implicacions en els resultats finals i en la satisfacció del client.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat els diferents tipus de servei i les seues característiques.
- b) S'han mantingut els diversos productes en condicions òptimes de servei, segons instruccions rebudes o procediments establits.
- c) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris per al desenrotllament del servei.
- d) S'ha interpretat la documentació i instruccions relacionades amb els requeriments del servei.
- e) S'ha col·laborat en la realització de les elaboracions d'obligada execució durant el desenrotllament del servei seguint els procediments establits.
- f) S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.
- g) S'ha assistit en la disposició dels diferents elements que componen l'elaboració seguint instruccions o normes establides.
- h) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa de seguretat laboral.

b) Criteris de qualificació i instruments.

Continguts conceptuals: 20%

Exercicis escrits.
Lliurament de fitxes tècniques.
Exàmens escrits. En estos es valorarà els continguts, ortografia, i la sinterització de la informació.
Treballs.

Les unitats suspeses amb menys d'un 3 no fan mitjana pel que es recuperaren abans de l'avaluació ORDINÀRIA O FINAL, segons les dates establides a este efecte, quedant el mòdul suspés en l'avaluació. La no presentació a un examen (per qualsevol índole), est, es realitzarà també abans de l'avaluació ORDINÀRIA O FINAL juntament amb les recuperacions.

Continguts procedimentals: 30%

Treball en el taller diari té un valor de 0,45 per sessió.	Planificació i desenrotllament de tasques en taller.
	Aplicació de mètodes lògics en cada situació
	Organització del treball.
	Orde i classificació de materials.
	Autonomia.
Exàmens pràctics	

La nota del procedimental es dividix en el 60% pràctica diària (la no assistència significa no avaluada) i del 40% relativa als exàmens pràctics. Estos podran ser gravats mitjançant mitjans audiovisuals com a fotografies i/o vídeos. Els exàmens podran ser tutelats per un o diversos professors d'este departament.

A l'ésser una avaluació contínua, la recuperació serà diària mitjançant la repetició de pràctiques similars i/o anàlogues.

Amb caràcter general no s'admetrà l'accés de cap alumne a l'aula taller, que no estiga completament ben uniformat i amb els materials adequats per a realitzar les proves pràctiques, tant per a la pràctica diària, així com per a la realització d'exàmens pràctics. En el cas de no poder realitzar esta prova per falta d'estos requisits, la prova serà qualificada com no avaluat.

Continguts actitudinals: 50%

• Puntualitat.
• Uniformitat i neteja personal.
• Responsabilitat en el treball.
• Treball en equip.
• Iniciativa en el treball.
• Capacitat per a resoldre problemes.
• Seguir les ordres.

c) Assistència a classe i puntualitat (relació amb l'avaluació i qualificació):

L'avaluació contínua requereix l'assistència regular a les classes i activitats programades, sent necessària l'assistència almenys del 85% de les classes i activitats previstes en el mòdul, l'incompliment d'este requisit suposarà la pèrdua d'este dret (l'alumne podrà assistir, però ja no se li avaluarà).

Aquells alumnes/as que superen el 15% de faltes d'assistència de les hores totals del mòdul (18 h), realitzaran una prova conceptual amb caràcter eliminadori, en les dates indicades, sent imprescindible per a accedir a estes, la presentació de tots els treballs realitzats durant l'any. Totes les notes arreplegades durant l'any perden la seua validesa, sent la nota final la prova conceptual de recuperació i l'examen pràctic final.

d) Instruments i criteris de recuperació.

Recuperació de l'avaluació ordinària:

Per a la recuperació de les activitats d'ensenyament aprenentatge de les diferents unitats didàctiques utilitzarem els següents procediments:

De la part conceptual es realitzarà un examen de caràcter teòric d'aquelles unitats no superades amb un 3 al llarg dels trimestres.

Els treballs no presentats hauran de ser entregats per a poder aprovar el mòdul en la data determinada pel professorat abans de l'avaluació final.

De la part procedimental es realitzarà en el dia a dia, ja que treballem integrant coneixements tots els dies i sent estos coneixements repetitius segons s'avança en els processos.

Nota final *ordinària:

Per a obtindre la nota total es traurà la mitjana dels tres conceptes, aplicant els seus percentatges. El mòdul està aprovat amb una nota superior a 5, inferior a 4 no s'obtindrà mitjana i el mòdul quedarà suspès.

Recuperació de l'avaluació extraordinària

- A) Examen de caràcter teòric. Esta prova constara d'una selecció de preguntes de la matèria vista durant el curs. Esta prova tindrà un valor del 30- 40% de la nota final.
- B) Examen teòric/pràctic. Esta prova constara d'una selecció de proves o prova de les pràctiques realitzades al llarg del curs. Esta prova tindrà un valor del 60% de la nota final.
- E) Per a fer el càlcul de la mitjana de la nota mitjana de l'alumne, és necessari haver superat amb un 5 els apartats A i B.

Observació: En el cas que no s'haja presentat els treballs exigits durant el curs, serà necessari presentar-los en esta convocatòria per a poder aprovar el module. En este cas el càlcul de la nota serà el següent: caràcter teòric 30%, caràcter pràctic 60% i el treball el 10%. Sent necessari superar amb un 5 les tres parts anteriorment esmentades per a aprovar l'assignatura, segons els casos.

GENERAL:

El professor està en dret d'exigir continguts ja impartits durant tot el curs vigent. Les avaluacions amb la seua qualificació, el nombre de convocatòries ordinàries i extraordinàries, l'anul·lació de matrícula, la renúncia a l'avaluació, l'accés a la convocatòria extraordinària de juny i la promoció a segon curs i/o accés a la formació en centres de treball seran els disposats en la resolució figurada en la normativa reguladora.

DEPARTAMENT HOSTELERÍA Y TURISMO CURS 2024-2025	CICLE CFGB
--	-------------------

CRITERIS D'AVUACIÓ

MÓDUL: APROVISIONAMENT I CONSERVACIÓ DE MATÈRIES PRIMERES I HIGIENE EN LA MANIPULACIÓ

CURS: 1r CUINA I RESTAURACIÓ CFGB

CRITERIS D'AVUACIÓ.

1 Netaja i desinfecta utilatge, equips i instal·lacions valorant la seua repercussió en la qualitat higienicosanitària dels productes.

- a. S'han identificat els requisits higienicosanitaris que han de complir els equips, utilatge i instal·lacions d'ús alimentari.
- b. S'han avaluat les conseqüències per a la innocuïtat dels productes i la seguretat dels consumidors d'una neteja/ desinfeccions inadequades. c) S'han descrit els procediments, freqüències i equips de neteja i desinfecció (L+D).
- c. S'han descrit els paràmetres objecte de control associats al nivell de neteja o desinfecció requerits.
- d. S'han reconegut els tractaments de Desratització, Desinsectació i Desinfecció (*DDD).
- e. S'han descrit els procediments per a la recollida i retirada dels residus d'una unitat de manipulació d'aliments.
- f. S'han classificat els productes de neteja, desinfecció i els utilitzats per als tractaments de DDD i les seues condicions d'ocupació.
- g. S'han avaluat els perills associats a la manipulació de productes de neteja, desinfecció i tractaments DDD.

2. Manté bones pràctiques higièniques avaluant els perills associats als mals hàbits higiènics.

- h. S'han reconegut les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb les pràctiques higièniques.
- i. S'han identificat els perills sanitaris associats als mals hàbits i les seues mesures de prevenció.
- j. S'han identificat les mesures d'higiene personal associades a la manipulació d'aliments.
- k. S'han reconegut tots aquells comportaments o aptituds susceptibles de produir una contaminació en els aliments.

- l. S'han enumerat les malalties d'obligada declaració.
- m. S'ha reconegut la vestimenta de treball completa i els seus requisits de neteja.
- n. S'han identificat els mitjans de protecció de corts, cremades o ferides del manipulador.

3. Aplica bones pràctiques de manipulació d'aliments relacionant estes amb la qualitat higienicosanitària dels productes.

- a. S'han reconegut les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb les Pràctiques de Manipulació.
- b. S'han classificat i descrit els principals riscos i toxiinfeccions d'origen alimentari relacionant-les amb els agents causants.
- c. S'ha valorat la repercussió d'una mala manipulació d'aliments en la salut dels consumidors.
- d. S'han descrit les principals alteracions dels aliments.
- e. S'han descrit els diferents mètodes de conservació d'aliments.
- f. S'ha evitat el contacte de matèries primeres o semielaborats amb els productes processats.
- g. S'han identificat al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- h. S'ha evitat la possible presència de traces d'al·lèrgens en productes lliures d'estos.
- i. S'han reconegut els procediments d'actuació enfront d'alertes alimentàries.

4. Utilitza els recursos eficientment, avaluant els beneficis ambientals associats.

- a. S'ha relacionat el consum de cada recurs amb l'impacte ambiental que provoca.
- b. S'han definit els avantatges que el concepte de reducció de consums aporta a la protecció ambiental.
- c. S'han descrit els avantatges ambientals del concepte de reutilització dels recursos.
- d. S'han reconegut aquelles energies i/ o recursos la utilització dels quals siga menys perjudicial per a l'ambient.
- e. S'han caracteritzat les diferents metodologies existents per a l'estalvi d'energia i la resta de recursos que s'utilitzen en la indústria alimentària.
- f. S'han identificat les no-conformitats i les accions correctives relacionades amb el consum dels recursos.

5. Arreplega els residus de manera selectiva reconeixent les seues implicacions sanitàries i ambientals.

- a. S'han identificat i classificat els diferents tipus de residus generats d'acord amb el seu origen, estat i necessitat de reciclatge, depuració o tractament.

- b. S'han reconegut els efectes ambientals dels residus, contaminants i altres afeccions originades per la indústria alimentària.
- c. S'han descrit les tècniques de recollida, selecció, classificació i eliminació o abocament de residus.
- d. S'han reconegut els paràmetres que possibiliten el control ambiental en els processos de producció dels aliments relacionats amb els residus, abocaments o emissions.
- e. S'han establert per ordre d'importància les mesures preses per a la protecció ambiental.
- f. S'han identificat les no-conformitats i les accions correctives relacionades amb la gestió dels residus.

6. Envasa i conserva gèneres crus, semielaborats i elaborats relacionant i aplicant el mètode concorde a les necessitats dels productes, segons instruccions rebudes i normes establides.

- a. S'han caracteritzat els diversos mètodes d'envasament i conservació, així com els equips associats a cada mètode.
- b. S'han relacionat les necessitats d'envasament i conservació de les matèries prevalgueren cuina amb els mètodes i equips.
- c. S'han executat les tècniques bàsiques d'envasament i conservació seguint els procediments establits.
- d. S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.
- e) S'han determinat els llocs de conservació idonis, per als gèneres, fins al moment del seu ús/consum o destí final.
- e. S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa de prevenció de riscos laborals.

7. Recepciona matèries primeres identificant les seues característiques i les seues necessitats de conservació i emmagatzematge.

- a. S'han interpretat les instruccions rebudes i la documentació associada a la recepció de matèries primeres.
- b. S'han reconegut les matèries primeres i les seues característiques.
- c. S'ha interpretat l'etiquetatge dels productes.
- d. S'ha comprovat la coincidència de quantitat i qualitat del sol·licitat amb el rebut.
- e. S'han identificat les necessitats de conservació de les matèries primeres.
- f. S'han emmagatzemat les matèries primeres en el lloc apropiat per a la seua conservació atenent normes establides i instruccions rebudes.
- g. S'han col·locat les matèries primeres en funció de la prioritat en el seu consum.
- h. S'ha mantingut el magatzem en condicions d'orde i neteja.

CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

En referència als continguts teòrics:

-Es realitzaran proves escrites dels conceptes apresos, parcialitzán-se les mateixes al llarg del trimestre.

En referència als continguts de caràcter pràctic:

-L'avaluació serà contínua. Es realitzarà una prova pràctica al final de cada trimestre en el taller. L'alumne haurà de superar almenys l'última prova per ser una avaluació contínua.

En el respecte al treball d'equip en taller i la participació activa a l'aula (COMPETÈNCIES CLAU):

-Es valorarà el treball diari i l'actitud en la realització d'este, la motivació en els assoliments obtinguts i l'adquisició de destreses.

-Es tindrà en compte l'esforç, l'interés, la col·laboració, el treball en grup i la participació de l'alumne.

-Es valorarà la puntualitat, la neteja, acudir a classes adequadament equipat.

-Els mòbils. Estarà prohibit l'ús del mòbil, excepte permís exprés del professorat tant en el taller com a l'aula.

ALTRES ASPECTES A TINDRE EN COMPTE:

-Per a poder fer mitja, l'alumne haurà d'obtindre almenys un 5 en cadascuna de totes les parts. En cas de no obtindre-ho quedarà suspens en esta avaluació i només haurà de recuperar aquella part en la qual va obtindre menys d'un 5.

-El fet de no presentar-se a la convocatòria d'un examen, o un exercici d'aplicació en la data prevista, donarà immediatament resultat negatiu de qualificació en l'avaluació corresponent, tenint obligació i/o dret de recuperar-ho en la següent avaluació. Si això ocorreguera en la 3a avaluació, el procediment serà el mateix, per a presentar-se en la segona convocatòria.

Si l'alumne supera la recuperació positivament, independentment de la nota que tinga en l'examen, la nota serà de 5.

-No existirà la recuperació pràctica en la segona convocatòria (s'entén que si durant tot l'any acadèmic l'alumne no ha sigut capaç d'adquirir una sèrie de coneixements i destreses no els podrà aconseguir en uns dies). Malgrat este raonament per part de l'equip docent, l'alumne que es presente, se li realitzarà un supòsit teòric pràctic dels continguts que s'han vist durant el curs.

- La nota de l'avaluació final serà la mitjana aritmètica de les qualificacions obtingudes en les tres avaluacions.

-La falta a classe de mode reiterat pot provocar la impossibilitat de l'aplicació correcta dels criteris generals d'avaluació i la pròpia avaluació contínua, per això el professor del mòdul podrà, prèvia consulta amb la Direcció d'estudis i comunicació escrita a l'interessat, suspendre el dret a l'avaluació contínua als alumnes amb el percentatge d'absències dels quals siga igual o superior al 15% (10 dies) en cada avaluació o en el còmput final del curs.

CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

El percentatge de la nota serà el corresponent a cadascun dels punts avaluables que anteriorment han sigut esmentats, el qual es detalla a continuació:

Proves teòriques-----	10%
Proves pràctic-----	30%
Competències clau-----	60%

DEPARTAMENT HOSTELERÍA Y TURISMO CURS 2024-2025	CICLE CFGB
--	-------------------

CRITERIS D'AVALUACIÓ

MÒDUL: TÈCNIQUES ELEMENTALS DE PREELABORACIÓ

CURS: 1r CUINA CFGB

1. CONTINGUTS MÍNIMS

1 Apilament i distribució de matèries primeres:

- Documents relacionats amb l'aprovisionament.
- Processos d'aprovisionament intern i distribució de gèneres.
- Mesures de prevenció i seguretat.
- Matèries primeres. Classificacions i aplicacions.
- Estructura organitzativa i funcional.

2 Preparació de les màquines, bateria, útils i ferramentes:

- Classificació dels equips de cuina.
- Condicions específiques de seguretat que ha de reunir el mobiliari, els equips, la maquinària i ferramentes de cuina.
- Principis dels circuits en cuina.
- Separació de zones (net/brut-freda/calor-aliments/productes de neteja)

3 Maquinària de cuina:

- Descripció i classificació.
- Ubicació i distribució.
- Procediments d'ús i manteniment.
- Mesures de prevenció i seguretat en el maneig d'útils i maquinària.
- Ocupació eficient de l'energia.

- Bateria, útils i ferramentes:
- Descripció i classificació de la bateria, útils i ferramentes de cuina.
- Ubicació i distribució: ordenació eficient.
- Procediments d'ús i manteniment.
- Uniformes de cuina: tipus, adequació i normativa.
- Mesures d'higiene i conservació de bateria, útils i ferramentes de cuina

4 Realització d'operacions prèvies de manipulació de matèries primeres:

Tractaments bàsics:

- Neteja i preparacions prèvies al tall i/o racionat de gèneres de cuina.
- Fases, procediments i punts clau en la manipulació.
- Tractaments específics per a unes certes matèries primeres.
- Talls bàsics. Descripció, formats i aplicacions.
- Procediments d'execució de talls bàsics a gèneres de cuina.
- Procediments intermedis de conservació.
- Mesures de prevenció i seguretat.
- Realització i obtenció de talls específics i peces amb denominació: Talls específics i peces amb denominació:
- Talls específics i peces amb denominació pròpia. Descripció, formats i aplicacions.
- Procediments bàsics d'execució de talls específics a diversos gèneres de cuina.
- Procediments d'obtenció de peces amb denominació pròpia.
- Procediments intermedis de conservació.
- Mesures de prevenció i seguretat.

5 Regeneració de matèries primeres:

- Descripció i característiques de les tècniques de regeneració.
- Procediments d'execució de tècniques bàsiques de regeneració.

- Fases i punts clau durant el desenrotllament de les tècniques.
- Normativa higienicosanitària i de protecció ambiental.

2 RESULTATS D'APRENTATGE I CRITERIS D'AVALUACIÓ.

a) Criteris d'avaluació.

1. Apila i distribuïx matèries primeres interpretant documents afins a *laproducció i instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació.

- a) S'han reconegut i interpretat els documents associats a l'apilament.
- b) S'han interpretat correctament les instruccions rebudes.
- c) S'ha emplenat el full de sol·licitud seguint les normes preestablides.
- d) S'han seleccionat els productes tenint en compte la prioritat en el seu consum.
- e) S'ha comprovat la coincidència de quantitat i qualitat del sol·licitat amb el rebut.
- f) S'han traslladat les matèries primeres als llocs de treball seguint els procediments establits.
- g) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

2. Prepara maquinària, bateria, útils i ferramentes relacionant les seues aplicacions bàsiques i el seu funcionament.

Criteris d'avaluació:

Contenidors per a recollida selectiva d'escombraries i contenidors de residus perillosos

- a) S'han caracteritzat les màquines, bateria, útils i ferramentes relacionades amb la producció culinària.
- b) S'han reconegut les aplicacions de les màquines, bateria, útils i ferramentes.
- c) S'han realitzat les operacions de posada en marxa de les màquines seguint els procediments establits.
- d) S'han realitzat les operacions de preparació i manteniment de la maquinària, bateria, útils i ferramentes.
- e) S'han comprovat les condicions de prevenció i seguretat en les activitats de preparació.
- f) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic- sanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

3 Realitza operacions prèvies de manipulació identificant i aplicant-los procediments bàsics de neteja i corts elementals, d'acord amb normes establides i instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació:

- g) S'han identificat les necessitats de neteja i preparacions prèvies de les matèries primeres.
- h) S'han relacionat les tècniques elementals amb les especificitats de les matèries primeres, les seues possibles aplicacions posteriors i els equips, útils i/o ferramentes necessàries.
- i) S'han fet les tasques de preparació i neteja prèvies al tall, utilitzant correctament equips, útils i/o ferramentes, seguint els procediments establits.
- j) S'han observat les mesures de seguretat en el maneig d'útils i ferramentes.
- k) S'han caracteritzat els talls bàsics i identificant les seues aplicacions a les diverses matèries primeres.
- l) S'han executat les tècniques de talls bàsics seguint els procediments establits.

- m) S'han desenrotllat els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les diverses matèries primeres i el seu ús posterior.
- n) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic- sanitària.

4 Realitza i obté talls específics i peces amb denominació, identificant i aplicant les tècniques i procediments adequats a les diverses matèries primeres, d'acord amb normes establides i instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han relacionat les tècniques elementals amb les especificitats de les matèries primeres, les seues possibles aplicacions posteriors i els equips, útils i/o ferramentes necessàries.
- b) S'han fet les tasques de preparació i neteja prèvies al tall, utilitzant correctament equips, útils i/o ferramentes, seguint els procediments establits.
- c) S'han observat les mesures de seguretat en el maneig d'útils i ferramentes.
- d) S'han caracteritzat les peces i talls específics, relacionant i identificant les seues possibles aplicacions a les diverses matèries primeres.
- e) S'han executat les tècniques elementals d'obtenció de peces i/o talls específics seguint els procediments establits.
- f) S'han desenrotllat els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les diverses matèries primeres i el seu ús posterior.
- g) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària.

5 Regenera matèries primeres identificant i aplicant les tècniques en funció de les característiques del producte a regenerar.

- a) S'han identificat les matèries primeres en cuina amb possibles necessitats de regeneració.
- b) S'han caracteritzat les tècniques bàsiques de regeneració de matèries primeres en cuina.
- c) S'han identificat i seleccionat els equips i procediments adequats per a aplicar les tècniques de regeneració.
- d) S'han executat les tècniques de regeneració seguint els procediments establits i instruccions rebudes.
- e) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària i de protecció mediambiental.

b) Instruments d'avaluació.

Els instruments que s'utilitzaran per a avaluar a l'alumnat tant en les activitats que es realitzen habitualment com en les proves puntuals, es realitzaran, a través de, l'observació, entrevistes, anàlisis de tasques, exàmens escrits o orals, exàmens teòric pràctics, plantilles de control diari en les practiques (coneixements adquirits, actitud, destreses...)

L'avaluació dels continguts conceptuals. serà realitzada per mitjà de proves escrites o orals, podent realitzar-se cada 1, 2 o 3 *UD, durant l'avaluació o al final d'esta ja que és contínua.

L'avaluació de la participació activa en les activitats diàries en el taller i superació de les proves pràctiques. Serà realitzada per mitjà de l'observació directa del treball diari que l'alumnat realitze a l'aula-taller, mitjançant les plantilles de control diari i examen/és pràctic/s al final de cada avaluació o durant esta.

L'avaluació dels continguts procedimentals. serà realitzada mitjançant l'observació directa de l'alumnat tant a l'aula-taller com a l'aula, puntualitat, uniformitat, respecte, treball en equip..., es realitzarà per mitjà de les fitxes de seguiment de l'alumnat, a més de fer els treballs, receptari o activitats proposats pel professor.

c) Criteris de qualificació:

La qualificació és el valor que emetem sobre l'activitat i assoliments aconseguits per l'alumnat. Ho expressarem de manera quantitativa sent valorat de 1-10. La notara obtindrà de la suma de les puntuacions dels tres tipus de continguts de les *UD, conceptual, procedimental i actitudinal.

-Continguts Conceptuals: amb un 30% de la nota, relatiu a la mitjana de les proves escrites realitzades relacionades amb els continguts teòrics del mòdul. A este criteri li correspon 3 punts del total de 10 punts. Si es descobreix a un alumne/a copiant se li retirara l'examen i se li qualificara amb un zero.

-Participació activa en les activitats diàries del taller i superació de les proves pràctiques en el taller: amb un 60% de la nota, relatiu a la mitjana dels resultats obtinguts en les seues classes a l'aula-taller en les pràctiques diàries (passe del servici corresponent, execució correcta de les tècniques i habilitats culinàries, o activitats plantejades pel professor) i del resultat de la/s prova/s pràctiques desenrotllades durant el trimestre, Per a obtindre el 100% de la nota, l'obtindrem de la suma serà pràctiques diàries en el taller. A este criteri li correspon 6 punts del total de 10 punts.

-Continguts Procedimentals: amb un 10% de la nota els treballs plantejats relacionats amb estos conceptes A més es tindran en compte les activitats que es puguen realitzar de manera diària o no, les quals seran puntuades (de 0 a 10 punts).l'obtindrem de la suma *delas notes mitjanes de les activitats i dels treballs proposats.

En relatiu a l'actitud que presente l'alumnat a l'aula i a l'aula-taller. Este criteri només podrà ser superat després de l'observació escrupolosa cap a l'alumnat de punts tan importants com:

-La predisposició a l'aprenentatge (interés).

-La respectuosa interrelació amb els companys, observant-se en tot moment un correcte tracte amb tot el col·lectiu escolar.

-Complir les normes de seguretat i higiene a l'aula taller.

-Correcte tracte i cura tanta de les instal·lacions, bateria de cuina, maquinària i utilitatge.

-Correcte aprofitament i tracte de les matèries primeres, així com productes de neteja.

-Treball en equip.

-Uniformitat rigorosa, segons el marcat en les obligacions de principi decurs, així com el lavabo i la imatge professional.

-Puntualitat.

-El seguiment de les normes imposades pel departament de cuina com són: l'absència de *pearcing, pendants, polseres, anells, rellotges i/o altres elements ornamentals que puguen causar risc laboral i higiènic.

-La realització per part de l'alumnat dels servicis que li siguen assignats per al correcte funcionament de les classes.

- La realització de les tasques de neteja de les instal·lacions i materials utilitzats.
- Organització del treball.

-Autonomia.

A altre haurà de complir les normes, establides en el departament d'hostaleria i turisme (estes són comentades per part del tutor i recordades per part del professor que impartix el mòdul):

-Assistència a pràctiques a l'aula a l'aula-taller: es deixaran 5 minuts per a canviar-se.

-Si un/a alumne/a se retarda en els primers 5 minuts a primera hora del matí a l'aula o els 5 següents minuts després dels 5 minuts de cortesia per a posar-se l'uniforme a l'aula-taller, o els 5 primers minuts després de la fi de l'esbarjo, es posaran retards i cada 3 retards es considerarà una falta no justificada. Quan l'alumne/a arribe tard a l'aula taller se li podrà encomanar les tasques que el professor considere com netejar zones de l'aula taller, fregar en la *plonge, organitzar magatzems o cambres...o altres tasques a l'aula taller. A més, se li posarà un negatiu en l'apartat actitudinal.

-Si el retard és major de 5 minuts es posarà falta injustificada i accedirà a l'aula-taller o aula a la següent hora.

-Després de l'esbarjo l'alumnat serà a l'aula-taller res més sonar el timbre completament uniformat i amb el material.

-Si l'alumnat no porta material i/o receptes accedirà a les pràctiques, però farà treballs de neteja o el que el professor considere, a més se li posarà un negatiu en l'apartat actitudinal.

-Si l'alumne no porta l'uniforme no tindrà dret a la realització de les pràctiques, se li posarà faltes injustificades i s'anirà amb el professor de guàrdia o se li assignarà una tasca complementària que pugui realitzar sense l'uniforme, a més se li posarà un negatiu en l'apartat actitudinal, se li donarà l'oportunitat de telefonar a casa perquè li ho porten per a poder accedir a les pràctiques.