

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

2º CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN

2024-2025

- Preparación y Montaje de Materiales para Colectividades y Catering (CAS.) **PMMCC**
- Técnicas Elementales de Servicio (CAS. - VAL.) **TES**
- Procesos Básicos de Preparación de Alimentos y Bebidas (CAS. -VAL) **PBPAB**
- Formación en Centros de Trabajo (CAS. -VAL) **FCT**
- Preparación y Montaje de Materiales para Colectividades y Catering (VAL.) **PMMCC**

SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

CURSO 2024-2025

2º CFGB PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING (PMMCC).

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La finalidad de la evaluación del módulo profesional es la de estimar en qué medida se han adquirido los resultados de aprendizaje previstos en el currículum a partir de la valoración de los criterios de evaluación.

En cuanto a la opción metodológica que mostramos en este documento, proponemos una serie de orientaciones para la evaluación de los diferentes contenidos, partiendo de la idea de una evaluación continua.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

RA1. Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- Se han descrito y caracterizado los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva.
- Se han identificado y analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas.
- Se ha descrito y clasificado el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering.
- Se han caracterizado las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales.
- Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una.
- Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas.
- Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma.
- Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos.
- Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes.
- Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

RA2. Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.



Unió Europea

Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering.
- b) Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga.
- c) Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución.
- d) Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros.
- e) Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente.
- f) Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma.
- g) Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación.
- h) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de calidad.

RA3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales.
- b) Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado.
- c) Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación.
- d) Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos.
- e) Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma.
- f) Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.
- g) Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas.
- h) Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento.
- i) Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas.

j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales.

RA4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.

Criterios de evaluación:

- 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 descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- c) Se han identificado los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental.
- d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- e) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.
- f) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- g) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
- h) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.

En este módulo se van a evaluar los contenidos conceptuales, procedimentales y el trabajo diario o actitudes.

Conceptuales: suponen un 40% de la valoración final y, para su evaluación, se van a realizar pruebas escritas con las que evaluar los conocimientos teóricos. Se utilizarán diversos instrumentos como: exámenes que podrán ser de respuesta libre y limitada, de selección de alternativa múltiple, de asociación o de ordenamiento, y ejercicios y trabajos individuales o grupales de cualquier unidad didáctica.

Procedimentales: suponen un 50% de la valoración final y, para su evaluación, se van a utilizar técnicas de observación de los ejercicios, trabajos, prácticas y servicios en el restaurante didáctico, que permiten el seguimiento del proceso de aprendizaje del alumnado, y que son anotadas en fichas de seguimiento. También se utilizarán pruebas prácticas en las que el alumnado demostrará los conocimientos y técnicas aprendidas. La no asistencia al servicio que se llevará a cabo en el aula- taller de restaurante supondrá una calificación negativa (0) siempre y cuando no se presente algún justificante oficial (médico, justicia, organismo oficial, etc.).

Actitudinales: suponen también un 10% de la valoración final y, para su evaluación se seguirá la observación directa e indirecta diaria que será recogida con anotaciones en fichas de seguimiento, donde, entre otros conceptos se tendrá en cuenta, por ejemplo:

Las faltas de asistencia injustificadas restarán 0,5% de este apartado.

Uniformidad adecuada para entrar en los talleres prácticos, material necesario e higiene personal.

- Los retrasos injustificados y reiterados restarán 0,2% de este apartado.
- El compañerismo y trabajo en equipo.
- El respeto hacia los materiales y utilizados, las instalaciones del centro y el trabajo e integridad de los otros miembros de la comunidad educativa.

Criterios de cualificación.

Las pruebas tóricas equivalen al 35% de la nota.

Las pruebas prácticas equivalen al 35% de la nota.

Las tareas diarias y los trabajos encomendados equivalen al 20% de la nota.

La actitud y la asistencia equivalen al 10% de la nota, siempre y cuando no se haya decaído en su derecho a la evaluación continua por faltas de asistencia.

El alumnado tendrá que obtener un mínimo del 40% en las pruebas teóricas y un 40% en las pruebas prácticas por qué se le pueda hacer la nota mediana.

En las pruebas prácticas se valorará el desempeño de las normas profesionales e higiene personal establecidas en la normativa de seguridad y manipulación de alimentos. Los resultados de las pruebas se expresará en valores numéricos, sin decimales, del 1 al 10, siendo 1 la nota más baja y 10 el valor más alto.

El alumnado que no haya sido evaluado, por cualquier circunstancia, no podrá obtener ninguna valoración numérica. Esto se expresará con el valor 0, y al boletín de notes aparecerá "NE" (no evaluado). Excepto a la evaluación extraordinaria, donde es obligatorio que aparezca un valor numérico. En este caso, será el valor mínimo desprendido del 0, es decir, valor 1.

CONTENIDOS INSTRUMENTOS CRITERIOS CALIFICACIÓN

Conceptuales: pruebas escritas tipo examen 35%

Procedimentales: pruebas prácticas, ejercicios teóricos y prácticos, realización de trabajos, uniformidad y material. 35%

Trabajo diario, actitudes, uniformidad, asistencia y puntualidad, cooperación y compañerismo y el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria. 20%

CALIFICACIÓN FINAL:

La nota de la evaluación final será la media ponderada de las tres evaluaciones, siempre que se haya obtenido en cada una de ellas una nota igual o superior a 5, siendo requisito necesario para realizar la media.

Programa de recuperación del módulo tras la evaluación final. (Eval. Recuperación ordinaria).

Cuando el alumnado no ha superado el módulo en la evaluación final (3ª eval.) y por ello no pueda incorporarse en el tercer trimestre a realizar el módulo de FCT's en las empresas. Se realizará un programa de recuperación del módulo con docencia directa, donde el alumnado asistirá a clase (horario que determinará el equipo directivo).

En este periodo se llevará a cabo un repaso específico (atendiendo a las necesidades concretas del alumnado que no hayan superado el módulo), sobre todos los contenidos impartidos durante los tres primeros trimestres, donde se incluirán contenidos teóricos y prácticas en el aula taller de restaurante.

Evaluación extraordinaria:

En el mes de junio realizará una **evaluación extraordinaria** para aquel alumnado que no haya aprobado en la evaluación final.

En la evaluación extraordinaria se evaluarán todos los contenidos teóricos y prácticos desarrollados durante todo el curso y será necesario obtener una calificación mínima de un 5 sobre 10 para superarlo.



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,
Universitats i Ocupació



**I E S
ENGUERA**

Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)
Tel.: 962249085
Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es
<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

DEPARTAMENT

CURS 2024-2025

CICLE

**CRITERIS D'AVALUACIÓ
DEPARTAMENTO DE
HOSTELERÍA Y TURISMO**

Ciclo de Formación Profesional Básica:

COCINA Y RESTAURACIÓN

Programación didáctica del módulo: 3037

Duración del módulo: 160 horas

Duración del ciclo formativo: 2000 horas

TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO

FPB

2º CURSO

CURSO 2024/2025

Profesora: Noelia Belles Muria



Unió Europea

Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur

7. EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.

a) Criterios de evaluación.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

Se evaluarán los resultados de aprendizaje del módulo, considerando éstos como los resultados que deben ser alcanzados por los alumnos/as y los criterios de evaluación recogidos en la normativa vigente, como indicadores del nivel aceptable de esos resultados. Estos criterios de evaluación por bloque de contenidos son los siguientes:

Bloque 1. Resultado de Aprendizaje:

Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.
- b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
- c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.
- d) Se han trasladado los géneros y los materiales a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han distribuido los géneros y materiales en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación y ubicación, atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.
- f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria

Bloque 2. Resultado de Aprendizaje:

Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios de esta zona de consumos de alimentos y bebidas.
- b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.
- c) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.

- d) Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales.

Bloque 3. Resultado de Aprendizaje:

Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado las diferentes operaciones de preservicio más significativas, teniendo en cuenta las diversas tipologías y el ámbito de su ejecución.
- b) Se han relacionado las diversas operaciones de preservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior según el tipo de servicio a desarrollar.
- c) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.
- d) Se han identificado las fases y formas de operar para el desarrollo idóneo de los diversos procedimientos de preservicio.
- e) Se han realizado las diversas operaciones de preservicio más significativas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.
- f) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

Bloque 4. Resultado de Aprendizaje:

Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.
- b) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas de servicio básicas y, teniendo en cuenta los tipos de servicio y el ámbito de su ejecución.
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acuerdos para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas establecidas.

- f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

Bloque 5. Resultado de Aprendizaje:

Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado los procedimientos y etapas habituales que deben realizarse al cierre de las áreas de servicio.
- b) Se han identificado y comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio.
- c) Se han relacionado las diversas operaciones de postservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior, atendiendo al orden de realización, instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
- d) Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.
- e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.

b) Instrumentos de evaluación.

Los instrumentos de evaluación, nos permiten evidenciar si el alumnado ha alcanzado, o no, los resultados de aprendizaje propuestos para el módulo. En cualquier caso, deben ser:

- Objetivos.
- Fiables.
- Sensibles.
- Realizables.

Para cada U.T. se han diseñado instrumentos de evaluación concretos, pero algunos de ellos se pueden utilizar con carácter general y ser completados con otros específicos en cada U.T.

Utilizaremos con carácter general los siguientes instrumentos en todas las U.T:
-Ejercicios escritos que combinarán preguntas de tipo test y preguntas a desarrollar.
Salvo que se indique lo contrario detalladamente en cada U.T., por norma general, el

peso específico de este instrumento será de un 33% del total de la valoración de la U.T.

-Ejercicios prácticos o resolución de supuestos prácticos, en los que se evidencie la adquisición de los contenidos organizadores. Como norma general, el peso específico de este instrumento será de un 33% del total de la valoración de la U.T.

--La predisposición, actitud, respeto a las normas, motivación y participación, exposiciones, tareas y realización de un cuaderno de clase individual de cada alumno, en el que se exprese de manera clara, ordenada, correcta y limpia, la realización de los ejercicios y actividades que se solicitan durante la unidad, así como un resumen de los contenidos de la unidad de trabajo una vez culminada su exposición y realizados los ejercicios a ella correspondientes. El peso específico de este instrumento será de un 34% del total de la valoración de la U.T.

c) Criterios de calificación.

-Ejercicios escritos. 33% de la valoración de la nota.

-Ejercicios prácticos o resolución de supuestos prácticos. 33% de la valoración de la nota.

- La predisposición, actitud, respeto a las normas, motivación y participación así como cumplir con cualquier otra actividad establecida en clase, incluyendo las actividades complementarias y extraescolares previstas, al ser éstas consideradas parte de los contenidos del presente módulo. Exposiciones, tareas y realización de un cuaderno de clase individual de cada alumno. Total 34% de la valoración de la nota.

Como norma general, para la superación del módulo será imprescindible: Haber superado los distintos ejercicios escritos, orales o prácticos que permitan comprobar que el alumnado domina y aplica los contenidos básicos del presente módulo.

Será necesaria la obtención de una calificación igual o superior a 5 puntos en la valoración de cada uno de los instrumentos de evaluación descritos y previstos para cada U.T. para poder ser evaluado, debiendo ser la nota media global de todos ellos para cada U.T. igual o superior a 5 puntos sobre 10, para considerarse que se han alcanzado los mínimos exigibles.

d) Actividades de refuerzo y ampliación.

Se establecerán actividades de ampliación que permitirán a los alumnos con un ritmo mayor de aprendizaje superior al de la media de la clase, adquirir nuevos contenidos relacionados con los de la U.T. mediante trabajos de investigación y profundización en contenidos tratados en la U.T o relacionados con ella.

Se establecerán actividades de refuerzo que también permitirán, mediante otro tipo de trabajos dirigidos hacia los contenidos elementales de la unidad, resúmenes y síntesis, reforzar la adquisición de los contenidos imprescindibles de la misma para los alumnos con un ritmo de aprendizaje menor, suponiendo una herramienta clave en la adaptación de los contenidos a la diversidad del alumnado.

DEPARTAMENT D'HOSTALERIA I TURISME

Cicle de Formació Professional Bàsica:

CUINA I RESTAURACIÓ

Programació didàctica del mòdul: 3037

Duració del mòdul: 160 hores

Duració del cicle formatiu: 2000 hores

TÈCNIQUES ELEMENTALS DE SERVICI

***FPB**

2n CURS

CURS 2024/2025

Professora: Noelia Belles *Muria

7. AVALUACIÓ DE L'ALUMNAT.

a) Criteris d'avaluació.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació:

S'avaluaran els resultats d'aprenentatge del mòdul, considerant estos com els resultats que han de ser aconseguits pels alumnes/as i els criteris d'avaluació arreglats en la normativa vigent, com a indicadors del nivell acceptable d'eixos resultats. Estos criteris d'avaluació per bloc de continguts són els següents:

Bloc 1. Resultat d'Aprenentatge:

Apila i distribuïx internament gèneres i material en la zona de restaurant, interpretant documents afins a les operacions d'aprovisionament intern i instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat i interpretat correctament els documents associats a l'apilament, així com les instruccions rebudes.
- b) S'han formalitzat els fulls de sol·licitud seguint les normes preestablides.
- c) S'ha comprovat quantitativa i qualitativament el sol·licitat amb el rebut.
- d) S'han traslladat els gèneres i els materials als llocs de treball seguint els procediments establits.
- e) S'han distribuït els gèneres i materials en els llocs idonis, atenent les seues necessitats de conservació i ubicació, atenent normes establides i instruccions rebudes.
- f) S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària

Bloc 2. Resultat d'Aprenentatge:

Prepara equips, útils i parament propis de l'àrea de restaurant, reconeixent i relacionant les seues aplicacions bàsiques i/o funcionament.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han descrit i caracteritzat els equips, útils i parament propis d'esta zona de consums d'aliments i begudes.
- b) S'han reconegut les aplicacions d'equips, útils i parament propis de l'àrea de restaurant.
- c) S'han efectuat les diverses operacions de posada en marxa d'equips, verificant la seua adequació i disponibilitat a usos posteriors, seguint normes establides i instruccions rebudes.

- d) S'ha efectuat el manteniment d'equips, útils i parament propis de l'àrea de restaurant, mantenint-los en condicions d'ús durant el desenrotllament de les operacions de servici, seguint els procediments establits.
- e) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de prevenció de riscos laborals.

Bloc 3. Resultat d'Aprenentatge:

Realitza operacions de preservici, identificant i aplicant els procediments i tècniques bàsiques, prèvies al desenrotllament dels diferents tipus de servici.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han descrit i caracteritzat les diferents operacions de preservici més significatives, tenint en compte les diverses tipologies i l'àmbit de la seua execució.
- b) S'han relacionat les diverses operacions de preservici amb les seues especificitats i funcionalitat posterior segons el tipus de servici a desenrotllar.
- c) S'han relacionat i determinat les necessitats prèvies al desenrotllament de les diverses tècniques.
- d) S'han identificat les fases i maneres d'operar per al desenrotllament idoni dels diversos procediments de preservici.
- e) S'han realitzat les diverses operacions de preservici més significatives dins del termini i en la forma corresponent, seguint els procediments establits i ateses les instruccions rebudes.
- f) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.

Bloc 4. Resultat d'Aprenentatge:

Assistix o realitza operacions senzilles de servici d'aliments i begudes, pròpies de l'àrea de restaurant, identificant i aplicant les diferents tècniques d'organització i servici d'esta àrea de consum.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha interpretat la documentació i instruccions relacionades amb els requeriments del servici.
- b) S'han descrit i caracteritzat les diferents tècniques de servici bàsiques i, tenint en compte els tipus de servici i l'àmbit de la seua execució.
- c) S'han identificat i seleccionat els equips, útils i parament necessaris i concordes per al desenrotllament posterior de les operacions de servici.
- d) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris, prèviament al desenrotllament de les tasques.
- e) S'han aplicat i desenrotllat les diverses tècniques i procediments senzills de servici, tenint en compte les instruccions rebudes i/o les normes establides.

- f) S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.
- g) S'ha valorat la necessitat d'atendre els clients amb cortesia i eficàcia, potenciant la bona imatge de l'entitat que presta el servei.
- h) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.

Bloc 5. Resultat d'Aprenentatge:

Realitza operacions de postservici, identificant i aplicant els procediments i tècniques bàsiques, posteriors al desenrotllament dels diferents tipus de servei.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han descrit i caracteritzat els procediments i etapes habituals que han de realitzar-se al tancament de les àrees de servei.
- b) S'han identificat i comunicat les necessitats de reposició de gèneres i material per a l'adequació al següent servei.
- c) S'han relacionat les diverses operacions de postservici amb les seues especificitats i funcionalitat posterior, atés l'orde de realització, instruccions rebudes i/o normes establides.
- d) S'han realitzat les diverses operacions de postservici #dins del termini i en la forma corresponent, seguint els procediments establits i ateses les instruccions rebudes.
- e) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- f) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa de prevenció de riscos laborals.

b) Instruments d'avaluació.

Els instruments d'avaluació, ens permeten evidenciar si l'alumnat ha aconseguit, o no, els resultats d'aprenentatge proposats per al mòdul. En qualsevol cas, han de ser:

- Objectius.
- Fiabls.
- Sensibles.
- Realitzables.

Per a cada O.T. s'han dissenyat instruments d'avaluació concrets, però alguns d'ells es poden utilitzar amb caràcter general i ser completats amb altres específics en cada O.T.

Utilitzarem amb caràcter general els següents instruments en totes les O.T:

- Exercicis escrits que combinaran preguntes de tipus test i preguntes a desenrotllar. Llevat que s'indique el contrari detalladament en cada O.T., per norma general, el pes específic d'este instrument serà d'un 33% del total de la valoració de l'O.T.
- Exercicis pràctics o resolució de supòsits pràctics, en els quals s'evidencie l'adquisició dels continguts organitzadors. Com a norma general, el pes específic d'este instrument serà d'un 33% del total de la valoració de l'O.T.
- La predisposició, actitud, respecte a les normes, motivació i participació, exposicions, tasques i realització d'un quadern de classe individual de cada alumne, en el qual s'expresse de manera clara, ordenada, correcta i neta, la realització dels exercicis i activitats que se sol·liciten durant la unitat, així com un resum dels continguts de la unitat de treball una vegada culminada la seua exposició i realitzats els exercicis a ella corresponents. El pes específic d'este instrument serà d'un 34% del total de la valoració de l'O.T.

c) Criteris de qualificació.

- Exercicis escrits. 33% de la valoració de la nota.
- Exercicis pràctics o resolució de supòsits pràctics. 33% de la valoració de la nota.
- La predisposició, actitud, respecte a les normes, motivació i participació així com complir amb qualsevol altra activitat establida en classe, incloent-hi les activitats complementàries i extraescolars previstes, en ser estes considerades part dels continguts del present mòdul. Exposicions, tasques i realització d'un quadern de classe individual de cada alumne. Total 34% de la valoració de la nota.

Com a norma general, per a la superació del mòdul serà imprescindible:
Haver superat els diferents exercicis escrits, orals o pràctics que permeten comprovar que l'alumnat domina i aplica els continguts bàsics del present mòdul.
Serà necessària l'obtenció d'una qualificació igual o superior a 5 punts en la valoració de cadascun dels instruments d'avaluació descrits i previstos per a cada O.T. per a poder ser avaluat, havent de ser la nota mitjana global de tots ells per a cada O.T. igual o superior a 5 punts sobre 10, per a considerar-se que s'han aconseguit els mínims exigibles.

d) Activitats de reforç i ampliació.

S'establiran activitats d'ampliació que permetran als alumnes amb un ritme major d'aprenentatge superior al de la mitjana de la classe, adquirir nous continguts relacionats amb els de l'O.T. mitjançant treballs de recerca i aprofundiment en continguts tractats en l'O.T o relacionats amb ella.

S'establiran activitats de reforç que també permetran, mitjançant una altra mena de treballs dirigits cap als continguts elementals de la unitat, resums i síntesis, reforçar l'adquisició dels continguts imprescindibles de la mateixa per als alumnes amb un ritme d'aprenentatge menor, suposant una eina clau en l'adaptació dels continguts a la diversitat de l'alumnat.

DEPARTAMENT

CURS 2024-2025

CFGB

**CRITERIS D'AVALUACIÓ
DEPARTAMENTO DE
HOSTELERÍA Y TURISMO**

Ciclo de Formación Profesional Básica:

COCINA Y RESTAURACIÓN

**Programación didáctica del módulo: 3038
PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Y BEBIDAS
FPB
2º CURSO
CURSO 2024/2025**

EVALUACIÓN.

El objetivo de la evaluación es valorar las capacidades obtenidas por el alumnado durante el proceso de enseñanza-aprendizaje, recogiendo la información necesaria para realizar las consideraciones precisas de orientación y toma de decisiones.

¿Qué se evalúa? Se evalúan los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales y se toman como referentes los criterios de evaluación, y los objetivos de aprendizaje, así como los servicios que el alumnado realice en el taller-restaurante.

En el desarrollo del módulo se irá evaluando en cada una de las Unidades de Trabajo el aprendizaje de los alumnos, tomando como referencia los criterios de evaluación y los contenidos de dicha unidad.

¿Cuándo se evalúa? Antes de comenzar la primera Unidad de trabajo, se realizará una evaluación inicial, para conocer el nivel de los alumnos con las actividades y contenidos programados.

Evaluación continua o procesal. Es la que se llevará a cabo a lo largo de todo el proceso de aprendizaje de cada Unidad de Trabajo y se irá reflejando en una ficha de seguimiento del alumnado.

Evaluación final o sumativa. Se realizará al final de cada bloque o Unidad de Trabajo, con los datos registrados en la ficha de seguimiento del alumnado o diario de clase. En algunos casos se llevará a cabo una prueba o ejercicio final al acabar la Unidad de trabajo o bloque de Unidades.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

La finalidad de la evaluación del módulo profesional es la de estimar en qué medida se han adquirido los resultados de aprendizaje previstos en el currículum a partir de la valoración de los criterios de evaluación.

En cuanto a la opción metodológica que mostramos en este documento, proponemos una serie de orientaciones para la evaluación de los diferentes contenidos, partiendo de la idea de una evaluación continua.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.
- b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.

- c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.
- d) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han distribuido las bebidas y géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación, normas establecidas e instrucciones recibidas.
- f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de protección medioambiental.

2. Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios del área de bar.
- b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de bar.
- c) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.
- d) Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de bar, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de preparación y servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales, e higiénico-sanitaria.

3. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas.
- c) Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.

- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.
 - 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 preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.
 - g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria.
4. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las elaboraciones más significativas de este tipo de oferta gastronómica.
 - b) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas culinarias elementales, distinguiendo entre las operaciones previas de manipulación y las de aplicación del calor.
 - c) Se han relacionado las diversas técnicas culinarias elementales con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.
 - d) Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de producción culinaria.
 - e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
 - f) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones sencillas de cocina en tiempo y forma, atendiendo a las normas establecidas.
 - g) Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
 - h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
 - i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
5. Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.
- Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de servicio más comunes y significativas.

- b) Se han interpretado correctamente los documentos asociados, así como las instrucciones recibidas y normas establecidas.
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acuerdos para el desarrollo posterior de la asistencia o realización de las operaciones de servicio.
- d) Se han aplicado las diversas operaciones de preservicio adecuadas al desarrollo posterior de los servicios, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
- e) Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
- f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio.
- g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.

En este módulo se van a evaluar los contenidos conceptuales, procedimentales y el trabajo diario o actitudes.

Conceptuales: suponen un 33% de la valoración final y, para su evaluación, se van a realizar pruebas escritas con las que evaluar los conocimientos teóricos. Se utilizarán diversos instrumentos como: exámenes que podrán ser de respuesta libre y limitada, de selección de alternativa múltiple, de asociación o de ordenamiento, y ejercicios y trabajos individuales o grupales de cualquier unidad didáctica.

Procedimentales: suponen un 33% de la valoración final y, para su evaluación, se van a utilizar técnicas de observación de los ejercicios, trabajos, prácticas y servicios en el restaurante didáctico, que permiten el seguimiento del proceso de aprendizaje del alumnado, y que son anotadas en fichas de seguimiento. También se utilizarán pruebas prácticas en las que el alumnado demostrará los conocimientos y técnicas aprendidas. La no asistencia al servicio que se llevará a cabo en el aula- taller de restaurante supondrá una calificación negativa (0) siempre y cuando no se presente algún justificante oficial (médico, justicia, organismo oficial, etc).

Actitudinales: suponen también un 34 % de la valoración final y, para su evaluación se seguirá la observación directa e indirecta diaria que será recogida con anotaciones en fichas de seguimiento, donde, entre otros conceptos se tendrá en cuenta, por ejemplo:

Uniformidad adecuada para entrar en los talleres prácticos, material necesario e higiene personal.

- El compañerismo y trabajo en equipo.
- El respeto hacia los materiales y utilizados, las instalaciones del centro y el trabajo e integridad de los otros miembros de la comunidad educativa.

Crterios de cualificaci3n.

Las pruebas te3ricas equivalen al 33% de la nota. Las pruebas pr3cticas equivalen al 33% de la nota.

Las tareas diarias ,los trabajos encomendados, la actitud y la asistencia equivalen al 34% de la nota, siempre y cuando no se haya decaído en su derecho a la evaluaci3n continua por faltas de asistencia.

El alumnado tendr3 que obtener un m3nimo del 40% en las pruebas te3ricas y un 40% en las pruebas pr3cticas por qu3 se le pueda hacer la nota mediana.

En las pruebas pr3cticas se valorar3 el desempeo de las normas profesionales e higiene personal establecidas en la normativa de seguridad y manipulaci3n de alimentos. Los resultados de los pruebas se expresar3 en valores num3ricos, sin decimales, del 1 al 10, siendo 1 la nota m3s baja y 10 el valor m3s alto.

El alumnado que no haya sido evaluado, por cualquier circunstancia, no podr3 obtener ninguna valoraci3n num3rica. Esto se expresar3 con el valor 0, y al bolet3n de notes aparecer3 "NE" (no evaluado). Excepto a la evaluaci3n extraordinaria, donde es obligatorio que aparezca un valor num3rico. En este caso, ser3 el valor m3nimo desprendido del 0, es decir, valor 1.

CONTENIDOS INSTRUMENTOS CRITERIOS CALIFICACI3N

Conceptuales: pruebas escritas tipo examen 33%

Procedimentales: pruebas pr3cticas, ejercicios te3ricos y pr3cticos, realizaci3n de trabajos, uniformidad y material. 33%

Trabajo diario, actitudes, uniformidad, asistencia y puntualidad, cooperaci3n y compañerismo y el cumplimiento de la normativa higi3nico-sanitaria. 34%

CALIFICACIÓN FINAL:

La nota de la evaluación final será la media ponderada de las tres evaluaciones, siempre que se haya obtenido en cada una de ellas una nota igual o superior a 5, siendo requisito necesario para realizar la media.

Programa de recuperación del módulo tras la evaluación final. (Eval. Recuperación ordinaria).

Cuando el alumnado no ha superado el módulo en la evaluación final (3ª eval.) y por ello no pueda incorporarse en el tercer trimestre a realizar el módulo de FCT's en las empresas. Se realizará un programa de recuperación del módulo con docencia directa, donde el alumnado asistirá a clase (horario que determinará el equipo directivo).

En este periodo se llevará a cabo un repaso específico (atendiendo a las necesidades concretas del alumnado que no hayan superado el módulo), sobre todos los contenidos impartidos durante los tres primeros trimestres, donde se incluirán contenidos teóricos y prácticas en el aula taller de restaurante.

Evaluación extraordinaria:

En el mes de junio realizará una evaluación extraordinaria para aquel alumnado que no haya aprobado en la evaluación final.

En la evaluación extraordinaria se evaluarán todos los contenidos teóricos y prácticos desarrollados durante todo el curso y será necesario obtener una calificación mínima de un 5 sobre 10 para superarlo.

CRITERIS D'AVALUACIÓ DEPARTAMENT DE

HOSTALERIA I TURISME

Cicle de Formació Professional Bàsica:

CUINA I RESTAURACIÓ

Programació didàctica del mòdul: 3038 PROCESSOS BÀSICS DE PREPARACIÓ D'ALIMENTS I BEGUDES FPB 2n CURS CURS 2024/2025

AVALUACIÓ.

L'objectiu de l'avaluació és valorar les capacitats obtingudes per l'alumnat durant el procés d'ensenyament-aprenentatge, arreplegant la informació necessària per a realitzar les consideracions precises d'orientació i presa de decisions.

Què s'avalua? S'avaluen els continguts conceptuals, procedimentals i actitudinals i es prenen com a referents els criteris d'avaluació, i els objectius d'aprenentatge, així com els servicis que l'alumnat realitze en el taller-restaurant.

En el desenrotllament del mòdul s'anirà avaluant en cadascuna de les Unitats de Treball l'aprenentatge dels alumnes, prenent com a referència els criteris d'avaluació i els continguts d'esta unitat.

Quan s'avalua? Abans de començar la primera Unitat de treball, es realitzarà una avaluació inicial, per a conèixer el nivell dels alumnes amb les activitats i continguts programats.

Avaluació contínua o processal. És la que es durà a terme al llarg de tot el procés d'aprenentatge de cada Unitat de Treball i s'anirà reflectint en una fitxa de seguiment de l'alumnat.

Avaluació final o sumativa. Es realitzarà al final de cada bloc o Unitat de Treball, amb les dades registrades en la fitxa de seguiment de l'alumnat o diari de classe. En alguns casos es durà a terme una prova o exercici final en acabar la Unitat de treball o bloc d'Unitats.

CRITERIS D'AVALUACIÓ.

La finalitat de l'avaluació del mòdul professional és la d'estimar en quina mesura s'han adquirit els resultats d'aprenentatge previstos en el currículum a partir de la valoració dels criteris d'avaluació.

Quant a l'opció metodològica que vam mostrar en este document, proposem una sèrie d'orientacions per a l'avaluació dels diferents continguts, partint de la idea d'una avaluació contínua.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació.

1. Apila i distribueix gèneres interpretant documents afins a les operacions d'aprovisionament intern i instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat i interpretat correctament els documents associats a l'apilament, així com les instruccions rebudes.
- b) S'han formalitzat els fulls de sol·licitud seguint les normes preestablides.
- c) S'ha comprovat quantitativa i qualitativament el sol·licitat amb el rebut.
- d) S'han traslladat les matèries primeres als llocs de treball seguint els procediments establits.
- e) S'han distribuït les begudes i gèneres en els llocs idonis, atenent les seues necessitats de conservació, normes establides i instruccions rebudes.
- f) S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.

g) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa de protecció mediambiental.

2. Prepara equips, útils i parament propis d'àrea de bar, reconeixent i relacionant les seues aplicacions bàsiques i/o funcionament.

Criteris d'avaluació:

a) S'han descrit i caracteritzat els equips, útils i parament propis de l'àrea de bar.

b) S'han reconegut les aplicacions d'equips, útils i parament propis de l'àrea de bar.

c) S'han efectuat les diverses operacions de posada en marxa d'equips, verificant la seua adequació i disponibilitat a usos posteriors, seguint normes establides i instruccions rebudes.

d) S'ha efectuat el manteniment d'equips, útils i parament propis de l'àrea de bar, mantenint-los en condicions d'ús durant el desenrotllament de les operacions de preparació i servici, seguint els procediments establits.

e) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa prevenció de riscos laborals, i higienicosanitària.

3. Prepara i presenta elaboracions senzilles de begudes, identificant i aplicant tècniques elementals de preparació #dins del termini i en la forma corresponent, d'acord amb instruccions rebudes i normes establides.

Criteris d'avaluació:

a) S'ha interpretat la terminologia professional relacionada.

b) S'han descrit i caracteritzat les tècniques elementals de preparació a base dels diferents tipus de begudes.

c) S'han relacionat les diverses tècniques amb les especificitats dels gèneres utilitzats, les seues possibles aplicacions posteriors i els equips, útils i/o ferramentes necessàries.

d) S'han relacionat i determinat les necessitats prèvies al desenrotllament de les diverses tècniques.

e) S'han identificat les fases i maneres d'operar distintives en l'aplicació de cada tècnica.

f) S'han executat les diverses tècniques de preparació i presentació de begudes senzilles #dins del termini i en la forma corresponent, seguint els procediments establits.

g) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària.

4. Prepara i presenta elaboracions senzilles de menjars ràpids, identificant i aplicant les diverses tècniques culinàries bàsiques.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat les elaboracions més significatives d'esta mena d'oferta gastronòmica.
- b) S'han descrit i caracteritzat les diverses tècniques culinàries elementals, distingint entre les operacions prèvies de manipulació i les d'aplicació de la calor.
- c) S'han relacionat les diverses tècniques culinàries elementals amb les especificitats dels gèneres utilitzats, les seues possibles aplicacions posteriors i els equips, útils i/o ferramentes necessàries.
- d) S'ha interpretat correctament la documentació annexa a les operacions de producció culinària.
- e) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenrotllament de les tasques.
- f) S'han realitzat els procediments d'obtenció d'elaboracions senzilles de cuina #dins del termini i en la forma corresponent, ateses les normes establides.
- g) S'han desenrotllat els processos intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- h) 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 higiènic-sanitària.

5. Assisteix o realitza el servici d'aliments i begudes en barra, identificant i aplicant les diferents tècniques d'organització i servici d'esta àrea de consum.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han descrit i caracteritzat les diverses tècniques de servici més comuns i significatives.
- b) S'han interpretat correctament els documents associats, així com les instruccions rebudes i normes establides.
- c) S'han identificat i seleccionat els equips, útils i parament necessaris i concordes per al desenrotllament posterior de l'assistència o realització de les operacions de servici.
- d) S'han aplicat les diverses operacions de preservici adequades al desenrotllament posterior dels servicis, tenint en compte les instruccions rebudes i/o normes establides.
- e) S'han realitzat o assistit en la seua realització, les diverses tècniques de servici, segons instruccions rebudes i/o normes establides.

- f) S'ha mantingut el lloc de treball net i ordenat durant el desenrotllament de totes les operacions de servici.
- g) S'ha valorat la necessitat d'atendre els clients amb cortesia i eficàcia, potenciant la bona imatge de l'entitat que presta el servici.
- h) 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 prevenció de riscos laborals.

INSTRUMENTS D'AVALUACIÓ.

En este mòdul es van a *avaluar els continguts conceptuals, procedimentals i el treball diari o actituds.

Conceptuals: suposen un 33% de la valoració final i, per a la seua avaluació, es realitzaran proves escrites amb les quals avaluar els coneixements teòrics.

S'utilitzaran diversos instruments com: exàmens que podran ser de resposta lliure i limitada, de selecció d'alternativa múltiple, d'associació o d'ordenament, i exercicis i treballs individuals o grupals de qualsevol unitat didàctica.

Procedimentals: suposen un 33% de la valoració final i, per a la seua avaluació, s'utilitzaran tècniques d'observació dels exercicis, treballs, pràctiques i servicis en el restaurant didàctic, que permeten el seguiment del procés d'aprenentatge de l'alumnat, i que són anotades en fitxes de seguiment. També s'utilitzaran proves pràctiques en les quals l'alumnat demostrarà els coneixements i tècniques apreses. La no assistència al servici que es durà a terme a l'aula- taller de restaurant suposarà una qualificació negativa (0) sempre que no es presente algun justificant oficial (metge, justícia, organisme oficial, etc).

Actitudinals: suposen també un 34% de la valoració final i, per a la seua avaluació se seguirà l'observació directa i indirecta diària que serà arreglada amb anotacions en fitxes de seguiment, on, entre altres conceptes es tindrà en compte, per exemple:

Uniformitat adequada per a entrar en els tallers pràctics, material necessari i higiene personal.

- La companyonia i treball en equip.
- El respecte cap als materials i utilitzats, les instal·lacions del centre i el treball i integritat dels altres membres de la comunitat educativa.

Criteris de qualificació.

Les proves teòriques equivalen al 33% de la nota. Les proves pràctiques equivalen al 33% de la nota.

Les tasques diàries, els treballs encomanats, l'actitud i l'assistència equivalen al 34% de la nota, sempre que no s'haja perdut el dret a l'avaluació contínua per faltes d'assistència.

L'alumnat haurà d'obtenir un mínim del 40% en les proves teòriques i un 40% en les proves pràctiques per què se li puga fer la nota mitjana.

En les proves pràctiques es valorarà l'acompliment de les normes professionals i higiene personal establides en la normativa de seguretat i manipulació d'aliments. Els resultats dels proves s'expressarà en valors numèrics, sense decimals, de l'1 al 10, sent 1 la nota més baixa i 10 el valor més alt.

L'alumnat que no haja sigut avaluat, per qualsevol circumstància, no podrà obtenir cap valoració numèrica. Això s'expressarà amb el valor 0, i al butlletí de notes apareixerà "*NE" (no avaluat). Excepte a l'avaluació extraordinària, on és obligatori que aparega un valor numèric. En este cas, serà el valor mínim després del 0, és a dir, valor 1.

CONTINGUTS INSTRUMENTS CRITERIS QUALIFICACIÓ

Conceptuals: proves escrites tipus examen 33%

Procedimentals: proves pràctiques, exercicis teòrics i pràctics, realització de treballs, uniformitat i material. 33%

Treball diari, actituds, uniformitat, assistència i puntualitat, cooperació i companyonia i el compliment de la normativa higienicosanitària. 34%

QUALIFICACIÓ FINAL:

La nota de l'avaluació final serà la mitjana ponderada de les tres avaluacions, sempre que s'haja obtingut en cadascuna d'elles una nota igual o superior a 5, sent requisit necessari per a realitzar la mitjana.

Programa de recuperació del mòdul després de l'avaluació final. (Eval. Recuperació ordinària).

Quan l'alumnat no ha superat el mòdul en l'avaluació final (3a eval.) i per això no puga incorporar-se en el tercer trimestre a realitzar el mòdul de FCT's en les empreses. Es realitzarà un programa de recuperació del mòdul amb docència directa, on l'alumnat assistirà a classe (horari que determinarà l'equip directiu).

En este període es durà a terme un repàs específic (ateses les necessitats concretes de l'alumnat que no hagen superat el mòdul), sobre tots els continguts impartits durant els tres primers trimestres, on s'inclouran continguts teòrics i pràctiques a l'aula taller de restaurant.

Avaluació extraordinària:

El mes de juny realitzarà una avaluació extraordinària per a aquell alumnat que no haja aprovat en l'avaluació final.

En l'avaluació extraordinària s'avaluaran tots els continguts teòrics i pràctics desenrotllats durant tot el curs i serà necessari obtindre una qualificació mínima d'un 5 sobre 10 per a superar-ho.

DEPARTAMENT

CURS 2024-2025

CICLE

2º Curso del CFGB Cocina y Restauración Módulo profesional: Formación en Centros de Trabajo. Código: 3041. Duración: 120 horas.

CONTENIDOS MÍNIMOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN :

Contenidos:

1.-Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas propias del área de bar-cafetería:

- Procedimientos y fases de elaboración de comidas y bebidas rápidas propias del bar-cafetería.
- Proceso de preparación de maquinaria y utillaje
- Operaciones de pre-servicio.
- Realización de servicios sencillos según instrucciones.
- Aplicación de técnicas y protocolos de atención al cliente propios del sector y de la empresa.
- Operaciones de post-servicio.
- Normativa aplicable

2.-Asistencia en la realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante:

- Procedimientos y fases del servicio básico de comidas y bebidas en restaurante.
- Proceso de preparación de maquinaria y utillaje
- Operaciones de pre-servicio.
- Realización de servicios sencillos según instrucciones.
- Aplicación de técnicas y protocolos de atención al cliente propios del sector y de la empresa.
- Operaciones de post-servicio.
- Normativa aplicable.

3.-Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

- Regulación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.
- Factores y situaciones de riesgo en la empresa.
- Actitudes del trabajador para minimizar los riesgos.
- Equipos individuales y dispositivos de prevención en la empresa.
- Plan de prevención de la empresa.

- Técnicas de organización del trabajo personal con orden, limpieza, minimización de consumo de energía y producción de residuos.
- 4.-Mantiene relaciones profesionales adecuadas actuando de forma responsable y respetuosa, tanto con los procedimientos y normas de la empresa como con el resto de miembros del equipo.
- Jerarquía en la empresa. Instrucciones y comunicación en el equipo de trabajo.
 - Actitudes profesionales: orden, limpieza, responsabilidad y seguridad.
 - Puntualidad e imagen personal en la empresa.
 - Reconocimiento y aplicación de las normas internas, procedimientos normalizados de trabajo y otros, de la empresa.

RA-4. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas propias del área de bar-cafetería, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas.
- b) Se han identificado y relacionado fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y/o normas establecidas.
- c) Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas, tanto de equipos, útiles y/o herramientas, como de géneros.
- e) Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a instrucciones recibidas.
- f) Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- g) Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio propias de esta área de consumo, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
- h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

RA-5. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante y/o de servicios de catering, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa relacionados con los requerimientos del servicio.
- b) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio, distinguiendo si se trata de un servicio en sala, en bar-cafetería o de tipo catering.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.

- d) Se han realizado las diversas operaciones de preservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.
- e) Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas o requerimientos de la empresa.
- f) Se ha atendido a los clientes con cortesía y eficacia en el ámbito de las responsabilidades que le competen, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
- g) Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

RA-6. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa.
- b) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- c) Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- d) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.
- e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
- f) 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 de la empresa.
- g) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- h) Se han utilizado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

RA-7. Mantiene relaciones profesionales adecuadas actuando de forma responsable y respetuosa, tanto con los procedimientos y normas de la empresa como con el resto de miembros del equipo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido e interpretado los procedimientos y normas de la empresa relacionados con el comportamiento interno en la misma.
- b) Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo y no lo ha abandonado antes de lo establecido sin justificación.
- c) Se ha actuado con diligencia y responsabilidad ante las instrucciones recibidas.
- d) Se ha mantenido una comunicación eficaz y respetuosa con el resto de miembros del equipo.
- e) Se ha actuado manteniendo una actitud de colaboración y de coordinación con el resto de miembros del equipo.
- f) Se ha mantenido una actitud de aprendizaje y actualización ante observaciones realizadas sobre el desempeño de nuestras funciones.

Se valorará la evaluación del módulo de FCT como en cualquier de los otros módulos de 2º curso del ciclo formativo. Se realizará a partir de los Criterios de Evaluación para poder valorar los Resultados de Aprendizaje y si está el alumno APTO o NO APTO. Quedando el módulo en el boletín de notas como sin valor numérico y con un APTO si el resultado es satisfactorio; y como NO APTO si no superara el módulo.

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias y objetivos generales, propios de este título, que se han alcanzado en el centro educativo o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo.

2n Curs del *CFGB Cuina i Restauració Mòdul professional: Formació en Centres de Treball. Codi: 3041. Duració: 120 hores.

CONTINGUTS MÍNIMS I CRITERIS D'AVUACIÓ :

Continguts:

1.-Preparació i presentació d'elaboracions senzilles de begudes i menjars ràpids propis de l'àrea de bar-cafeteria:

- Procediments i fases d'elaboració de menjars i begudes ràpides pròpies del bar- cafeteria.
- Procés de preparació de maquinària i utillatge
- Operacions de *pre-servici.
- Realització de servicis senzills segons instruccions.
- Aplicació de tècniques i protocols d'atenció al client propis del sector i de l'empresa.
- Operacions de post-servici.
- Normativa aplicable

2.-Assistència en la realització d'operacions senzilles de servici d'aliments i begudes, pròpies de l'àrea de restaurant:

- Procediments i fases del servici bàsic de menjars i begudes en restaurant.

- Procés de preparació de maquinària i utilitatge
- Operacions de *pre-servici.
- Realització de servicis senzills segons instruccions.
- Aplicació de tècniques i protocols d'atenció al client propis del sector i de l'empresa.
- Operacions de post-servici.
- Normativa aplicable.

3.- Complix criteris de seguretat i higiene, actuant segons normes higienicosanitàries, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

- Regulació de les mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva.
- Factors i situacions de risc en l'empresa.
- Actituds del treballador per a minimitzar els riscos.
- Equips individuals i dispositius de prevenció en l'empresa.
- Pla de prevenció de l'empresa.
- Tècniques d'organització del treball personal amb orde, neteja, minimització de consum d'energia i producció de residus.

4.- Manté relacions professionals adequades actuant de manera responsable i respectuosa, tant amb els procediments i normes de l'empresa com amb la resta de membres de l'equip.

- Jerarquia en l'empresa. Instruccions i comunicació en l'equip de treball.
- Actituds professionals: orde, neteja, responsabilitat i seguretat.
- Puntualitat i imatge personal en l'empresa.
- Reconeixement i aplicació de les normes internes, procediments normalitzats de treball i altres, de l'empresa.

*RA-4. Prepara i presenta elaboracions senzilles de begudes i menjars ràpids propis de l'àrea de bar-cafeteria, interpretant i relacionant instruccions, documents i/o normes establides amb l'aplicació de tècniques i procediments inherents a les activitats a desenrotllar.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat i interpretat els procediments específics de l'empresa per a l'obtenció d'elaboracions senzilles de begudes i menjars ràpids.
- b) S'han identificat i relacionat fases i modes d'operar prèvies al desenrotllament de les diverses tècniques, atenent instruccions i/o normes establides.
- c) S'ha interpretat correctament la documentació annexa a les operacions de preparació i presentació d'aliments i begudes.
- d) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenrotllament de les tasques, tant d'equips, útils i/o ferramentes, com de gèneres.
- e) S'han executat les diverses tècniques de preparació i presentació de begudes senzilles i menjars ràpids #dins del termini i en la forma corresponent, seguint els procediments establits i atenent instruccions rebudes.
- f) S'han desenrotllat els processos intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- g) S'han realitzat o assistit en la seua realització, les diverses tècniques de servici pròpies d'esta àrea de consum, segons instruccions rebudes i/o normes establides.
- h) S'ha mantingut el lloc de treball net i ordenat durant tot el procés.
- i) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

*RA-5. Assistix o realitza operacions senzilles de servici d'aliments i begudes, pròpies de l'àrea de restaurant i/o de servicis de servici d'àpats, interpretant i relacionant instruccions, documents i/o normes establides amb l'aplicació de tècniques i procediments inherents a les activitats a desenrotllar.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat i interpretat els procediments específics de l'empresa relacionats amb els requeriments del servici.
- b) S'han identificat i seleccionat els equips, útils i parament necessaris i concordes per al desenrotllament posterior de les operacions de servici, distingint si es tracta d'un servici en sala, en bar-cafeteria o de tipus servici d'àpats.
- c) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris, prèviament al desenrotllament de les tasques.
- d) S'han realitzat les diverses operacions de preservici dins del termini i en la forma corresponent, seguint els procediments establits i ateses les instruccions rebudes.
- e) S'han aplicat i desenrotllat les diverses tècniques i procediments senzills de servici, tenint en compte les instruccions rebudes i/o les normes o requeriments de l'empresa.
- f) S'ha atés els clients amb cortesia i eficàcia en a l'àmbit de les responsabilitats que li competixen, potenciant la bona imatge de l'entitat que presta el servici.
- g) S'han realitzat les diverses operacions de postservici #dins del termini i en la forma corresponent, seguint els procediments establits i ateses les instruccions rebudes.
- h) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic- sanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

*RA-6. Complix criteris de seguretat i higiene, actuant segons normes higienicosanitàries, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

- a) S'han reconegut les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb les Pràctiques de Manipulació, tant arreplegades en les normatives com específiques de la pròpia empresa.
- b) S'han reconegut tots aquells comportaments o aptituds susceptibles de produir una contaminació en els aliments.
- c) S'ha reconegut i compliment amb la vestimenta de treball completa i els seus requisits de neteja.
- d) S'han aplicat les bones pràctiques de manipulació dels aliments pròpies en el desenrotllament dels processos de producció culinària.
- e) S'han identificat els mitjans de protecció de corts, cremades o ferides del manipulador.
- f) S'han reconegut els paràmetres que possibiliten el control ambiental en els processos de producció dels aliments relacionats amb els residus, abocaments o emissions de l'empresa.
- g) S'han aplicat les operacions de recollida, selecció, classificació i eliminació o abocament de residus.
- h) S'han utilitzat aquelles energies i/ o recursos la utilització dels quals siga menys perjudicial per a l'ambient.

*RA-7. Manté relacions professionals adequades actuant de manera responsable i respectuosa, tant amb els procediments i normes de l'empresa com amb la resta de membres de l'equip. Criteris d'avaluació:

- a) S'han reconegut i interpretat els procediments i normes de l'empresa relacionats amb el comportament intern en esta.
- b) S'ha incorporat puntualment al lloc de treball i no l'ha abandonat abans del que s'establix sense justificació.
- c) S'ha actuat amb diligència i responsabilitat davant les instruccions rebudes.
- d) S'ha mantingut una comunicació eficaç i respectuosa amb la resta de membres de l'equip.
- e) S'ha actuat mantenint una actitud de col·laboració i de coordinació amb la resta de membres de l'equip.
- f) S'ha mantingut una actitud d'aprenentatge i actualització davant observacions realitzades sobre l'acompliment de les nostres funcions.

Es valorarà l'avaluació del mòdul de *FCT com en qualsevol dels altres mòduls de 2n curs del cicle formatiu. Es realitzarà a partir dels Criteris d'Avaluació per a poder valorar els Resultats d'Aprenentatge i si està l'alumne APTE o NO APTE.

Quedant el mòdul en el butlletí de notes com sense valor numèric i amb un APTE si el resultat és satisfactori; i com NO APTE si no superara el mòdul.

Este mòdul professional contribuïx a completar les competències i objectius generals, propis d'este títol, que s'han aconseguit en el centre educatiu o a desenrotllar competències característiques difícils d'aconseguir en este.

SERVICIS EN RESTAURACIÓ

CURS 2024-2025

2n CFGB
PREPARACIÓ I MUNTATGE DE
MATERIALS PER A
COL·LECTIVITATS I SERVICI
DE CATERING (PMMCC).

CRITERIS D'AVALUACIÓ

La finalitat de l'avaluació del mòdul professional és la d'estimar en quina mesura s'han adquirit els resultats d'aprenentatge previstos en el currículum a partir de la valoració dels criteris d'avaluació. Quant a l'opció metodològica que vam mostrar en este document, proposem una sèrie d'orientacions per a l'avaluació dels diferents continguts, partint de la idea d'una avaluació contínua.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació.

RA1. Apila materials per a servicis de servici d'àpats, identificant les seues característiques i aplicacions.

Criteris d'avaluació:

- S'han descrit i caracteritzat els establiments de servici d'àpats a l'entorn de la restauració col·lectiva.
- S'han identificat i analitzat les estructures organitzatives i funcionals bàsiques d'este tipus d'empreses.
- S'ha descrit i classificat el material i l'equipament que conforma la dotació per al muntatge de servicis de servici d'àpats.
- S'han caracteritzat les aplicacions, normes d'ús i manteniment de primer nivell d'equips i materials.
- S'han descrit les operacions de preparació de muntatges, les seues fases i les característiques i peculiaritats de cadascuna.
- S'han interpretat correctament les ordes de servici o instruccions rebudes.
- S'han executat les operacions d'aprovisionament intern dins del termini i en la forma corresponent.
- S'han preparat i disposat els materials en les zones de càrrega d'acord amb normes i/o protocols d'actuació establits.
- S'ha realitzat la formalització de documents associats a l'apilament i la preparació de muntatges.
- S'han reconegut i aplicat les normes higienicosanitàries, de qualitat, seguretat laboral i protecció ambiental.

RA2. Recepciona mercaderies procedents de servicis de servici d'àpats, caracteritzant els procediments de control, classificació i distribució en les zones de descàrrega.

Criteris d'avaluació:

- S'han identificat les zones de descàrrega de materials i equips procedents de servicis de servici d'àpats.
- S'han descrit i caracteritzat les operacions de recepció de mercaderies en les zones de descàrrega.

- c) S'han identificat i situat materials, equips i productes en la zona de descàrrega per al seu posterior control i distribució.
- d) S'ha comprovat l'estat dels materials i equips i controlat documentalment totes les incidències de trencaments, deterioracions i altres.
- e) S'ha comprovat l'etiquetatge dels productes envasats per al seu trasllat al departament corresponent.
- f) S'han traslladat i distribuït els materials i equips de les zones de descàrrega a les àrees de rentada #dins del termini i en la forma corresponent.
- g) S'han aplicat els mètodes de neteja i orde en les zones de descàrrega, segons normes i/o protocols d'actuació.
- h) S'han reconegut i aplicat les normes higienicosanitàries i de qualitat.

RA3. Neta materials i equips, reconeixent i relacionant les característiques de la maquinària específica i els materials amb les operacions de rentada.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han descrit i caracteritzat les maquinàries específiques per a la neteja d'equips i materials.
- b) S'han caracteritzat les normes d'ús i manteniment de primer nivell de maquinària i equipament per a la rentada.
- c) S'han identificat els diversos productes de neteja per a la rentada de materials, així com les normes i cures en la seua manipulació.
- d) S'han descrit les diverses operacions de rentada de materials i equips, caracteritzant fases i procediments.
- e) S'ha classificat el material prèviament a la seua rentada #dins del termini i en la forma corresponent.
- f) S'han desenrotllat les operacions de rentada d'equips i materials segons normes i/o protocols d'actuació.
- g) S'han controlat els resultats finals i avaluat la seua qualitat final conforme a normes o instruccions preestablides.
- h) S'han disposat, distribuït i situat els equips i materials nets en les àrees destinades al seu emmagatzematge.
- i) S'ha formalitzat la documentació associada conforme a instruccions o normes preestablides.
- j) S'han reconegut i aplicat les normes higienicosanitàries i de prevenció de riscos laborals.

RA4. Aplica protocols de seguretat i higiene alimentària, identificant i valorant els perills associats a unes pràctiques inadequades.

Criteris d'avaluació:

- 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 descrit les tècniques de recollida, selecció, classificació i eliminació o abocament de residus.
- c) S'han identificat els riscos derivats per a la salut per una incorrecta manipulació dels residus i el seu possible impacte ambiental.
- d) S'han descrit els paràmetres objecte de control associats al nivell de neteja o desinfecció requerits.
- e) S'han avaluat els perills associats a la manipulació de productes de neteja i desinfecció.
- f) S'han identificat les mesures d'higiene personal associades a la manipulació d'aliments.

g) S'han reconegut les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb les Pràctiques de Manipulació.

h) S'han classificat i descrit els principals riscos i toxiinfeccions d'origen alimentari relacionant-les amb els agents causants.

INSTRUMENTS D'AVUACIÓ.

En este mòdul es van a *avaluar els continguts conceptuals, procedimentals i el treball diari o actituds.

Conceptuals: suposen un 40% de la valoració final i, per a la seua avaluació, es realitzaran proves escrites amb les quals avaluar els coneixements teòrics. S'utilitzaran diversos instruments com: exàmens que podran ser de resposta lliure i limitada, de selecció d'alternativa múltiple, d'associació o d'ordenament, i exercicis i treballs individuals o grupals de qualsevol unitat didàctica.

Procedimentals: suposen un 50% de la valoració final i, per a la seua avaluació, s'utilitzaran tècniques d'observació dels exercicis, treballs, pràctiques i servicis en el restaurant didàctic, que permeten el seguiment del procés d'aprenentatge de l'alumnat, i que són anotades en fitxes de seguiment. També s'utilitzaran proves pràctiques en les quals l'alumnat demostrarà els coneixements i tècniques apreses. La no assistència al servici que es durà a terme a l'aula- taller de restaurant suposarà una qualificació negativa (0) sempre que no es presente algun justificant oficial (metge, justícia, organisme oficial, etc.).

Actitudinals: suposen també un 10% de la valoració final i, per a la seua avaluació se seguirà l'observació directa i indirecta diària que serà arreglada amb anotacions en fitxes de seguiment, on, entre altres conceptes es tindrà en compte, per exemple:

Les faltes d'assistència injustificades restaran 0,5% d'este apartat.

Uniformitat adequada per a entrar en els tallers pràctics, material necessari i higiene personal.

- Els retards injustificats i reiterats restaran 0,2%. d'este apartat.
- La companyonia i treball en equip.
- El respecte cap als materials i utilitzats, les instal·lacions del centre i el treball i integritat dels altres membres de la comunitat educativa.

Crteris de qualificació.

Les proves tòriques equivalen al 35% de la nota.

Les proves pràctiques equivalen al 35% de la nota.

Les tasques diàries i els treballs encomanats equivalen al 20% de la nota.

L'actitud i l'assistència equivalen al 10% de la nota, sempre que no s'haja perdut el dret a l'avaluació contínua per faltes d'assistència.

L'alumnat haurà d'obtindre un mínim del 40% en les proves teòriques i un 40% en les proves pràctiques per què se li pugua fer la nota mitjana.

En les proves pràctiques es valorarà l'acompliment de les normes professionals i higiene personal establides en la normativa de seguretat i manipulació d'aliments. Els resultats de les proves s'expressarà en valors numèrics, sense decimals, de l'1 al 10, sent 1 la nota més baixa i 10 el valor més alt.

L'alumnat que no haja sigut avaluat, per qualsevol circumstància, no podrà obtindre cap valoració numèrica. Això s'expressarà amb el valor 0, i al butlletí de notes apareixerà “*NE” (no avaluat). Excepte a l'avaluació extraordinària, on és obligatori que aparega un valor numèric. En este cas, serà el valor mínim després del 0, és a dir, valor 1.

CONTINGUTS INSTRUMENTS CRITERIS QUALIFICACIÓ

Conceptuals: proves escrites tipus examen 35%

Procedimentals: proves pràctiques, exercicis teòrics i pràctics, realització de treballs, uniformitat i material. 35%

Treball diari, actituds, uniformitat, assistència i puntualitat, cooperació i companyonia i el compliment de la normativa higienicosanitària. 20%

QUALIFICACIÓ FINAL:

La nota de l'avaluació final serà la mitjana ponderada de les tres avaluacions, sempre que s'haja obtingut en cadascuna d'elles una nota igual o superior a 5, sent requisit necessari per a realitzar la mitjana.

Programa de recuperació del mòdul després de l'avaluació final. (*Eval. Recuperació ordinària).

Quan l'alumnat no ha superat el mòdul en l'avaluació final (3a *eval.) i per això no puga incorporar-se en el tercer trimestre a realitzar el mòdul de *FCT's en les empreses. Es realitzarà un programa de recuperació del mòdul amb docència directa, on l'alumnat assistirà a classe (horari que determinarà l'equip directiu).

En este període es durà a terme un repàs específic (ateses les necessitats concretes de l'alumnat que no hagen superat el mòdul), sobre tots els continguts impartits durant els tres primers trimestres, on s'inclouran continguts teòrics i pràctiques a l'aula taller de restaurant.

Avaluació extraordinària:

El mes de juny realitzarà una avaluació extraordinària per a aquell alumnat que no haja aprovat en l'avaluació final.

En l'avaluació extraordinària s'avaluaran tots els continguts teòrics i pràctics desenrotllats durant tot el curs i serà necessari obtindre una qualificació mínima d'un 5 sobre 10 per a superar-ho.