

**DEPARTAMENTO
HOSTELERÍA Y TURISMO
CURSO
2025-2026**

4º ESO (A, B)

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

**PROYECTO INTERDISCIPLINARIO
(OPTATIVA COCINA)**

1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

C1: Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas. CE1.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos predeterminados.

CE1.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y elaboraciones culinarias sencillas.

CE1.3 Efectuar operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios que se van a emplear.

CE1.4 Aplicar técnicas sencillas para la preparación de elaboraciones culinarias básicas y elementales, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.

CE1.5 Realizar presentaciones poco complejas de elaboraciones culinarias elementales, mostrando sensibilidad y gusto artísticos al efectuar las respectivas operaciones de acabado. CE1.6 Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.

CE1.7 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

CE1.8 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

C2: Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.

CE2.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.

CE2.2 Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos

CE2.3 Aplicar técnicas sencillas de elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados, mostrando sensibilidad y gusto artísticos al efectuar las operaciones de acabado y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.

CE2.4 Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.

CE2.5 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

CE2.6 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

C3: Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

CE3.1 Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.

2. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE

2.1 Criterios de calificación e instrumentos de evaluación.

La calificación de esta optativa, 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:

- a) Contenidos conceptuales. Supondrán un 25% de la nota final, e incluyen:
 - Exámenes escritos y orales.
 - Realización de trabajos escritos.
 - Realización de ejercicios y resolución de problemas.
- b) Contenidos procedimentales: supondrán un 25% de la nota final, e incluyen:
 - Exámenes prácticos.
 - Realización de las prácticas propuestas.
 - Preguntas orales durante la realización de las prácticas.
- c) Contenidos actitudinales: supondrán un 50% de la nota final, e incluyen:
 - Interés por el trabajo.
 - Comportamiento y atención en clase.
 - Puntualidad.
 - Orden y limpieza.

No obstante, esta proporción podrá ser alterada en función del tipo de bloque que se esté tratando, dependiendo de la mayor o menor carga de cada tipo de contenido.

DEPARTAMENT
HOSTALERIA I TURISME
CURS
2025-2026

4t ESO (A, B)

CRITERIS D'AVALUACIÓ

PROJECTE INTERDISCIPLINARI (OPTATIVA CUINA)

1. CRITERIS D'AVALUACIÓ.

C1: Realitzar elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions i preparar i presentar elaboracions culinàries simples, aplicant tècniques senzilles, prèviament definides. CE1.1 Realitzar les operacions d'aprovisionament intern de gèneres, interpretant fitxes tècniques o procediments alternatius i formalitzant els vals o documents predeterminats.

CE1.2 Identificar i disposar correctament els gèneres, útils i eines necessaris per a la realització d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions i elaboracions culinàries senzilles.

CE1.3 Efectuar operacions de regeneració senzilles i necessàries per als gèneres culinàries que s'empraran.

CE1.4 Aplicar tècniques senzilles per a la preparació d'elaboracions culinàries bàsiques i elementals, a partir de la informació subministrada, seguint els procediments adequats i complint les normes de manipulació d'aliments.

CE1.5 Realitzar presentacions poc complexes d'elaboracions culinàries elementals, mostrant sensibilitat i gust artístics en efectuar les respectives operacions d'acabat. CE1.6 Identificar els mètodes de conservació i llocs d'emmagatzematge adequats per a les elaboracions i aplicar-los, atenent el seu destí o consum assignat, la naturalesa dels seus components i les normes de manipulació.

CE1.7 Assumir el compromís de mantenir i cuidar les instal·lacions i els equips, i treure el màxim profit a les matèries primeres utilitzades en el procés, evitant costos i desgastos innecessaris.

CE1.8 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C2: Realitzar i presentar plats combinats i aperitius senzills d'acord amb la definició del producte, aplicant normes d'elaboració bàsiques.

CE2.1 Realitzar les operacions d'aprovisionament intern de gèneres, interpretant fitxes tècniques o procediments alternatius i formalitzant els vals o documents previstos.

CE2.2 Identificar i disposar correctament els gèneres, útils i eines necessaris per a la realització de plats combinats i aperitius senzills

CE2.3 Aplicar tècniques senzilles d'elaboració i presentació de plats combinats i aperitius senzills, a partir de la informació subministrada, seguint els procediments adequats, mostrant sensibilitat i gust artístics en efectuar les operacions d'acabat i complint les normes de manipulació d'aliments.

CE2.4 Identificar els mètodes de conservació i llocs d'emmagatzematge adequats per a les elaboracions i aplicar-los, atenent el seu destí o consum assignat, la naturalesa dels seus components i les normes de manipulació.

CE2.5 Assumir el compromís de mantenir i cuidar les instal·lacions i els equips, i treure el màxim profit a les matèries primeres utilitzades en el procés, evitant costos i desgastos innecessaris.

CE2.6 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C3: Realitzar les operacions necessàries per a la prestació d'assistència en processos de preparació i presentació de tota mena d'elaboracions culinàries, mostrant receptivitat i esperit de cooperació.

CE3.1 Realitzar les operacions d'aprovisionament intern de gèneres, interpretant fitxes tècniques o procediments alternatius i formalitzant els vals o documents previstos.

2. AVALUACIÓ DEL PROCÉS D'ENSENYAMENT - APRENENTATGE

2.1 Criteris de qualificació i instruments d'avaluació.

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

- a) Continguts conceptuals. Suposaran un 25% de la nota final, i inclouen:
 - Exàmens escrits i orals.
 - Realització de treballs escrits.
 - Realització d'exercicis i resolució de problemes.
- b) Continguts procedimentals: suposaran un 25% de la nota final, i inclouen:
 - Exàmens pràctics.
 - Realització de les pràctiques proposades.
 - Preguntes orals durant la realització de les pràctiques.
- c) Continguts actitudinals: suposaran un 50% de la nota final, i inclouen:
 - Interès pel treball.
 - Comportament i atenció en classe.
 - Puntualitat.
 - Ordre i neteja.

No obstant això, aquesta proporció podrà ser alterada en funció del tipus de bloc que s'estigui tractant, depenent de la major o menor càrrega de cada tipus de contingut.