

Gestión de la producción en cocina

2º CFGS Dirección de Cocina

CURSO 2025-2026

1. QUÉ VEREMOS.

1ª EVALUACIÓN	2ª EVALUACIÓN	3ª EVALUACIÓN
UP1 Sistemas de producción culinaria. UP 2 Instalaciones y equipamientos asociados. UP 3 APPCC y sistemas de autocontrol.	UP 4 Protocolo de actuaciones y control en empresas de restauración. UP 5 Planificación de los recursos materiales y humanos.	UP 6 Control de Consumos. FORMACIÓN EN EMPRESA

2. COMO SE EVALUARÁ.

CALIFICACIÓN EVALUACIONES PARCIALES	La evaluación será continua, formativa y sumativa, lo cual nos permitirá, además de evaluar si el alumnado consigue los objetivos marcados, llevar a cabo un seguimiento de su progreso individual con el fin de detectar posibles necesidades. <i>*Sin embargo, el alumnado podrá perder el derecho a esta evaluación al superar en un 15% la inasistencia injustificada a clase. En este caso se pasará a una evaluación final materializada en la convocatoria final ordinaria.</i> Se realizará tomando como referencia los objetivos generales del ciclo y los criterios de evaluación de cada uno de los resultados de aprendizaje. Para superar el módulo profesional el alumnado debe alcanzar la puntuación de 5 puntos mínimo. Las pruebas del módulo que no superen la puntuación de 5 pasarán automáticamente a recuperarse en la convocatoria ordinaria, respetando las partes o unidades que sí estén superadas. <i>*El alumnado que haya perdido la evaluación continua del módulo se presentará a la convocatoria ordinaria de principios de junio. Esta prueba consistirá en un examen</i>
--	---

	<i>teórico/práctico de todos los contenidos del módulo. (Antes de la evaluación final ordinaria los contenidos deben estar evaluados)</i>
CALIFICACIÓN FINAL	Para superar el módulo profesional el alumnado debe alcanzar la puntuación de 5 puntos mínimo El alumnado podrá ser calificado el año escolar en 2 convocatorias; la ordinaria (junio) y, en caso de no superarla, dispondrá de la extraordinaria (finales de junio).
RECUPERACIÓN	Al alumnado que no supere las pruebas teóricas y/o prácticas de cada trimestre, se le establecerá la recuperación de los contenidos a través de exámenes globales (teóricos/prácticos) al final de cada trimestre. (Antes de la evaluación final ordinaria los contenidos deben estar evaluados)
RECUPERACIÓN PENDIENTE (... si la tienes suspendida!)	El alumnado que no haya superado el proceso de evaluación ordinaria y tenga pendiente el módulo profesional del curso actual, puede recuperarlo con un examen teórico-práctico global en la segunda convocatoria (comúnmente llamada extraordinaria). A este alumnado, tras la evaluación final ordinaria, se le entregará la información y un plan de recuperación con las indicaciones necesarias para que afronte la prueba de segunda convocatoria con garantías de éxito. El alumnado que no apruebe la segunda convocatoria en el curso actual tendrá el módulo pendiente para el siguiente curso en el que tendrá dos convocatorias. Durante el curso siguiente, el profesorado que imparta el módulo le entregará un plan de recuperación de los contenidos.

3. QUÉ MATERIAL NECESITARÉIS.

- Gestión de la producción en cocina. Editorial Altamar.
- Apuntes facilitados por el profesor. Toda la documentación estará colgada en la plataforma aules.
- En las clases se podrá hacer uso del móvil siempre y cuando el profesor lo considere que sea necesario.

Gestió de la producció culinaria

CURS 2025-2026

2n CFGS Direcció de Cuina

1. QUÈ VEUREM.

1A AVALUACIÓ	2A AVALUACIÓ	3A AVALUACIÓ
UP1 Sistemes de producció culinària. UP 2 Instal·lacions i equipaments associats. UP 3 APPCC i sistemes d'autocontrol.	UP 4 Protocol d'actuacions i control en empreses de restauració. UP 5 Planificació dels recursos materials i humans.	UP 6 Control de Consums. FORMACIÓ EN EMPRESA

2. COM S'AVALUARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIAIS	L'avaluació serà contínua, formativa i sumativa, la qual cosa ens permetrà, a més d'avaluar si l'alumnat aconsegueix els objectius marcats, dur a terme un seguiment del seu progrés individual per tal de detectar possibles necessitats. <i>*No obstant això, l'alumnat podrà perdre el dret a aquesta avaluació en superar en un 15% la inassistència injustificada a classe. En aquest cas es passarà a una avaluació final materialitzada en la convocatòria final ordinària.</i> Es realitzarà prenent com a referència els objectius generals del cicle i els criteris d'avaluació de cadascun dels resultats d'aprenentatge. Per superar el mòdul professional l'alumnat ha d'assolir la puntuació de 5 punts mínim. Les proves del mòdul que no superin la puntuació de 5 passaran automàticament a recuperar-se en la convocatòria ordinària, respectant les parts o unitats que sí que estiguen superades. <i>* L'alumnat que hagi perdut l'avaluació contínua del mòdul es presentarà a la convocatòria ordinària de principis de juny. Aquesta prova consistirà en un examen</i>
--	---

	<i>teòric/pràctic de tots els continguts del mòdul. (Abans de l'avaluació final ordinària els continguts han d'estar avaluats)</i>
QUALIFICACIÓ FINAL	Per superar el mòdul professional l' alumnat ha d' assolir la puntuació de 5 punts mínim L' alumnat podrà ser qualificat l' any escolar en 2 convocatòries; l'ordinària (juny) i, en cas de no superar-la, disposarà de l'extraordinària (finals de juny).
RECUPERACIÓ	A l'alumnat que no superi les proves teòriques i/o pràctiques de cada trimestre, se li establirà la recuperació dels continguts a través d'exàmens globals (teòrics/pràctics) al final de cada trimestre. (Abans de l'avaluació final ordinària els continguts han d'estar avaluats)
RECUPERACIÓ PENDENT (... si la tens suspesa!)	L'alumnat que no hagi superat el procés d'avaluació ordinària i tingui pendent el mòdul professional del curs actual, pot recuperar-lo amb un examen teoricopràctic global en la segona convocatòria (comunament anomenada extraordinària). A aquest alumnat, després de l' avaluació final ordinària, se li lliurarà la informació i un pla de recuperació amb les indicacions necessàries perquè afronti la prova de segona convocatòria amb garanties d'èxit. L' alumnat que no aprovi la segona convocatòria en el curs actual tindrà el mòdul pendent per al següent curs en el qual tindrà dues convocatòries. Durant el curs següent, el professorat que imparteix el mòdul li lliurarà un pla de recuperació dels continguts.

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

- Gestió de la producció en cuina. Editorial *Altamar.
- Apunts facilitats pel professor. Tota la documentació estarà penjada en la plataforma *aules.
- En les classes es podrà fer ús del mòbil sempre que el professor el considere que siga necessari.