

## CICLO FPB Cocina y Restauración

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN SEGÚN MÓDULOS

#### I. ATENCIÓN AL CLIENTE

La nota final se calculará según los porcentajes siguientes:

|   |     |
|---|-----|
| Conceptual: Pruebas escritas, actividades y trabajos realizados.                    | 20% |
| Procedimental: Realización de prácticas en la cafetería                             | 40% |
| Actitudinal: Cumplimiento de las competencias personales, profesionales y sociales. | 40% |

La nota de cada evaluación estará compuesta por las sumas de los apartados conceptual, procedimental y actitudinal.

Se tendrá en cuenta la mejora continua en la realización de las prácticas realizadas y en la actitud del alumnado. De forma que, la nota final del módulo corresponderá a= 25% de la calificación de la primera evaluación+35 % de la calificación de la segunda evaluación +40% de la calificación de la tercera evaluación

#### J. TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN

El porcentaje de la nota será el correspondiente a cada uno de los apartados evaluables que se detallan a continuación:

|   |     |
|---|-----|
| Pruebas escritas, actividades y trabajos realizados.                            | 20% |
| Realización de prácticas en la cafetería  | 40% |
| Actitud: Cumplimiento de las competencias personales, profesionales y sociales. | 40% |

La nota final del módulo tendrá en cuenta los porcentajes arriba indicados, de manera que:

1. Se realizará la media ponderada de las pruebas escritas, trabajo de cada UD.
2. Se tendrá en cuenta la mejora continua en la realización de las prácticas realizadas y en la actitud del alumnado. De forma que, la nota final del módulo corresponderá a= 25% de la calificación de la primera evaluación+35 % de la calificación de la segunda evaluación +40% de la calificación de la tercera evaluación

### III. PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA

El porcentaje de la nota será el correspondiente a cada uno de los apartados evaluables que se detallan a continuación:

|   |     |
|---|-----|
| Pruebas escritas, y fichas técnicas, trabajos.              | 20% |
| Realización de prácticas en la cocina-cafetería.            | 40% |
| Actitud, trabajo en equipo, empatía, falta de asistencia... | 40% |

Se tendrá en cuenta la mejora continua en la realización de las prácticas realizadas y en la actitud del alumnado. De forma que, la nota final del módulo corresponderá a= 25% de la calificación de la primera evaluación+35 % de la calificación de la segunda evaluación +40% de la calificación de la tercera evaluación

### K. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

El porcentaje de la nota será el correspondiente a cada uno de los apartados evaluables que se detallan a continuación:

|   |     |
|---|-----|
| Pruebas escritas, actividades y trabajos realizados.                            | 20% |
| Realización de prácticas en la cafetería  | 40% |
| Actitud: Cumplimiento de las competencias personales, profesionales y sociales. | 40% |

Se tendrá en cuenta la mejora continua en la realización de las prácticas realizadas y en la actitud del alumnado. De forma que, la nota final del módulo corresponderá a= 25% de la

calificación de la primera evaluación +35 % de la calificación de la segunda evaluación +40% de la calificación de la tercera evaluación

## V. TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO.

El porcentaje de la nota será el correspondiente a cada uno de los apartados evaluables que se detallan a continuación:

|   |     |
|---|-----|
| Pruebas escritas, y fichas técnicas y trabajos      | 20% |
| Realización de prácticas en la cafetería            | 40% |
| Actitud, trabajo en equipo, empatía, puntualidad... | 40% |

La nota final del módulo corresponderá con la media de la nota conseguida en cada una de las evaluaciones.

## VI. PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

El porcentaje de la nota será el correspondiente a cada uno de los apartados evaluables que se detallan a continuación:

|  |     |
|--|-----|
| Evaluación de los contenidos conceptuales:             | 20% |
| Evaluación de las competencias profesionales.          | 40% |
| -Evaluación de las competencias personales y sociales. | 40% |

La nota final del módulo corresponderá con la media de la nota conseguida en cada una de las evaluaciones de la parte conceptual. Tanto las competencias profesionales como personales y sociales, se realizará evaluación continua. De manera que la nota del tercer trimestre será la final del módulo.

## VII. PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING

|                                   |  |     |
|-----------------------------------|--|-----|
| <b>Contenidos conceptuales</b>    | Pruebas escritas y trabajos  | 20% |
| <b>Contenidos procedimentales</b> | Realización de prácticas en la cafetería<br>(Según la rúbrica)                 | 40% |
| <b>Contenidos actitudinales</b>   | Actitud, trabajo en equipo, empatía, falta de asistencia... (según la rúbrica) | 40% |

La nota final del módulo corresponderá con la media ponderada de cada una de las unidades.

## CICLO GM Cocina y Gastronomía

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN SEGÚN MÓDULOS

#### L. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

El porcentaje de la nota de cada evaluación será la correspondiente a cada uno de los apartados evaluables que se detallan a continuación:

|                       |   |     |
|-----------------------|---|-----|
| <b>Conocimientos</b>  | Pruebas escritas y trabajos   | 30% |
| <b>Procedimientos</b> | Evaluación de las actividades de carácter práctico realizadas en el aula taller de cocina. Se atenderá a la rúbrica procedimental diaria consensuada en el departamento.<br><br>Elaboración de fichas técnicas. | 45% |
| <b>Actitudes</b>      | Se atenderá a la rúbrica actitudinal diaria consensuada en el departamento.   | 25% |

La nota final del módulo corresponderá con la media ponderada de cada una de las unidades.

#### II. TÉCNICAS CULINARIAS

El porcentaje de la nota de cada evaluación será la correspondiente a cada uno de los apartados evaluables que se detallan a continuación:

|                                   |  |     |
|-----------------------------------|--|-----|
| <b>Contenidos conceptuales</b>    | Pruebas escritas y trabajos  | 30% |
| <b>Contenidos procedimentales</b> | Evaluación de las actividades de carácter práctico realizadas en el aula taller de cocina. Se atenderá a la rúbrica procedimental diaria consensuada en el | 45% |

|                                 |   |     |
|---------------------------------|---|-----|
|                                 | departamento.<br><br>Elaboración de fichas técnicas.                        |     |
| <b>Contenidos actitudinales</b> | Se atenderá a la rúbrica actitudinal diaria consensuada en el departamento. | 25% |

La nota final del módulo corresponderá con la media ponderada de cada una de las unidades.

### III. PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

La nota de cada avaluació estarà formada per la suma de els:

- Coneixements teòrics (30%)
- Continguts pràctics (45%)
- Competències Professionals, Personals i socials i els objectius (25%)

|  | %   | Instruments d'avaluació   | Qualificació   |
|--|-----|---|--|
| Continguts teòrics                           | 30% | Proves teòriques i teòric-pràctiques.<br>Activitats realitzades a classe i/o casa.<br>Treballs.   | Variarà segons la UT.  |
| Continguts pràctics                          | 45% | Fitxes d'observació diàries i rúbriques.<br>(Destreses segons UT, posada a punt, material, utilització de maquinària...)<br>Fitxes tècniques de les elaboracions.<br>Prova pràctica trimestral. | Avaluació contínua dels continguts pràctics.<br>La prova pràctica ponderarà:<br>1er T: 20%<br>2n T: 35%<br>3r T: 50% |
| Competències personals, socials i objectius. | 25% | Fitxes d'observació diàries i rúbriques: treball en equip, puntualitat, responsabilitat, uniformitat, tracte amb els companys i professors/es, compliment de les normes del departament...      | Avaluació contínua i individualitzada.   |

La nota final del mòdul correspondrà amb el 25% del RA1 + 25% del RA2 + 25% del RA3 + 25% del RA4

**RA1.**Posar a punt els equips d'elaboració de pastisseria i confiteria, reconeixent els dispositius i funcionament d'aquests.

**RA2.**Obtindre masses i pastes de múltiples aplicacions, justificant la seua composició.

**RA3.**Obtindre xarops, cobertures, farciments i altres elaboracions, descrivint i aplicant les tècniques d'elaboració.

**RA4.**Decorar el producte relacionant les diferents elaboracions i valorant els criteris estètics amb les característiques del producte final.

#### **IV. SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

El porcentaje de la nota será el correspondiente a cada uno de los apartados evaluables que se detallan a continuación:

|                                   |   |     |
|-----------------------------------|---|-----|
| <b>Contenidos conceptuales</b>    | Pruebas escritas  | 50% |
| <b>Contenidos procedimentales</b> | Actividades realizadas en clase y trabajos.                                   | 40% |
| <b>Contenidos actitudinales</b>   | Actitud, trabajo en equipo, empatía, falta de asistencia...(según la rúbrica) | 10% |

La nota final del módulo corresponderá con la media ponderada de cada una de las evaluaciones.

## V. OFERTAS GASTRONÓMICAS

El porcentaje de la nota de cada evaluación será la correspondiente a cada uno de los apartados evaluables que se detallan a continuación:

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Pruebas escritas       | 50% |
| Trabajos y actividades | 50% |

La nota final del módulo corresponderá con la media ponderada de cada una de las evaluaciones.

## VI. PRODUCTOS CULINARIOS

|                                   |  |     |
|-----------------------------------|--|-----|
| <b>Contenidos conceptuales</b>    | Pruebas escritas   | 50% |
| <b>Contenidos procedimentales</b> | Actividades en taller (prácticas y exámenes prácticos)   | 40% |
| <b>Contenidos actitudinales</b>   | Cumplimiento de las competencias personales, profesionales y sociales (Actitud, trabajo en equipo, empatía, falta de asistencia) | 10% |

La nota final del módulo corresponderá con el 25% del RA1 + 25% del RA2 + 25% del RA3 + 25% del RA4

**RA1.** Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.

**RA2.** Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

**RA3. 3.** Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.



**RA4.** . Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

## VII. POSTRES EN RESTAURACIÓN

|                                   |  |     |
|-----------------------------------|--|-----|
| <b>Contenidos conceptuales</b>    | Pruebas escritas   | 50% |
| <b>Contenidos procedimentales</b> | Actividades en taller (prácticas y exámenes prácticos)   | 40% |
| <b>Contenidos actitudinales</b>   | Cumplimiento de las competencias personales, profesionales y sociales (Actitud, trabajo en equipo, empatía, falta de asistencia) | 10% |

La nota final del módulo corresponderá a la suma de: 14% del RA1 + 14% del RA2 + 14% del RA3 + 14% del RA4 + 15% del RA5 + 14% del RA6 + 15% del RA7.

**RA1.** Organizar las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.

**RA2.** Elaborar postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

**RA3.** Elaborar postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.

**RA4.** Elaborar postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

**RA5** Elaborar helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.

**RA6** Elaborar semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

**RA7** Presentar postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.