

ANEXO TÉCNICAS CULINARIAS. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	HORAS	%NOTA
E H J K	C E H G	RA1. 1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.	Unidad didáctica 1. Introducción a los procesos de cocción de los alimentos.	1º PARC	16 H	5%
			Unidad didáctica 2. Las técnicas de cocción.	1º PARC	26 H	10%
E H I K	C E J H K	RA2. 2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos	Unidad didáctica 3. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: los fondos	1º PARC	41 H	10%
			Unidad didáctica 4. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:	2º PARC	52 H	20%
E H J A H I	C E F A B G I K M N	RA3...3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	Unidad didáctica 5. Elaboraciones elementales en cocina.	2º PARC	52 H	20%
			Unidad didáctica 6. <u>Documentación</u> relacionada con la producción en una cocina	1º PARC (UD-6)	20 H	5%
K I F	C E F L H J	RA.....4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	Unidad didáctica 7. Guarniciones y elementos de decoración.	2º PARC	29 H	10%
			Unidad didáctica 8. (opcional) Regeneración de las elaboraciones culinarias			
D F H K	D C E F I H J K	RA...5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.	Unidad didáctica 9. Acabados y presentaciones	3º PARC	29 H	10%
A G I K J L N	A C E F G H I J K M N O	RA...6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	Unidad didáctica 10. El servicio en cocina.	3º PARC	23 H	10%
TOTAL					288 H	100%
<ul style="list-style-type: none"> • OG=Objetivos generales. CPPS=Competencias profesionales, personales y sociales. • En las columnas OG, CPPS y RA, el número o letra se corresponde con la Orden. • El profesorado identificará los OG y CPPS que estén directamente relacionados con el RA. Pueden ser todos los que en la Orden se relacionan con el módulo o alguno/os de ellos (ver puntos 2 y 3 de esta programación). • Insertar tantas filas como sean necesarias para completar los RA. • La determinación de las UT debe realizarse tras un análisis previo del módulo profesional. • La asociación de UT con RA, en función de las características del RA y tras valorar su peso formativo, puede ser: <ul style="list-style-type: none"> o Una UT por cada RA. o Varias UT por cada RA. o Otros (Debe ser visado por el Equipo Directivo). • Peso de las UT: las UT pueden tener el mismo peso o valor (la nota trimestral/final será la media aritmética) o no (la nota trimestral/final será la media ponderada) 						

1. Todas las UT/RA tendrán/no tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla
2. Todos los CE tendrán/no tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla
3. La calificación del MP será la media aritmética/ponderada (según programación) de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
4. Para superar el MP el alumno/a deberá alcanzar todos los RA asociados al módulo, cada uno con una calificación igual o superior a 5, entendida para cada RA como evidencia de la adquisición del mismo.
5. Para superar un RA se hará la media aritmética/ponderada (según programación) de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
6. En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
7. En el periodo ordinario de evaluación los criterios de calificación se establecerán para cada UT/RA ligados a los instrumentos de evaluación utilizados.
8. No se puede incluir % de actitud (competencias personales y sociales) de manera independiente con un peso en la nota global. Pueden valorarse en los distintos instrumentos de evaluación.
9. Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente, dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del MP que será la que aparecerá como nota de evaluación final.
10. En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del MP que aparecerá como nota de evaluación final.
11. La nota trimestral será la media aritmética/ponderada (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media aritmética/ponderada (según programación) de todas las UT/RA.
12. En aquellos MMPP que tengan un carácter de progresividad en los aprendizajes, la adquisición de RA que impliquen necesariamente la adquisición de RA anteriores, supondrá que dichos RA anteriores han sido adquiridos aun si dichos RA no fueron adquiridos en su momento. Cuando se dé esta circunstancia para ciertos RA, será recogida en la programación.
13. **En caso de que exista confinamiento por la COVID19**, y se suspendan las clases presenciales, se desarrollará toda la formación a través de la plataforma Classroom transformando la enseñanza práctico-teórica en una formación teórico-práctica que nos permita adaptarnos a esta difícil situación y con ello tratar de satisfacer los procesos de enseñanza-aprendizaje en la medida de las posibilidades.