

## **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

El grado de asimilación del módulo se basa en la consecución de los Resultados de Aprendizaje y de los Criterios de Evaluación asociados a cada Resultado a través de las actividades de enseñanza-aprendizaje y las actividades de evaluación.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p>1.Reconoce sistemas de producción culinaria identificando sus características y especificidades..</p>	<p>a) Se han descrito y analizado los diversos sistemas de producción culinaria.</p> <p>b) Se han caracterizado los diferentes sistemas de distribución y servicio, en su caso.</p> <p>c) Se han relacionado los sistemas de producción con los sistemas de distribución culinaria y viceversa.</p> <p>d) Se han reconocido los métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución.</p> <p>e) Se han ejemplificado mediante diagramas los procesos y subprocesos relacionados con cada sistema de producción en cocina.</p> <p>f) Se han clasificado y caracterizado los diversos sistemas de producción en cocina y se han valorado las ventajas e inconvenientes de cada uno.</p> <p>g) Se han relacionado los sistemas de producción culinaria con las diversas fórmulas de restauración.</p> <p>h) Se han identificado y analizado los factores que determinan la elección de los sistemas de producción en cocina.</p> <p>i) Se ha reconocido y analizado la normativa</p>

	relacionada con los sistemas de producción culinaria.
--	---

<p>2. Asesora en el diseño de espacios y equipamientos, determinando las infraestructuras mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema productivo.</p>	<p>a) Se han descrito las condiciones generales de las instalaciones y equipamientos asociadas a los diversos sistemas productivos en cocina.</p> <p>b) Se ha tenido en cuenta la normativa vigente en materia de infraestructuras inmobiliarias en los espacios de cocina, así como la aplicación de los principios de higiene.</p> <p>c) Se han identificado los aspectos previos a tener en cuenta para el diseño de espacios en cocina.</p> <p>d) Se han reconocido los condicionantes de seguridad alimentaria relacionados con el diseño de espacios en cocina.</p> <p>e) Se han analizado los aspectos de funcionalidad a tener en cuenta para el diseño de espacios y equipamientos en cocina.</p> <p>f) Se han relacionado los conceptos de operatividad o productividad con la optimización de procesos, las previsiones de crecimiento y los espacios y equipamientos en cocina.</p> <p>g) Se han identificado y distribuido las diversas zonas y anexos necesarios para la producción, servicio, distribución, almacenamiento y otros en cocina.</p>
--	--

h) Se han definido los diversos circuitos y flujos de mercancías, personal, productos y transporte/distribución en las diversas zonas determinadas.

i) Se ha tenido en cuenta la relación entre el diseño de los espacios y equipamientos y el volumen previsto de producción/ servicio en cocina.

j) Se han identificado los equipamientos adecuados a cada zona, relacionados con los diversos sistemas de producción culinaria.

k) Se han reconocido las nuevas tecnologías relacionadas con los equipamientos en cocina.

<p>3. Programa actividades para la producción y el servicio</p> <p>en cocina, determinando y planificando los recursos materiales y humanos.</p>	<p>a) Se ha analizado la información incluida en los documentos relacionados con la producción en cocina.</p> <p>b) Se ha relacionado la producción culinaria con las ofertas gastronómicas.</p> <p>c) Se han calculado y determinado los recursos materiales y humanos necesarios para la producción y se han determinado las funciones de cada uno de los integrantes del equipo de cocina.</p> <p>d) Se han realizado los cuadrantes de calendarios y horarios del personal del departamento.</p> <p>e) Se han planificado y secuenciado las fases de la producción.</p> <p>f) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.</p> <p>g) Se han identificado las medidas de control relacionadas con la trazabilidad que debe realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria.</p> <p>h) Se han identificado las medidas de control, relacionadas con el sistema APPCC, que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria y se han determinado los puntos de control crítico.</p> <p>i) Se ha reconocido el procedimiento de realización de la guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).</p>
--	--

	<p>j) Se han realizado los diagramas de procesos y los protocolos de actuación necesarios.</p> <p>k) Se han reconocido y atendido las necesidades de información y formación al personal sobre las actividades programadas.</p>
--	---

<p>4. Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.</p>	<p>a) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para las operaciones previas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios.</p> <p>b) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios.</p> <p>c) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados.</p> <p>d) Se han reconocido los productos culinarios más adecuados a las técnicas relacionadas con los diferentes sistemas productivos.</p> <p>e) Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios.</p> <p>f) Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria.</p> <p>g) Se han realizado elaboraciones culinarias aplicando los procedimientos asociados a cada sistema de producción en cocina.</p> <p>h) Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato.</p> <p>i) Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar</p>
---	---



	<p>objetivos de venta de las mismas.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>5. Controla consumos analizando la documentación e información necesarias para cumplir con los presupuestos establecidos.</p>	<p>a) Se ha descrito toda la documentación necesaria para el control de los consumos en cocina.</p> <p>b) Se han analizado las fichas técnicas de producción y se han realizado la actualización de las mismas, siempre que sea preciso.</p> <p>c) Se han realizado los cálculos de consumo por actividad, períodos determinados, productos y otros.</p> <p>d) Se han formalizado los documentos para el control de consumos.</p> <p>e) Se han calculado las desviaciones entre los consumos reales y las previsiones predeterminadas.</p> <p>f) Se han formalizado los informes preceptivos a las áreas de administración y gestión de la empresa.</p> <p>g) Se han utilizado aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en empresas de restauración.</p>

Todo lo referente a la evaluación, será siempre en lo que la Orden de 29 de Septiembre de 2010, por la que se regula la Evaluación, Certificación, Acreditación y Titulación académica del alumno que cursa enseñanzas de Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la comunidad autónoma andaluza, los aprendizajes en los Ciclos Formativos será continua. Para la aplicación de este proceso se requerirá por parte del alumnado su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas en el módulo de Procesos Culinarios.

La Evaluación del Módulo se realizará de acuerdo con los *Resultados de Aprendizajes*, los *Criterios de Evaluación* los *Contenidos* por tanto contribuiremos a alcanzar parte de las *Competencias* y los *Objetivos Generales* del módulo implicado.. Es decir, se debe evaluar el grado de consecución de las metas educativas que haya fijado cada centro en su correspondiente Proyecto Educativo.

Los criterios de evaluación de carácter común y general detallados en el Proyecto Educativo de Centro son:

Actitud y participación en las clases. Adquisición de los conocimientos teóricos--prácticos que en cada materia se determinen.

Resolución de problemas y ejercicios prácticos relacionados con las diferentes unidades didácticas.

Superación de las pruebas prácticas o teóricas que en cada caso se programen.

Comprensión y expresión correcta, tanto oral como escrita.

Trabajo en equipo.

Realización de trabajos complementarios.

Participación en las actividades complementarias que se organicen.

Respetar las instrucciones del profesorado relacionadas con el uso adecuado de los equipos informáticos y otros materiales (laboratorio, instrumentos de trabajo de talleres....)

Las metas y objetivos educativos que constituyen los referentes para la evaluación están formulados en términos de Resultados de Aprendizajes.

Este hecho introduce un elemento de dificultad en la evaluación, puesto que el rigor y la objetividad en los que esta se basa depende, en gran parte, de la posibilidad de medir aquello que se evalúa, y los resultados de aprendizajes constituyen logros que, en muchos casos, no son directamente observables y, por tanto, medibles.

La evaluación del alumnado será realizada, de acuerdo con los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y contenidos de cada módulo profesional así como las competencias y objetivos generales del ciclo formativo asociados a los mismos. El desarrollo del proceso de Evaluación de este módulo se realizará a lo largo de todo el curso escolar en diferentes épocas atendiendo a la característica de cada tipo de evaluación.

Evaluación inicial: No tendrá carácter calificativo, ya que su misión es aportarnos datos del nivel de conocimientos previo ante el modulo que el alumno posee, así como para la toma de decisiones relativas al desarrollo del currículo y para su adecuación a las características y conocimientos del alumno. Evaluación Inicial.- Se desarrolla entre finales de octubre a principio de Noviembre, con el sentido y objetivo mencionado anteriormente.

Evaluaciones Parciales: Posteriormente se realizarán dos evaluaciones parciales con carácter calificativo. En cualquier momento del curso, si se detecta que el progreso de un alumno o alumna no es el adecuado, se adoptarán las medidas de adaptación a la diversidad que procedan y que estarán dirigidas a garantizar la adquisición de los aprendizajes imprescindibles para continuar el proceso educativo, sin afectar por ello a los contenidos exigibles. La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requiere su asistencia regular a clase y su participación en las actividades de las diferentes materias. Toda la Evaluación de los alumnos, en estas tres evaluaciones parciales, quedará recogida en los documentos para la evaluación creados para tal fin.

1ª Evaluación parcial.- A final de Diciembre, previo a las vacaciones de Navidad.

2ª Evaluación parcial.- A principios de marzo.

Evaluación Final: En la última semana del régimen ordinario (alrededor del 26 de junio) se concluirá la evaluación final del módulo con la Calificación final de este, con la consiguiente promoción si es el caso.

## **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

ENSEÑANZAS EN EL AULA POLIVALENTE. (100 %)

CONCEPTUAL.- 30 %

EXÁMENES.-100%

PROCEDIMENTAL.- 50 %

TRABAJOS DE INVESTIGACION.- 80%

ACTIVIDADES.- 20%

ACTITUDINAL.- 20 %

TRABAJO INDIVIDUAL Y EN EQUIPO, ACTITUD EN EL AULA. OBSERVACION DIRECTA.-100%

### INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.

De forma general los instrumentos que nos servirán como referencia son los marcos en el Plan de centro.

- Observación directa:

Preguntas en clase, Cuaderno del alumno/a, Diario de clase, Actividades individuales y en grupo, Dossier, Informes. Observación sistemática: asistencia, participación y actitud en clase (incluido uso adecuado equipos informáticos De utilización programada:

- Observación Indirecta:

Pruebas escritas u orales, Cuestionarios, Proyectos de trabajo individuales o grupos

Procedimientos generales de evaluación pueden considerarse los siguientes:

Exámenes/pruebas periódicas, Exámenes/pruebas de recuperación, Material de clase (cuaderno de ejercicios....), Trabajos obligatorios, Trabajos voluntarios.