

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN GPCOC

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.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Resultados de Aprendizaje	Ponderación sobre el total
1. Reconoce sistemas de producción culinaria identificando sus características y especificidades.	20%
2. Asesora en el diseño de espacios y equipamientos, determinando las infraestructuras mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema productivo.	20%
3. Programa actividades para la producción y el servicio en cocina, determinando y planificando los recursos materiales y humanos.	20%
4. Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.	20%
5. Controla consumos analizando la documentación e información necesarias para cumplir con los presupuestos establecidos.	20%

CALIFICACIÓN DEL MÓDULO

La calificación es una nota numérica del 1 al 10 de acuerdo con lo que establece la Orden de 29/9/2010 de

Evaluación en FP

Esta nota numérica será el resultado de una ponderación de todas las actividades, trabajos y exámenes llevada a cabo por el alumnado.

De este modo la ponderación será para todos los trimestres:

Pruebas escritas y/u orales supondrán un 70%.

Actividades de enseñanza/aprendizaje un 15%.

Trabajos escritos 15 %.

Redondeo: actitud

A TENER EN CUENTA:

Se considerará aprobado el examen con nota igual o superior a 5.

Cada falta de ortografía, incluidas las tildes, en los exámenes se penalizará con la reducción de 0,05 puntos.

No está permitida la entrega de trabajos y/o actividades en una fecha posterior a la propuesta

Se considerarán aprobados aquellos trabajos con notas iguales o superiores a 5.

Para poder hacer la media todos los trabajos deberán estar aprobados. O sea, todos los trabajos deberán tener, al menos, 5 puntos.

El trabajo afectado por la “pérdida de la evaluación continua”, se deberá entregar antes de la recuperación del mes de junio. La nota máxima que se obtendrá será un 5.

El trabajo copiado de otros compañeros, descargado íntegra o parcialmente de internet tendrán un cero de calificación y se deberán recuperar en el período de recuperación de junio con una nota máxima de un 5.

El trabajo suspenso por su calidad, no por lo expuesto en el punto anterior, se deberá recuperar antes de la evaluación trimestral.

La evaluación y calificación del alumnado que no haya sido evaluado de forma positiva por la falta de parámetros para la evaluación continua (por no asistir regularmente a clase) se realizará en el momento de la evaluación final, de la siguiente forma:

El alumno/a deberá realizar una prueba escrita sobre los contenidos de todo el módulo, tanto los que a lo largo del curso se hayan evaluado a través de pruebas escritas como los que se hayan evaluado a través de actividades y proyectos.

Deberá entregar un trabajo final que reflejará con la finalidad de evaluar, principalmente, las competencias.