				INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN									
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO		
1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.	200												
		a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	10	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	**suma**	CALIF CR.EV
		RESULTADOS					0		0		0	**0**	0
		b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.	30	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
U.D. 1. APRENDEMOS A COCINAR.		RESULTADOS			0		0		0		0	**0**	0
		c) Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.	30	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	**0**	0
		d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0,00		0		0			**0**	0
		e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
		f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.	40	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
		g)Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.	30	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
		h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	10	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
		i)Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, y de prevención de riesgos laborales.	10	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0		0
											CALIF R.A.1		0

				INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN									
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PESO R.A.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PESO C.EVAL	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO		
2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	100											SUMAPARC	CALF FINAL
		a) Se ha descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
U.D.2.COCINAR PARA COCINAR		c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.	30	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	10	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	10	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		f)Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.	10	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
											CALIF R.A.2		0,00

				INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN									
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PESO R.A.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PESO C.EVAL	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO		
3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	200											SUM PARC	**CALIF FINAL**
		a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0,00	**0,00**
		b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.	30	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0,00	**0,00**
		c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	30	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0,00	**0,00**
U.D. 3. ORGANIZACIÓN PARA COCINAR		d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.	40	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0,00	**0,00**
		e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0,00	**0,00**
		f) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.	10	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0,00	**0,00**
		g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.	30	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0,00	**0,00**
		h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	10	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0,00	**0,00**
		i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	10	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0,00	**0,00**
		j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral.	10	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0,00	**0,00**
											CALIF. R.A.3		0,00

				INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN									
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PESO R.A.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PESO C.EVAL	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO		
4.Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	200											SUMA PARC	CAL. CRIT EV
		a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.	30	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		b)Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.	30	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	40	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		d)Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos e	40	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
U.D.4 APRENDEMOS LAS GUARNICIONES Y DECORACIONES		e) Se han realizado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	30	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
											CALIF. R.A.4		0,00

				INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN									
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PESO R.A.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PESO C.EVAL	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO		
5.Realiza acabados y presentaciones sencillos relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.	200											SUMA PARC	CAL. CRIT EV
		a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elabor	40	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
		b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.	40	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
		c) Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.	40	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
		d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	30	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
U.D.5. HACER QUE LOS PLATOS SEAN MAS APETITOSOS		e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	30	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.	20	EXAMEN	25%	TRABAJOS	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%		
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
											CALIF. R.A. 5		
											CALIF. R.A. 5		0,00