

## **CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN -EPB**

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**

### **TABLA DE PONDERACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE.**

| <b>Resultados de Aprendizaje</b>   | <b>Ponderación sobre el total 100 %</b> |
|--|---|
| 1. Pone a punto los equipos e instalaciones, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.           | 15%                                     |
| 2. Obtiene masas fermentables de productos de panadería-bollería, justificando su composición.                       | 15%                                     |
| 3. Forma piezas, relacionando las operaciones con el producto a obtener.   | 15%                                     |
| 4. Controla el proceso de fermentación, describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas.                       | 15%                                     |
| 5. Cuece/fríe las piezas, seleccionando el tratamiento térmico en función de las características del producto final. | 15%                                     |
| 6. Elabora rellenos y cubiertas, caracterizando y aplicando las diferentes técnicas de elaboración.                  | 10%                                     |
| 7. Compone productos finales, justificando su presentación.  | 15%                                     |

## **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:

### **TABLA DE PONDERACIÓN.**

| <b>Tipo de actividad</b>  | <b>Descripción</b>                                     | <b>%</b> |
|---------------------------|--|----------|
| Actividades aula-taller   | Actividades diarias de los RA                          | 45%      |
| Examen práctico           | Examen trimestral práctico del aula-taller             | 25%      |
| Examen escrito y/u orales | Examen trimestral escrito y/u orales                   | 15%      |
| Trabajos escritos         | Fichas, recetario, formularios, etc. Trabajos escritos | 10%      |
| Redondeo actitud          | Comportamiento   | 5%       |

### **A TENER EN CUENTA:**

#### **En el aula-taller:**

Se accederá con uniforme de trabajo completo.

El uniforme estará limpio para evitar posibles toxi-infecciones.

Está prohibido manipular alimentos con uñas pintadas, esculpidas, etc. Además de llevar el pelo suelto sin ningún tipo de protección.

Las manos no deben de contener anillos, pulseras y demás ornamentos que pongan en peligro los alimentos que manipulamos y nuestra integridad física o la de nuestros compañeros.

El incumplimiento de estas normas y de las normas asociadas al módulo de Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos dará como resultado la pérdida de la nota diaria del aula-taller.

El incumplimiento reiterado de las órdenes dadas por el profesor, referentes a los procesos, se ponderaran con la pérdida de la nota diaria.

El mal uso de las instalaciones y de los equipos, maquinaria y utillaje concluirá con la pérdida de la nota diaria.

#### **En el resto de las pruebas y ejercicios escritos y prácticos:**

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

Los exámenes escritos con faltas 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 de 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 tendrá 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.

Posteriormente si ha superado la prueba escrita, realizará una prueba práctica que incluirá todos los contenidos prácticos del curso escolar.

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