

GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA

Técnico Superior en Dirección de Cocina

7. EVALUACIÓN

7.1. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN.

La evaluación de las enseñanzas del módulo se realizará teniendo en cuenta los Resultados de Aprendizaje, los Criterios de Evaluación establecidos por el módulo y los Objetivos Generales del ciclo.

Para poder superar el módulo es necesario que el alumno/a obtenga una nota igual o superior a cinco puntos en cada una de las evaluaciones parciales.

Los instrumentos de evaluación consistirán en: Prueba escritas, tests con plantilla de corrección, Actividades sobre el temario de referencia y de elaboración propia, exposiciones y fichas de seguimiento en clase.

Los procedimientos/instrumentos de evaluación se concretarán para cada UT en la Programación de Aula y serán decisión del docente. Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

7.2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN

Pruebas escritas:

La nota será el resultado de aplicar la media al conjunto de las pruebas realizadas a lo largo del trimestre. Para poder superar el módulo es necesario que el alumno/a obtenga un resultado positivo en todas y cada una de las pruebas escritas realizadas en las diferentes evaluaciones parciales. Considerándose positivas las calificaciones iguales o superiores a 5 y negativas las restantes. Las pruebas objetivas se realizarán en forma de preguntas de desarrollo, preguntas cortas, cuestionarios tipo test y ejercicios prácticos que se realizarán a lo largo del trimestre.

Participación y actividades en el aula:

Si un alumno falta (de forma justificada o injustificada) un día en el que se realiza una prueba de conocimiento o es día límite para entrega de un trabajo, no se repetirá el examen ni se ampliará el plazo de entrega, el trabajo se valorará como no presentado-

Actividades online individuales o en grupo:

Las actividades online individuales y en grupo que sean propuestos en la plataforma Classroom. Los trabajos entregados fuera de plazo no se recogerán ni evaluarán. La nota

media de las actividades realizadas por el alumno en el trimestre dentro de este apartado deberá ser, al menos, de un 5 para poder aplicar el porcentaje anteriormente mencionado.

Refuerzo y recuperación:

Durante el periodo ordinario de clases se podrán diseñar actividades de refuerzo o mejora de las competencias dirigidas a ayudar a los/as alumnos/as que necesiten superar los módulos pendientes o mejorar sus calificaciones. Dichas actividades de apoyo se determinarán en la programación de aula.

Dichas actividades se realizarán en primer curso durante el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final. La Programación de Aula recogerá el detalle del plan de trabajo y los procedimientos e instrumentos de evaluación, así como los criterios de calificación para ese periodo de recuperación.

Al inicio de este periodo el profesor entregará a cada alumno/a un plan individualizado de recuperación que recogerá:

- Detalle de los CE no superados
- Detalle del horario y calendario.
- Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo.

Plan de recuperación:

Los alumnos/as que no hayan superado alguna de las evaluaciones, tendrán la oportunidad de realizar una prueba de recuperación posteriormente a la finalización de la evaluación parcial. Los temas aprobados serán eliminatorios.

Si el alumno/a, no superase este módulo, tendrá una evaluación final, en el mismo curso, debiendo asistir a clase de recuperación desde la finalización de la tercera evaluación hasta la realización del examen de evaluación final de junio de 2023.

Aquel alumnado que quiera subir nota, podrá hacerlo en la evaluación final presentándose con la totalidad de los contenidos del módulo.

Para aquellos alumnos/as que no hayan superado los mínimos exigibles, se les reforzarán las actividades de enseñanza-aprendizaje de forma individual enfocadas a la consecución de los contenidos conceptuales.

Para quienes no superasen las pruebas escritas periódicas para cada evaluación se realizarán otras pruebas en la evaluación final de junio.

La evaluación final tendrá lugar en junio. La normativa obliga que aquellos alumnos que no superen el módulo en las evaluaciones parciales estén obligados a asistir a las actividades de refuerzo y recuperación que serán programadas por el profesor desde abril hasta el mes de junio. Por lo tanto se planificará la recuperación del módulo y las actividades que se programaran para tal fin. Los exámenes para la evaluación final se realizarán a finales del mes de junio.

No se recogerán actividades fuera de fecha, independientemente de la causa. Por lo que, aquellas actividades no entregadas o no realizadas por el alumnado no serán valoradas. Aquellos alumnos/as que deseen mejorar los resultados obtenidos en las actividades, tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas propuestas por el profesorado para el período de recuperación hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio del año.

7.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Se aplicará una evaluación basada en la comprobación de los resultados de aprendizaje adquiridos por cada alumno/a. El sistema tomará como referencia los criterios de evaluación y se aplicará el reparto siguiente que atiende a los R.A. y U.D.

Porcentajes aplicados por cada R.A. y UD a la nota final:

% NOTA FINAL	RA (Resultado de aprendizaje)	UD (Unidad Didáctica)
15%	RA1: Reconoce sistemas de producción culinaria identificando sus características y especificidades.	1. Sistemas de producción culinaria
20%	RA2: Asesora en el diseño de espacios y equipamientos, determinando las infraestructuras mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema productivo.	2. Instalaciones y equipamientos asociados.
10%	RA3: Programa actividades para la producción y el servicio en cocina, determinando y planificando los recursos materiales y humanos.	3. APPCC y sistemas de autocontrol.
15%		4. Planificación de los recursos materiales y humanos
10%	RA4: Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.	5. Protocolos de actuación y control en empresas de restauración.
15%		6. Venta, diseño y realización de elaboraciones culinarias
15%	RA5: Controla consumos analizando la documentación e información necesarias para cumplir con los presupuestos establecidos	6. Control de consumos.

Relación de peso entre las distintas pruebas:

En cuanto al reparto porcentual de las diferentes pruebas que se realizarán a lo largo del curso, variará según la tipología de pruebas que se empleen para evaluar cada unidad didáctica y/o R.A. de la siguiente manera:

Tipo de prueba				
Escrita	50%	NO TIENE LUGAR	60%	60%
Trabajo online	30%	40%	40%	NO TIENE LUGAR
Trabajo de clase	20%	60%	NO TIENE LUGAR	40%