


Productos culinarios 2022/23

Criterios de Calificación

En síntesis, los criterios de evaluación en relación con los resultados de aprendizaje establecidos en la Orden, junto con la ponderación para la calificación del módulo asignada por el departamento, son los siguientes:

EVALUACIÓN	RESULTADO DE APRENDIZAJE		PONDERACIÓN	PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN
1	RA	1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.	10 %	
	CE	<p>a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.</p> <p>b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.</p> <p>c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.</p> <p>d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.</p> <p>e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</p> <p>f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</p> <p>h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>15 %</p> <p>15 %</p> <p>15 %</p> <p>15 %</p> <p>15 %</p> <p>5 %</p> <p>5%</p> <p>10 %</p>	<p>PP/PE</p> <p>PP/PE OB</p> <p>PP/OB</p> <p>PP/OB</p> <p>PP/OB</p> <p>OB</p> <p>OB</p> <p>OB/PE</p>

	RA	2. Elabora productos culinarios establecidos seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.	40 %	
	CE	<p>a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.</p> <p>b) Se ha relacionado cada técnica con las características de las materias primas y del producto final.</p> <p>c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.</p> <p>d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.</p> <p>e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.</p> <p>f) Se han ejecutado los procesos y las técnicas necesarias para la obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han verificado y valorado las características finales del producto.</p> <p>h) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.</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%</p> <p>5%</p> <p>5%</p> <p>20%</p> <p>5%</p> <p>20%</p> <p>10%</p> <p>20%</p> <p>5%</p> <p>5%</p>	<p>PE/PP</p> <p>PP/OB</p> <p>PP/OB</p> <p>PP/OB</p> <p>OB</p> <p>PP/OB</p> <p>OB</p> <p>PE/PO</p> <p>PP/OB</p> <p>OB</p>
	RA	3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.	40%	
	CE	<p>a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.</p> <p>b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.</p> <p>c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.</p>	<p>10%</p> <p>10%</p> <p>5%</p>	<p>PE/PP</p> <p>PE/PO</p> <p>PP/OB</p>

		<p>d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.</p> <p>e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.</p> <p>f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.)</p> <p>g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.</p> <p>j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.</p> <p>k) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.</p> <p>l) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>5%</p> <p>20%</p> <p>5%</p> <p>20%</p> <p>5%</p> <p>10%</p> <p>5%</p> <p>5%</p>	<p>PP/OB</p> <p>OB</p> <p>OB</p> <p>OB</p> <p>OB</p> <p>OB</p> <p>PE</p> <p>OB</p>
	RA	4.Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.	10%	
	CE	<p>a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.</p> <p>b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.</p> <p>c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.</p> <p>d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.</p> <p>e) Se han valorado las posibles consecuencias para la salud de las personas con necesidades alimenticias específicas de una manipulación/preparación inadecuada.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>10</p> <p>10</p> <p>20</p> <p>30</p> <p>30</p> <p>5%</p>	<p>PE/PP</p> <p>PP/OB</p> <p>PP/OB</p> <p>OB</p> <p>PP/OB PP/OB PP/OB</p> <p>PE/PO OB</p>

Para calificar las actividades que vamos a evaluar los ítems serán los siguientes:

0 al 3= objetivo no alcanzado

3 al 4= en proceso

5 al 7= objetivo alcanzado

8 al 10= Excelente

Exámenes

Por lo general, se realizará un examen para cada Unidad didáctica y así obtener información del grado de asimilación de los contenidos. Será la media de todos los exámenes realizados.

Los exámenes se calificarán de 0 a 10. Los exámenes no realizados se considerarán exámenes suspensos, cuya calificación será 0. En el caso de que el alumno justifique la no asistencia a un examen, se estudiará cada caso, pero prevaleciendo la premisa de que un examen no realizado es un examen suspenso, y actuando siempre de manera justa. Si el profesorado lo estima oportuno, se realizará una prueba de recuperación donde el alumno que tenga algún examen pendiente justificado, tendrá la oportunidad de realizarlo dos semanas antes de la evaluación.

No se permitirá faltas de ortografía. Supondrá 0,01 puntos menos restados a la nota final de los exámenes, con un máximo de -2 puntos.

El alumno deberá escribir su nombre y dos apellidos en el encabezado de la página. No se aceptarán ni corregirán exámenes sin nombre o con seudónimos, ni escritos a lápiz, ni bolígrafo que no sea azul o negro o con una caligrafía ilegible.

Los exámenes se presentarán con buena caligrafía, con márgenes y cuidando la presentación, la exposición y el desarrollo de los contenidos. Ante la imposibilidad de leer un examen por su mala caligrafía, éste se podría suspender, poniendo previamente en conocimiento del alumno/a, dándole la opción de repetirlo de nuevo delante del profesor tras pasando el contenido a un nuevo papel, o bien podría leerlo en voz alta al profesor para su corrección. En los exámenes tipo test se restará 0,1 puntos por pregunta mal contestada hasta un máximo de -2 puntos por examen.

Los exámenes podrán ser de diferentes tipos:

- Práctico individual.
- Práctico en grupo.
- Teóricos de respuesta corta.
- Teóricos de respuesta larga o de desarrollo.
- Tipo test.
- Mixtos.
- **Exámenes orales para alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.**

De forma esporádica y sin previo aviso se podrían convocar exámenes sorpresa y recogida del cuaderno del alumnado (diario de clase) para comprobar la asimilación de los contenidos del módulo. Estos exámenes, según el criterio del profesor, podrían o no tener valor para puntuar en la evaluación. Podrían no ser tenidos en cuenta para realizar la media en la evaluación, y utilizarlos con el objetivo de observar el rendimiento de cada alumno, quienes de ellos llevan los contenidos al día, quienes no, etc.

Trabajos

Los trabajos se utilizarán como instrumento de investigación y de ampliación personal intelectual, para aprender a trabajar en equipo, para completar los conocimientos de la materia, y para relacionarse con otros compañeros.

Podrán ser individuales o en grupos. En el caso de los grupos, se evitarán grupos de más de dos miembros para que no se produzcan situaciones en las que los alumnos/as deleguen su responsabilidad en otros miembros del grupo, y conseguir así una mayor participación de todos los miembros del grupo.

Los trabajos deberán tener un nivel alto en sus contenidos y en su presentación, no se permitirán trabajos con faltas de ortografía, sin nombre o con seudónimos y/o apodos. Y siempre cumpliendo los requisitos o bases requeridos por el profesorado que los notificará previamente. Debiendo contener: portada, índice o guión, contenido, conclusión y bibliografía o consultas web. Además de buena caligrafía, limpieza, correcta expresión, márgenes, etc.

Los criterios de calificación de los trabajos será el siguiente, puntuados de 0 a 10:

- Los contenidos coinciden con lo solicitado, tienen interés informativo y calidad científica.
- Los textos han sido obtenidos por el alumno a partir de fuentes diversas de información, procesadas y reescritos en su propio lenguaje, implicando un conocimiento máximo de los contenidos del trabajo por parte del alumno, este criterio es muy importante para evitar el corta y pega de internet...
- Presentación formal y profesional (tipos de letras, papel, fotos adjuntas, etc...) que se ajuste a lo que se solicita.
- Distinción y originalidad de la presentación, de los contenidos, y del enfoque, que exprese de alguna forma el toque personal de cada alumno.
- Número de participantes en la elaboración del trabajo. A mayor número de participantes, menor dificultad o mayor reparto del trabajo
- En caso de trabajos en grupo:
 - Reparto racional del trabajo.
 - Cumplimiento de las responsabilidades y funciones de cada miembro del grupo.
 - Asimilación de los contenidos del trabajo por parte de todos los miembros del grupo.
 - Aportación y aceptación de ideas.
 - Reuniones y puestas en común.

Los trabajos podrán ser expuestos oralmente para comprobar el grado de asimilación por parte de los alumnos. Todos los componentes del grupo deberán saber defender y exponer el trabajo independientemente de la parte que haya aportado al trabajo.

Los trabajos entregados fuera de plazo, se aceptarán hasta el plazo máximo de una semana, restando 1 punto por cada día de retraso.

Actividades de aula-taller

El uniforme de cocina será obligatorio para asistir a las actividades en el aula-taller. El uniforme será el estipulado por el Departamento de Hostelería al inicio del curso. El alumno/a que no asista con el uniforme completo (chaquetilla de cocina, pantalones de cocina, calzado reglamentario, mandil, gorro reglamentario, manta con cuchillos, libreta, rotulador permanente, bolígrafo, mechero y paño de cocina), deberá ser expulsado del aula-taller al aula de estudio, donde se le encomendará un trabajo específico relacionado con la Unidad Didáctica que se esté desarrollando en ese momento, que deberá entregar al profesor al finalizar la clase.

Se tendrán en cuenta, a la hora de evaluar el papel del alumno/a dentro del aula-taller, la realización de casos prácticos propuestos por el profesor.

Los criterios serán los siguientes:

- Asiste completamente uniformado/a a las actividades prácticas.
- Realiza con autonomía, orden y limpieza las actividades encomendadas.
- Sabe utilizar las herramientas y los recursos de los que dispone.
- Participa en la realización de los casos prácticos.
- Ha estudiado el tema antes de la realización de un caso.
- Aporta ideas y sugerencias.
- Hace preguntas y despeja las dudas que pudiera tener.
- Ayuda a los compañeros.

Fichas de alumnos

Se utilizarán estas fichas para llevar al día (semanalmente aula taller) el seguimiento individualizado de cada alumno. Estas fichas contendrán todas las anotaciones y apreciaciones sobre el seguimiento de cada alumno/a, que tengan que ver con su actitud, su participación, sus resultados académicos, sus exámenes trimestrales u otros exámenes, ausencias, sus comentarios sobre trabajos y evolución durante el curso, las amonestaciones verbales, las llamadas de atención y cualquier otra apreciación que tenga que ver con el alumno/a y que se estime conveniente se utilizará la app adittio.