

RESULTADOS DE APRENDIZAJE		PESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PESO	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN									
					TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO		
3. Prepara y utiliza maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.		100												
		a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %	suma	CALIF CR.EV	
		RESULTADOS			0	7	0,7		0	8	0,8	1,5	0,3	
U.D.1. DISTRIBUCIÓN DE ESPACIOS Y SELECCIÓN DE EQUIPOS EN LA RESTAURACIÓN COMERCIAL Y COLECTIVA.			b)Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas. .	20	EXAMEN	20%	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %		
U.D.2. ANÁLISIS DEL PROCESO DE TRABAJO EN COCINA			RESULTADOS			0	7	0,7		0	8	0,8	1,5	0,3
		c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %			
		RESULTADOS		10	2	9	0,9		0	8	0,8	3,7	0,74	
		d)Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %			
		RESULTADOS		10	2,00	9	0,9		0	8		2,9	0,58	
		e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %			
		RESULTADOS			0	7	0,7		0	8	#¿NOMBRE?	#####	#####	
													CALIF R.A.1	#####

RESULTADOS DE APRENDIZAJE		PESO R.A.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PESO C.EVAL	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN								SUMAPARC	CALF FINAL	
1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.		100			TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO			
		U.D.3. APROVISIONAMIENTO Y RECEPCIÓN DE GÉNEROS	a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.	10	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %		0,13	
RESULTADOS						0	8	0,8		0	5	0,5	1,3		
			b) Se han reconocido las materias primas y sus características.	10	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %		0,13	
RESULTADOS						0	8	0,8		0	5	0,5	1,3		
			c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.	10	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %		0,73	
RESULTADOS						0	8	2,4		0	5	0,5	2,9		
			d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido	10	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %		0,13	
RESULTADOS						0	8	0,8		0	5	0,5	1,3		
			e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %		0,26	
RESULTADOS							8	0,8		0	5	0,5	1,3		
			f)Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.	10	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %			
RESULTADOS															
			g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.	10	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %			
RESULTADOS															
			h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.	10	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %			
RESULTADOS															
			i) Se han realizado todas las operaciones teniendo er cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %		0,13	
RESULTADOS						0	8	0,8		0	5	0,5	1,3		
													CALIF R.A.2		1,63

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PESO R.A.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PESO C.EVAL	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN									
				TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO		
2. Acopia materias primas analizando los documentos asociados a la producción, tales como fichas técnicas, ordenes de trabajo y otros.	200											SUM PARC	CALIF FINAL
U.D.4. DESCRIPCIÓN, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y CATEGORÍA COMERCIAL DE LOS PRODUCTOS PERECEDEROS. U.D.5. GRASAS ALIMENTICIAS, CONDIMENTOS Y ESPÉCIAS. U.D.6. PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS. U.D.7. DESCRIPCIÓN, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y CATEGORÍA COMERCIAL DE LOS PRODUCTOS NO PERECEDEROS		a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS		DINAM GRU	10 %		
		RESULTADOS			0	8	0,8		0	6	0,6	1,40	0,14
		b) Se ha interpretado la información.	30	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %		
		RESULTADOS			0	8	0,8		0	6	0,6	1,40	0,21
		c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.	30	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %		
		RESULTADOS			0	8	0,8		0	6	0,6	1,40	0,21
		d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.	30	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %		
		RESULTADOS			0	8	0,8		0	6	0,6	1,40	0,21
		e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	30	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %		
		RESULTADOS			0	8	0,8		0	6	0,6	1,40	0,21

RESULTADOS DE APRENDIZAJE		PESO R.A.	PESO C.EVAL	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN										
				TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO			
4.Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado, en función de su posterior aplicación o uso.		200	CRITERIOS DE EVALUACIÓN									SUMA PARC		
			a)Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	DINAM GRU	10 %	PRÁCTICAS	60 %		
			RESULTADOS			0	7	0,7	9	0,9			1,6	CAL. CRIT EV
			b) .Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	DINAM GRU	10 %	PRÁCTICAS	60 %		
			RESULTADOS			0	7	0,7	9	0,9			1,6	0,16
			c)Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	DINAM GRU	10 %	PRÁCTICAS	60 %		
			RESULTADOS			0	7	0,7	9	0,9		0	1,6	0,16
			d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	DINAM GRU	10 %	PRÁCTICAS	60 %		
			RESULTADOS			0	7	0,7	9	0,9		0	1,6	0,16
U.D.8. PREELABORACIÓN DE HORTALIZAS Y GENEROS VARIOS			e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	DINAM GRU	10 %	PRÁCTICAS	60 %		
			RESULTADOS			0	7	0,7	9	0,9		0	1,6	0,16
U.D.9. PREELABORACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.			f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	DINAM GRU	10 %	PRÁCTICAS	60 %		
			RESULTADOS			0	7	0,7	9	0,9		0	1,6	0,16
UD.10. PREELABORACIÓN DE AVES.			g) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	DINAM GRU	10 %	PRÁCTICAS	60 %		
			RESULTADOS			0	7	0,7	9	0,9		0	1,6	0,16
U.D.11. PREELABORACIÓN DE CARNES.			h)Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	DINAM GRU	10 %	PRÁCTICAS	60 %		
			RESULTADOS			0	7	0,7	9	0,9		0	1,6	0,16
			i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	DINAM GRU	10 %	PRÁCTICAS	60 %		
			RESULTADOS											
			j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	DINAM GRU		PRÁCTICAS	60 %		
			RESULTADOS			0	7	0,7	9	0,9	8		1,6	0,16
												CALIF RES. APRENDIZ. 4		
														0,16
														1,28

## U.D.12. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN

e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	40	EXAMEN	20 %	TRABAJOS	20 %	PRÁCTICAS	60%%	DINAM GRU	10 %		
			#####		0		# VALOR!		0	#####	0
								CALIF. R.A. .			
											#####
											#####