



CRITERIOS DE EVALUACIÓN CURSO

IES MAESE RODRIGO

Departamento de HOSTELERÍA. MÓDULO: PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CURSO: 2º CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación	Procedimientos e instrumentos de evaluación	Criterios de calificación	Criterios de promoción
RA1. Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas. Criterios de evaluación: a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas. b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas. c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido. d) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han distribuido las bebidas y géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación, normas establecidas e instrucciones recibidas. f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de protección medioambiental.	Trabajo de taller diario. Pruebas escritas de contenidos teóricos y prácticos. Actividades y tareas en clase Trabajos de investigación	Los criterios de calificación estarán basados en la superación de los criterios de evaluación y por tanto de las competencias específicas, y estarán recogidos en las programaciones didácticas del Departamento.	Según la Orden de 8 de noviembre de 2016 en su artículo 23.2 “Con carácter general, el alumnado que cursa el primer curso de Formación Profesional Básica promocionará a segundo curso cuando supere los dos módulos profesionales de aprendizaje permanente y los módulos profesionales asociados a unidades de competencia pendientes no superen el 20% del horario semanal de éstos. No obstante, lo anterior, el equipo educativo podrá proponer excepcionalmente la promoción del alumnado que haya superado al menos uno de los dos módulos profesionales de aprendizaje permanente, si considera que posee la madurez suficiente para cursar el segundo curso de estas enseñanzas, que tiene expectativas favorables de recuperación y que la promoción beneficiará su evolución académica.”



CRITERIOS DE EVALUACIÓN CURSO

IES MAESE RODRIGO

RA2. Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios del área de bar.
- b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de bar.
- c) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.
- d) Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de bar, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de preparación y servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales, e higiénico-sanitaria.



CRITERIOS DE EVALUACIÓN CURSO

IES MAESE RODRIGO

RA3. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas.
- c) Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.
- e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.



CRITERIOS DE EVALUACIÓN CURSO

IES MAESE RODRIGO

RA4. Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo. Criterios de evaluación: a) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de servicio más comunes y significativas. b) Se han interpretado correctamente los documentos asociados, así como las instrucciones recibidas y normas establecidas. c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de la asistencia o realización de las operaciones de servicio. d) Se han aplicado las diversas operaciones de preservicio adecuadas al desarrollo posterior de los servicios, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o normas establecidas. e) Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas. f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio. g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio. h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa prevención de riesgos laborales.			
--	--	--	--