

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IES MAESE RODRIGO

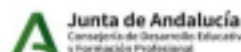
A tenor de lo establecido en el artículo 3, de la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se hacen públicos los siguientes:

CURSO: 2º CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN

MÓDULO PROFESIONAL: TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	METODOLOGÍA	CRITERIOS DE PROMOCIÓN
R.A.1 Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, 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 los géneros y los materiales a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.	Pruebas escritas de contenidos teóricos y prácticos. Pruebas de carácter procedimental. Actividades y tareas en clase. Trabajos de investigación. Fichas técnicas Observación directa en	Los criterios de calificación estarán basados en la superación de los criterios de evaluación y por tanto de los resultados de aprendizajes, y estarán recogidos en las programaciones didácticas del Departamento.	Las estrategias metodológicas se adaptarán a las circunstancias o factores que condicionan el proceso de aprendizaje. Dicha metodología se encuentra publicada en la programación del Departamento de Hostelería y Turismo.	Orden de 8 de noviembre de 2016, por la que se regulan las enseñanzas de Formación Profesional Básica en Andalucía, los criterios y el procedimiento de admisión a las mismas y se desarrollan los currículos de veintiséis títulos profesionales básicos: - Artículo 23. Promoción. 1. La promoción en las enseñanzas de Formación Profesional Básica se llevará a cabo de conformidad con lo establecido en el artículo 16 del Decreto 135/2016, de 26 de julio. - 2. Con carácter general, el alumnado que cursa el primer curso de Formación Profesional Básica Promocionará a segundo curso cuando supere los dos módulos

e) Se han distribuido los géneros y materiales en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación y ubicación,	aula/taller.			profesionales de aprendizaje permanente y los módulos profesionales asociados a unidades de
--	--------------	--	--	---



CRITERIOS DE EVALUACIÓN

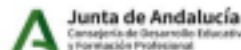
IES MAESE RODRIGO

A tenor de lo establecido en el artículo 3, de la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se hacen públicos los siguientes:

CURSO: 2º CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN MÓDULO PROFESIONAL: TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO 24/25

atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas. f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.				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 a su evolución académica.
--	--	--	--	---

R.A.2 Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento. Criterios de evaluación: a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios de esta zona de consumos de alimentos y bebidas. b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante. 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 restaurante, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.				
---	--	--	--	--



CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IES MAESE RODRIGO

A tenor de lo establecido en el artículo 3, de la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se hacen públicos los siguientes:

CURSO: 2º CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN MÓDULO PROFESIONAL: TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO 24/25

e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de prevención de riesgos laborales.				
R.A.3 Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio. Criterios de evaluación: a) Se han descrito y caracterizado las diferentes operaciones de preservicio más significativas, teniendo en cuenta las diversas tipologías y el ámbito de su ejecución. b) Se han relacionado las diversas operaciones de preservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior según el tipo de servicio a desarrollar. c) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas. d) Se han identificado las fases y formas de operar para el desarrollo idóneo de los diversos procedimientos de preservicio. e) Se han realizado las diversas operaciones de preservicio más significativas en tiempo y forma,				

A tenor de lo establecido en el artículo 3, de la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se hacen públicos los siguientes:

CURSO: 2º CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN MÓDULO PROFESIONAL: TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO 24/25

siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas. f) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.				
R.A.4 Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo. Criterios de evaluación: a) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio. b) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas de servicio básicas y, teniendo en cuenta los tipos de servicio y el ámbito de su ejecución. c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.				

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

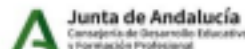
IES MAESE RODRIGO

A tenor de lo establecido en el artículo 3, de la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se hacen públicos los siguientes:

CURSO: 2º CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN MÓDULO PROFESIONAL: TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO 24/25

e) Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas establecidas. f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria. 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.				
--	--	--	--	--

R.A.5 Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio. Criterios de evaluación: a) Se han descrito y caracterizado los procedimientos y etapas habituales que deben realizarse al cierre de las áreas de servicio. b) Se han identificado y comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio. c) Se han relacionado las diversas operaciones de postservicio con sus especificidades y				
---	--	--	--	--



CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IES MAESE RODRIGO

A tenor de lo establecido en el artículo 3, de la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se hacen públicos los siguientes:

CURSO: 2º CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN MÓDULO PROFESIONAL: TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO 24/25

funcionalidad posterior, atendiendo al orden de realización, instrucciones recibidas y/o normas establecidas. d) Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas. e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.				
--	--	--	--	--