

A tenor de lo establecido en la Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía, según recoge en su art. 5, apdo 3. 3. Con el fin de garantizar el derecho que asiste al alumnado a la evaluación y al reconocimiento objetivo de su dedicación, esfuerzo y rendimiento escolar, el profesorado informará al alumnado o a sus representantes legales, a principios de curso y antes de finalizar el mes de octubre, acerca de los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, criterios de calificación, procedimientos e instrumentos de evaluación de cada uno de los módulos, ámbitos y, en su caso, proyecto que componen cada oferta de grado D o E.

DPTO. HOSTELERÍA Y TURISMO. MP: ELABORACIÓN DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA NIVEL/ CURSO: 2º GDCFGS DIRECCIÓN DE COCINA

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación	Procedimientos e instrumentos de evaluación	Criterios de calificación	Criterios de promoción
RA1. Asesora en el diseño de espacios y equipamientos, determinando las infraestructuras mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema productivo. Criterios de evaluación: a) Se han descrito las condiciones generales de las instalaciones y equipamientos asociadas a los diversos sistemas productivos en cocina. b) Se ha tenido en cuenta la normativa vigente en materia de infraestructuras inmobiliarias en los espacios de cocina, así como la aplicación de los principios de higiene. c) Se han identificado los aspectos previos a tener en cuenta para el diseño de espacios en cocina. d) Se han reconocido los condicionantes de seguridad alimentaria relacionados con el diseño de espacios en cocina. e) Se han analizado los aspectos de funcionalidad a tener en cuenta para el diseño de espacios y equipamientos en cocina. f) Se han relacionado los conceptos de operatividad o productividad con la optimización de procesos, las previsiones de crecimiento y los espacios y equipamientos en cocina. g) Se han identificado y distribuido las diversas zonas y anexos necesarios para la producción,	Actividades y tareas evaluables diarias, realizadas en clase, taller o en casa durante todo el curso. Preguntas orales diarias sobre la marcha, durante el desarrollo de la clase. Pruebas evaluables escritas/orales de contenidos teóricos y prácticos. Cuaderno del alumno. Trabajos de investigación, Rúbricas de evaluación asociadas a los RRAA y CCEE. Fichas técnicas Todos estos recogidos en el cuaderno del profesorado (distintos formatos)	Los criterios de calificación estarán basados en la adquisición de los RRAA y CCEE, estos estarán recogidos en las programaciones didácticas de los distintos módulos profesionales (MP)de los respectivos Ciclos Formativos del Dpto. de Hostelería y turismo.	Serán los indicados en la Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

servicio, distribución, almacenamiento y otros en cocina. h) Se han definido los diversos circuitos y flujos de mercancías, personal, productos y transporte/distribución en las diversas zonas determinadas. i) Se ha tenido en cuenta la relación entre el diseño de los espacios y equipamientos y el volumen previsto de producción/servicios en cocina. j) Se han identificado los equipamientos adecuados a cada zona, relacionados con los diversos sistemas de producción culinaria. k) Se han reconocido las nuevas tecnologías relacionadas con los equipamientos en cocina.			
---	--	--	--

RA2. Reconoce sistemas de producción culinaria identificando sus características y especificidades.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y analizado los diversos sistemas de producción culinaria.
- b) Se han caracterizado los diferentes sistemas de distribución y servicio, en su caso.
- c) Se han relacionado los sistemas de producción con los sistemas de distribución culinaria y viceversa.
- d) Se han reconocido los métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución.
- e) Se han ejemplificado mediante diagramas los procesos y subprocesos relacionados con cada sistema de producción en cocina.
- f) Se han clasificado y caracterizado los diversos sistemas de producción en cocina y se han valorado las ventajas e inconvenientes de cada uno.
- g) Se han relacionado los sistemas de producción culinaria con las diversas fórmulas de restauración.
- h) Se han identificado y analizado los factores que determinan la elección de los sistemas de producción en cocina.
- i) Se ha reconocido y analizado la normativa relacionada con los sistemas de producción culinaria

RA3. Programa actividades para la producción y el servicio en cocina determinando y planificando los

recursos materiales y humanos. Crterios de evaluación: a) Se ha analizado la información incluida en los documentos relacionados con la producción en cocina. b) Se ha relacionado la producción culinaria con las ofertas gastronómicas. c) Se han calculado y determinado los recursos materiales y humanos necesarios para la producción y se han determinado las funciones de cada uno de los integrantes del equipo de cocina. d) Se han realizado los cudrantes de calendarios y horarios del personal del departamento. e) Se han planificado y secuenciado las fases de la producción. f) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados. g) Se han identificado las medidas de control relacionadas con la trazabilidad que debe realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria. h) Se han identificado las medidas de control relacionadas con el sistema APPCC, que deben realizarse en cada una de las fases de la producción culinaria y se han determinado los puntos de control crítico. i) Se ha reconocido el procedimiento de realización de la guía de prácticas correctas de higiene (GPCH). j) Se han realizado los diagramas de procesos y los protocolos de actuación necesarios k) Se han reconocido y atendido las necesidades de información y formación al personal sobre las actividades programadas			
---	--	--	--

RA4. Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan. Criterios de evaluación: a) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para las operaciones previas, las técnicas de cocción y el acabado de productos culinarios. b) Se ha controlado el cumplimiento de los protocolos de actuación previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios. c) Se han coordinado todas las actividades con los departamentos implicados. d) Se han reconocido los productos culinarios más adecuados a las técnicas relacionadas con los diferentes sistemas productivos. e) Se han diseñado y realizado nuevos productos culinarios en función de las características de los procesos culinarios f) Se han reconocido las nuevas tecnologías aplicadas en los procesos de producción culinaria. g) Se han realizado elaboraciones culinarias aplicando los procedimientos asociados a cada sistema de producción en cocina. h) Se han realizado las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos para su consumo diferido en el tiempo o para su consumo inmediato. i) Se han reconocido las prioridades en el consumo de elaboraciones para determinar objetivos de venta de las mismas. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-			
--	--	--	--

sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

--	--	--	--

RA 5. Controla consumos analizando la documentación e información necesarias para cumplir con los presupuestos establecidos. Criterios de evaluación: a) Se ha descrito toda la documentación necesaria para el control de los consumos en cocina. b) Se han analizado las fichas técnicas de producción y se han realizado la actualización de las mismas, siempre que sea preciso. c) Se han realizado los cálculos de consumo por actividad, períodos determinados, productos y otros. d) Se han formalizado los documentos para el control de consumos. e) Se han calculado las desviaciones entre los consumos reales y las previsiones predeterminadas. f) Se han formalizado los informes preceptivos a las áreas de administración y gestión de la empresa. g) Se han utilizado aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en empresas de restauración.			
---	--	--	--