

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 CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA

MÓDULO PROFESIONAL: OFERTAS GASTRONÓMICAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	METODOLOGÍA	CRITERIOS DE PROMOCIÓN
1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características. Criterios de evaluación: a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término «gastronomía». b) Se han identificado los acontecimientos más relevantes relacionados con la gastronomía y el arte culinario. c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones, y sus autores, relacionados con la gastronomía y el arte culinario. d) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes. e) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española. f) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de Andalucía. 2. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características. a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos. b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.	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.	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 Dpto. de Hostelería y Turismo.	Según la Orden de 29 de septiembre de 2010 en su artículo 15.1 “El alumno que supere todos los módulos profesionales del primer curso promocionará a segundo curso”. A su vez, en su artículo 30.1 establece “la obtención del título requiere acreditar la superación de todos los módulos profesionales de que conste el correspondiente ciclo formativo.

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 CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA

MÓDULO PROFESIONAL: OFERTAS GASTRONÓMICAS

c) Se han identificado las tendencias actuales en empresas de restauración. d) Se ha identificado el sector de la restauración en Andalucía. e) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos. f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos. g) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales. h) Se ha valorado las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo de trabajo. 3. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas. a) Se han definido y diferenciado los conceptos de alimentos, alimentación y nutrición. b) Se han caracterizado los grupos de alimentos. c) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes. d) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas del organismo humano. e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea. f) Se han descrito las dietas tipo. g) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas. 4. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades. a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración. b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.				
--	--	--	--	--

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 CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA

MÓDULO PROFESIONAL: OFERTAS GASTRONÓMICAS

c) Se han tenido en cuenta las características, necesidades de la clientela y las nuevas tendencias. d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles. e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional. f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento. g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta. h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta. i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta. 5. Calcula los costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen. a) Se ha reconocido el concepto de coste y se ha caracterizado su tipología. b) Se han distinguido los costes fijos de los variables. c) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta. d) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes. e) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias. f) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería. g) Se ha cumplimentado la documentación específica. h) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.				
--	--	--	--	--

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 CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA

MÓDULO PROFESIONAL: OFERTAS GASTRONÓMICAS

i) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.				
j) Se han analizado la posibilidad de minimizar costes y de ahorrar energía.				
k) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.				