

## 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 SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

### MÓDULO PROFESIONAL: OFERTAS GASTRONÓMICAS

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.                                                                                        | CRITERIOS DE CALIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                | METODOLOGÍA                                                                                                                                                                                                                 | CRITERIOS DE PROMOCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.</p> <p>Criterios de evaluación:</p> <p>a) Se han reconocido la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término «gastronomía».</p> <p>b) Se han identificado los acontecimientos más relevantes relacionados con la gastronomía y el arte culinario.</p> <p>c) Se han identificado y caracterizado las diferentes publicaciones, y sus autores, relacionados con la gastronomía y el arte culinario.</p> <p>d) Se han reconocido y caracterizado los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.</p> <p>e) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina española.</p> <p>f) Se han identificado las características gastronómicas, productos y elaboraciones más significativas de Andalucía.</p> <p>2. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.</p> <p>a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.</p> <p>b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.</p> | <p>Pruebas escritas de contenidos teóricos y prácticos.</p> <p>Actividades y tareas en clase.</p> <p>Trabajos de investigación.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> |

## 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 SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

### MÓDULO PROFESIONAL: OFERTAS GASTRONÓMICAS

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

## 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 SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

### MÓDULO PROFESIONAL: OFERTAS GASTRONÓMICAS

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

## 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 SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

### 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.                  |  |  |  |  |