

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA.- ACTIVIDADES DE PANADERÍA Y PASTELERÍA.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS TEÓRICOS

- 1.) Cada actividad de aprendizaje será calificada individualmente para comprobar mejor el grado de consecución de los objetivos específicos de cada unidad de trabajo. La puntuación será de 1 a 10.
- 2.) Se consideran positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco.
- 3.) No presentarse (salvo MUY justificadamente) a una prueba/examen será considerado como No Presentado y se valorará con un uno, computándose dicha nota en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.
- 4.) No entregar el trabajo o las tareas mandadas para casa a través de Classroom en la fecha máxima indicada (aunque sea muy justificado el motivo) será considerado como No Presentado y se valorará con un uno computándose en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.

Semanalmente (los lunes preferentemente), se podrá poner o no a disposición del alumnado una hoja informativa de las notas, penalizaciones, faltas de asistencia, etc., contabilizadas hasta el último día de clase en este módulo de la semana anterior. En la misma hoja se reflejará la nota media que tiene el alumno hasta dicha fecha.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS PRÁCTICOS

- Cada actividad de aprendizaje será calificada individualmente para comprobar el grado de consecución de los objetivos específicos de cada unidad de trabajo. La puntuación será de 1 a 10.
- Se consideran positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco.
- No presentarse (salvo MUY justificadamente) a una prueba escrita será considerado como no presentado y se valorara con uno, computándose dicha nota a la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.
- No entregar el trabajo o los trabajos mandados para casa en la fecha tope indicada (aún sea muy justificado el motivo) será considerado como no presentado y se valorara con un uno computándose en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.
- En el caso de proceder a una expulsión de clase de un alumno por una falta grave o por la acumulación de tres faltas leves será penalizado con 3 puntos en la suma final de

todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.

- En las pruebas prácticas se atenderá a los siguientes criterios para su calificación positiva o negativa de cada uno de ellos y poder así determinar la nota final de la práctica:

- a) La práctica se ha desarrollado conforme a las normas, instrucciones indicadas y a lo expuesto por el profesor en la demostración práctica precedente (si está ha tenido lugar).

- b) La práctica se ha desarrollado en el tiempo razonable permitido por la temporalización de la unidad de trabajo correspondiente y/o indicado por el profesor antes de comenzar.

- c) El grado de calidad final del trabajo realizado es el requerido por dicha práctica e indicado por el profesor.

- d) Las herramientas, accesorios o equipos empleados han sido tratados adecuadamente y guardados limpios y ordenados en sus espacios asignados. Según las normas establecidas por el profesor y/o las de sentido común que requiera la delicadeza de lo utilizado punto no respetar esta norma se considerará falta muy grave, sobre todo al dejar descuidados herramientas o equipos delicados y/o de alto precio coma que a causa de ello quedan total o parcialmente inutilizados.

- e) La práctica se ha realizado empleando el uniforme totalmente completo, así como el espacio dónde se ha trabajado ha sido el indicado y/o asignado para tal trabajo, o el más adecuado del aula-taller.

- f) Se han respetado las normas de seguridad y salud laboral por parte del alumno que desarrollaba la práctica.

- g) Se han aportado ideas y resoluciones a problemas en el desarrollo de la práctica que mejoran su finalización, simplifican operaciones para su logro, o disminuyen el tiempo de ejecución. Este último criterio no podrá tener nunca carácter negativo, y de darse el caso, sí positivo.

- La actitud será también tenía muy en cuenta a la hora de determinar la calificación de una evaluación o la final del módulo. Atendiendo a lo expuesto en el apartado "Actividades", se valorara los siguientes términos:

- a) Valoración de las actitudes:

- Negativas

- Intermedia

- Positivas

- Muy mala

- Mejorable

- Bien

- Mala

- Muy bien

- Regular
- Excepcional

b) Apoyándonos en los siguientes Criterios de Calificación a la hora de puntuar en el módulo:

- Valoraremos con un 10% la asistencia, puntualidad, actitud del alumno con respecto al módulo, compañerismo, etc.
- Con un 30% el desarrollo teórico del módulo, mediante los exámenes.
- Con un 60% el desarrollo de las prácticas diarias que se realicen en las distintas unidades de trabajo y pruebas prácticas individuales que demuestren el logro de los objetivos establecidos.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LA FCT

Los responsables principales de la evaluación del alumno son el tutor de la empresa y el profesor-tutor del Centro Educativo. El Tutor de la Empresa coordina las actividades de los alumnos en el Centro de Trabajo y emite un informe valorativo de la Competencia Profesional del alumno al final del periodo de prácticas. EL profesor-tutor del Centro Educativo es el responsable de la Evaluación formal del alumno, a partir del informe del tutor de la Empresa.

Para llevar a cabo el seguimiento de los alumnos estos deberán cumplimentar una hoja semanal donde quedarán reflejadas las tareas realizadas. Además el profesor-tutor realizará visitas a la Empresa con el objeto de mantener entrevistas con el responsable de la empresa y observar directamente las actividades que el alumno realiza y registrar su propio seguimiento.

La Calificación del Módulo de la FCT es APTO o NO APTO. Será motivo de calificación de NO APTO:

- Falta repetitiva de asistencia (un máximo del 5% de las horas totales) y puntualidad en el Centro de Trabajo.
- Actitud incorrecta o falta de aprovechamiento de la Formación.
- Falta de uniformidad e higiene en el puesto de trabajo.

Las faltas de asistencia repetitivas (un máximo del 5% de las horas totales del periodo de prácticas) sean justificadas o no, deberán recuperarse hasta completar el número de horas establecidas.

Además estas horas recuperables serán a criterio del departamento de Hostelería y Turismo/ Industrias Alimentarias.

Los responsables principales de la evaluación del alumno (evaluación individual) serán el tutor de empresa y el profesor-tutor del centro educativo.

El tutor de la empresa coordina las actividades de los alumnos en el centro de trabajo y emite informe valorativo de la competencia profesional del alumno.

El profesor-tutor del centro educativo es el responsable de la evaluación formal del alumno, a partir del informe del tutor de la empresa.

Los instrumentos con los que se contarán para hacer el seguimiento y evaluación de las practicas son:

- Las hojas semanales de seguimiento donde el alumno refleja las actividades que ha realizado en ese período, cuáles han sido sus dificultades y que apoyo ha recibido.
- El programa formativo-evaluación, valorado por el responsable del Centro de Trabajo.
- El informe valorativo del responsable de Centro de Trabajo, donde dicho tutor razona sus propuestas valorativas.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS DISTINTOS MÓDULOS DE FPB:

ATENCIÓN AL CLIENTE

1. Con un 90% el desarrollo teórico del módulo, como pueden ser los exámenes o pruebas realizadas en clase.
2. Con un 10% las actividades y tareas enviadas para casa a través de la aplicación Classroom.

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA

DISPENSACIÓN EN PANADERÍA Y PASTELERÍA

1. Con un 40% el desarrollo teórico del módulo, como pueden ser los exámenes o pruebas realizadas en clase.
2. Con un 60% las prácticas, actividades y tareas enviadas para casa a través de la aplicación Classroom.

PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA

OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Con un 30% el desarrollo teórico del módulo, como pueden ser los exámenes o pruebas realizadas en clase.
2. Con un 70% las prácticas, actividades y tareas enviadas para casa a través de la aplicación Classroom.

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO.- PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS TEÓRICOS

La evaluación del módulo será continuada, es decir, a lo largo de todo el proceso, lo que requiere la asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas en el módulo. Para la superación de cada unidad temática deberá conseguir una puntuación positiva en los apartados y porcentajes anteriormente referenciados.

El módulo se calificará de 1 a 10. Se considera la puntuación de 5 siempre que el alumno adquiera todos los contenidos mínimos marcados para el Módulo; por debajo de 5 cuando no los haya adquirido y por encima según el grado de consecución alcanzado en el total de los contenidos desarrollados anteriormente.

La calificación medirá el trabajo teórico-práctico del alumno en el aula.

Se deberán alcanzar los contenidos mínimos establecidos y se evaluará teniendo en cuenta los criterios de evaluación también señalados en esta programación.

Para realizar la media es necesario que todos los trabajos, pruebas y actividades estén calificados con un cinco como mínimo.

La evaluación del módulo será de carácter continuo. La superación del 20% de las faltas de asistencia del curso escolar supone la pérdida de la evaluación continua, que conlleva la pérdida del derecho a la evaluación de exámenes parciales.

El alumnado, sin embargo, a partir de ese instante, tiene derecho a asistir a las clases teóricas, la convocatoria ordinaria y extraordinaria del módulo, y se le respetará lo superado hasta el momento.

En el examen de recuperación la nota máxima que podrá obtener será una calificación igual a 5.

En cuanto al alumnado que, por cuestiones justificadas, no pueda realizar las pruebas específicas de cada unidad de trabajo en la fecha propuesta, podrá realizar el examen la misma fecha de la recuperación, previa a cada evaluación, pero se le respetará la nota que saque en dicha prueba.

Tendremos en cuenta los siguiente:

- Cada actividad de aprendizaje será calificada individualmente para comprobar el grado de consecución de los objetivos específicos de cada unidad de trabajo. La puntuación será de 1 a 10.
- Se consideran positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco.
- No presentarse (salgo MUY justificadamente) a una prueba escrita será considerado como no presentado y se valorara con uno, computándose dicha nota a la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.
- No entregar el trabajo o los trabajos mandados para casa en la fecha tope indicada (aún sea muy justificado el motivo) será considerado como no presentado y se valorara

con un uno computándose en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.

- En el caso de proceder a una expulsión de clase de un alumno por una falta grave o por la acumulación de tres faltas leves será penalizado con 3 puntos en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS PRÁCTICOS

- Cada actividad de aprendizaje será calificada individualmente para comprobar el grado de consecución de los objetivos específicos de cada unidad de trabajo. La puntuación será de 1 a 10.

- Se consideran positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco.

- No presentarse (salvo MUY justificadamente) a una prueba escrita será considerado como No Presentado y se valorará con un uno, computándose dicha nota en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.

- No entregar el trabajo o los trabajos mandados para casa en la fecha tope indicada (aún que sea muy justificado el motivo) será considerado como No Presentado y se valorará con un uno, computándose en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.

- En las pruebas prácticas se atenderán a los siguientes criterios para su calificación positiva o negativa de cada uno de ellos y poder así determinar la nota final de la práctica:

a) La práctica se ha desarrollado conforme a las normas, instrucciones indicadas y a lo expuesto por el profesor en la demostración práctica precedente (si esta ha tenido lugar).

b) La práctica se ha desarrollado en el tiempo razonable permitido por la temporalización de la unidad de trabajo correspondiente y/o el indicado por el profesor antes de comenzar.

c) El grado de calidad final del trabajo realizado es el requerido por dicha práctica e indicado por el profesor.

d) Las herramientas, accesorios o equipos empleados han sido tratados adecuadamente y guardados limpios y ordenados en sus espacios asignados. Según las normas establecidas por el profesor y/o las de sentido común que requiera la delicadeza de lo utilizado. No respetar esta norma se considerará falta muy grave, sobre todo al dejar descuidados herramientas o equipos delicados y/o de alto precio, que a causa de ello queden total o parcialmente inutilizados.

e) La práctica se ha realizado empleando el uniforme totalmente completo, así como el espacio donde se ha trabajado ha sido el indicado y/o asignado para tal trabajo, o el más adecuado del aula-taller.

Será condición indispensable para poder realizar los exámenes prácticos y para acudir a las prácticas aportar el siguiente uniforme por razones higiénicas, pantalones de cocinero de cuadritos azules, chaquetilla blanca de cocinero de mangas largas, delantal blanco con peto, gorro blanco tipo “champiñón” y calzado adecuado para usar en cocina con suela de goma antideslizante y de color azul o negro. El alumno que acuda sin este uniforme

tanto a las prácticas como a los exámenes no será admitido en cocina y por lo tanto no podrá realizar las prácticas y los exámenes, obteniendo una calificación de 1 punto.

f) Se han respetado las normas de seguridad y salud laboral por parte del alumno que desarrollaba la práctica.

g) Se han aportado ideas y resoluciones a problemas en el desarrollo de la práctica que mejoran su finalización, simplifican operaciones para su logro, o disminuyen el tiempo de ejecución. Este último criterio no podrá tener nunca carácter negativo, y de darse el caso, sí positivo.

-En algunos módulos, el alumnado deberá presentar un Recetario final con todas las elaboraciones realizadas durante el curso. Ordenado de manera correcta y como mínimo por Unidades de trabajo. Dicho Trabajo es obligatorio, y será evaluado con una nota del 1 al 10. Esta nota formará parte de la media realizada con las notas de los exámenes teóricos del módulo.

En el caso de no presentar dicho trabajo, tendrán que entregarlo en la semana de recuperación.

- La actitud será también tenida muy en cuenta a la hora de determinar la calificación de una evaluación o la final del módulo. Atendiendo a lo expuesto en el apartado "Actitudes", se valorará los siguientes términos:

Valoración de las actitudes

Negativas, Intermedia, Positivas, Muy mala, Mejorable, Bien, Mala, Muy bien, Regular, Excepcional.

Apoyándonos en los siguientes Criterios de Calificación a la hora de puntuar en el módulo:

- Los criterios de calificación en las actividades diarias prácticas serán las siguientes:

- Bien.....6-10
- Regular4-5
- Mal1-3
- No realizada0

atendiendo a los ítem fijados en la rúbrica de evaluación.

- Para superar el módulo los alumnos deberán obtener una calificación de 5 puntos en las dos partes, tanto de desarrollo teórico como de las prácticas diarias.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LA FCT

Los responsables principales de la evaluación del alumno son el tutor de empresa y el profesor-tutor del Centro Educativo. El Tutor de la Empresa coordina las actividades de los alumnos en el Centro de Trabajo y emite un informe valorativo de la Competencia Profesional del alumno al final del periodo de prácticas. El profesor-tutor del Centro Educativo es el responsable de la Evaluación formal del alumno, a partir del informe del tutor de la Empresa y de la información del alumno.

Para llevar a cabo el seguimiento de los alumnos, estos deberán cumplimentar una hoja semanal donde quedarán reflejadas las tareas realizadas. Además, el profesor-tutor realizará visitas a la empresa con el objeto de mantener entrevistas con el responsable de la empresa y observar directamente las actividades que el alumno realiza y registrar su propio seguimiento.

La calificación del Módulo de la FCT es APTO o NO APTO. Será motivo de calificación NO APTO:

-Falta repetitiva de asistencia (un máximo de 5% de las horas totales) y puntualidad en el Centro De Trabajo.

-Actitud incorrecta o falta de aprovechamiento de la formación.

-Falta de asistencia y/o puntualidad en las reuniones del Centro de Formación que se realizarán al menos dos veces al mes (la falta en dos ocasiones a lo largo del periodo de prácticas).

-Falta de uniformidad e higiene en el puesto.

-Las faltas de asistencia repetitivas (un máximo de 5% de las horas totales del periodo de prácticas) sean justificadas o no deberán recuperarse hasta completar el número de horas establecido.

Además, estas horas recuperables serán a criterio del departamento de Hostelería y Turismo/ Industrias Alimentarias.

CRITERIO DE CALIFICACIÓN EN LOS DISTINTOS MÓDULOS DEL CFGM

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA

ELABORACIONES DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

POSTRES EN RESTAURACIÓN

ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

- Con un 30% el desarrollo teórico del módulo, mediante las pruebas escritas de los contenidos de las Unidades de Trabajo

- Con un 70 % el desarrollo de las prácticas diarias que se realicen en las distintas Unidades de Trabajo y pruebas prácticas individuales que demuestren el logro de los objetivos establecidos.

MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Con un 90% el desarrollo teórico del módulo, como pueden ser los exámenes o pruebas realizadas en clase.
2. Con un 10% las actividades y tareas enviadas para casa a través de la aplicación Classroom.

PRESENTACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTERÍA

PRODUCTOS DE OBRADOR

1. Con un 80% el desarrollo teórico del módulo, como pueden ser los exámenes o pruebas realizadas en clase.
2. Con un 20% las actividades y tareas enviadas para casa a través de la aplicación Classroom.