

# **DEPARTAMENTO HOSTELERÍA Y TURISMO**

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN,  
RECUPERACIÓN Y PÉRDIDA  
EVALUACIÓN CONTÍNUA.**

**CURSO 2024-2025**

# CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN

## 1º CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN

**MÓDULOS: Procesos Básicos de Producción Culinaria (PBPC)**

**Técnicas Elementales de Prelaboración (TEP)**

**CURSO: 2024/2025**

Cada actividad que realice el/la alumno/a 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.

Sólo se consideran positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco.

Los criterios de puntuación serán los siguientes:

1. Un **70%** de la nota será el **desarrollo práctico del módulo**, es decir, los exámenes prácticos y las actividades prácticas diarias elaboradas en el aula-taller.
2. Un **30%** de la nota será el **desarrollo teórico del módulo**, que serán los exámenes sobre los contenidos teóricos (20%) y las tareas semanales para hacer en casa (10%).

Los criterios de recuperación:

Los alumnos/as deberán superar ambos apartados (teórico y práctico) con un 5 para que se les pueda aplicar estos criterios de puntuación y porcentajes. Si una de las dos partes (teórica o práctica) está suspensa, el módulo aparecerá SUSPENSO en el boletín de notas de la evaluación, aunque al/a la alumno/a se le guarde la parte aprobada del módulo.

Para aquellos alumnos que, en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, o actividades evaluables previstas en cada unidad de trabajo, que no alcancen una calificación positiva, la profesora responsable del módulo correspondiente arbitrará las medidas de recuperación adecuadas.

Al alumno que no supere este módulo se le realizarán pruebas de recuperación dentro de la misma evaluación y a finales del mes de mayo coincidiendo con la primera evaluación ordinaria, siendo una prueba teórica y una práctica que deben ser superadas con un cinco como mínimo para considerar el módulo aprobado. Asimismo, dispondrá de una segunda evaluación ordinaria a finales del mes de junio.

## 1º CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN

**MÓDULO TEÓRICO: ATENCIÓN AL CLIENTE**

**CURSO: 2024/2025**

Cada actividad que realice el/la alumno/a 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.

Sólo se consideran positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco.

Los criterios de puntuación serán los siguientes:

1. Un **90%** de la nota será el **desarrollo teórico del módulo**, es decir, los exámenes y las actividades desarrolladas en clase.
2. Un **10%** de la nota serán las **actividades y tareas** para hacer en casa.

La puntuación tanto en los exámenes o pruebas de clase, como en las tareas enviadas para casa deberá ser igual o superior a cinco para que se les pueda aplicar estos criterios de puntuación y porcentajes. Si una de las dos partes (teórica o tareas) está suspensa, el

módulo aparecerá SUSPENSO en el boletín de notas de la evaluación, aunque al/a la alumno/a se le guarde la parte aprobada del módulo.

Los criterios de recuperación son:

Para aquellos alumnos que, en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, o actividades evaluables previstas en cada unidad de trabajo, que no alcancen una calificación positiva, la profesora responsable del módulo correspondiente arbitrará las medidas de recuperación adecuadas.

Al alumno que no supere este módulo se le realizarán pruebas de recuperación dentro de la misma evaluación y a finales del mes de mayo coincidiendo con la primera evaluación ordinaria, siendo una prueba teórica que debe ser superada con un cinco como mínimo para considerar el módulo aprobado. Asimismo, dispondrá de una segunda evaluación ordinaria a finales del mes de junio.

## **1º CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN MÓDULO: APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS CURSO 2024/2025**

### **EVALUACIÓN FORMACIÓN DUAL.**

Según lo establecido en la orden EFD/659/2024, de 25 de junio, la evaluación de los resultados de aprendizaje que se incluyan total o parcialmente en el periodo de formación en empresa u organismo equiparado será coordinada entre todos los actores implicados y se ajustará a lo específicamente establecido en el artículo 163 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio. En todo caso, la decisión final sobre la evaluación y calificación de cada módulo profesional será responsabilidad última de la docente, tomando como referencia la globalidad del módulo. En caso de que se produjera una discrepancia entre el criterio de la docente y la empresa u organismo equiparado determinante para la superación o no del módulo y, en su caso, del ciclo, se dará traslado al departamento de familia profesional que, de manera colegiada, resolverá en un sentido u otro.

El tutor de empresa emitirá un informe motivado e individualizado del periodo de formación en empresa, de acuerdo con el modelo del anexo IV-B, que formará parte del expediente de evaluación del alumnado.

El equipo docente podremos adoptar la decisión de que un o una estudiante no se incorpore al periodo de formación en empresa u organismo equiparado durante el primer curso, cuando la trayectoria del o de la estudiante sea incompatible con el aprovechamiento del periodo de formación en empresa. En tal circunstancia, dicho alumnado desarrollará el primer curso completo en el centro educativo y realizará, durante dicho periodo, actividades complementarias y/o de refuerzo de los resultados de aprendizaje no vinculados a la empresa. Será evaluado del módulo y la calificación será provisional hasta que no desarrolle el periodo en 2.º curso, con los resultados de aprendizaje de 1.º y 2.º.

### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.**

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 de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.

4.) No entregar el trabajo o las tareas mandadas para casa en la fecha tope indicada (aunque sea muy justificado el motivo) será considerado como No Presentado y se valorará con un cero computándose en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de 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.

5.) Todas las pruebas o exámenes deberán realizarse en absoluto silencio y sin la presencia de ningún dispositivo digital en el aula, tan sólo estarán permitidos aquellos elementos que el docente considere oportunos como pueden ser folios en blanco, un lápiz o un bolígrafo. Cualquier indicio de que el alumnado esté copiando, difundiendo información o utilizando cualquier dispositivo electrónico dentro del aula, será razón más que justificada para que se le retire la prueba o el examen y se le aplique un valor numérico de un punto en esa calificación.

Se recomendará al alumnado que controle sus faltas de asistencia en cada evaluación, porque no participar en ciertas tareas que se realizarán en el aula supondrá una valoración negativa de las mismas, y en el caso de no superar el mínimo establecido podrá suspender el módulo, debido a que no se podrá valorar el total de sus actividades correctamente.

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

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.

La puntuación tanto en los exámenes o pruebas de clase, como en las tareas enviadas para casa deberá ser igual o superior a cinco para hacer la nota media del módulo. Si una de las dos partes (teórica o tareas) está suspensa, el módulo aparecerá SUSPENSO en el boletín de notas de la evaluación, aunque al/a la alumno/a se le guarde la parte aprobada del módulo.

### **RECUPERACIÓN DEL MÓDULO.**

Para aquellos alumnos que, en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstos en cada unidad de trabajo o de la totalidad de la misma, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, el profesor responsable del módulo correspondiente arbitrará las medidas de recuperación adecuadas.

Al alumno que no supere este módulo se le realizarán pruebas de recuperación dentro de la misma evaluación y a finales del mes de mayo coincidiendo con la primera evaluación ordinaria, siendo una prueba teórica que debe ser superada con un cinco como mínimo para considerar el módulo aprobado. Asimismo, dispondrá de una segunda evaluación ordinaria a finales del mes de junio.

**2º CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN**  
**MÓDULO: TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO**  
**CURSO 2024/2025**

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

Para la superación de cada unidad de trabajo el alumno deberá conseguir la puntuación positiva y los porcentajes anteriormente referenciados.

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.

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 de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.

No entregar el trabajo o los trabajos para casa en la fecha 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 de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.

El alumnado que utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador.

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 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.
- 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.

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

<b>Criterios de evaluación</b>	<b>Valoración</b>
Correcta realización de prácticas diarias	70%
Examen específico teórico-práctico	30%

- Valoraremos con un 30% el desarrollo teórico del módulo, como pueden ser los exámenes.
- Con un 70 % el desarrollo de las prácticas diarias que se realicen en las distintas Unidades de Trabajo.
- Los criterios de calificación en las actividades diarias prácticas serán las siguientes:

Bien.....6-10  
Regular .....4-5  
Mal .....1-3  
No realizada ....0

Atendiendo a los ítems 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.

Semanalmente (los lunes preferentemente), se podrá poner o no, a disposición del alumnado una hoja informativa de la notas, penalizaciones, faltas de asistencia, valoración de su actitud, 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. 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 (nº de trabajos realizados, pruebas teórico-prácticas, supuestos prácticos desarrollados en el aula taller, estética y actitud 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 nota de la primera evaluación ordinaria será la media aritmética de los dos trimestres. En caso de que el alumno/a no supere el módulo en dicha evaluación ordinaria, se establecerán sesiones con actividades de refuerzo, repaso de contenidos y pruebas teóricos-prácticas, desde el 1 de Abril hasta el fin del periodo lectivo, con el objeto de que el alumno/a alcance los contenidos mínimos en la segunda evaluación ordinaria.

No obstante, antes de la finalización de cada trimestre se procederá a realizar pruebas teóricas-prácticas de recuperación a aquellos alumnos que no hayan alcanzado dichos contenidos.

Cuando el alumnado no pueda asistir a una prueba de evaluación, será el profesor quién establezca en su programación y divulgue a comienzos de curso una única fecha, preferentemente una o dos semanas anterior a la fecha de realización de las evaluaciones trimestrales, para que el alumnado pueda recuperar la prueba o pruebas a las que no haya podido asistir por motivos plenamente justificados. Para ello el alumnado deberá entregar

previamente la justificación correspondiente al profesor del módulo profesional, sin la cual no le será permitido realizar dicha recuperación.

## **RECUPERACIÓN DEL MÓDULO**

Para aquellos alumnos que en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstos en cada unidad de trabajo o de la totalidad de la misma, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, el profesor responsable del módulo arbitrará las medidas de recuperación adecuadas.

La calificación positiva en cualquier sesión de evaluación, posterior a la primera, no significará que el alumno ha superado las deficiencias observadas.

El alumno que no supere el módulo, efectuará pruebas de recuperación en el mes de Junio, bien siendo una prueba teórica y una prueba teórico-práctica, teniendo que superar ambas con un cinco como mínimo para considerar el módulo superado.

Los alumnos que no hayan superado todos los módulos, no podrán realizar la FCT.

### **Criterios de recuperación.**

En el módulo se va a seguir la pauta marcada por unos Criterios Generales de evaluación, para además tener en cuenta los Criterios de evaluación de cada Unidad de Trabajo.

De esta manera, los Criterios Generales serán los siguientes:

- Se efectuará una prueba de preevaluación, escrita o no, para determinar el nivel, motivación e interés del alumnado sobre los contenidos que se tratarán en el módulo y en función a sus resultados, adaptar lo mejor posible la consecución de los objetivos específicos de las unidades de trabajo.
- Para calificar cualquier Unidad de Trabajo habrá que haber realizado todos los ejercicios o prácticas que se hayan previsto.
- Para superar positivamente la calificación de cualquier Unidad de Trabajo, la nota media de los ejercicios o prácticas realizados debe ser igual o superior a cinco.
- En cualquier caso, el método de evaluación servirá para comprobar el grado de consecución de los objetivos del módulo.
- Se celebrarán dos sesiones de evaluación, además de la segunda ordinaria.
- Las calificaciones dadas durante las evaluaciones parciales tienen como único objetivo informar al alumno y/o tutor de la evolución de sus estudios.
- La expresión de la evaluación ordinaria se realizará en términos de calificaciones, que se formularán en cifras de uno a diez, sin decimales.
- El módulo estará superado cuando la calificación ordinaria sea igual o mayor que cinco.
- Los alumnos que no hayan superado todos los módulos, no podrán realizar la FCT.

## **2º CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN**

### **MÓDULO: PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CURSO 2024/2025**

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN** La evaluación del módulo será la superación de la parte práctica y de la parte teórica, teniendo mínimo 5 como puntuación en cada parte. De no superar la parte teórica o la práctica aun teniendo una de ellas igual o superior a cinco, se dará por no superado el módulo

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.
- 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.

<b>Criterios de calificación</b>	<b>Valoración</b>
Contenidos procedimentales (parte práctica)	70 %
Contenidos conceptuales (parte teórica)	30 %

El módulo se calificará de 1 a 10. Se considera la puntuación de CINCO 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. Cada actividad de aprendizaje será calificada individualmente para comprobar mejor el grado de consecución de los objetivos específicos de cada UT. La puntuación será del 1 a 10.

El 70% de la nota irá destinada a la parte práctica o contenidos procedimentales del módulo consistente en las distintas actividades prácticas que se realizarán en cada UT, cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias. Ese 70% irá repartido de la siguiente forma: 30% nota de la prueba práctica, sobre los contenidos trabajados en el aula taller y 70% prácticas en el aula taller, todas las prácticas realizadas en el aula taller tendrán una nota numérica, la no asistencia a clase, implicará una nota de 0 en la actividad realizada. Los criterios de calificación de las actividades realizadas en el aula taller será: Sobresaliente: 9-10

Notable: 7-8



Bien: 5-6

Regular: 3-4

Mal: 1-2

No realizada: 0

El 30% de la nota irá destinada a los contenidos conceptuales mediante los trabajos y pruebas teóricas, las cuales podrán ser tipo test, mediante la aplicación plickers, de relacionar conceptos, de desarrollo e incluso un compendio de varios de ellos. Se harán exámenes parciales en cada trimestre para facilitarles la materia a los alumnos. Cuando se finalice una Unidad de Trabajo, se hará su correspondiente prueba parcial. La superación de cada U.T. será con una nota de CINCO o superior. Se supera cada trimestre superando todas las U.T. La nota del trimestre se hará aplicando los porcentajes anteriormente descritos. Para la realización de la media, deberán tener un CINCO mínimo de nota en cada una de las partes o por parciales. Cuando el alumnado no pueda asistir a una prueba de evaluación se establece una fecha única cada evaluación para realización de las pruebas a las que no ha asistido, siempre y cuando sea por motivos plenamente justificados (cita médica, asistencia a un juicio, enfermedad con justificante médico, etc) y entregando la correspondiente justificación debidamente cumplimentada y sellada por el organismo correspondiente.

Estas fechas serán:

Primer trimestre: 9 de diciembre

Segundo trimestre: pendiente de confirmación de la fecha de la evaluación.

El alumnado que no se presente a una prueba tanto escrita como práctica y no tenga una causa plenamente justificada, constará como no presentado, y computará para la nota final del trimestre con la valoración numérica de 1. El alumnado que utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador

Como instrumentos de evaluación usaremos la rúbrica, observación directa, test, formularios, plickers, etc.

### **CRITERIOS DE RECUPERACIÓN.**

Se harán recuperaciones de cada UT con el fin de que los alumnos que no hayan alcanzado la calificación positiva tengan una segunda oportunidad de hacerlo. La nota obtenida en esa recuperación será como máximo de CINCO. La calificación positiva de la parte práctica de una evaluación posterior a la primera significará que el alumno ha alcanzado los resultados de aprendizaje relacionados con el módulo, no alcanzados en la evaluación anterior.

Para aquel alumno que no supere los trimestres por parciales, realizará pruebas de recuperación en el mes de mayo en la convocatoria primera ordinaria, ya sean teóricas o prácticas, en función de la parte no superada por parte del alumno, o ambas en función de no haber superado ambas partes.

Para superar dichas pruebas de recuperación tendrá que alcanzar un cinco como mínimo en ambas partes, la parte teórica y la parte práctica.

En el caso de que el alumnado no supere los Resultados de Aprendizaje durante la convocatoria primera ordinaria, se examinará, en la convocatoria segunda ordinaria de todos los contenidos del módulo, realizando una prueba escrita y una práctica y teniendo que obtener una nota de 5 en cada una de ellas.

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

En las actividades tanto teóricas como prácticas se atenderán a los mismos criterios mencionados anteriormente en el punto 10.3

## **2º CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN**

### **MÓDULO: PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES Y MONTAJE DE CATERING CURSO 2024/2025**

#### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

La evaluación del módulo será la superación de la parte práctica y de la parte teórica, teniendo mínimo 5 como puntuación en cada parte. De no superar la parte teórica o la práctica aun teniendo una de ellas igual o superior a cinco, se dará por no superado el módulo

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.
- 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.

<b>Criterios de calificación</b>	<b>Valoración</b>
Contenidos procedimentales (parte práctica)	70 %
Contenidos conceptuales (parte teórica)	30 %

El módulo se calificará de 1 a 10. Se considera la puntuación de CINCO 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.

Cada actividad de aprendizaje será calificada individualmente para comprobar mejor el grado de consecución de los objetivos específicos de cada UT. La puntuación será del 1 a 10.

El 70% de la nota irá destinada a la parte práctica o contenidos procedimentales del módulo consistente en las distintas actividades prácticas que se realizarán en cada UT, cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias. Ese 70% irá repartido de la siguiente forma: 30% nota de la prueba práctica, sobre los contenidos trabajados en el aula taller y 70% prácticas en el aula taller, todas las prácticas realizadas en el aula taller tendrán una nota numérica, la no asistencia a clase, implicará una nota de 0 en la actividad realizada.

Los criterios de calificación de las actividades realizadas en el aula taller será:

Sobresaliente: 9-10

Notable: 7-8

Bien: 5-6

Regular: 3-4

Mal: 1-2

No realizada: 0

El 30% de la nota irá destinada a los contenidos conceptuales mediante los trabajos y pruebas teóricas, las cuales podrán ser tipo test, mediante la aplicación plickers, de relacionar conceptos, de desarrollo e incluso un compendio de varios de ellos.

Se harán exámenes parciales en cada trimestre para facilitarles la materia a los alumnos. Cuando se finalice una Unidad de Trabajo, se hará su correspondiente prueba parcial. La superación de cada U.T. será con una nota de CINCO o superior. Se supera cada trimestre superando todas las U.T. La nota del trimestre se hará aplicando los porcentajes anteriormente descritos. Para la realización de la media, deberán tener un CINCO mínimo de nota en cada una de las partes o parciales.

Cuando el alumnado no pueda asistir a una prueba de evaluación se establece una fecha única cada evaluación para realización de las pruebas a las que no ha

asistido, siempre y cuando sea por motivos plenamente justificados (cita médica, asistencia a un juicio, enfermedad con justificante médico, etc) y entregando la correspondiente justificación debidamente cumplimentada y sellada por el organismo correspondiente.

Estas fechas serán:

Primer trimestre: 9 de diciembre

Segundo trimestre: pendiente de confirmación de la fecha de la evaluación.

El alumnado que no se presente a una prueba tanto escrita como práctica y no tenga una causa plenamente justificada, constará como no presentado, y computará para la nota final del trimestre con la valoración numérica de 1.

El alumnado que utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinaria a que haya lugar. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador

Como instrumentos de evaluación usaremos la rúbrica, observación directa, test, formularios, plickers, etc.

## **CRITERIOS DE RECUPERACIÓN.**

Se harán recuperaciones de cada UT con el fin de que los alumnos que no hayan alcanzado la calificación positiva tengan una segunda oportunidad de hacerlo. La nota obtenida en esa recuperación será como máximo de CINCO.

La calificación positiva de la parte práctica de una evaluación posterior a la primera significará que el alumno ha alcanzado los resultados de aprendizaje relacionados con el módulo, no alcanzados en la evaluación anterior.

Para aquel alumno que no supere los trimestres por parciales, realizará pruebas de recuperación en el mes de mayo en la convocatoria primera ordinaria, ya sean teóricas o prácticas, en función de la parte no superada por parte del alumno, o ambas en función de no haber superado ambas partes.

Para superar dichas pruebas de recuperación tendrá que alcanzar un cinco como mínimo en ambas partes, la parte teórica y la parte práctica.

En el caso de que el alumnado no supere los Resultados de Aprendizaje durante la convocatoria primera ordinaria, se examinará, en la convocatoria segunda ordinaria de todos los contenidos del módulo, realizando una prueba escrita y una práctica y teniendo que obtener una nota de 5 en cada una de ellas.

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

En las actividades tanto teóricas como prácticas se atenderán a los mismos criterios mencionados anteriormente en el punto 10.3. de la programación.

# CFGB ALOJAMIENTO Y LAVANDERÍA

## 1º CFGB ALOJAMIENTO Y LAVANDERÍA

### MÓDULO: MATERIALES Y PRODUCTOS TEXTILES

CURSO 2024/2025

#### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los criterios de calificación para los módulos:

BD\_HO1L\_Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamiento

BD\_HO2L\_Lavandería y mantenimiento de lencería en los establecimientos de alojamiento

son los siguientes:

- Se calificará individualmente a cada alumno o alumna para determinar cómo se han asimilado los objetivos específicos de cada unidad de trabajo. La valoración se realizará con una puntuación de uno a diez.
- Se considerarán válidas todas las calificaciones con una puntuación igual o superior a cinco.
- No presentarse a una prueba o examen se considerará como no presentado y su valoración será un uno, para poder ser utilizada a la hora de calcular el cómputo final de la suma de cada una de las notas de cada actividad realizada por el alumnado. En caso de fuerza mayor se acordará otro día para realizar la prueba con aquel alumno o alumna que lo precise, tras justificar su ausencia.
- No realizar las entregas de las tareas o trabajos programados por el docente será valorado como no presentado, y se calificará solo con un uno. Dichas actividades deberán entregarse dentro de la fecha límite acordada en el aula, y no se permitirá su entrega pasado ese día.

La realización de las pruebas prácticas atenderá a los siguientes criterios de evaluación para poder determinar su calificación de forma positiva o negativa:

- La práctica se ha desarrollado de forma correcta atendiendo a las indicaciones y directrices previas realizadas por el docente durante las diferentes sesiones prácticas que se han hecho en el aula.
- El desarrollo de la práctica se realiza dentro de los límites de tiempo establecidos por el docente antes de comenzar la prueba.
- La calidad del trabajo final realizado se corresponde a los estándares exigidos por el docente durante las prácticas.

- El manejo de los utensilios, herramientas y espacios de trabajo es el correcto. Manteniendo la limpieza, el orden y cuidando el material. El mal uso deliberado de todo lo mencionado anteriormente es considerado como una falta muy grave.
- El alumno o alumna utiliza la uniformidad completa requerida durante la práctica, así como el espacio o área de trabajo correcto o indicado dentro del aula-taller.
- Se respetan todas las normas de seguridad, salud e higiene laboral por parte del alumnado que desarrolla las prácticas.
- Es correcta la aportación de ideas que ayuden a resolver problemas durante la ejecución de las prácticas, ya que pueden mejorar el desarrollo y la realización de las mismas. Esta iniciativa por parte de los alumnos y alumnas, siempre tendrá una valoración de carácter positivo, nunca negativo.

Periódicamente, se intentará comunicar al alumnado información sobre su situación académica (calificaciones, faltas de asistencia, trabajos pendientes, etc.). Con la finalidad de motivarlos y que intenten superar ciertos límites antes de la calificación final de cada evaluación.

Los Criterios de Puntuación para este módulo son los siguientes:

- Se valorará con un 70% el desarrollo práctico, como pueden ser los exámenes prácticos y otras actividades prácticas establecidas por el docente.
- Se valorará con un 30% el desarrollo teórico del módulo, como pueden ser los exámenes y pruebas en el aula, u otras actividades solicitadas a través de Internet (Google Classroom, correo electrónico, etc.).

Ambas partes (práctica y teórica) deberán ser superadas al menos con un cinco para que se les pueda hacer media.

**1º CFGB ALOJAMIENTO Y LAVANDERÍA**  
**MÓDULO: LAVADO Y SECADO DE ROPA**  
**CURSO: 2024 /2025**

**EVALUACIÓN FORMACIÓN DUAL**

Según lo establecido en la orden EFD/659/2024, de 25 de junio, la evaluación de los resultados de aprendizaje que se incluyan total o parcialmente en el periodo de formación en empresa u organismo equiparado será coordinada entre todos los actores implicados y se ajustará a lo específicamente establecido en el artículo 163 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio. En todo caso, la decisión final sobre la evaluación y calificación de cada módulo profesional será responsabilidad última de la docente, tomando como referencia la globalidad del módulo. En caso de que se produjera una discrepancia entre el criterio de la docente y la empresa u organismo equiparado determinante para la superación o no del módulo y, en su caso, del ciclo, se dará traslado al departamento de familia profesional que, de manera colegiada, resolverá en un sentido u otro

El tutor de empresa emitirá un informe motivado e individualizado del periodo de formación en empresa, de acuerdo con el modelo del anexo IV-B, que formará parte del expediente de evaluación del alumnado.

El equipo docente podremos adoptar la decisión de que un o una estudiante no se incorpore al periodo de formación en empresa u organismo equiparado durante el primer curso, cuando la trayectoria del o de la estudiante sea incompatible con el aprovechamiento del periodo de formación en empresa. En tal circunstancia, dicho alumnado desarrollará el primer curso completo en el centro educativo y realizará, durante dicho periodo, actividades complementarias y/o de refuerzo de los resultados de aprendizaje no vinculados a la empresa. Será evaluado del módulo y la calificación será provisional hasta que no desarrolle el periodo en 2.º curso, con los resultados de aprendizaje de 1.º y 2.º

### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

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

- Con un 30% el desarrollo teórico del módulo, mediante los exámenes, trabajos o actividades a realizar.
- 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.
- Ambas partes (teórica y práctica) deberán tener más de cuatro y medio para que se les pueda hacer media.

Todas las evaluaciones deberán realizarse en silencio y sin la presencia de dispositivos electrónicos en el aula. Únicamente estarán permitidos los materiales autorizados por el docente. Cualquier evidencia de que un estudiante esté copiando información, ya sea de otros compañeros o mediante el uso de dispositivos electrónicos u otros medios no autorizados, será motivo suficiente para la retirada de la prueba. En estos casos, el alumno será calificado con un 1 en dicha evaluación.

### **RECUPERACIÓN DEL MÓDULO**

Para aquellos alumnos que, en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstas en cada Unidad de Trabajo o de la totalidad de la misma, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, el profesor o profesores responsables del Módulo correspondiente arbitrarán las medidas de recuperación adecuadas.

Los alumnos que no superen el módulo se efectuarán pruebas de recuperación en el mes de abril, bien siendo una prueba teórica y/o una prueba teórico-práctica, teniendo que superar ambas con un cinco como mínimo para considerar el módulo superado.

## **1º CFGB ALOJAMIENTO Y LAVANDERÍA MÓDULO: PLANCHADO Y EMBOLSADO DE ROPA CURSO: 2024 /2025**

Para la evaluación de este módulo, se seguirá un proceso de evaluación continua, que informará sobre el progreso del alumno y del grupo, las dificultades

que van surgiendo en el proceso de aprendizaje, las competencias, motivaciones e intereses que manifiesta el alumno a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

## **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

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

- Negativas
- Intermedia
- Positivas

## **EVALUACIÓN FORMACIÓN DUAL**

Según lo establecido en la orden EFD/659/2024, de 25 de junio, la evaluación de los resultados de aprendizaje que se incluyan total o parcialmente en el periodo de formación en empresa u organismo equiparado será coordinada entre todos los actores implicados y se ajustará a lo específicamente establecido en el artículo 163 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio. En todo caso, la decisión final sobre la evaluación y calificación de cada módulo profesional será responsabilidad última de la docente, tomando como referencia la globalidad del módulo. En caso de que se produjera una discrepancia entre el criterio de la docente y la empresa u organismo equiparado determinante para la superación o no del módulo y, en su caso, del ciclo, se dará traslado al departamento de familia profesional que, de manera colegiada, resolverá en un sentido u otro.

El tutor de empresa emitirá un informe motivado e individualizado del periodo de formación en empresa, de acuerdo con el modelo del anexo IV-B, que formará parte del expediente de evaluación del alumnado.

El equipo docente podremos adoptar la decisión de que un o una estudiante no se incorpore al periodo de formación en empresa u organismo equiparado durante el primer curso, cuando la trayectoria del o de la estudiante sea incompatible con el aprovechamiento del periodo de formación en empresa. En tal circunstancia, dicho alumnado desarrollará el primer curso completo en el



centro educativo y realizará, durante dicho periodo, actividades complementarias y/o de refuerzo de los resultados de aprendizaje no vinculados a la empresa. Será evaluado del módulo y la calificación será provisional hasta que no desarrolle el periodo en 2.º curso, con los resultados de aprendizaje de 1.º y 2.º

### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

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

- Con un 30% el desarrollo teórico del módulo, mediante los exámenes.
  - 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.
  - Ambas partes (teórica y práctica) deberán tener más de cuatro y medio para que se les pueda hacer media.
- Todas las evaluaciones deberán realizarse en silencio y sin la presencia de dispositivos electrónicos en el aula. Únicamente estarán permitidos los materiales autorizados por el docente. Cualquier evidencia de que un estudiante esté copiando información, ya sea de otros compañeros o mediante el uso de dispositivos electrónicos u otros medios no autorizados, será motivo suficiente para la retirada de la prueba. En estos casos, el alumno será calificado con un uno en dicha evaluación.

### **RECUPERACIÓN DEL MÓDULO**

Para aquellos alumnos que, en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstas en cada Unidad de Trabajo o de la totalidad de la misma, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, el profesor o profesores responsables del Módulo correspondiente arbitrarán las medidas de recuperación adecuadas. Los alumnos que no superen el módulo se efectuarán pruebas de recuperación en el mes de abril, bien siendo una prueba teórica y/o una prueba teórico-práctica, teniendo que superar ambas con un cinco como mínimo para considerar el módulo superado.

## **2º CFGB ALOJAMIENTO Y LAVANDERÍA**

### **MÓDULO: PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING**

#### **CURSO: 2024 /2025**

#### **\* Criterios generales de evaluación, calificación y recuperación.**

- Se calificará individualmente a cada alumno o alumna para determinar cómo se han asimilado los objetivos específicos de cada unidad de trabajo. La valoración se realizará con una puntuación de uno a diez.
- Se considerarán validas todas las calificaciones con una puntuación igual o superior a cinco.

- No presentarse a una prueba o examen se considerará como no presentado y su valoración será un uno, para poder ser utilizada a la hora de calcular el cómputo final de la suma de cada una de las notas de cada actividad realizada por el alumnado. En caso de fuerza mayor se acordará otro día para realizar la prueba con aquel alumno o alumna que lo precise, tras justificar su ausencia.
- No realizar las entregas de las tareas o trabajos programados por el docente será valorado como no presentado, y se calificará solo con un uno. Dichas actividades deberán entregarse dentro de la fecha límite acordada en el aula, y no se permitirá su entrega pasado ese día.

La realización de las tareas y trabajos atenderá a los siguientes criterios de evaluación para poder determinar su calificación de forma positiva o negativa:

- a) La tarea se ha desarrollado de forma correcta atendiendo a las indicaciones y directrices previas realizadas por el docente.
- b) La entrega de la tarea se realiza dentro de los límites de tiempo establecidos por el docente.
- c) La calidad de la presentación y acabado de cada tarea se corresponden a los estándares exigidos por el docente.
- d) Se valorará positivamente la iniciativa de alumnado a la hora de aportar nuevas ideas, documentación, material y ejemplos que complementen las tareas solicitadas por el docente.

Periódicamente, se intentará comunicar al alumnado información sobre su situación académica (calificaciones, faltas de asistencia, trabajos pendientes, etc.). Con la finalidad de motivarlos y que intenten superar ciertos límites antes de la calificación final de cada evaluación.

Los criterios de puntuación para este módulo son los siguientes:

- Se valorará con un 90% el desarrollo teórico del módulo, como pueden ser los exámenes y pruebas en el aula.
- Se valorará con un 10% el desarrollo y la entrega de las tareas, actividades y otros trabajos establecidos por el docente.

Ambas partes (teoría y tareas) deberán ser superadas al menos con un cinco para que se les pueda hacer media.

En el caso de que el docente otorgue una segunda oportunidad para superar alguna prueba o examen durante la evaluación que se encuentre en vigencia, la calificación máxima que recibirá el alumnado será 6'5 puntos.

Todas las pruebas o exámenes deberán realizarse en absoluto silencio y sin la presencia de ningún dispositivo digital en el aula, tan sólo estarán permitidos aquellos elementos que el docente considere oportunos como pueden ser folios en blanco, un lápiz o un bolígrafo. Cualquier indicio de que el alumnado esté

copiando, difundiendo información o utilizando cualquier dispositivo electrónico dentro del aula, será razón más que justificada para que se le retire la prueba o el examen y se le aplique un valor numérico de un punto en esa calificación.

Se recomendará al alumnado que controle sus faltas de asistencia en cada evaluación, porque no participar en ciertas tareas que se realizarán en el aula supondrá una valoración negativa de las mismas, y en el caso de no superar el mínimo establecido podrá suspender el módulo, debido a que no se podrá valorar el total de sus actividades correctamente. Por otra parte, se ruega a los estudiantes que no puedan asistir a esas horas lectivas que justifiquen sus ausencias, siempre que sea posible el docente tendrá en cuenta aquellas que sean muy justificadas o de fuerza mayor.

Evaluación extraordinaria (recuperaciones):

El alumnado con alguna evaluación pendiente podrá intentar recuperar dicho examen o prueba práctica en el periodo de tiempo comprendido entre el 5 de mayo al 18 de junio de 2025.

## **2º CFGB ALOJAMIENTO Y LAVANDERÍA**

### **MÓDULO: LAVANDERÍA Y MANTENIMIENTO DE LENCERÍA**

#### **CURSO: 2024 /2025**

#### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

Los criterios de calificación para este módulo son los siguientes:

- Se calificará individualmente a cada alumno o alumna para determinar cómo se han asimilado los objetivos específicos de cada unidad de trabajo. La valoración se realizará con una puntuación de uno a diez.
- Se considerarán válidas todas las calificaciones con una puntuación igual o superior a cinco.
- No presentarse a una prueba o examen se considerará como no presentado y su valoración será un uno, para poder ser utilizada a la hora de calcular el cómputo final de la suma de cada una de las notas de cada actividad realizada por el alumnado. En caso de fuerza mayor se acordará otro día para realizar la prueba con aquel alumno o alumna que lo precise, tras justificar su ausencia.
- No realizar las entregas de las tareas o trabajos programados por el docente será valorado como no presentado, y se calificará solo con un uno. Dichas actividades deberán entregarse dentro de la fecha límite acordada en el aula, y no se permitirá su entrega pasado ese día.

La realización de las pruebas prácticas atenderá a los siguientes criterios de evaluación para poder determinar su calificación de forma positiva o negativa:

- La práctica se ha desarrollado de forma correcta atendiendo a las indicaciones y directrices previas realizadas por el docente durante las diferentes sesiones prácticas que se han hecho en el aula.

- El desarrollo de la práctica se realiza dentro de los límites de tiempo establecidos por el docente antes de comenzar la prueba.
- La calidad del trabajo final realizado se corresponde a los estándares exigidos por el docente durante las prácticas.
- El manejo de los utensilios, herramientas y espacios de trabajo es el correcto. Manteniendo la limpieza, el orden y cuidando el material. El mal uso deliberado de todo lo mencionado anteriormente es considerado como una falta muy grave.
- El alumno o alumna utiliza la uniformidad completa requerida durante la práctica, así como el espacio o área de trabajo correcto o indicado dentro del aula-taller.
- Se respetan todas las normas de seguridad, salud e higiene laboral por parte del alumnado que desarrolla las practicas.
- Es correcta la aportación de ideas que ayuden a resolver problemas durante la ejecución de las prácticas, ya que pueden mejorar el desarrollo y la realización de las mismas. Esta iniciativa por parte de los alumnos y alumnas, siempre tendrá una valoración de carácter positivo, nunca negativo.

Periódicamente, se intentará comunicar al alumnado información sobre su situación académica (calificaciones, faltas de asistencia, trabajos pendientes, etc.). Con la finalidad de motivarlos y que intenten superar ciertos límites antes de la calificación final de cada evaluación.

Los Criterios de Puntuación para este módulo son los siguientes:

- Se valorará con un 70% el desarrollo práctico, como pueden ser los exámenes prácticos y otras actividades prácticas establecidas por el docente.
- Se valorará con un 30% el desarrollo teórico del módulo, como pueden ser los exámenes y pruebas en el aula, u otras actividades solicitadas a través de Internet (Google Classroom, correo electrónico, etc.).

Ambas partes (práctica y teórica) deberán ser superadas al menos con un cinco para que se les pueda hacer media.

## **RECUPERACIÓN DEL MÓDULO**

El alumnado con alguna evaluación pendiente podrá intentar recuperar dicho examen o prueba práctica en el periodo de tiempo comprendido entre el 1 y el 20 de junio de 2025

**2º CFGB ALOJAMIENTO Y LAVANDERÍA**  
**MÓDULO: ATENCIÓN AL CLIENTE**  
**CURSO: 2024 /2025**

## **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Los criterios de evaluación están sujetos a los Resultados de Aprendizaje que marca el currículo del Título, y cada uno tiene unos criterios a superar, los R.A. y sus correspondientes criterios de evaluación se han mencionado en el punto

“Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación” de la presente programación. Estos R.A. son:

1. Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación.
2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.
3. Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas.
4. Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación.

Cada resultado de aprendizaje tiene un del 25% de valor sobre el total de las competencias a adquirir con el módulo.

### **10.2.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

La evaluación del módulo será la superación de la parte práctica y de la parte teórica, teniendo mínimo 5 como puntuación en cada parte. De no superar la parte teórica o la práctica aun teniendo una de ellas igual o superior a cinco, se dará por no superado el módulo.

Criterios de calificación	Valoración
Contenidos procedimentales (parte práctica)	90 %
Contenidos conceptuales (parte teórica)	10 %

El módulo se calificará de 1 a 10. Se considera la puntuación de CINCO siempre que el alumno adquiriera 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.

Cada actividad de aprendizaje será calificada individualmente para comprobar mejor el grado de consecución de los objetivos específicos de cada UT. La puntuación será del 1 a 10.

Se valorará con un 90% el desarrollo teórico del módulo, como pueden ser los exámenes y pruebas en el aula.

Se valorará con un 10% el desarrollo y la entrega de las tareas, actividades y otros trabajos establecidos por el docente.

Ambas partes (teoría y tareas) deberán ser superadas al menos con un cinco para que se les pueda hacer media.

Los criterios de calificación de las actividades realizadas en el aula taller será:

Sobresaliente: 9-10

Notable: 7-8

Bien: 5-6

Regular: 3-4

Mal: 1-2

No realizada: 0

El 90% de la nota irá destinada a los contenidos conceptuales mediante los trabajos y pruebas teóricas, las cuales podrán ser tipo test, mediante la aplicación plickers, de relacionar conceptos, de desarrollo e incluso un compendio de varios de ellos.

Se harán exámenes parciales en cada trimestre para facilitarles la materia a los alumnos. Cuando se finalice una Unidad de Trabajo, se hará su correspondiente prueba parcial. La superación de cada U.T. será con una nota de CINCO o superior. Se supera cada trimestre superando todas las U.T. La nota del trimestre se hará aplicando los porcentajes anteriormente descritos.

Para la realización de la media, deberán tener un CINCO mínimo de nota en cada una de las partes o por parciales.

Cuando el alumnado no pueda asistir a una prueba de evaluación se establece una fecha única cada evaluación para realización de las pruebas a las que no ha asistido, siempre y cuando sea por motivos plenamente justificados (cita médica, asistencia a un juicio, enfermedad con justificante médico, etc) y entregando la correspondiente justificación debidamente cumplimentada y sellada por el organismo correspondiente.

Estas fechas serán:

Primer trimestre: 4 de diciembre

Segundo trimestre: 3 de abril

Tercer trimestre (2ª Evaluación Ordinaria): 23 de junio

El alumnado que no se presente a una prueba tanto escrita como práctica y no tenga una causa plenamente justificada, constará como no presentado, y computará para la nota final del trimestre con la valoración numérica de 1.

El alumnado que utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador.

Como instrumentos de evaluación usaremos la rúbrica, observación directa, test, formularios, plickers, etc.

## **RECUPERACIÓN DEL MÓDULO**

Se harán recuperaciones de cada UT con el fin de que los alumnos que no hayan alcanzado la calificación positiva tengan una segunda oportunidad de hacerlo. La nota obtenida en esa recuperación será como máximo de CINCO.

La calificación positiva de la parte práctica de una evaluación posterior a la primera significará que el alumno ha alcanzado los resultados de aprendizaje relacionados con el módulo, no alcanzados en la evaluación anterior.

Para superar dichas pruebas de recuperación tendrá que alcanzar un cinco como mínimo en ambas partes, la parte teórica y la parte práctica.

En el caso de que el alumnado no supere los Resultados de Aprendizaje en abril durante la convocatoria primera ordinaria, se examinará en junio, en la convocatoria segunda ordinaria de todos los contenidos del módulo, realizando una prueba escrita y una práctica y teniendo que obtener una nota de 5 en cada una de ellas.

Para aquellos alumnos que, en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstos en cada unidad de trabajo o de la totalidad de la misma, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, el profesor responsable del módulo arbitrará las medidas de recuperación adecuadas.

La calificación positiva en cualquier sesión de evaluación, posterior a la primera, significará que el alumno ha superado las deficiencias observadas. Siempre que esto quede especificado así en el plan de recuperación de dicho módulo.

Se tendrán en cuenta todas las faltas, sean justificadas o sin justificación.

Se realizará la recuperación en el mes de abril en el que se le realizará una prueba teórica de todo el contenido del módulo, así como una prueba teórico-práctico, teniendo que superar ambas pruebas con un mínimo de cinco para considerar el módulo aprobado.

# CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA

1ºGM COCINA Y GASTRONOMÍA

MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

CURSO: 2024 /2025

## CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

-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.

-Se consideran positivas las calificaciones iguales o superiores a 5.

-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.

-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.

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.

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

-El 30% de la nota corresponden a los criterios de evaluación de carácter teórico.

-El 70 % de la nota corresponden a los criterios de evaluación de carácter práctico.



El alumnado que utilice cualquier material fraudulento en relación con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las medidas disciplinarias correspondientes. Cualquier indicio de que el alumno esté copiando, murmurando o hablando, será razón justificada para que la prueba se le retire y no sea superada. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en el caso anterior, cualquier indicio de que el alumno esté copiando, esté murmurando y no esté en silencio y/o esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación

### **RECUPERACIÓN DEL MÓDULO**

- Para aquellos alumnos que, en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstos en cada unidad de trabajo o de la totalidad de esta, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, el profesor o profesores responsables del módulo correspondiente arbitrarán las medidas de recuperación adecuadas.
- En los módulos que el alumno no supere se efectuarán pruebas de recuperación en el mes de febrero, siendo una prueba teórico-práctica, teniendo que superar ambas partes con un cinco como mínimo para considerar el módulo superado.
- Los alumnos que asistan, pero no puedan realizar la totalidad o alguna de las prácticas (siempre que cuenten con justificante médico que acredite que no pueden realizar temporalmente determinadas actividades) tendrán que realizar en el momento en el que estén recuperados las actividades prácticas no realizadas.

### **PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTÍNUA (%)**

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 realización de exámenes parciales.

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

## **1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA MÓDULO: TÉCNICAS CULINARIAS CURSO 2024/2025**

### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

La evaluación del módulo será la superación de la parte práctica y de la parte teórica, teniendo mínimo 5 como puntuación en cada parte. De no superar la parte teórica o la práctica aun teniendo una de ellas igual o superior a cinco, se dará por no superado el módulo.

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 ésta 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.
- 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.

Criterios de calificación	Valoración
Contenidos procedimentales (parte práctica)	70 %
Contenidos conceptuales (parte teórica)	30 %

El módulo se calificará de 1 a 10. Se considera la puntuación de CINCO 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.

Cada actividad de aprendizaje será calificada individualmente para comprobar mejor el grado de consecución de los objetivos específicos de cada UT. La puntuación será del 1 a 10.

El 70% de la nota irá destinada a la parte práctica o contenidos procedimentales del módulo consistente en las distintas actividades prácticas que se realizarán en cada UT, cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias.

Ese 70% irá repartido de la siguiente forma: 30% nota de la prueba práctica, sobre los contenidos trabajados en el aula taller y 70% prácticas en el aula taller, todas las prácticas realizadas en el aula taller tendrán una nota numérica, la no asistencia a clase, implicará una nota de 0 en la actividad realizada.

Los criterios de calificación de las actividades realizadas en el aula taller será:

Sobresaliente: 9-10

Notable: 7-8

Bien: 5-6

Regular: 3-4

Mal: 1-2

No realizada: 0

El 30% de la nota irá destinada a los contenidos conceptuales mediante los trabajos y pruebas teóricas, las cuales podrán ser tipo test, mediante la aplicación plickers, de relacionar conceptos, de desarrollo e incluso un compendio de varios de ellos.

Se harán exámenes parciales en cada trimestre para facilitarles la materia a los alumnos. Cuando se finalice una Unidad de Trabajo, se hará su correspondiente prueba parcial. La superación de cada U.T. será con una nota de CINCO o superior. Se supera cada trimestre superando todas las U.T. La nota del trimestre se hará aplicando los porcentajes anteriormente descritos.

Para la realización de la media, deberán tener un CINCO mínimo de nota en cada una de las partes o por parciales.

Cuando el alumnado no pueda asistir a una prueba de evaluación se establece una fecha única cada evaluación para realización de las pruebas a las que no ha asistido, siempre y cuando sea por motivos plenamente justificados (cita médica, asistencia a un juicio, enfermedad con justificante médico, etc) y entregando la correspondiente justificación debidamente cumplimentada y sellada por el organismo correspondiente.

Estas fechas serán:

Primer trimestre: 4 de diciembre

Segundo trimestre: pendiente de confirmación de la fecha de la evaluación.

Tercer trimestre (1ª Evaluación Ordinaria): 21 de mayo

La fecha del tercer trimestre es susceptible de cambio, en función de las fechas que se fijen para la realización de esa evaluación.

El alumnado que no se presente a una prueba tanto escrita como práctica y no tenga una causa plenamente justificada, constará como no presentado, y computará para la nota final del trimestre con la valoración numérica de 1.

El alumnado que utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador.

Como instrumentos de evaluación usaremos la rúbrica, observación directa, test, formularios, plickers, etc.

### **Modalidad Distancia:**

1. La evaluación de este tipo de enseñanzas tendrá el mismo marco referencial que las enseñanzas de régimen presencial.

2. Durante el curso académico, los profesores-tutores llevarán a cabo un seguimiento del aprendizaje, utilizando para ello los instrumentos y

procedimientos de recogida que se hayan establecido en la correspondiente programación didáctica y que deberán ser conocidos por el alumnado.

3. Al finalizar el período de acción tutorial establecido para cada módulo, se convocará una prueba ordinaria final que tendrá carácter presencial y será obligatoria para todo el alumnado matriculado. Dicha prueba versará sobre la totalidad de los contenidos del módulo del que se trate y su superación será requisito imprescindible para la calificación positiva del módulo profesional.

4. La clasificación de esta prueba se completará con los datos obtenidos a través de la plataforma: tareas, autoevaluaciones, etc. Obteniéndose de esta manera la calificación global del módulo profesional.

5. A lo largo del curso se podrán efectuar pruebas presenciales de realización voluntaria por parte del alumnado. Las fechas de realización de estas pruebas presenciales deberán comunicarse al comienzo del curso escolar.

6. La calificación de los contenidos a través de pruebas presenciales será un 30% para la prueba de carácter teórico y un 70% para la prueba de carácter práctico en la calificación final del módulo profesional.

- En el módulo de Técnicas culinarias los exámenes presenciales son obligatorios y constarán de 2 pruebas: prueba teórica y práctica. Para superar este módulo los alumnos deberán obtener una puntuación igual o superior a 5 puntos en ambas. De no superar la parte práctica o la teórica no se hará media para obtener la calificación final.

- Las calificaciones siempre serán numéricas, del 1 al 10 sin decimales.

7. Para cualquier otra cuestión relacionada con los procesos de evaluación y calificación, se aplicará lo establecido con carácter general.

Actividades de recuperación:

Para aquellos alumnos que, en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstas en cada Unidad de Trabajo o de la totalidad de la misma, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, el profesor o profesores responsables del módulo correspondiente arbitrarán las medidas de recuperación adecuadas.

Si el alumno no ha superado el módulo en el mes de mayo (primera ordinaria), se efectuarán pruebas de recuperación en el mes de junio (segunda ordinaria), siendo una prueba teórico-práctica, teniendo que superar ambas partes con un cinco como mínimo para considerar el módulo superado.

Para cualquier otra cuestión relacionada con los procesos de evaluación y calificación, se aplicará lo establecido con carácter general.

## **1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA MÓDULO: PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA CURSO: 2024 /2025**

### **EVALUACIÓN FORMACIÓN DUAL.**

Según lo establecido en la **orden EFD/659/2024**, de 25 de junio, la evaluación de los resultados de aprendizaje que se incluyan total o parcialmente en el periodo de formación en empresa u organismo equiparado será coordinada entre todos los actores implicados y se ajustará a lo específicamente establecido en el artículo **163 del Real Decreto 659/2023**, de 18 de julio. En todo caso, la decisión

final sobre la evaluación y calificación de cada módulo profesional será responsabilidad última de la docente, tomando como referencia la globalidad del módulo. En caso de que se produjera una discrepancia entre el criterio de la docente y la empresa u organismo equiparado determinante para la superación o no del módulo y, en su caso, del ciclo, se dará traslado al departamento de familia profesional que, de manera colegiada, resolverá en un sentido u otro.

El tutor de empresa emitirá un informe motivado e individualizado del periodo de formación en empresa, de acuerdo con el modelo del anexo IV-B, que formará parte del expediente de evaluación del alumnado.

El equipo docente podremos adoptar la decisión de que un o una estudiante no se incorpore al periodo de formación en empresa u organismo equiparado durante el primer curso, cuando la trayectoria del o de la estudiante sea incompatible con el aprovechamiento del periodo de formación en empresa. En tal circunstancia, dicho alumnado desarrollará el primer curso completo en el centro educativo y realizará, durante dicho periodo, actividades complementarias y/o de refuerzo de los resultados de aprendizaje no vinculados a la empresa. Será evaluado del módulo y la calificación será provisional hasta que no desarrolle el periodo en 2.º curso, con los resultados de aprendizaje de 1.º y 2.º

### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.**

La evaluación del módulo será la superación de la parte práctica y de la parte teórica, teniendo mínimo 5 como puntuación en cada parte. De no superar la parte teórica o la práctica aun teniendo una de ellas igual o superior a cinco, se dará por no superado el módulo

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.

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.

<b>Criterios de calificación</b>	<b>Valoración</b>
Contenidos procedimentales	70 %
Contenidos conceptuales	30 %

El módulo se calificará de 1 a 10. Se considera la puntuación de CINCO 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.

Cada actividad de aprendizaje será calificada individualmente para comprobar mejor el grado de consecución de los objetivos específicos de cada UT. La puntuación será del 1 a 10.

El 70% de la nota irá destinada a la parte práctica o contenidos procedimentales del módulo consistente en las distintas actividades prácticas que se realizarán en cada UT, cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias. Ese 70% irá repartido de la siguiente forma: 30% nota de la prueba práctica, sobre los contenidos trabajados en el aula taller y 70% prácticas en el aula taller, todas las prácticas realizadas en el aula taller tendrán una nota numérica, la no asistencia a clase, implicará una nota de 0 en la actividad realizada.

**LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN** de las actividades realizadas en el aula taller será:

Sobresaliente: 9-10

Notable: 7-8

Bien: 5-6

Regular: 3-4

Mal: 1-2

No realizada: 0

El 30% de la nota irá destinada a los contenidos conceptuales mediante los trabajos y pruebas teóricas, las cuales podrán ser tipo test, mediante la aplicación plickers, de relacionar conceptos, de desarrollo e incluso un compendio de varios de ellos.

Se harán exámenes parciales en cada trimestre para facilitarles la materia a los alumnos. Cuando se finalice una Unidad de Trabajo, se hará su correspondiente prueba parcial. La superación de cada U.T. será con una nota de CINCO o superior. Se supera cada trimestre superando todas las U.T. La nota del trimestre se hará aplicando los porcentajes anteriormente descritos. Para la realización de

la media, deberán tener un CINCO mínimo de nota en cada una de las partes o por parciales.

Cuando el alumnado no pueda asistir a una prueba de evaluación se establece una fecha única cada evaluación para realización de las pruebas a las que no ha asistido, siempre y cuando sea por motivos plenamente justificados (cita médica, asistencia a un juicio, enfermedad con justificante médico, etc) y entregando la correspondiente justificación debidamente cumplimentada y sellada por el organismo correspondiente.

Estas fechas serán:

Primer trimestre: 4 de diciembre

Segundo trimestre: pendiente de confirmación de la fecha de la evaluación.

Tercer trimestre (1ª Evaluación Ordinaria): 21 de mayo

La fecha del tercer trimestre es susceptible de cambio, en función de las fechas que se fijen para la realización de esa evaluación.

El alumnado que no se presente a una prueba tanto escrita como práctica y no tenga una causa plenamente justificada, constará como no presentado, y computará para la nota final del trimestre con la valoración numérica de 1.

El alumnado que utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador

Como instrumentos de evaluación usaremos la rúbrica, observación directa, test, formularios, plickers, etc.

### **RECUPERACIÓN DEL MÓDULO.**

Se harán recuperaciones de cada UT con el fin de que los alumnos que no hayan alcanzado la calificación positiva tengan una segunda oportunidad de hacerlo. La nota obtenida en esa recuperación será como máximo de CINCO.

La calificación positiva de la parte práctica de una evaluación posterior a la primera significará que el alumno ha alcanzado los resultados de aprendizaje relacionados con el módulo, no alcanzados en la evaluación anterior.

Para aquel alumno que no supere los trimestres por parciales, realizará pruebas de recuperación en el mes de mayo en la convocatoria primera ordinaria, ya sean teóricas o prácticas, en función de la parte no superada por parte del alumno, o ambas en función de no haber superado ambas partes. Para superar dichas pruebas de recuperación tendrá que alcanzar un cinco como mínimo en ambas partes, la parte teórica y la parte práctica.

En el caso de que el alumnado no supere los Resultados de Aprendizaje en mayo durante la convocatoria primera ordinaria, se examinará en junio, en la convocatoria segunda ordinaria de todos los contenidos del módulo, realizando

una prueba escrita y una práctica y teniendo que obtener una nota de 5 en cada una de ellas.

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

En las actividades tanto teóricas como prácticas se atenderán a los mismos criterios mencionados anteriormente en el punto 10.3

### **PÉRDIDA DE LA EVALUACIÓN CONTÍNUA.**

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 realización de exámenes parciales. El alumnado, sin embargo, a partir de ese instante, tiene derecho a asistir a las clases teóricas, clases prácticas y a las convocatorias primera y segunda ordinaria del módulo, y se le respetará lo superado hasta el momento en que perdió el derecho a la evaluación continua en la convocatoria primera ordinaria. En el caso de no alcanzar los resultados de aprendizaje en esta convocatoria, irá a la convocatoria segunda ordinaria, con todos los contenidos del módulo, tanto los conceptuales como los procedimentales.

## **1ºGM COCINA Y GASTRONOMÍA**

### **MÓDULO: SOSTENIBILIDAD APLICADA A LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS (SASP)**

**CURSO: 2024 /2025**

#### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

-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.

-Se consideran positivas las calificaciones iguales o superiores a 5.

-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.

-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.

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.

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

-El 30% de la nota corresponden a los criterios de evaluación de carácter teórico.

-El 70 % de la nota corresponden a los criterios de evaluación de carácter práctico.

El alumnado que utilice cualquier material fraudulento en relación con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las medidas disciplinarias correspondientes. Cualquier indicio de que el alumno esté copiando, murmurando o hablando, será razón justificada para que la prueba se le retire y no sea superada. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en el caso anterior, cualquier indicio de que el alumno esté copiando, esté murmurando y no esté en silencio y/o esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación

## **RECUPERACIÓN DEL MÓDULO**

- Para aquellos alumnos que, en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstos en cada unidad de trabajo o de la totalidad de esta, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, el profesor o profesores responsables del módulo correspondiente arbitrarán las medidas de recuperación adecuadas.

- En los módulos que el alumno no supere se efectuarán pruebas de recuperación en el mes de febrero, siendo una prueba teórico-práctica, teniendo que superar ambas partes con un cinco como mínimo para considerar el módulo superado.

- Los alumnos que asistan, pero no puedan realizar la totalidad o alguna de las prácticas (siempre que cuenten con justificante médico que acredite que no pueden realizar temporalmente determinadas actividades) tendrán que realizar en el momento en el que estén recuperados las actividades prácticas no realizadas.

## **PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTÍNUA (%)**

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 realización de exámenes parciales.

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

## **2º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA MÓDULOS: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (PRESENCIAL Y DISTANCIAL) CURSO 2024-2025**

Criterios generales de evaluación, recuperación y calificación

La evaluación de cada trimestre de dicho módulo será el resultado de aplicar los siguientes porcentajes:

Correcta realización de ejercicios propuestos 10%

Examen específico 90%

En el caso de que el alumno utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, pudiéndose dar el caso de la pérdida de evaluación continuada y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador.

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 nota del trimestre será la media de los exámenes de cada unidad de trabajo y la realización de los ejercicios según el porcentaje anteriormente citado. Para realizar la media es necesario que todos los trabajos, pruebas y actividades estén calificadas con un cuatro como mínimo, una vez realizada la recuperación de las unidades de trabajo que no alcancen el 5.

La nota final de la convocatoria ordinaria 1 que se celebrará a finales de febrero será la media aritmética de las dos evaluaciones.

Antes de la finalización de cada trimestre se procederá a realizar pruebas de recuperación a aquellos alumnos que no hayan alcanzado los contenidos mínimos

La prueba ordinaria 2 se realizará en el mes de junio.

La evaluación del módulo será de carácter continuo. Si se diese el caso de faltas de asistencia reiteradas (en torno al 20%) sin causa justificada el alumno perderá el derecho a evaluación continuada y

deberá hacer un examen de los contenidos totales del módulo completo antes de la finalización de la evaluación (1ª Ordinaria). Este módulo tiene un total de 60 jornadas lectivas, por lo que un total de 12 faltas supondrá la pérdida de la evaluación continuada.

**2º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA**  
**MÓDULOS: OFERTAS GASTRONÓMICAS 2º CYG (PRESENCIAL Y DISTANCIA)**  
**CURSO 2024-2025**

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

Para la evaluación de esta módulo seguiremos el siguiente criterio de calificación basado en porcentajes:

Correcta realización de ejercicios propuestos	10 %
Examen específico	90 %

Si se diera el caso de que un alumno es sorprendido copiando en un examen, o haciendo uso de medios electrónicos (móvil, pinganillo, etc.) durante la realización de la prueba, se podría dar la posibilidad de la pérdida de la evaluación continuada, teniendo que realizar un examen final del módulo completo. De cualquiera de las maneras, el examen en el que infringe las normas se calificará con nota negativa (0) inmediatamente.

Para la superación de cada unidad de trabajo el alumno deberá conseguir la puntuación positiva y los 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 (nº de trabajos realizados, pruebas teórico-prácticas, estética y actitud 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 cuatro como mínimo.

La nota final de la convocatoria ordinaria primera que se celebrará en el mes de marzo, será la media aritmética de las dos evaluaciones.

**CRITERIOS DE RECUPERACIÓN**

Antes de la finalización de cada trimestre se procederá a realizar pruebas teóricas de recuperación a aquellos alumnos que no hayan alcanzado los contenidos mínimos.

La prueba ordinaria segunda que se realizará en el mes de junio, se basará en los contenidos totales del módulo.

**MODALIDAD DISTANCIA**

Criterios de Calificación. La evaluación de este tipo de enseñanzas tendrá el mismo marco referencial que las enseñanzas de régimen presencial. Durante el

curso académico, los profesores-tutores llevarán a cabo un seguimiento del aprendizaje, utilizando para ello los instrumentos y procedimientos de recogida que se hayan establecido en la correspondiente programación didáctica y que deberán ser conocidos por el alumnado. Al finalizar el período de acción tutorial establecido para cada módulo, se convocará una prueba ordinaria final, que tendrá carácter presencial y será obligatoria para todo el alumnado matriculado. Dicha prueba versará sobre la totalidad de los contenidos del módulo del que se trate y su superación será requisito imprescindible para la calificación positiva del módulo profesional. La clasificación de esta prueba se completará con los datos del proceso de evaluación continua obtenidos a través de la plataforma: tareas, autoevaluaciones, etc. Obteniéndose de esta manera la calificación global del módulo profesional. Con carácter general, para poder presentarse a la prueba presencial deberán haber realizado satisfactoriamente todas las actividades programadas en la plataforma. Los criterios de calificación para cada módulo profesional serán los siguientes: Ejercicios tipo test de carácter voluntario: 10% Examen: 90% En el caso de que las tareas tipo test de carácter voluntario no hayan sido entregadas, los criterios de calificación para cada módulo profesional será el siguiente: Examen: 100%. Para superar este módulo los alumnos deberán obtener una puntuación igual o superior a 5 puntos. - Para que se aplique la calificación de los contenidos a través de la plataforma es necesario aprobar las pruebas presenciales. - Las calificaciones siempre serán numéricas, del 1 al 10 sin decimales. La prueba final ordinaria presencial se realizará a finales del mes de febrero 1º ordinaria. En el mes de junio se realizará una convocatoria extraordinaria (presencial) 2ª ordinaria para aquellos alumnos que no hayan superado los módulos profesionales en la convocatoria 1ª ordinaria. Para cualquier otra cuestión relacionada con los procesos de evaluación y calificación, se aplicará lo establecido con carácter general. El alumnado que utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluado.

**2º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA**  
**MÓDULO: PRODUCTOS CULINARIOS**  
**CURSO: 2024 /2025**

<b>EVALUACIÓN</b>
<b>CRITERIOS GENERALES DE EVALUACIÓN, CALIFICACIÓN Y RECUPERACIÓN</b>
La Evaluación del módulo será de carácter continuo. La superación del <b>20% de las faltas de asistencia</b> del curso escolar supone la <b>pérdida de la evaluación continua</b> , 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 y se le respetará lo superado hasta el momento. El módulo profesional en este curso escolar 2024-2025 tiene un total de 216 sesiones (horas lectivas), por lo que si supera un total de 43 faltas, aunque sean justificadas, perderá el derecho a dicha evaluación continua y tendrá que presentarse a la evaluación ordinaria y/o extraordinaria. Aquellas partes que hubiera superado con anterioridad a dicha pérdida de evaluación continua, se las respetaría, pero tendría que realizar todas las actividades y superar las pruebas tanto teórica como práctica.

R.A.1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.
- e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

R.A.2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
- b) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.
- c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.
- d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.
- e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la producción.
- f) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
- g) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos.
- h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

R.A. 3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.
- b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.
- c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.
- d) Se ha deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.
- e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.
- f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.
- h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
- i) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del curso/ciclo.
- j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

R.A.4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.
- b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
- c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.
- d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.
- e) Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación/preparación inadecuada.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

• **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

La calificación numérica del alumnado será de 1 a 10. El porcentaje establecido departamentalmente para módulos teórico-prácticos ha sido:

- 70% para la práctica
- 30% para la teoría

A su vez, y ya a nivel personal, dentro de ambos porcentajes mis criterios de calificación serán los siguientes:

- 70% para la práctica, de los cuáles un 40% corresponde a las pruebas prácticas, un 55% corresponde al trabajo diario en el taller y un 5% a la elaboración de fichas técnicas.

- 30% para la teoría, de los cuáles un 75% corresponde a las pruebas teóricas y un 25% a las actividades.
- Las **pruebas teóricas** de cada unidad de trabajo, se consideran superadas si las calificaciones son iguales o superiores a cinco. Las notas obtenidas en cada prueba teórica de las diferentes unidades de trabajo del trimestre, se sumarán y se hará un promedio para la calificación final de dicha parte. Si la puntuación obtenida no alcanza el 5, el alumno tendrá suspenso la parte teórica y, por tanto, suspenderá la evaluación.
- No entregar las **actividades o trabajos** mandados en la fecha tope indicada será considerado como No Presentado y se valorará 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. Se puntuarán con una nota numérica del 1 al 10.
- Con respecto a las **pruebas prácticas**, habrá una por trimestre. La nota deberá ser superior a 5 para considerarse superada. Si la puntuación obtenida no alcanza el 5, el alumno tendrá suspenso la parte práctica y, por tanto, suspenderá la evaluación.
- El **trabajo en el taller** será evaluado diariamente, cada vez que se realice una práctica en él. El día que el alumno falte, tendrá una puntuación de un uno, que se sumará al resto de notas y cuya nota final será la media de todas. Si la nota promedio del taller no alcanza la puntuación de 5, el alumno tendrá suspenso el trabajo diario en el taller, y por tanto suspenderá la evaluación.
- Las **fichas técnicas** deberán ser realizadas y aquellas no entregadas a tiempo, será considerada como no realizada y se valorará con un 1 computándose en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.
- En definitiva, para superar las evaluaciones del módulo profesional, se deberá alcanzar una puntuación de 5 en cada parte.

- No presentarse (salvo justificadamente) a una prueba será considerado como No Presentado y se valorará con una calificación de un punto, computándose dicha nota en la suma final del resto de notas.

- El alumnado que utilice cualquier material fraudulento en relación a la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las medidas disciplinarias correspondientes. Cualquier indicio de que el alumno esté copiando, murmurando, será razón justificada para que la prueba se le retire y no sea superada. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en el caso anterior, cualquier indicio de que el alumno esté copiando, esté murmurando y no esté en silencio y/o esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación.

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 profesorado en la demostración práctica precedente (si ésta 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 profesorado antes de comenzar.

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

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 profesorado 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 no obligatorias aportar el siguiente uniforme: 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, cerrado por detrás y de color azul o negro. El alumnado 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. Sin perjuicio de la aplicación de la sanción disciplinaria correspondiente.

f) Se han respetado las normas de seguridad y salud laboral por parte del alumnado 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.

## **INSTRUMENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN**

Los instrumentos con los que se contará para hacer el seguimiento y evaluación son:

- Diario del profesor: actividades de clase (individuales, en grupos), fichas técnicas, glosario terminológico, actividades de classroom
- Observación diaria en el aula: actitud, comportamiento y participación del alumnado
- Pruebas teóricas escritas en base a los contenidos de las unidades de trabajo
- Trabajo diario en el taller (evaluado mediante la observación y rúbrica)
- Pruebas prácticas en base a los contenidos de las unidades de trabajo. Se realizará una prueba en cada evaluación.



## • CRITERIOS DE RECUPERACIÓN

Antes de finalizar la evaluación de cada trimestre, se realizará una recuperación para aquellos alumnos que no se hayan presentado a alguna de las pruebas (con falta justificada) y también para aquellos que no hayan alcanzado el 5 en la parte teórica.

- Las fechas para las recuperaciones de las evaluaciones parciales se estima que serán:
  - 1ª evaluación: 4, 5 Diciembre
  - 2ª evaluación-1º ordinaria: 13, 14 Febrero
  - 2º ordinaria: cuando se fechen las pruebas en el mes de junio
- Si el alumno no supera dicha recuperación, dispondrá de la segunda convocatoria ordinaria en junio y se podrá examinar de los contenidos no superados, respetándoles las partes aprobadas. Si tiene dos o más evaluaciones suspensas tendrá que recuperar todo el módulo (prueba teórica y práctica).
- El alumno que tenga suspensa la parte del trabajo diario en el taller deberá recuperar el módulo en la evaluación extraordinaria (prueba teórica y práctica)

## 2º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA MÓDULO: PRODUCTOS CULINARIOS CURSO: 2024 /2025

### CRITERIOS DE EVALUACION

Los criterios de evaluación están relacionado directamente con los **Resultados de Aprendizaje** que marca el currículo del Título, y cada uno tiene unos criterios a superar, los **R.A.**

Los R.A. son los siguientes:

1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.
2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos
3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos
4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.
6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

## **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

Para que el módulo se considere superado el alumnado tendrá que superar la parte práctica y teórica, teniendo como mínimo 5 en cada parte. En el caso de no tener aprobada alguna de las partes, se dará por no superado el módulo.

- Cada actividad realizada en el aula-taller será calificada individualmente para comprobar mejor el grado de consecución de los objetivos específicos de cada unidad de trabajo y será puntuada del 1 al 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 de 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.

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 accesorios o equipos empleados ha 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.

E) No respetar las normas se considerará falta muy grave, sobre todo al dejar descuidados herramientas y equipos delicados y/o de alto precio, que a causa de ellos queden parcial o totalmente inutilizados.

F) 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.

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

- 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.

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

- Valoraremos con un 30% el desarrollo teórico del módulo, como pueden ser los exámenes.
- Con un 70% el desarrollo de las prácticas diarias que se realicen en las distintas Unidades de Trabajo.
- Los criterios de calificación en las actividades diarias prácticas serán las siguientes:
  - Sobresaliente: 9-10
  - Notable: 7-8
  - Bien: 5-6
  - Regular: 3-4
  - Mal: 1-2
  - No realizada: 0

Cuando el alumnado no pueda asistir a una prueba de evaluación se establece una fecha única cada evaluación para realización de las pruebas a las que no ha asistido, siempre y cuando sea por motivos plenamente justificados (cita médica, asistencia a un juicio, enfermedad con justificante médico, etc) y entregando la correspondiente justificación debidamente cumplimentada y sellada por el organismo correspondiente.

Estas fechas serán:

Primer trimestre: 4 de diciembre

Segundo trimestre: pendiente de confirmación de la fecha de la evaluación.

Tercer trimestre (1ª Evaluación Ordinaria): 21 de mayo

La fecha del tercer trimestre es susceptible de cambio, en función de las fechas que se fijen para la realización de esa evaluación.

El alumnado que no se presente a una prueba tanto escrita como práctica y no tenga una causa plenamente justificada, constará como no presentado, y computará para la nota final del trimestre con la valoración numérica de 1.

El alumnado que utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador

## **CRITERIOS DE RECUPERACIÓN**

Para aquellos alumnos que en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstos en cada unidad de trabajo o de la totalidad de la misma, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, la profesora responsable del módulo correspondiente arbitrarán las medidas de recuperación adecuadas. Que será antes de que finalice cada trimestre.

- Las elaboraciones diarias tendrán una nota, por lo que el alumno que no asista a esa clase tendrá que recuperar en la recuperación esa elaboración.
- En los módulos que el alumno no supere se efectuarán pruebas extraordinarias en el mes de junio, bien siendo una prueba teórica y una prueba teórico-práctica, teniendo que superar ambas con un cinco como mínimo para considerar el módulo superado.
- Los alumnos que asistan, pero no puedan realizar la totalidad o alguna de las prácticas (siempre que cuenten con justificante que acredite) tendrán que realizar en el momento en el que estén recuperados las actividades prácticas no realizadas.

En la modalidad de **distancia**, la metodología cambia con respecto a la modalidad presencial, tanto en el aprendizaje de los contenidos conceptuales como en el aprendizaje de los contenidos procedimentales, ya que el alumnado se hace autodidacta apoyándose en los contenidos desarrollados en las U.T. de la plataforma y el profesor resuelve las dudas y lleva el seguimiento de este aprendizaje, actuando como promotor en el proceso de enseñanza y aprendizaje para lograr el máximo éxito en este proceso. Para reforzar todos estos contenidos el alumnado deberá realizar las tareas que van asociadas a cada Unidad de Trabajo a través de la plataforma; y se marcan unas tutorías presenciales en las que el alumnado podrá asistir y así realizar las prácticas correspondientes a las U.T. estudiadas, resolver dudas en el saber hacer, mejorar destrezas, habilidades. Las fechas de estas tutorías presenciales están contempladas en la guía orientativa del ciclo a distancia y en el caso de alguna modificación se informará al alumnado a través de la plataforma con suficiente antelación.

## **PERDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA**

El alumnado que con las faltas de asistencia supere un 20% de las horas totales del módulo perderá el derecho a evaluación continua, por lo tanto, perderá el derecho a la realización de exámenes parciales. Seguirá teniendo el derecho de asistir a clase y se le respetará lo superado hasta el momento de la pérdida de evaluación continua, pero tendrá que examinarse del resto de materia en las convocatorias primera y segunda ordinaria del módulo.

En el caso de no alcanzar los resultados de aprendizaje en esta convocatoria, irá a la segunda ordinaria, con todos los contenidos del módulo, tanto conceptuales como procedimentales.

# CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

**1º CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**  
**MÓDULO: OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE.**  
**CURSO 2024-2025**

## **EVALUACIÓN.**

### **Criterios de Evaluación.**

Cada resultado de aprendizaje tiene un 20% de valor sobre el total de las competencias a adquirir con este módulo.

### **Evaluación Formación Dual.**

Según lo establecido en la orden EFD/657/2024, de 25 de junio, la evaluación de los resultados de aprendizaje que se incluyan total o parcialmente en el periodo de formación en empresa u organismo equiparado será coordinada entre todos los actores implicados y se ajustará a lo específicamente establecido en el artículo 163 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio. En todo caso, la decisión final sobre la evaluación y calificación de cada módulo profesional será responsabilidad última de la docente, tomando como referencia la globalidad del módulo. En caso de que se produjera una discrepancia entre el criterio de la docente y la empresa u organismo equiparado determinante para la superación o no del módulo y, en su caso, del ciclo, se dará traslado al departamento de familia profesional que, de manera colegiada, resolverá en un sentido u otro.

El tutor de empresa emitirá un informe motivado e individualizado del periodo de formación en empresa, de acuerdo con el modelo del anexo IV-B, que formará parte del expediente de evaluación del alumnado.

El equipo docente podremos adoptar la decisión de que un o una estudiante no se incorpore al periodo de formación en empresa u organismo equiparado durante el primer curso, cuando la trayectoria del o de la estudiante sea incompatible con el aprovechamiento del periodo de formación en empresa. En tal circunstancia, dicho alumnado desarrollará el primer curso completo en el centro educativo y realizará, durante dicho periodo, actividades complementarias y/o de refuerzo de los resultados de aprendizaje no vinculados a la empresa. Será evaluado del módulo y la calificación será provisional hasta que no desarrolle el periodo en 2.º curso, con los resultados de aprendizaje de 1.º y 2.º

### **Criterios de Calificación.**

La evaluación del módulo será la superación de la parte práctica y de la parte teórica, teniendo mínimo 5 como puntuación en cada parte. De no superar la parte teórica o la práctica aún teniendo una de ellas igual o superior a 5, se daá por no superado el módulo. 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. 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 para casa en la fecha 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.

El alumnado que utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador.

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 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.

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.

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

<b>Criterios de calificación</b>	<b>Valoración</b>
Correcta realización de prácticas diarias y examen práctico	70%
Examen específico teórico.	30%

- Valoraremos con un 30% el desarrollo teórico del módulo, como pueden ser los exámenes.
- Con un 70 % el desarrollo de las prácticas diarias que se realicen en las distintas Unidades de Trabajo.
- Los criterios de calificación en las actividades diarias prácticas serán las siguientes:

Sobresaliente....	9-10
Notable.....	7-8
Bien.....	5-6
Deficiente .....	3-4
Mal .....	1-2
No realizada .....	0

Atendiendo a los ítems 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.

Semanalmente (los lunes preferentemente), se podrá poner o no, a disposición del alumnado una hoja informativa de la notas, penalizaciones, faltas de asistencia, valoración de su actitud, 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.

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 (nº de trabajos realizados, pruebas teórico-prácticas, supuestos prácticos desarrollados en el aula taller, estética y actitud 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 nota de la primera evaluación ordinaria será la media aritmética de los tres trimestres. En caso de que el alumno/a no supere el módulo en dicha evaluación ordinaria, se establecerán sesiones con actividades de refuerzo, repaso de contenidos y pruebas teóricos-prácticas, desde el 29 de Mayo hasta el fin del periodo lectivo, con el objeto de que el alumno/a alcance los contenidos mínimos en la segunda evaluación ordinaria.

No obstante, antes de la finalización de cada trimestre se procederá a realizar pruebas teóricas-prácticas de recuperación a aquellos alumnos que no hayan alcanzado dichos contenidos.

Cuando el alumnado no pueda asistir a una prueba de evaluación, será el profesor quién establezca en su programación y divulgue a comienzos de curso una única fecha, preferentemente una o dos semanas anterior a la fecha de realización de las evaluaciones trimestrales, para que el alumnado pueda recuperar la prueba o pruebas a las que no haya podido asistir por motivos plenamente justificados. Para ello el alumnado deberá entregar previamente la

justificación correspondiente al profesor del módulo profesional, sin la cual no le será permitido realizar dicha recuperación.

### **Recuperación del módulo.**

Para aquellos alumnos que en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstos en cada unidad de trabajo o de la totalidad de la misma, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, el profesor responsable del módulo arbitrará las medidas de recuperación adecuadas.

La calificación positiva en cualquier sesión de evaluación, posterior a la primera, no significará que el alumno ha superado las deficiencias observadas.

El alumno que no supere el módulo, efectuará pruebas de recuperación en el mes de Mayo, bien siendo una prueba teórica y una prueba teórico-práctica, teniendo que superar ambas con un cinco como mínimo para considerar el módulo superado.

En el caso de que el alumnado no supere los Resultados de Aprendizaje en Mayo durante la convocatoria primera ordinaria, se examinará en Junio, en la convocatoria segunda ordinaria de todos los contenidos del módulo, realizando una prueba escrita y una práctica y teniendo que obtener una nota de 5 en cada una de ellas.

### **Criterios de recuperación.**

En el módulo se va a seguir la pauta marcada por unos Criterios Generales de evaluación, para además tener en cuenta los Criterios de evaluación de cada Unidad de Trabajo.

De esta manera, los Criterios Generales serán los siguientes:

- Se efectuará una prueba de preevaluación, escrita o no, para determinar el nivel, motivación e interés del alumnado sobre los contenidos que se tratarán en el módulo y en función a sus resultados, adaptar lo mejor posible la consecución de los objetivos específicos de las unidades de trabajo.
- Para calificar cualquier Unidad de Trabajo habrá que haber realizado todos los ejercicios o prácticas que se hayan previsto.
- Para superar positivamente la calificación de cualquier Unidad de Trabajo, la nota media de los ejercicios o prácticas realizados debe ser igual o superior a cinco.
- En cualquier caso, el método de evaluación servirá para comprobar el grado de consecución de los objetivos del módulo.
- Se celebrarán tres sesiones de evaluación, además de la segunda ordinaria.
- Las calificaciones dadas durante las evaluaciones parciales tienen como único objetivo informar al alumno y/o tutor de la evolución de sus estudios.
- La expresión de la evaluación ordinaria se realizará en términos de calificaciones, que se formularán en cifras de uno a diez, sin decimales.
- El módulo estará superado cuando la calificación ordinaria sea igual o mayor que cinco.

### **Pérdida de evaluación continúa.**

La superación del 20% de las faltas de asistencia del curso escolar supone la pérdida de la evaluación continúa, que conlleva la pérdida del derecho a la



realización de exámenes parciales. El alumnado sin embargo, a partir de ese instante; tiene derecho a asistir a las clases teóricas, clases prácticas y las convocatorias primera y segunda ordinaria del módulo. Se le respetará lo superado hasta el momento en la convocatoria primera ordinaria y en el caso de no superar los resultados de aprendizaje en ese momento, tendrá que presentarse con todos los contenidos a las segunda ordinaria.

## **1º CFGM SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**

### **MÓDULO: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR-CAFETERÍA**

#### **CURSO 2024/2025**

#### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Los criterios de evaluación están sujetos a los **Resultados de Aprendizaje** que marca el currículo del Título, y cada uno tiene unos criterios a superar, los **R.A.** y sus correspondientes criterios de evaluación se han mencionado en el punto **“Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación”** de la presente programación.

#### **EVALUACIÓN FORMACIÓN DUAL**

Según lo establecido en la **orden EFD/659/2024**, de 25 de junio, la evaluación de los resultados de aprendizaje que se incluyan total o parcialmente en el periodo de formación en empresa u organismo equiparado será coordinada entre todos los actores implicados y se ajustará a lo específicamente establecido en el artículo **163 del Real Decreto 659/2023**, de 18 de julio. En todo caso, la decisión final sobre la evaluación y calificación de cada módulo profesional será responsabilidad última de la docente, tomando como referencia la globalidad del módulo. En caso de que se produjera una discrepancia entre el criterio de la docente y la empresa u organismo equiparado determinante para la superación o no del módulo y, en su caso, del ciclo, se dará traslado al departamento de familia profesional que, de manera colegiada, resolverá en un sentido u otro.

El tutor de empresa emitirá un informe motivado e individualizado del periodo de formación en empresa, de acuerdo con el modelo del anexo IV-B, que formará parte del expediente de evaluación del alumnado.

El equipo docente podremos adoptar la decisión de que un o una estudiante no se incorpore al periodo de formación en empresa u organismo equiparado durante el primer curso, cuando la trayectoria del o de la estudiante sea incompatible con el aprovechamiento del periodo de formación en empresa. En tal circunstancia, dicho alumnado desarrollará el primer curso completo en el centro educativo y realizará, durante dicho periodo, actividades complementarias y/o de refuerzo de los resultados de aprendizaje no vinculados a la empresa. Será evaluado del módulo y la calificación será provisional hasta que no desarrolle el periodo en 2.º curso, con los resultados de aprendizaje de 1.º y 2.º

## CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La evaluación del módulo será la superación de la parte práctica y de la parte teórica, teniendo mínimo 5 como puntuación en cada parte. De no superar la parte teórica o la práctica aun teniendo una de ellas igual o superior a cinco, se dará por no superado el módulo

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.
- 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.

<b>Criterios de calificación</b>	<b>Valoración</b>
Contenidos procedimentales (parte práctica)	70 %
Contenidos conceptuales (parte teórica)	30 %

El módulo se calificará de 1 a 10. Se considera la puntuación de CINCO 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.

Cada actividad de aprendizaje será calificada individualmente para comprobar mejor el grado de consecución de los objetivos específicos de cada UT. La puntuación será del 1 a 10.

El 70% de la nota irá destinada a la parte práctica o contenidos procedimentales del módulo consistente en las distintas actividades prácticas que se realizarán en cada UT, cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias. Ese 70% irá repartido de la siguiente forma: 30% nota de la prueba práctica, sobre los contenidos trabajados en el aula taller y 70% prácticas en el aula taller, todas las prácticas realizadas en el aula taller tendrán una nota numérica, la no asistencia a clase, implicará una nota de 0 en la actividad realizada.

Los criterios de calificación de las actividades realizadas en el aula taller será:

Sobresaliente: 9-10

Notable: 7-8

Bien: 5-6

Regular: 3-4

Mal: 1-2

No realizada: 0

El 30% de la nota irá destinada a los contenidos conceptuales mediante los trabajos y pruebas teóricas, las cuales podrán ser tipo test, mediante la aplicación plickers, de relacionar conceptos, de desarrollo e incluso un compendio de varios de ellos.

Se harán exámenes parciales en cada trimestre para facilitarles la materia a los alumnos. Cuando se finalice una Unidad de Trabajo, se hará su correspondiente prueba parcial. La superación de cada U.T. será con una nota de CINCO o superior. Se supera cada trimestre superando todas las U.T. La nota del trimestre se hará aplicando los porcentajes anteriormente descritos. Para la realización de la media, deberán tener un CINCO mínimo de nota en cada una de las partes o por parciales.

Cuando el alumnado no pueda asistir a una prueba de evaluación se establece una fecha única cada evaluación para realización de las pruebas a las que no ha asistido, siempre y cuando sea por motivos plenamente justificados (cita médica, asistencia a un juicio, enfermedad con justificante médico, etc) y entregando la correspondiente justificación debidamente cumplimentada y sellada por el organismo correspondiente.

Estas fechas serán:

Primer trimestre: 4 de diciembre

Segundo trimestre: pendiente de confirmación de la fecha de la evaluación.

Tercer trimestre (1ª Evaluación Ordinaria): 21 de mayo

La fecha del tercer trimestre es susceptible de cambio, en función de las fechas que se fijen para la realización de esa evaluación.

El alumnado que no se presente a una prueba tanto escrita como práctica y no tenga una causa plenamente justificada, constará como no presentado, y computará para la nota final del trimestre con la valoración numérica de 1.

El alumnado que utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador

Como instrumentos de evaluación usaremos la rúbrica, observación directa, test, formularios, plickers, etc.

## **RECUPERACIÓN DEL MÓDULO**

Plan de recuperación del alumno.

- Para aquellos alumnos que, en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstos en cada unidad de trabajo o de la totalidad de la misma, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, el profesor responsable del módulo arbitrará las medidas de recuperación adecuadas.
- La calificación positiva en cualquier sesión de evaluación, posterior a la primera, significará que el alumno ha superado las deficiencias observadas. Siempre que esto quede especificado así en el plan de recuperación de dicho módulo.
- Se tendrán en cuenta todas las faltas, sean justificadas o sin justificación.
- En el caso de que la calificación negativa del módulo sea consecuencia de exceder el número de faltas de asistencia permitido (mayor o igual al 20% del número de sesiones impartidas en el módulo). Se realizará la recuperación en el mes de febrero en el que se le realizará una prueba teórica de todo el contenido del módulo, así como una prueba teórico- práctico, teniendo que superar ambas pruebas con un mínimo de cinco para considerar el módulo aprobado.
- Los alumnos que pierdan la condición de evaluación continuada, tienen derecho a asistir a las clases, prácticas y actividades que se realicen.

### **Criterios de recuperación.**

En el módulo se va a seguir la pauta marcada por unos Criterios Generales de evaluación, para además tener en cuenta los Criterios de evaluación de cada Unidad de Trabajo.

De esta manera, los Criterios Generales serán los siguientes:

- Se efectuará una prueba de preevaluación, escrita o no, para determinar el nivel, motivación e interés del alumnado sobre los contenidos que se tratarán en el módulo y en función a sus resultados adaptar lo mejor posible la consecución de los objetivos específicos de las unidades de trabajo.

- La asistencia continuada a clase se considera condición indispensable para obtener una calificación positiva.
- Se tendrán en cuenta todas las faltas, sean justificadas o sin justificación.
- Se seguirá el proceso de evaluación continuada. Los alumnos que pierdan la condición de evaluación continuada, tienen derecho a asistir a las clases, prácticas y actividades que se realicen en el aula. Estos alumnos realizarán la recuperación en el mes de febrero, en el que se le realizará una prueba teórica de todo el contenido del módulo, así como una prueba teórico-práctico, teniendo que superar ambas pruebas con un mínimo de cinco para considerarle el módulo aprobado.
- Para calificar cualquier Unidad de Trabajo habrá que haber realizado todos los ejercicios o prácticas que se hayan previsto.
- Para superar positivamente la calificación de cualquier Unidad de Trabajo, la nota media de los ejercicios o prácticas realizados debe ser igual o superior a cinco.
- En cualquier caso, el método de evaluación servirá para comprobar el grado de consecución de los objetivos del módulo.
- Se celebrarán tres sesiones de evaluación coincidiendo con los trimestres naturales, además de la evaluación final.
- Las calificaciones dadas durante las evaluaciones parciales tienen como único objetivo informar al alumno y/o tutor de la evolución de sus estudios.
- La expresión de la evaluación final se realizará en términos de calificaciones, que se formularán en cifras de uno a diez, sin decimales.
- El módulo estará superado cuando la calificación final sea igual o mayor que cinco.

Tratamiento de los/as alumnos/as con este módulo pendiente.

El alumnado que no supere el módulo en mayo, tendrá la posibilidad de asistir a clases de suficiencia entre marzo y junio para poder aprobar en la convocatoria de junio. Estas clases de suficiencia se enfocarán como un resumen del curso y como una tutoría.

### **PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTÍNUA (%)**

Cuando el alumno o alumna ha faltado a un 20% o más del número total de sesiones del módulo, supone la pérdida de la evaluación continua, que conlleva la pérdida del derecho a la realización de exámenes parciales. El alumnado, sin embargo, a partir de ese instante, tiene derecho a asistir a las clases teóricas, clases prácticas y las convocatorias primera y segunda ordinaria del módulo. Se le respetará lo superado hasta el momento en que perdió el derecho a la evaluación continua en la convocatoria primera ordinaria. En el caso de no alcanzar los resultados de aprendizaje en esta convocatoria, irá a la convocatoria segunda ordinaria, con todos los contenidos del módulo, tanto los conceptuales como los procedimentales.

**1º CFGM SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**  
**MÓDULO:SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**  
**CURSO 2024/2025**

**Criterios generales de evaluación, recuperación y calificación**

La evaluación de cada trimestre de dicho módulo será el resultado de aplicar los siguientes porcentajes:

Correcta realización de ejercicios propuestos 10%

Examen específico 90%

En el caso de que el alumno utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, pudiéndose dar el caso de la pérdida de evaluación continuada y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador.

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 nota del trimestre será la media de los exámenes de cada unidad de trabajo y la realización de los ejercicios según el porcentaje anteriormente citado. Para realizar la media es necesario que todos los trabajos, pruebas y actividades estén calificadas con un cuatro como mínimo, una vez realizada la recuperación de las unidades de trabajo que no alcancen el 5. La nota final de la convocatoria ordinaria 1 que se celebrará a finales de mayo y será la media aritmética de las tres evaluaciones. Antes de la finalización de cada trimestre se procederá a realizar pruebas de recuperación a aquellos alumnos que no hayan alcanzado los contenidos mínimos. La prueba ordinaria 2 se realizará en el mes de junio. La evaluación del módulo será de carácter continuo. Si se diese el caso de faltas de asistencia reiteradas (en torno al 20%) sin causa justificada el alumno perderá el derecho a evaluación continuada y deberá hacer un examen de los contenidos totales del módulo completo antes de la finalización de la evaluación (1ª Ordinaria).

Este módulo tiene un total de 78 jornadas lectivas, por lo que un total de 16 faltas supondrá la pérdida de la evaluación continuada. (10 horas dualiza).

**1º CFGM SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**  
**MÓDULO: TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN**  
**CURSO 2024/2025**

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

Para la evaluación de esta módulo seguiremos el siguiente criterio de calificación basado en porcentajes:

Correcta realización de ejercicios propuestos	10 %
Examen específico	90 %

Si se diera el caso de que un alumno es sorprendido copiando en un examen, se podría dar la posibilidad de la pérdida de la evaluación continuada, teniendo que realizar un examen final del módulo completo. De cualquiera de las maneras, el examen en el que infringe las normas se calificará con nota negativa (0) inmediatamente.

Para la superación de cada unidad de trabajo el alumno deberá conseguir la puntuación positiva y los 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 (nº de trabajos realizados, pruebas teórico-prácticas, estética y actitud 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 cuatro como mínimo.

La nota final de la convocatoria ordinaria primera que se celebrará en el mes de mayo, será la media aritmética de las tres evaluaciones.

**CRITERIOS DE RECUPERACIÓN**

Antes de la finalización de cada trimestre se procederá a realizar pruebas teóricas de recuperación a aquellos alumnos que no hayan alcanzado los contenidos mínimos.

La prueba ordinaria segunda que se realizará en el mes de junio, se basará en los contenidos totales del módulo.

**2º CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**  
**MÓDULO: SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA**  
**CURSO 2024/2025**

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Los criterios de evaluación están sujetos a los **Resultados de Aprendizaje** que marca el currículo del Título, y cada uno tiene unos criterios a superar, los **R.A.** y sus correspondientes criterios de evaluación se han mencionado en el punto

**“Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación”** de la presente programación

### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

La evaluación del módulo será la superación de la parte práctica y de la parte teórica, teniendo mínimo 5 como puntuación en cada parte. De no superar la parte teórica o la práctica aun teniendo una de ellas igual o superior a cinco, se dará por no superado el módulo

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.

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.

<b>Criterios de calificación</b>	<b>Valoración</b>
Contenidos procedimentales (parte práctica)	70 %
Contenidos conceptuales (parte teórica)	30 %

El módulo se calificará de 1 a 10. Se considera la puntuación de CINCO 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.

Cada actividad de aprendizaje será calificada individualmente para comprobar mejor el grado de consecución de los objetivos específicos de cada UT. La puntuación será del 1 a 10.

El 70% de la nota irá destinada a la parte práctica o contenidos procedimentales del módulo consistente en las distintas actividades prácticas que se realizarán en cada UT, cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias. Ese 70% irá repartido de la siguiente forma: 30% nota de la prueba práctica, sobre los contenidos trabajados en el aula taller y 70% prácticas en el aula taller, todas las prácticas realizadas en el aula taller tendrán una nota numérica, la no asistencia a clase, implicará una nota de 0 en la actividad realizada.

Los criterios de calificación de las actividades realizadas en el aula taller será:

Sobresaliente: 9-10

Notable: 7-8

Bien: 5-6

Regular: 3-4

Mal: 1-2

No realizada: 0

El 30% de la nota irá destinada a los contenidos conceptuales mediante los trabajos y pruebas teóricas, las cuales podrán ser tipo test, mediante la aplicación plickers, de relacionar conceptos, de desarrollo e incluso un compendio de varios de ellos.

Se harán exámenes parciales en cada trimestre para facilitarles la materia a los alumnos. Cuando se finalice una Unidad de Trabajo, se hará su correspondiente prueba parcial. La superación de cada U.T. será con una nota de CINCO o superior. Se supera cada trimestre superando todas las U.T. La nota del trimestre se hará aplicando los porcentajes anteriormente descritos. Para la realización de la media, deberán tener un CINCO mínimo de nota en cada una de las partes o por parciales.

Cuando el alumnado no pueda asistir a una prueba de evaluación se establece una fecha única cada evaluación para realización de las pruebas a las que no ha asistido, siempre y cuando sea por motivos plenamente justificados (cita médica, asistencia a un juicio, enfermedad con justificante médico, etc) y entregando la correspondiente justificación debidamente cumplimentada y sellada por el organismo correspondiente.

Estas fechas serán:

Primer trimestre: 4 de diciembre

Segundo trimestre: pendiente de confirmación de la fecha de la evaluación.

Tercer trimestre (1ª Evaluación Ordinaria): 21 de mayo

La fecha del tercer trimestre es susceptible de cambio, en función de las fechas que se fijen para la realización de esa evaluación.

El alumnado que no se presente a una prueba tanto escrita como práctica y no tenga una causa plenamente justificada, constará como no presentado, y computará para la nota final del trimestre con la valoración numérica de 1.

El alumnado que utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador

Como instrumentos de evaluación usaremos la rúbrica, observación directa, test, formularios, plickers, etc.

## **RECUPERACIÓN DEL MÓDULO**

Plan de recuperación del alumno.

- Para aquellos alumnos que, en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstos en cada unidad de trabajo o de la totalidad de la misma, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, el profesor responsable del módulo arbitrará las medidas de recuperación adecuadas.
- La calificación positiva en cualquier sesión de evaluación, posterior a la primera, significará que el alumno ha superado las deficiencias observadas. Siempre que esto quede especificado así en el plan de recuperación de dicho módulo.
- Se tendrán en cuenta todas las faltas, sean justificadas o sin justificación.
- En el caso de que la calificación negativa del módulo sea consecuencia de exceder el número de faltas de asistencia permitido (mayor o igual al 20% del número de sesiones impartidas en el módulo). Se realizará la recuperación en el mes de febrero en el que se le realizará una prueba teórica de todo el contenido del módulo, así como una prueba teórico- práctico, teniendo que superar ambas pruebas con un mínimo de cinco para considerar el módulo aprobado.
- Los alumnos que pierdan la condición de evaluación continuada, tienen derecho a asistir a las clases, prácticas y actividades que se realicen.

### **Criterios de recuperación.**

En el módulo se va a seguir la pauta marcada por unos Criterios Generales de evaluación, para además tener en cuenta los Criterios de evaluación de cada Unidad de Trabajo.

De esta manera, los Criterios Generales serán los siguientes:

- Se efectuará una prueba de preevaluación, escrita o no, para determinar el nivel, motivación e interés del alumnado sobre los contenidos que se tratarán en el módulo y en función a sus resultados adaptar lo mejor posible la consecución de los objetivos específicos de las unidades de trabajo.
- La asistencia continuada a clase se considera condición indispensable para obtener una calificación positiva.
- Se tendrán en cuenta todas las faltas, sean justificadas o sin justificación.
- Se seguirá el proceso de evaluación continuada. Los alumnos que pierdan la condición de evaluación continuada, tienen derecho a asistir a las clases, prácticas y actividades que se realicen en el aula. Estos alumnos realizarán la

recuperación en el mes de febrero, en el que se le realizará una prueba teórica de todo el contenido del módulo, así como una prueba teórico-práctico, teniendo que superar ambas pruebas con un mínimo de cinco para considerarle el módulo aprobado.

- Para calificar cualquier Unidad de Trabajo habrá que haber realizado todos los ejercicios o prácticas que se hayan previsto.
- Para superar positivamente la calificación de cualquier Unidad de Trabajo, la nota media de los ejercicios o prácticas realizados debe ser igual o superior a cinco.
- En cualquier caso, el método de evaluación servirá para comprobar el grado de consecución de los objetivos del módulo.
- Se celebrarán tres sesiones de evaluación coincidiendo con los trimestres naturales, además de la evaluación final.
- Las calificaciones dadas durante las evaluaciones parciales tienen como único objetivo informar al alumno y/o tutor de la evolución de sus estudios.
- La expresión de la evaluación final se realizará en términos de calificaciones, que se formularán en cifras de uno a diez, sin decimales.
- El módulo estará superado cuando la calificación final sea igual o mayor que cinco.

Tratamiento de los/as alumnos/as con este módulo pendiente.

El alumnado que no supere el módulo en mayo, tendrá la posibilidad de asistir a clases de suficiencia entre marzo y junio para poder aprobar en la convocatoria de junio. Estas clases de suficiencia se enfocarán como un resumen del curso y como una tutoría.

### **PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTÍNUA (%)**

Cuando el alumno o alumna ha faltado a un 20% o más del número total de sesiones del módulo, supone la pérdida de la evaluación continua, que conlleva la pérdida del derecho a la realización de exámenes parciales. El alumnado, sin embargo, a partir de ese instante, tiene derecho a asistir a las clases teóricas, clases prácticas y las convocatorias primera y segunda ordinaria del módulo. Se le respetará lo superado hasta el momento en que perdió el derecho a la evaluación continua en la convocatoria primera ordinaria. En el caso de no alcanzar los resultados de aprendizaje en esta convocatoria, irá a la convocatoria segunda ordinaria, con todos los contenidos del módulo, tanto los conceptuales como los procedimentales.

## **2º CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN MÓDULO: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CURSO 2024/2025**

### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS DE CARÁCTER TEÓRICO, MODALIDAD A DISTANCIA, SEGUNDOS CURSOS.**

Criterios de Calificación. La evaluación de este tipo de enseñanzas tendrá el mismo marco referencial que las enseñanzas de régimen presencial. Durante el curso académico, los profesores-tutores llevarán a cabo un seguimiento del

aprendizaje, utilizando para ello los instrumentos y procedimientos de recogida que se hayan establecido en la correspondiente programación didáctica y que deberán ser conocidos por el alumnado. Al finalizar el período de acción tutorial establecido para cada módulo, se convocará una prueba ordinaria final, que tendrá carácter presencial y será obligatoria para todo el alumnado matriculado. Dicha prueba versará sobre la totalidad de los contenidos del módulo del que se trate y su superación será requisito imprescindible para la calificación positiva del módulo profesional. La clasificación de esta prueba se completará con los datos del proceso de evaluación continua obtenidos a través de la plataforma: tareas, autoevaluaciones, etc. Obteniéndose de esta manera la calificación global del módulo profesional. Con carácter general, para poder presentarse a la prueba presencial deberán haber realizado satisfactoriamente todas las actividades programadas en la plataforma. Los criterios de calificación para cada módulo profesional serán los siguientes: Ejercicios tipo test de carácter voluntario: 10% Examen: 90% En el caso de que las tareas tipo test de carácter voluntario no hayan sido entregadas, los criterios de calificación para cada módulo profesional será el siguiente: Examen: 100%. Para superar este módulo los alumnos deberán obtener una puntuación igual o superior a 5 puntos. - Para que se aplique la calificación de los contenidos a través de la plataforma es necesario aprobar las pruebas presenciales. - Las calificaciones siempre serán numéricas, del 1 al 10 sin decimales. La prueba final ordinaria presencial se realizará a finales del mes de febrero 1º ordinaria. En el mes de junio se realizará una convocatoria extraordinaria (presencial) 2ª ordinaria para aquellos alumnos que no hayan superado los módulos profesionales en la convocatoria 1ª ordinaria. Para cualquier otra cuestión relacionada con los procesos de evaluación y calificación, se aplicará lo establecido con carácter general. El alumnado que utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluado

## **2º CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN MÓDULO: SERVICIOS EN RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES CURSO 2024/2025**

### **Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación**

**1. Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.**

#### Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en sala.

- b) Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en sala.
- c) Se ha acogido al cliente a su llegada al establecimiento o evento aplicando el protocolo empresarial.
- d) Se han relacionado los productos y servicios del establecimiento o evento con las peticiones y necesidades de cada tipo de cliente.
- e) Se han identificado demandas implícitas de los clientes, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario.
- f) Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de éstos
- g) Se ha acompañado al cliente hasta su mesa, acomodándolo con agilidad y cortesía.
- h) Se han presentado al cliente los diversos tipos de oferta siguiendo las normas básicas de protocolo.
- i) Se han utilizado las nuevas tecnologías en la toma de comandas.
- j) Se han confeccionado las comandas cumplimentado los datos de forma correcta y legible.
- k) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.

**2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.**

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la tipología de servicios en restaurante y eventos especiales.
- b) Se han relacionado los tipos de oferta gastronómica con el servicio a desarrollar.
- c) Se han caracterizado los condicionantes para el servicio en restaurante, eventos y otros, incluyendo el servicio de habitaciones en las áreas de alojamiento.
- d) Se ha descrito el mobiliario y utillaje propio de los servicios especiales, así como sus aplicaciones.
- e) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables a cada servicio especial.
- f) Se ha identificado la documentación previa asociada a las operaciones de servicio en restaurante, eventos especiales y otros.
- g) Se ha desarrollado el servicio respetando los condicionantes y la propia dinámica del mismo.

h) Se han realizado los procesos de facturación y cobro de servicios, según instrucciones y/o normas establecidas.

i) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.

j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### **3. Elabora platos a la vista del cliente aplicando las técnicas culinarias y de servicio relacionadas.**

#### Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los elementos de la oferta gastronómica más adecuada para su elaboración ante la vista del cliente.

b) Se han caracterizado las principales técnicas culinarias y de servicio empleadas en la elaboración de platos ante el cliente.

c) Se han reconocido la maquinaria, materiales y útiles aplicables para la elaboración de platos ante el cliente.

d) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.

e) Se han identificado las órdenes de servicio a partir de la documentación.

f) Se han realizado las elaboraciones a la vista del cliente respetando tiempos, cocciones y temperaturas.

g) Se han realizado las técnicas de elaboración y servicio con orden y limpieza, dejándolo recogido a la finalización de la tarea.

h) Se han sugerido al cliente distintas alternativas de elaboración si las hubiera.

i) Se ha valorado las posibilidades decorativas de la presentación de platos y fuentes buscando el equilibrio estético de los mismos.

j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### **4. Realiza el trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas asociadas.**

#### Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y caracterizado las materias primas y elaboraciones culinarias usuales en la aplicación de este tipo de técnicas de servicio.

b) Se han identificado y clasificado los diversos útiles y herramientas para el servicio de productos pelados, trinchados, desespinaos y racionados.

c) Se ha dispuesto y comprobado la puesta a punto de todo lo necesario para el desarrollo de la actividad.

d) Se han relacionado las distintas materias primas y productos culinarios con las técnicas apropiadas, en función de sus características, presentaciones, anatomía y otros condicionantes.

e) Se han desarrollado los diversos procesos de pelado, trinchado, desespinado y racionado en tiempo y forma.

f) Se ha realizado el servicio de las elaboraciones siguiendo los parámetros establecidos.

g) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

PONDERACIÓN DEL 70%		PONDERACIÓN DEL 30%	
<b>Actividades diarias de carácter práctico</b>	<b>50%</b>	<b>Actividades diarias de carácter teórico (50%)</b>	<b>50%</b>
Deontología profesional	10%	Realización de ejercicios, actividades y tareas	10%
Predisposición al trabajo, diligencia y cooperación	15%	Análisis y corrección de ejercicios, actividades y tareas.	40%
Ejecución de procedimientos y técnicas establecidas	10%		
Cumplimiento de las normas de convivencia y bienestar en el aula, de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de cuidado al medioambiente	15%		
<b>Prueba de ejecución de procedimientos y técnicas establecidas.</b>	<b>50%</b>	<b>Realización de pruebas escritas (objetivas, semiobjetivas y de desarrollo) de conocimiento</b>	<b>50%</b>

### PORCENTAJE DE FALTAS QUE CONLLEVA LA PÉRDIDA DE DERECHO A EVALUACIÓN CONTINUA EN EL MÓDULO

Siendo la duración total anual de 215 horas (100%), se comunica al alumnado que una vez superadas 42 horas (20%) de falta de asistencia, **éste perderá el derecho a la evaluación continua.**

*Mediante este documento el alumno/a se da por informado por el/la profesor/a de los **resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y criterios de calificación**, así como del porcentaje máximo de faltas de asistencias previo a la pérdida de la evaluación continua para el **módulo 10153. Servicios en restaurante y eventos especiales.***

## **2º CFGM SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**

### **MÓDULO: EL VINO Y SU SERVICIO**

**CURSO 2024/2025**

#### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

##### **1. Recepciona diferentes tipos de vino reconociendo sus condiciones de almacenaje. Criterios de evaluación:**

- a) Se han caracterizado los diferentes espacios físicos de conservación del vino.
- b) Se ha revisado y contrastado la entrada de mercancía antes de su almacenamiento con sus soportes documentales.
- c) Se han cumplimentado los documentos de aprovisionamiento interno.
- d) Se han respetado los procesos de rotación de stock.
- e) Se han calculado las cantidades de almacenamiento en función de las previsiones de servicio.
- f) Se han identificado correctamente los vinos reservados por los clientes.
- g) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

##### **2. Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras.**

###### Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado básicamente los factores que intervienen en los procesos de vinificación.
- b) Se han identificado básicamente los componentes que caracterizan a los distintos tipos de vino.
- c) Se han identificado las principales uvas destinadas a la vinificación.
- d) Se han relacionado los procesos de vinificación respecto al tipo de uva.
- e) Se han relacionado las diferentes denominaciones de origen con los tipos de uva y características diferenciadoras.
- f) Se han relacionado las principales denominaciones de origen con los tipos de vino más representativos de estas, así como sus características básicas.
- g) Se ha caracterizado básicamente la geografía vinícola nacional e internacional.
- h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

##### **3. Realiza catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata.**



Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las principales técnicas de descripción de características organolépticas y analíticas de los vinos.
- b) Se han caracterizado los términos aplicables al aspecto, el color, los aromas y los sabores de los vinos.
- c) Se ha reconocido el utillaje relacionado con el proceso de cata de vinos.
- d) Se han identificado y caracterizado las distintas fases de la cata de vinos.
- e) Se han identificado los condicionantes externos que afectan a la cata.
- f) Se han realizado los procesos elementales de cata utilizando las herramientas adecuadas.
- g) Se han identificado las características organolépticas básicas del vino a través de su cata.
- h) Se han descrito las características de un vino a partir de la cata del mismo, utilizando correctamente el vocabulario propio de este proceso.
- i) Se han identificado los defectos más comunes a través de su cata.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**4. Define cartas sencillas de vinos justificando las propiedades de los mismos y sus aplicaciones.**

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito la estructura de una carta de vinos.
- b) Se han identificado las distintas cartas de vino en función de la oferta y tipología del establecimiento.
- c) Se han descrito cartas sencillas de vinos indicando sus características y categorías comerciales.
- d) Se han relacionado vinos y platos con criterios básicos para realizar propuestas de maridaje.
- e) Se ha adecuado la oferta de vinos en función de las características de la oferta culinaria y/o del entorno del establecimiento.
- f) Se han reconocido las nuevas tendencias en la elaboración de cartas de vino.

**5. Sirve vinos relacionando las condiciones físicas, ambientales y la oferta gastronómica aparejada con los utensilios, temperatura y procedimiento específico. Criterios de evaluación:**

- a) Se han reconocido los materiales y útiles necesarios para cada tipo de vino.

- b) Se han reconocido y caracterizado las manipulaciones específicas del servicio de vinos en función de sus características.
- c) Se ha relacionado la temperatura de servicio con las diferentes variedades.
- d) Se han respetado las temperaturas de servicio en función del vino.
- e) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.
- f) Se han utilizado las herramientas y utensilios de servicio adecuados en relación con las características del vino.
- g) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables al servicio de vinos.
- h) Se ha valorado la aprobación o desaprobación del vino por parte del cliente para actuar según la política del establecimiento.
- i) Se han caracterizado diferentes posibilidades de servicio de vino: por botella, media botella, copa y otros.
- j) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.

### **CRITERIOS DE CAFILICACIÓN**

<b>PONDERACIÓN DEL 70%</b>		<b>PONDERACIÓN DEL 30%</b>	
<b>Actividades diarias de carácter práctico</b>	<b>50%</b>	<b>Actividades diarias de carácter teórico (50%)</b>	<b>50%</b>
Deontología profesional	10%	Realización de ejercicios, actividades y tareas	10%
Predisposición al trabajo, diligencia y cooperación	15%	Análisis y corrección de ejercicios, actividades y tareas.	40%
Ejecución de procedimientos y técnicas establecidas	10%		
Cumplimiento de las normas de convivencia y bienestar en el aula, de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de cuidado al medioambiente	15%		
<b>Prueba de ejecución de procedimientos y técnicas establecidas.</b>	<b>50%</b>	<b>Realización de pruebas escritas (objetivas, semiobjetivas y de desarrollo) de conocimiento</b>	<b>50%</b>

### **CRITERIOS DE RECUPERACIÓN DEL MÓDULO**

El periodo de recuperación se contemplará entre los días 1 y 17 de junio e integrará los ejercicios, actividades, tareas y pruebas de recuperación que deberán ser calificadas con, al menos, 5 para considerarse alcanzados los resultados de aprendizaje marcados en las unidades de trabajo pendientes; la

calificación del alumnado, derivado de ésta, se plasmará en el acta de evaluación final. El plan de recuperación establecido seguirá las pautas que se muestran a continuación.

- Realización de actividades teóricas y prácticas.
- Para calificar cualquier Unidad de Trabajo habrá que haber realizado todos los ejercicios o prácticas que se hayan previsto.
- Para superar positivamente la calificación de cualquier Unidad de Trabajo, la nota media de los ejercicios o prácticas realizadas debe ser igual o superior a cinco.
- Las calificaciones dadas durante las evaluaciones parciales tienen como único objetivo informar al alumno/ y/o tutor de la evolución del proceso de aprendizaje.
- La expresión de la evaluación ordinaria se realizará en términos de calificaciones, que se formularán en cifras de uno a diez, sin decimales.
- El módulo estará superado cuando la calificación ordinaria sea igual o mayor que 5.

### **PERDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA**

Asimismo, se informa que la duración total anual del módulo es de 100 horas (100%), de forma que, una vez **superada** la cantidad de **20 horas (20%) en faltas de asistencia**, el alumno/a **perderá su derecho a evaluación continua** en el módulo.

*Mediante este documento el alumno/a se da por informado por la profesora de los **resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y criterios para la calificación**, así como del porcentaje máximo de faltas de asistencias previo a la pérdida de evaluación continua en el presente **módulo 0154. El vino y su servicio**.*

**1º CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**  
**MÓDULO: SOSTENIBILIDAD APLICADA A LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS (SASP)**  
**CURSO: 2024 /2025**

### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

-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.

-Se consideran positivas las calificaciones iguales o superiores a 5.

-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 de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.

-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.

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.

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

-El 30% de la nota corresponden a los criterios de evaluación de carácter teórico.

-El 70 % de la nota corresponden a los criterios de evaluación de carácter práctico.

El alumnado que utilice cualquier material fraudulento en relación con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las medidas disciplinarias correspondientes. Cualquier indicio de que el alumno esté copiando, murmurando o hablando, será razón justificada para que la prueba se le retire y no sea superada. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en el caso anterior, cualquier indicio de que el alumno esté copiando, esté murmurando y no esté en silencio y/o esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación

## **RECUPERACIÓN DEL MÓDULO**

-Para aquellos alumnos que, en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstos en cada unidad de trabajo o de la totalidad de

esta, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, el profesor o profesores responsables del módulo correspondiente arbitrarán las medidas de recuperación adecuadas.

- En los módulos que el alumno no supere se efectuarán pruebas de recuperación en el mes de febrero, siendo una prueba teórico-práctica, teniendo que superar ambas partes con un cinco como mínimo para considerar el módulo superado.

- Los alumnos que asistan, pero no puedan realizar la totalidad o alguna de las prácticas (siempre que cuenten con justificante médico que acredite que no pueden realizar temporalmente determinadas actividades) tendrán que realizar en el momento en el que estén recuperados las actividades prácticas no realizadas.

### **PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTÍNUA (%)**

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 realización de exámenes parciales.

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

## **2º CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN MÓDULOS: OFERTAS GASTRONÓMICAS ( 2º SRE), CURSO: 2024-2025**

### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

Para la evaluación de esta módulo seguiremos el siguiente criterio de calificación basado en porcentajes:

Correcta realización de ejercicios propuestos	10 %
Examen específico	90 %

Si se diera el caso de que un alumno es sorprendido copiando en un examen, o haciendo uso de medios electrónicos (móvil, pinganillo, etc.) durante la realización de la prueba, se podría dar la posibilidad de la pérdida de la evaluación continuada, teniendo que realizar un examen final del módulo completo. De cualquiera de las maneras, el examen en el que infringe las normas se calificará con nota negativa (0) inmediatamente.

Para la superación de cada unidad de trabajo el alumno deberá conseguir la puntuación positiva y los 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 (nº de trabajos realizados, pruebas teórico-prácticas, estética y actitud 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 cuatro como mínimo.

La nota final de la convocatoria ordinaria primera que se celebrará en el mes de marzo, será la media aritmética de las dos evaluaciones.

### **CRITERIOS DE RECUPERACIÓN**

Antes de la finalización de cada trimestre se procederá a realizar pruebas teóricas de recuperación a aquellos alumnos que no hayan alcanzado los contenidos mínimos.

La prueba ordinaria segunda que se realizará en el mes de junio, se basará en los contenidos totales del módulo.

# CFGS DIRECCIÓN EN COCINA

1ºGS DIRECCIÓN DE COCINA

MÓDULO: CONTROL DE APROVISIONAMIENTO Y ATERRIAS PRIMAS

CURSO: 2024 /2025

## Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, criterios de calificación y recuperación

Los contenidos desarrollados durante el curso 24/25 en el módulo formativo de Control de aprovisionamiento perseguirán alcanzar los siguientes resultados de aprendizaje. Junto a ellos se pueden consultar los criterios de evaluación de cada uno:

### 1. Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.

- a) Se han descrito y clasificado las materias primas en restauración.
- b) Se ha analizado la organización de las materias primas teniendo como referencia el código alimentario.
- c) Se han reconocido las materias primas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas.
- d) Se han relacionado las cualidades organolépticas de los alimentos y bebidas con sus principales aplicaciones gastronómicas.
- e) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.
- f) Se han reconocido y caracterizado los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria.
- g) Se han identificado y caracterizado los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria.

### 2. Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.

- h) Se han descrito y caracterizado las operaciones necesarias para recepcionar materias primas en cocina.
- i) Se han identificado los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario.
- j) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- k) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- l) Se ha verificado el cumplimiento por parte del proveedor de la normativa referente al embalaje, transporte, cantidad, calidad, caducidad, temperatura, manipulación y otras.

m) Se han verificado el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas.

n) Se han reconocido y formalizado los documentos relacionados con los procesos de recepción.

o) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y se ha controlado la recogida de residuos.

p) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### **3. Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación.**

– Se han descrito y caracterizado los lugares para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros.

– Se han determinado los métodos de conservación idóneos para las materias primas.

– Se han determinado las Tª y los envases adecuados para conservar los géneros hasta su uso.

– Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.

– Se ha mantenido el almacén, economato y/o bodega en condiciones de orden y limpieza.

– Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y controlado la recogida de residuos.

– Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### **4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.**

– Se ha descrito el concepto de control de existencias en restauración.

– Se han caracterizado los procedimientos de solicitud de pedidos a almacén, su control, la documentación asociada y las relaciones interdepartamentales entre los departamentos involucrados.

– Se han identificado los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor y su control.

– Se han realizado diversos tipos de inventarios y se han descrito su función e importancia en el control de consumos y existencias.

– Se han efectuado rotaciones de géneros en el almacén en función de diversas circunstancias.

– Se ha calculado el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración.



– Se han utilizado aplicaciones informáticas para el control de consumos y existencias en economato.

Criterios de calificación:

La calificación numérica del alumnado será de 1 a 10. Esta calificación se calculará mediante media ponderada entre la calificación obtenida en las actividades y controles siguiendo los porcentajes expresados en el cuadro siguiente:

Criterios de calificación				
Contenidos procedimentales (70%)			Contenidos conceptuales (30%)	
Actividades de taller (50%)	Actividades para casa (10%)	Controles procedimentales (40%)	Controles conceptuales (60%)	Actividades conceptuales (40%)

Para poder calificar las prácticas diarias, lo que conocemos como evaluación continua, será imprescindible que el alumnado asista a clase un mínimo de un 80% del total de las horas lectivas.

En el caso de nuestro módulo, con 62 horas lectivas, el derecho a evaluación y calificación continuas se pierde al superar las 13 sesiones de absentismo.

El alumnado que pierda el derecho a evaluación continua, tendrá un examen teórico práctico la semana del 26 de mayo de 2025, para evaluar todos los resultados de aprendizaje.

Recuperación:

Cuando el alumnado no alcance la calificación de 4,5 en las pruebas correspondientes, tendrá derecho a recuperarlas. Estas recuperaciones tendrán lugar después de las sesiones de evaluación del primer trimestre y dos semanas antes de la 1era ordinaria:

Recuperaciones primera evaluación: Semana del 9 de diciembre de 2024

Recuperaciones segunda evaluación: Semana del 1 de abril de 2025

Recuperación primera ordinaria: Semana del 19 de mayo de 2025

En el caso de que alguien no haya podido asistir a un examen por una causa debidamente justificada, se fijarán fechas en cada trimestre para poder realizarlos. Estas fechas serán, al menos, dos días antes de la evaluación. Todas las personas que se encuentren en esta situación, realizarán el examen el mismo día, fijado por la profesora.

En el caso de tampoco poder asistir a esta segunda oportunidad, se realizará el examen tras la evaluación, junto a las personas que están recuperando.

Aquellas personas que no alcancen los resultados de aprendizaje en la primera ordinaria, tendrán un periodo tras dicha evaluación y hasta la segunda ordinaria, que está prevista los días 18 y 19 de junio. Durante este periodo de recuperación, se trabajarán los RA no superados durante el curso.

## **1º CFGS DIRECCIÓN DE COCINA**

### **MÓDULOS:**

**- PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA.**

**- PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA**

**CURSO: 2024 /2025**

### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

La evaluación del módulo será la superación de la parte práctica y de la parte teórica, teniendo mínimo 5 como puntuación en cada parte. De no superar la parte teórica o la práctica aun teniendo una de ellas igual o superior a cinco, se dará por no superado el módulo

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.

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.

<b>Criterios de calificación</b>	<b>Valoración</b>
Contenidos procedimentales	70 %
Contenidos conceptuales	30 %

El módulo se calificará de 1 a 10. Se considera la puntuación de CINCO 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.

Cada actividad de aprendizaje será calificada individualmente para comprobar mejor el grado de consecución de los objetivos específicos de cada UT. La puntuación será del 1 a 10.

El 70% de la nota irá destinada a la parte práctica o contenidos procedimentales del módulo consistente en las distintas actividades prácticas que se realizarán en cada UT, cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias. Ese 70% irá repartido de la siguiente forma: 30% nota de la prueba práctica, sobre los contenidos trabajados en el aula taller y 70% prácticas en el aula taller, todas las prácticas realizadas en el aula taller tendrán una nota numérica, la no asistencia a clase, implicará una nota de 0 en la actividad realizada.

Los criterios de calificación de las actividades realizadas en el aula taller será:

Sobresaliente: 9-10

Notable: 7-8

Bien: 5-6

Regular: 3-4

Mal: 1-2

No realizada: 0

El 30% de la nota irá destinada a los contenidos conceptuales mediante los trabajos y pruebas teóricas, las cuales podrán ser tipo test, mediante la aplicación plickers, de relacionar conceptos, de desarrollo e incluso un compendio de varios de ellos.

Se harán exámenes parciales en cada trimestre para facilitarles la materia a los alumnos. Cuando se finalice una Unidad de Trabajo, se hará su correspondiente prueba parcial. La superación de cada U.T. será con una nota de CINCO o superior. Se supera cada trimestre superando todas las U.T. La nota del trimestre se hará aplicando los porcentajes anteriormente descritos. Para la realización de la media, deberán tener un CINCO mínimo de nota en cada una de las partes o por parciales.

Cuando el alumnado no pueda asistir a una prueba de evaluación se establece una fecha única cada evaluación para realización de las pruebas a las que no ha asistido, siempre y cuando sea por motivos plenamente justificados (cita médica, asistencia a un juicio, enfermedad con justificante médico, etc) y entregando la correspondiente justificación debidamente cumplimentada y sellada por el organismo correspondiente.

Estas fechas serán:

Primer trimestre: 4 de diciembre

Segundo trimestre: pendiente de confirmación de la fecha de la evaluación.

Tercer trimestre (1ª Evaluación Ordinaria): 21 de mayo

La fecha del tercer trimestre es susceptible de cambio, en función de las fechas que se fijen para la realización de esa evaluación.

El alumnado que no se presente a una prueba tanto escrita como práctica y no tenga una causa plenamente justificada, constará como no presentado, y computará para la nota final del trimestre con la valoración numérica de 1.

El alumnado que utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador.

### **RECUPERACIÓN DEL MÓDULO**

Se harán recuperaciones de cada UT con el fin de que los alumnos que no hayan alcanzado la calificación positiva tengan una segunda oportunidad de hacerlo. La nota obtenida en esa recuperación será como máximo de CINCO.

La calificación positiva de la parte práctica de una evaluación posterior a la primera significará que el alumno ha alcanzado los resultados de aprendizaje relacionados con el módulo, no alcanzados en la evaluación anterior.

Para aquel alumno que no supere los trimestres por parciales, realizará pruebas de recuperación en el mes de mayo en la convocatoria primera ordinaria, ya sean teóricas o prácticas, en función de la parte no superada por parte del alumno, o ambas en función de no haber superado ambas partes. Para superar dichas pruebas de recuperación tendrá que alcanzar un cinco como mínimo en ambas partes, la parte teórica y la parte práctica.

En el caso de que el alumnado no supere los Resultados de Aprendizaje en mayo durante la convocatoria primera ordinaria, se examinará en junio, en la convocatoria segunda ordinaria de todos los contenidos del módulo, realizando una prueba escrita y una práctica y teniendo que obtener una nota de 5 en cada una de ellas.

No entregar el trabajo o los trabajos mandados para casa en la fecha tope indicada (aunque sea muy justificado el motivo) será considerado como No Presentado y se valorará con un cero computándose en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente. En las actividades tanto teóricas como prácticas se atenderán.

### **PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTÍNUA (%)**

Cuando el alumno o alumna ha faltado a un 20% o más del número total de sesiones del módulo, supone la pérdida de la evaluación continua, que conlleva la pérdida del derecho a la realización de exámenes parciales. El alumnado, sin embargo, a partir de ese instante, tiene derecho a asistir a las clases teóricas, clases prácticas y las convocatorias primera y segunda ordinaria del módulo. Se le respetará lo superado hasta el momento en que perdió el derecho a la evaluación continua en la convocatoria primera ordinaria. En el caso de no alcanzar los resultados de aprendizaje en esta convocatoria, irá a la convocatoria segunda ordinaria, con todos los contenidos del módulo, tanto los conceptuales como los procedimentales.

**1º CFGS DIRECCIÓN EN COCINA**  
**MÓDULO: GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE**  
**ALIMENTARIA**  
**CURSO 2024/2025**

**- EVALUACIÓN FORMACIÓN DUAL.**

Según lo establecido en la **orden EFD/659/2024**, de 25 de junio, la evaluación de los resultados de aprendizaje que se incluyan total o parcialmente en el periodo de formación en empresa u organismo equiparado será coordinada entre todos los actores implicados y se ajustará a lo específicamente establecido en el artículo **163 del Real Decreto 659/2023**, de 18 de julio. En todo caso, la decisión final sobre la evaluación y calificación de cada módulo profesional será responsabilidad última de la docente, tomando como referencia la globalidad del módulo. En caso de que se produjera una discrepancia entre el criterio de la docente y la empresa u organismo equiparado determinante para la superación o no del módulo y, en su caso, del ciclo, se dará traslado al departamento de familia profesional que, de manera colegiada, resolverá en un sentido u otro.

El tutor de empresa emitirá un informe motivado e individualizado del periodo de formación en empresa, de acuerdo con el modelo del anexo IV-B, que formará parte del expediente de evaluación del alumnado.

El equipo docente podremos adoptar la decisión de que un o una estudiante no se incorpore al periodo de formación en empresa u organismo equiparado durante el primer curso, cuando la trayectoria del o de la estudiante sea incompatible con el aprovechamiento del periodo de formación en empresa. En tal circunstancia, dicho alumnado desarrollará el primer curso completo en el centro educativo y realizará, durante dicho periodo, actividades complementarias y/o de refuerzo de los resultados de aprendizaje no vinculados a la empresa. Será evaluado del módulo y la calificación será provisional hasta que no desarrolle el periodo en 2.º curso, con los resultados de aprendizaje de 1.º y 2.º

**- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.**

Para la superación de cada unidad de trabajo el alumno deberá conseguir la puntuación de cinco puntos y los porcentajes anteriormente referenciados.

Cada unidad de trabajo 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 nota del trimestre será la media de los exámenes de cada unidad de trabajo y la realización de los ejercicios, según el porcentaje anteriormente citado. Para

realizar la media es necesario que todos los trabajos, pruebas y actividades estén calificados con un cuatro como mínimo, una vez realizada la recuperación de las unidades de trabajo que no alcancen el 5.

La nota final de la convocatoria primera ordinaria que se celebrará en el mes de junio, será la media aritmética de las tres evaluaciones.

Antes de la finalización de cada trimestre se procederá a realizar pruebas teóricas de recuperación a aquellos alumnos que no hayan alcanzado los contenidos mínimos.

La prueba ordinaria 2, que se realizará en el mes de junio, se basará en los contenidos totales del módulo.

Este módulo tiene un total de 100 jornadas lectivas, por lo que un total de 20 faltas supondrá la pérdida de la evaluación continua.

El alumnado que utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador.

<b>Criterios de calificación</b>	<b>Valoración</b>
Pruebas escritas	90 %
Actividades	10 %

El módulo se calificará de 1 a 10. Se considera la puntuación de CINCO 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.

Se harán exámenes parciales en cada trimestre para facilitarles la materia a los alumnos. Cuando se finalice una Unidad de Trabajo, se hará su correspondiente prueba parcial. La superación de cada U.T. será con una nota de CINCO o superior. Se supera cada trimestre superando todas las U.T. La nota del trimestre se hará aplicando los porcentajes anteriormente descritos. Para la realización de la media, deberán tener un CINCO mínimo de nota en cada una de las partes o por parciales.

Cuando el alumnado no pueda asistir a una prueba de evaluación se establece una fecha única cada evaluación para realización de las pruebas a las que no ha asistido, siempre y cuando sea por motivos plenamente justificados (cita médica, asistencia a un juicio, enfermedad con justificante médico, etc) y entregando la correspondiente justificación debidamente cumplimentada y sellada por el organismo correspondiente.

Estas fechas serán:

Primer trimestre: 4 de diciembre

Segundo trimestre: pendiente de confirmación de la fecha de la evaluación.

Tercer trimestre (1ª Evaluación Ordinaria): 21 de mayo

La fecha del tercer trimestre es susceptible de cambio, en función de las fechas que se fijen para la realización de esa evaluación.

El alumnado que no se presente a una prueba tanto escrita como práctica y no tenga una causa plenamente justificada, constará como no presentado, y computará para la nota final del trimestre con la valoración numérica de

#### - **RECUPERACIÓN DEL MÓDULO**

Se harán recuperaciones de cada UT con el fin de que los alumnos que no hayan alcanzado la calificación positiva tengan una segunda oportunidad de hacerlo. La nota obtenida en esa recuperación será como máximo de CINCO.

Para aquel alumno que no supere los trimestres por parciales, realizará pruebas de recuperación en el mes de mayo en la convocatoria primera ordinaria. Para superar dichas pruebas de recuperación tendrá que alcanzar un cinco como mínimo.

En el caso de que el alumnado no supere los Resultados de Aprendizaje en mayo durante la convocatoria primera ordinaria, se examinará en junio, en la convocatoria segunda ordinaria de todos los contenidos del módulo, realizando una prueba escrita teniendo que obtener una nota de 5.

#### - **PÉRDIDA DE LA EVALUACIÓN CONTÍNUA.**

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 realización de exámenes parciales. El alumnado, sin embargo, a partir de ese instante, tiene derecho a asistir a las clases teóricas, clases prácticas y a las convocatorias primera y segunda ordinaria del módulo, y se le respetará lo superado hasta el momento en que perdió el derecho a la evaluación continua en la convocatoria primera ordinaria. En el caso de no alcanzar los resultados de aprendizaje en esta convocatoria, irá a la convocatoria segunda ordinaria, con todos los contenidos del módulo, tanto los conceptuales como los procedimentales.

### **1ºCFGS DIRECCIÓN EN COCINA**

#### **MÓDULOS: GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN (1º/2º DCO)**

**CURSO 2024/2025**

#### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

Para la evaluación de esta módulo seguiremos el siguiente criterio de calificación basado en porcentajes:

Correcta realización de ejercicios propuestos	10 %
---	------

Examen específico

90 %

Si se diera el caso de que un alumno es sorprendido copiando en un examen, se podría dar la posibilidad de la pérdida de la evaluación continuada, teniendo que realizar un examen final del módulo completo. De cualquiera de las maneras, el examen en el que infringe las normas se calificará con nota negativa (0) inmediatamente.

Para la superación de cada unidad de trabajo el alumno deberá conseguir la puntuación positiva y los 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 (nº de trabajos realizados, pruebas teórico-prácticas, estética y actitud 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 cuatro como mínimo.

La nota final de la convocatoria ordinaria primera que se celebrará en el mes de mayo, será la media aritmética de las tres evaluaciones.

### **CRITERIOS DE RECUPERACIÓN**

Antes de la finalización de cada trimestre se procederá a realizar pruebas teóricas de recuperación a aquellos alumnos que no hayan alcanzado los contenidos mínimos.

La prueba ordinaria segunda que se realizará en el mes de junio, se basará en los contenidos totales del módulo.

## **1º CFGS DIRECCIÓN DE COCINA**

### **MÓDULO: SOSTENIBILIDAD APLICADA A LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS(SASP)**

**CURSO: 2024 /2025**

#### **• CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

- 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.
- Se consideran positivas las calificaciones iguales o superiores a 5.
- 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.



- 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.

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.

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

- El 30% de la nota corresponden a los criterios de evaluación de carácter teórico.
- El 70 % de la nota corresponden a los criterios de evaluación de carácter práctico.

El alumnado que utilice cualquier material fraudulento en relación con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las medidas disciplinarias correspondientes. Cualquier indicio de que el alumno esté copiando, murmurando o hablando, será razón justificada para que la prueba se le retire y no sea superada. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en el caso anterior, cualquier indicio de que el alumno esté copiando, esté murmurando y no esté en silencio y/o esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación

- **RECUPERACIÓN DEL MÓDULO**

- Para aquellos alumnos que, en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstos en cada unidad de trabajo o de la totalidad de esta, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, el profesor o profesores responsables del módulo correspondiente arbitrarán las medidas de recuperación adecuadas.
- En los módulos que el alumno no supere se efectuarán pruebas de recuperación en el mes de febrero, siendo una prueba teórico-práctica, teniendo que superar ambas partes con un cinco como mínimo para considerar el módulo superado.
- Los alumnos que asistan, pero no puedan realizar la totalidad o alguna de las prácticas (siempre que cuenten con justificante médico que acredite que no pueden realizar temporalmente determinadas actividades) tendrán que realizar en el momento en el que estén recuperados las actividades prácticas no realizadas.

- **PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTÍNUA (%)**

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 realización de exámenes parciales.

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

## **2ºGS DIRECCIÓN DE COCINA**

### **MÓDULO: ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA**

**CURSO: 2024 /2025**

### **Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, criterios de calificación y recuperación**

Los contenidos desarrollados durante el curso 24/25 en el módulo formativo de Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina perseguirán alcanzar los siguientes resultados de aprendizaje. Junto a ellos se pueden consultar los criterios de evaluación de cada uno:

R.A. 1. Supervisa la preparación de las zonas de producción de postres, reconociendo las características de instalaciones, equipos y maquinaria, y las necesidades de aprovisionamiento interno.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las instalaciones, equipos, máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción de elaboraciones de pastelería/repostería.
- b) Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de pastelería/repostería.
- c) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.
- e) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- f) Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al acopio.
- g) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- h) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma.
- i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

R.A. 2. Realiza masas, pastas y otras elaboraciones básicas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han reconocido las transformaciones físico-químicas relacionadas con las técnicas básicas de pastelería/repostería.
- c) Se han caracterizado las técnicas relacionadas con los útiles y herramientas de pastelería/repostería.
- d) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de elaboraciones básicas, así como las técnicas para su obtención, en función de sus especificidades y aplicaciones.
- e) Se han organizado y secuenciado las diversas fases para la obtención de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
- f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- g) Se han realizado los procesos de elaboración de distintos tipos de masas, pastas y otras elaboraciones básicas, siguiendo los procedimientos establecidos y respetando la formulación.
- h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

i) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.

j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

R.A. 3. Elabora postres secuenciando fases y aplicando procedimientos.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes postres y se han relacionado con sus posibilidades de aplicación.

b) Se han identificado y secuenciado las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración de postres.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

d) Se han realizado los procesos de elaboración de postres respetando las formulaciones y siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han realizado los procedimientos de elaboración de productos para personas con necesidades alimenticias específicas, evitando las contaminaciones cruzadas.

f) Se han deducido las necesidades de regeneración y/o de conservación hasta el momento de su utilización.

g) Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.

h) Se han valorado los posibles perjuicios para la salud de personas con necesidades alimenticias específicas causados por una inadecuada manipulación/elaboración.

i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

R.A. 4. Presenta postres relacionando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los principales elementos de decoración para postres y sus alternativas de uso.

b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la decoración y presentación de postres.

c) Se han identificado las necesidades de regeneración de los productos que lo precisen.

- d) Se han realizado las diversas técnicas de acabado y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones, siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos o diseños preestablecidos.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han deducido las necesidades de conservación de los postres hasta el momento de su utilización.
- h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**Criterios de calificación:**

La calificación numérica del alumnado será de 1 a 10. Esta calificación se calculará mediante media ponderada entre la calificación obtenida en las actividades y controles siguiendo los porcentajes expresados en el cuadro siguiente:

Criterios de calificación				
Contenidos procedimentales (70%)			Contenidos conceptuales (30%)	
Actividades de taller (50%)	Actividades para casa (10%)	Controles procedimentales (40%)	Controles conceptuales (60%)	Actividades conceptuales (40%)

Para poder calificar las prácticas diarias, lo que conocemos como evaluación continua, será imprescindible que el alumnado asista a clase un mínimo de un 80% del total de las horas lectivas.

En el caso de nuestro módulo, con 184 horas lectivas, el derecho a evaluación y calificación continuas se pierde al superar las 36 sesiones de absentismo.

El alumnado que pierda el derecho a evaluación continua, tendrá un examen teórico práctico la semana del 10 de febrero de 2025, para evaluar todos los resultados de aprendizaje.

**Recuperación:**

Cuando el alumnado no alcance la calificación de 4,5 en las pruebas correspondientes, tendrá derecho a recuperarlas. Estas recuperaciones tendrán lugar después de las sesiones de evaluación del primer trimestre y dos semanas antes de la 1era ordinaria:

Recuperaciones primera evaluación: Semana del 9 de diciembre 2024

Recuperaciones primera ordinaria: Semana del 10 de febrero 2025

Recuperación final: 13 de febrero de 2025

En el caso de que alguien no haya podido asistir a un examen por una causa debidamente justificada, se fijarán fechas en cada trimestre para poder realizarlos. Estas fechas serán, al menos, dos días antes de la evaluación. Todas las personas que se encuentren en esta situación, realizarán el examen el mismo día, fijado por la profesora.

En el caso de tampoco poder asistir a esta segunda oportunidad, se realizará el examen tras la evaluación, junto a las personas que están recuperando.

Aquellas personas que no alcancen los resultados de aprendizaje en la primera ordinaria, tendrán un periodo tras dicha evaluación y hasta la segunda ordinaria, que está prevista los días 18 y 19 de junio. Durante este periodo de recuperación, se trabajarán los RA no superados durante el curso.

## **2º DIRECCIÓN DE COCINA**

### **MÓDULO: GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA**

#### **CURSO: 2024 /2025**

- **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**
- 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.
- Se consideran positivas las calificaciones iguales o superiores a 5.
- 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.
- 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.

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.

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

- El 30% de la nota corresponden a los criterios de evaluación de carácter teórico.
- El 70 % de la nota corresponden a los criterios de evaluación de carácter práctico.

El alumnado que utilice cualquier material fraudulento en relación con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las medidas disciplinarias correspondientes. Cualquier indicio de que el alumno esté copiando, murmurando o hablando, será razón justificada para que la prueba se le retire y no sea superada. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en el caso anterior, cualquier indicio de que el alumno esté copiando, esté murmurando y no esté en silencio y/o esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación

#### • **RECUPERACIÓN DEL MÓDULO**

- Para aquellos alumnos que, en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstos en cada unidad de trabajo o de la totalidad de esta, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, el profesor o profesores responsables del módulo correspondiente arbitrarán las medidas de recuperación adecuadas.

- En los módulos que el alumno no supere se efectuarán pruebas de recuperación en el mes de febrero, siendo una prueba teórico-práctica, teniendo que superar ambas partes con un cinco como mínimo para considerar el módulo superado.

- Los alumnos que asistan, pero no puedan realizar la totalidad o alguna de las prácticas (siempre que cuenten con justificante médico que acredite que no

pueden realizar temporalmente determinadas actividades) tendrán que realizar en el momento en el que estén recuperados las actividades prácticas no realizadas.

- **PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTÍNUA (%)**

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 realización de exámenes parciales.

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

## **2º CFGS DIRECCIÓN EN COCINA**

### **MÓDULO: RECURSOS HUMANOS Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS**

#### **CURSO 2024/2025**

#### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS DE CARÁCTER TEÓRICO, MODALIDAD A DISTANCIA, SEGUNDOS CURSOS.**

Criterios de Calificación. La evaluación de este tipo de enseñanzas tendrá el mismo marco referencial que las enseñanzas de régimen presencial. Durante el curso académico, los profesores-tutores llevarán a cabo un seguimiento del aprendizaje, utilizando para ello los instrumentos y procedimientos de recogida que se hayan establecido en la correspondiente programación didáctica y que deberán ser conocidos por el alumnado. Al finalizar el período de acción tutorial establecido para cada módulo, se convocará una prueba ordinaria final, que tendrá carácter presencial y será obligatoria para todo el alumnado matriculado. Dicha prueba versará sobre la totalidad de los contenidos del módulo del que se trate y su superación será requisito imprescindible para la calificación positiva del módulo profesional. La clasificación de esta prueba se completará con los datos del proceso de evaluación continua obtenidos a través de la plataforma: tareas, autoevaluaciones, etc. Obteniéndose de esta manera la calificación global del módulo profesional. Con carácter general, para poder presentarse a la prueba presencial deberán haber realizado satisfactoriamente todas las actividades programadas en la plataforma. Los criterios de calificación para cada módulo profesional serán los siguientes: Ejercicios tipo test de carácter voluntario: 10% Examen: 90% En el caso de que las tareas tipo test de carácter voluntario no hayan sido entregadas, los criterios de calificación para cada módulo profesional será el siguiente: Examen: 100%. Para superar este módulo los alumnos deberán obtener una puntuación igual o superior a 5 puntos. - Para que se aplique la calificación de los contenidos a través de la plataforma es necesario aprobar las pruebas presenciales. - Las calificaciones siempre serán numéricas, del 1 al 10 sin decimales. La prueba final ordinaria presencial se realizará a finales del mes de febrero 1º ordinaria. En el mes de



junio se realizará una convocatoria extraordinaria (presencial) 2ª ordinaria para aquellos alumnos que no hayan superado los módulos profesionales en la convocatoria 1ª ordinaria. Para cualquier otra cuestión relacionada con los procesos de evaluación y calificación, se aplicará lo establecido con carácter general. El alumnado que utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluado

**2º CFGS DIRECCIÓN EN COCINA**  
**MÓDULO: GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL**  
**CURSO 2024/2025**

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS MÓDULOS DE CARÁCTER TEÓRICO, MODALIDAD A DISTANCIA, SEGUNDOS CURSOS.**

Criterios generales de evaluación, recuperación y calificación

La evaluación de cada trimestre de dicho módulo será el resultado de aplicar los siguientes porcentajes:

Correcta realización de ejercicios propuestos 10%

Examen específico 90%

En el caso de que el alumno utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, pudiéndose dar el caso de la pérdida de evaluación continuada y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador.

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 nota del trimestre será la media de los exámenes de cada unidad de trabajo y la realización de los ejercicios según el porcentaje anteriormente citado. Para realizar la media es necesario que todos los trabajos, pruebas y actividades estén calificadas con un cuatro como mínimo, una vez realizada la recuperación de las unidades de trabajo que no alcancen el 5.

La nota final de la convocatoria ordinaria 1 que se celebrará a finales de febrero será la media aritmética de las dos evaluaciones.

Antes de la finalización de cada trimestre se procederá a realizar pruebas de recuperación a aquellos alumnos que no hayan alcanzado los contenidos mínimos

La prueba ordinaria 2 se realizará en el mes de junio.

La evaluación del módulo será de carácter continuo. Si se diese el caso de faltas de asistencia reiteradas (en torno al 20%) sin causa justificada el alumno perderá el derecho a evaluación continuada y deberá hacer un examen de los contenidos totales del módulo completo antes de la finalización de la evaluación (1ª Ordinaria).

Este módulo tiene un total de 80 jornadas lectivas, por lo que un total de 16 faltas supondrá la pérdida de la evaluación continuada.

**1º-2º CFGS DIRECCIÓN EN COCINA  
MÓDULO: GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN (2ºDCO)  
CURSO 2024-2025**

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

Para la evaluación de esta módulo seguiremos el siguiente criterio de calificación basado en porcentajes:

Correcta realización de ejercicios propuestos	10 %
Examen específico	90 %

Si se diera el caso de que un alumno es sorprendido copiando en un examen, o haciendo uso de medios electrónicos (móvil, pinganillo, etc.) durante la realización de la prueba, se podría dar la posibilidad de la pérdida de la evaluación continuada, teniendo que realizar un examen final del módulo completo. De cualquiera de las maneras, el examen en el que infringe las normas se calificará con nota negativa (0) inmediatamente.

Para la superación de cada unidad de trabajo el alumno deberá conseguir la puntuación positiva y los 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 (nº de trabajos realizados, pruebas teórico-prácticas, estética y actitud 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 cuatro como mínimo.

La nota final de la convocatoria ordinaria primera que se celebrará en el mes de marzo, será la media aritmética de las dos evaluaciones.

### **CRITERIOS DE RECUPERACIÓN**

Antes de la finalización de cada trimestre se procederá a realizar pruebas teóricas de recuperación a aquellos alumnos que no hayan alcanzado los contenidos mínimos.

La prueba ordinaria segunda que se realizará en el mes de junio, se basará en los contenidos totales del módulo.

# **CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN PANADERÍA Y BOLLERÍA ARTESANALES.**

## **CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN PANADERÍA Y BOLLERÍA ARTESANALES.**

### **MÓDULOS:**

- BOLLERÍA ARTESANAL Y HOJALDRES.
  - MASAS MADRE DE CULTIVO Y PREFERMENTOS.
  - PANES ARTESANOS DE CEREALES TRADICIONALES, ESPECIALES Y PSEUDOCEREALES.
  - TECNOLOGÍA DEL FRÍO APLICADA A LA PANADERÍA TRADICIONAL.
- **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.**

La evaluación del módulo será la superación de la parte práctica y de la parte teórica, teniendo mínimo 5 como puntuación en cada parte. De no superar la parte teórica o la práctica aun teniendo una de ellas igual o superior a cinco, se dará por no superado el módulo

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.

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.

<b>Criterios de calificación</b>	<b>Valoración</b>
Contenidos procedimentales	70 %
Contenidos conceptuales	30 %

El módulo se calificará de 1 a 10. Se considera la puntuación de CINCO 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.

Cada actividad de aprendizaje será calificada individualmente para comprobar mejor el grado de consecución de los objetivos específicos de cada UT. La puntuación será del 1 a 10.

El 70% de la nota irá destinada a la parte práctica o contenidos procedimentales del módulo consistente en las distintas actividades prácticas que se realizarán en cada UT, cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias. Ese 70% irá repartido de la siguiente forma: 30% nota de la prueba práctica, sobre los contenidos trabajados en el aula taller y 70% prácticas en el aula taller, todas las prácticas realizadas en el aula taller tendrán una nota numérica, la no asistencia a clase, implicará una nota de 0 en la actividad realizada.

Los criterios de calificación de las actividades realizadas en el aula taller será:

Sobresaliente: 9-10

Notable: 7-8

Bien: 5-6

Regular: 3-4

Mal: 1-2

No realizada: 0

El 30% de la nota irá destinada a los contenidos conceptuales mediante los trabajos y pruebas teóricas, las cuales podrán ser tipo test, mediante la aplicación plickers, de relacionar conceptos, de desarrollo e incluso un compendio de varios de ellos.

Se harán exámenes parciales en cada trimestre para facilitarles la materia a los alumnos. Cuando se finalice una Unidad de Trabajo, se hará su correspondiente prueba parcial. La superación de cada U.T. será con una nota de CINCO o superior. Se supera cada trimestre superando todas las U.T. La nota del trimestre

se hará aplicando los porcentajes anteriormente descritos. Para la realización de la media, deberán tener un CINCO mínimo de nota en cada una de las partes o por parciales.

Cuando el alumnado no pueda asistir a una prueba de evaluación se establece una fecha única cada evaluación para realización de las pruebas a las que no ha asistido, siempre y cuando sea por motivos plenamente justificados (cita médica, asistencia a un juicio, enfermedad con justificante médico, etc) y entregando la correspondiente justificación debidamente cumplimentada y sellada por el organismo correspondiente.

Estas fechas serán:

Primer trimestre: 4 de diciembre

Segundo trimestre: pendiente de confirmación de la fecha de la evaluación.

Tercer trimestre (1ª Evaluación Ordinaria): 21 de mayo

La fecha del tercer trimestre es susceptible de cambio, en función de las fechas que se fijen para la realización de esa evaluación.

El alumnado que no se presente a una prueba tanto escrita como práctica y no tenga una causa plenamente justificada, constará como no presentado, y computará para la nota final del trimestre con la valoración numérica de 1.

El alumnado que utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador

Como instrumentos de evaluación usaremos la rúbrica, observación directa, test, formularios, plickers, etc.

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. Es decir, cuando el alumnado alcance un total de 18 (87 totales) faltas de asistencia justificadas o no, perderá el derecho a la evaluación continúa.

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

#### **- RECUPERACIÓN DEL MÓDULO.**

Se harán recuperaciones de cada UT con el fin de que los alumnos que no hayan alcanzado la calificación positiva tengan una segunda oportunidad de hacerlo. La nota obtenida en esa recuperación será como máximo de CINCO.

La calificación positiva de la parte práctica de una evaluación posterior a la primera significará que el alumno ha alcanzado los resultados de aprendizaje relacionados con el módulo, no alcanzados en la evaluación anterior.

Para aquel alumno que no supere los trimestres por parciales, realizará pruebas de recuperación en el mes de mayo en la convocatoria primera ordinaria, ya sean teóricas o prácticas, en función de la parte no superada por parte del alumno, o ambas en función de no haber superado ambas partes. Para superar dichas pruebas de recuperación tendrá que alcanzar un cinco como mínimo en ambas partes, la parte teórica y la parte práctica.

En el caso de que el alumnado no supere los Resultados de Aprendizaje en mayo durante la convocatoria primera ordinaria, se examinará en junio, en la convocatoria segunda ordinaria de todos los contenidos del módulo, realizando una prueba escrita y una práctica y teniendo que obtener una nota de 5 en cada una de ellas.

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

En las actividades tanto teóricas como prácticas se atenderán a los mismos criterios mencionados anteriormente en el punto 10.3

#### **- PÉRDIDA DE LA EVALUACIÓN CONTÍNUA.**

Cuando el alumno o alumna ha faltado a un 20% o más del número total de sesiones del módulo, supone la pérdida de la evaluación continua, que conlleva la pérdida del derecho a la realización de exámenes parciales. Es decir, cuando el alumnado alcance un total de 34 (168 totales) faltas de asistencia justificadas o no, perderá el derecho a la evaluación continua.

El alumnado, sin embargo, a partir de ese instante, tiene derecho a asistir a las clases teóricas, clases prácticas y las convocatorias primera y segunda ordinaria del módulo. Se le respetará lo superado hasta el momento en que perdió el derecho a la evaluación continua en la convocatoria primera ordinaria. En el caso de no alcanzar los resultados de aprendizaje en esta convocatoria, irá a la convocatoria segunda ordinaria, con todos los contenidos del módulo, tanto los conceptuales como los procedimentales.

### **MÓDULO: CATA Y MARIDAJE DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN**

#### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

La evaluación del módulo será la superación de la parte práctica y de la parte teórica, teniendo mínimo 5 como puntuación en cada parte de no superar la parte

teórica o la práctica aún teniendo una de ellas igual o superior a cinco, se dará por no superado el módulo.

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 ha 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.
- 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.

<b>Criterios de calificación</b>	<b>Valoración</b>
<b>Parte práctica</b>	<b>70 %</b>
<b>Parte teórica</b>	<b>30 %</b>

El Módulo se calificará de 1 a 10. Se considera la puntuación de CINCO 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.

Cada actividad de aprendizaje será calificada individualmente para comprobar mejor el grado de consecución de los objetivos específicos de cada UT. La puntuación será del 1 a 10.

El 70% de la nota irá destinada a la parte práctica del módulo consistente en las distintas actividades prácticas que se realizarán en cada UT, cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias. Ese 70% irá repartido de la siguiente forma: 60% nota del examen práctico y 40% prácticas en el aula taller.

El 30% de la nota irá destinada a los trabajos y exámenes.

Se harán exámenes parciales en cada trimestre para facilitarles la materia a los alumnos. Cuando se finalice una Unidad de Trabajo, se hará su correspondiente examen parcial. La superación de cada U.T. será con una nota de CINCO o superior. Se supera cada trimestre superando todas las U.T. La nota del trimestre se hará aplicando los porcentajes anteriormente descritos.

Para la realización de la media, deberán tener un 5 mínimo de nota en cada una de las partes o exámenes parciales.

Se podrán realizar exámenes a desarrollar, contestando a las preguntas que se les abordan a los alumnos. Exámenes tipo-test, exámenes de relacionar conceptos. O incluso un compendio de todos ellos. Y se realizarán exámenes prácticos, sobre la materia que se ejecuta en el aula-taller.

Cuando el alumnado no pueda asistir a una prueba de evaluación se establece una fecha única cada evaluación para realización de las pruebas a las que no ha asistido, siempre y cuando sea por motivos plenamente justificados (cita médica, asistencia a un juicio, enfermedad con justificante médico, etc) y entregando la correspondiente justificación debidamente cumplimentada y sellada por el organismo correspondiente.

Estas fechas serán:

Primer trimestre: 4 de diciembre.

Segundo trimestre: pendiente de confirmación de la fecha de la evaluación.

Tercer trimestre (1ª Evaluación Ordinaria): 21 de mayo.

La fecha del tercer trimestre es susceptible de cambio, en función de las fechas que se fijen para la realización de esa evaluación.

El alumnado que no se presente a un examen y no tenga una causa plenamente justificada, constará como no presentado, y computará para la nota final del trimestre con la valoración numérica de 1.

El alumnado que utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador.

Como instrumentos de evaluación usaremos la rúbrica, observación

directa, test, formularios, etc

## **RECUPERACIÓN DEL MÓDULO**

Se harán recuperaciones de cada UT con el fin de que los alumnos que no hayan alcanzado la calificación positiva tengan una segunda oportunidad de hacerlo. La nota obtenida en esa recuperación será como máximo de CINCO.

Para aquel alumno que no supere los trimestres por parciales, realizará pruebas de recuperación en el mes de mayo en la convocatoria primera ordinaria, ya sean teóricas o prácticas, en función de la parte no superada por parte del alumno, o ambas en función de no haber superado ambas partes. Para superar dichas pruebas de recuperación tendrá que alcanzar un cinco como mínimo en ambas partes, la parte teórica y la parte práctica.

La calificación positiva de la parte práctica de una evaluación posterior a la primera significa que el alumno ha alcanzado los resultados de aprendizaje relacionados con el módulo, no alcanzados en la evaluación anterior.

En el caso de que el alumnado no supere los Resultados de Aprendizaje en mayo durante la convocatoria primera ordinaria, se examinará en junio, en la convocatoria segunda ordinaria de todos los contenidos del módulo, realizando una prueba escrita y una práctica y teniendo que obtener una nota de 5 en cada una de ellas.

No entregar el trabajo o los trabajos mandados para casa en la fecha tope indicada (aunque sea muy justificado el motivo) será considerado como No Presentado y se valorará con un cero computándose 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 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:

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

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

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

o Las herramientas, accesorios o equipos empleados han sido tratados adecuadamente y guardados limpios y ordenados en sus espacios asignados. Según las normas establecidas por la docente 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.

o 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. Los alumnos dispondrán de diez minutos para uniformarse en las sesiones agrupadas para la realización de prácticas al inicio y finalización de éstas.

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

### **PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTÍNUA (%)**

Cuando el alumno o alumna ha faltado a un 20% o más del número total de sesiones del módulo, supone la pérdida de la evaluación continua, que conlleva la pérdida del derecho a la realización de exámenes parciales. El alumnado, sin embargo, a partir de ese instante, tiene derecho a asistir a las clases teóricas, clases prácticas y las convocatorias primera y segunda ordinaria del módulo. Se le respetará lo superado hasta el momento en que perdió el derecho a la evaluación continua en la convocatoria primera ordinaria. En el caso de no alcanzar los resultados de aprendizaje en esta convocatoria, irá a la convocatoria segunda ordinaria, con todos los contenidos del módulo, tanto los conceptuales como los procedimentales.