
**MÓDULO PROFESIONAL: OFERTAS
GASTRONÓMICAS**

CÓDIGO (0045)

**CICLO FORMATIVO: TÉCNICO EN COCINA Y
GASTRONOMÍA**



ÍNDICE

1. IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL
2. OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A ALCANZAR CON EL MÓDULO
3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A ADQUIRIR CON EL MÓDULO
4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN
6. CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN
7. UNIDADES DIDÁCTICAS
8. METODOLOGÍA DIDÁCTICA
9. EVALUACIÓN

1. IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL

Título	Técnico en Cocina y Gastronomía
Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Módulo Profesional	Ofertas gastronómicas. (Código 045)
Título	RD 1396/2007, de 29 de octubre.
Currículo	D 96/2008, de 17 de julio (B.O.C.M 30 / 6 /2008)
Duración	50 horas
Equivalencia en Créditos ECTS	-
Especialidad del profesorado	Cocina y Gastronomía
Unidad de competencia asociada	UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos. UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos. UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

2. OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A ALCANZAR CON EL MÓDULO

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), e), f), k) y l) del ciclo formativo.

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A ADQUIRIR CON EL MÓDULO

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias a), j), k) y l) del título.

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias

primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.

e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.

f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.

h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo

k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.

ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) Y SU PONDERACIÓN EN EL MÓDULO		
		%
RA1	Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.	25%
RA2	Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.	25%
RA3	Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.	25%
RA4	Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.	25%
		100%

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	% CE
RA 1. (25 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos. b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración. c) Se han identificado las tendencias actuales en restauración. d) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos. e) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales. f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.	15 % 15 % 15 % 15 % 20 % 20 %
RA 2. (25 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han caracterizado los grupos de alimentos. b) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes. c) Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano. d) Se han descrito las dietas tipo. e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea. f) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.	15 % 15 % 15 % 15 % 20 % 20 %
RA 3. (25 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración. b) Se han caracterizado las principales clases de oferta. c) Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela. d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles. e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional. f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento. g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta. i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.	10 % 10 % 10 % 10 % 10 % 10 % 10 % 20 %
RA 4. (25% del módulo)	a) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.	10 %

que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	b) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.	10 %
	c) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.	10 %
	d) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.	10 %
	e) Se ha cumplimentado la documentación específica.	10 %
	f) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.	10 %
	g) Se han distinguido los costes fijos de los variables.	10 %
	h) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.	10 %
	i) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.	20 %
Unidad didáctica	% de las horas	Evaluación
UD 1. Organización de las empresas de restauración.	15 %	1ª evaluación
UD 2. Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos.	18 %	
UD 3. Determinación de ofertas gastronómicas.	33 %	2ª evaluación
UD 4. Cálculo de los costes globales de la oferta.	33 %	

6. CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN

Unidad didáctica 1. Organización de las empresas de restauración.	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA1 Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.	1.1. Clasificación de las empresas de restauración. 1.2. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración. 1.3. Tendencias actuales en restauración. 1.4. Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales. 1.5. Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

Unidad didáctica 2. Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos.	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA2 Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.	2.1. Composición de los alimentos. 2.2. Función y degradación de nutrientes. 2.3. Necesidades nutricionales. 2.4. Dietas tipo. Dieta mediterránea. 2.5. Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

Unidad didáctica 3. Determinación de ofertas gastronómicas.	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA3 Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.	3.1. Descripción, caracterización y clases de ofertas. 3.2. Elementos y variables de las ofertas. 3.3. Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros. 3.4. Descripción y análisis. 3.5. Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.

Unidad didáctica 4. Cálculo de los costes globales de la oferta.	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA4 Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.	4.1. Cálculo de coste de ofertas gastronómicas. 4.2. Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta. 4.3. Posibilidades de ahorro energético.

7. UNIDADES DIDÁCTICAS

UD1. Organización de las empresas de restauración RA1 (100%)	
ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
Actividades de introducción: · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen o PWP. Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. · Clasificación de las empresas de restauración. · Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración. · Tendencias actuales en restauración. · Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales. · Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo. Actividades procedimentales: Preparación de trabajos del contenido necesaria para la conocer la organización de restauración. Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.	Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos. Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas. Elaboración de organigrama y organización de los diferentes tipos de restauración. Corrección de problemas de parámetro en los diferentes modelos de cocina. Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos / documentación. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN	

Criterios de evaluación a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos. b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración. c) Se han identificado las tendencias actuales en restauración. d) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos. e) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales. f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.	Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
--	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA1 Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	15 %	a)	Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.
Prueba escrita / Cuaderno	15 %	b)	Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.
Prueba escrita / Cuaderno	15 %	c)	Se han identificado las tendencias actuales en restauración.
Prueba escrita / Cuaderno	15 %	d)	Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.
Prueba escrita / Cuaderno	15 %	e)	Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
Prueba escrita / Cuaderno	20 %	f)	Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.

UD2. Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos. RA2 (100%)				
ACTIVIDADES PROPUESTAS			ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	
Actividades de introducción: · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen o PWP. Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. · Composición de los alimentos. · Función y degradación de nutrientes. · Necesidades nutricionales. · Dietas tipo. Dieta mediterránea. · Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas Actividades procedimentales: Realización de las diferentes nutrientes y las diferentes dietas. Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.			Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos.	
			Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas.	
			Elaboración de organigrama y organización del equipamiento de una cocina profesional. Corrección de problemas de parámetro en los diferentes equipamientos de una cocina. Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos.	
			Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN				
Criterios de evaluación a) Se han caracterizado los grupos de alimentos. b) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes. c) Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano. d) Se han descrito las dietas tipo. e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea. f) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.			Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN				
		RA2 Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.		
Procedimientos		Criterios de evaluación:		
Prueba escrita / Cuaderno	15 %	a)	Se han caracterizado los grupos de alimentos.	
Prueba escrita / Cuaderno	15 %	b)	Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.	
Prueba escrita / Cuaderno	15 %	c)	Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano.	
Prueba escrita / Cuaderno	15 %	d)	Se han descrito las dietas tipo.	
Prueba escrita / Cuaderno	15 %	e)	Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.	
Prueba escrita / Cuaderno	15 %	f)	Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.	
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	g)	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	

UD3. Determinación de ofertas gastronómicas. RA3 (100%)			
ACTIVIDADES PROPUESTAS		ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	
▪ Actividades de introducción: · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen o PWP. ▪ Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. · Descripción, caracterización y clases de ofertas. · Elementos y variables de las ofertas. · Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros. · Descripción y análisis. · Realización de ofertas básicas y valoración de resultados. ▪ Actividades procedimentales: Elaboración de las diferentes ofertas gastronómicas. ▪ Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.		Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos. Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas. Elaboración y gestión de pedidos en las diferentes empresas proveedoras. Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración. b) Se han caracterizado las principales clases de oferta. c) Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela. d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles. e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional. f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento. g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta. i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.		Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA3 Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a)	Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	b)	Se han caracterizado las principales clases de oferta.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	c)	Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	d)	Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	e)	Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	f)	Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	g)	Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	h)	Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.

Prueba escrita / Cuaderno	20 %	i)	Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.
---------------------------	------	----	---

UD4. Cálculo de los costes globales de la oferta. RA4 (100%)

ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
Actividades de introducción: · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen o PWP. Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. · Cálculo de coste de ofertas gastronómicas. · Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta. · Posibilidades de ahorro energético. Actividades procedimentales: Realización de costes de las diferentes ofertas gastronómicas. Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.	Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos. Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas. Gestión de la recepción en las diferentes empresas proveedoras y sus materias primas. Elaboración de un cuaderno de aula. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

Criterios de evaluación a) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes. b) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta. c) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias. d) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería. e) Se ha cumplimentado la documentación específica. f) Se han reconocido los métodos de fijación de precios. g) Se han distinguido los costes fijos de los variables. h) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica. i) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.	Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
---	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA4 Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a)	Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	b)	Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	c)	Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	d)	Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	e)	Se ha cumplimentado la documentación específica.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	f)	Se han reconocido los métodos de fijación de precios.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	g)	Se han distinguido los costes fijos de los variables.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	h)	Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.
Prueba escrita / Cuaderno	20 %	i)	Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.

Consideraciones sobre los instrumentos de evaluación y calificación

- Pruebas escritas sobre contenidos teórico-prácticos. variada con preguntas de tipo test, preguntas cortas o largas, abiertas o cerradas, ejercicios, etc.
- Pruebas teórico - prácticas sobre contenidos procedimentales realizados en el aula taller de cocina.
- Actividades en aula, Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) y Trabajos en grupo para valorar la aplicación de los conocimientos teóricos y prácticos y la capacidad de trabajo en equipo. Entre los criterios de la rúbrica se incluirán: Orden y limpieza, planteamiento práctico, organización del trabajo, interpretación del conocimientos teóricos-prácticos, utilización correcta de material y apuntes, ortografía, etc. y se tendrá en cuenta la entrega de las actividades realizadas en el plazo establecido y forma.
- La entrega de los controles, cuadernos o exámenes (en caso de que se entreguen el alumno/a se hará responsable del documento), una vez entregado y evaluados no podrá hacerse reclamaciones sobre la nota.

8. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

PRINCIPIOS METODOLÓGICOS

La metodología se caracteriza por ser:

- Interactiva y contextualizada, considerando los conocimientos previos del alumnado como punto de partida para la adquisición de nuevos aprendizajes y adecuación del lenguaje a las características del alumnado.
- Basada en la comunicación y retroalimentación profesorado-alumnado.
- Capaz de atender a la diversidad. Se tendrá en cuenta las circunstancias concretas del grupo (procedencia, edad, intereses...).
- Integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso corresponda, con el fin de que el alumno adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional.
- Los contenidos se impartirán de manera secuenciada, intercalando las exposiciones teóricas con la realización de actividades y prácticas individuales o en grupos, con el fin de que el alumnado adquiera una visión lógica y adecuada de los procesos inherentes a al preelaboración y conservación de alimentos.
- Fomentar la autonomía y responsabilidad del alumnado.
- Tratará de motivar al alumnado.
- Permitirá relacionar los contenidos teóricos con la práctica.
- Favorecerá el trabajo en equipo.
- Fomentará el hábito de lectura.
- Intentará mejorar la ortografía.

- Se incluirán las metodologías como ABP (aprendizaje basado en proyectos).

En el proceso de enseñanza – aprendizaje, se llevarán a cabo diversos tipos de actividades:

- Actividades de iniciación y de motivación: para recordar y asentar conocimientos previos de los alumnos en relación con la unidad a introducir. Sirven para incentivar al alumno y ponerlo en una situación activa ante los nuevos aprendizajes.
- Actividades de desarrollo y aprendizaje: sirven para que el alumno adquiera nuevos conceptos, procedimientos y actitudes y desarrolle habilidades y destrezas técnicas propias de su profesión. Dentro de estas actividades se incluye:
 - Una explicación teórica por parte del profesor que podrá emplear medios audiovisuales como complemento.
 - Realización de trabajos específicos que estén relacionados con los contenidos del módulo, para que el alumno se acostumbre a la búsqueda, elaboración y tratamiento de la información de distintas fuentes. Estos trabajos se realizarán individualmente o en pequeños grupos para favorecer el trabajo en equipo.
- Actividades procedimentales: Realización de actividades prácticas, donde se desarrollarán y realizarán los aspectos procedimentales de las unidades. Se llevarán a cabo de forma individual, en pareja o en grupo, dependiendo del grado de dificultad de estas y de los medios materiales disponibles en el aula-taller.
- También se desarrollarán actividades de consolidación

Se fomentará todo lo posible la lectura, el uso de diferente bibliografía y de diferentes páginas de internet de contenido teórico – práctico para la realización de trabajos que sirvan como base o iniciación al módulo profesional. Asimismo, se propondrá la lectura de un libro, ayudando al fomento de la lectura y a la mejora de la ortografía.

El fomento de las nuevas tecnologías aplicadas a este módulo lo realizaremos a través de varios sistemas:

- Mediante la utilización, por parte del profesor, de presentaciones en PowerPoint de contenidos que componen las Unidades Didácticas.
- A través de la preparación y exposición, por parte de los alumnos, de presentaciones de algunos de sus trabajos en Word, PowerPoint, Canva o Genially.
- Búsqueda en Internet de noticias e información relacionada con la materia, facilitándoles las direcciones de páginas que puedan serles de utilidad.

ORGANIZACIÓN DE LOS DESDOBLES Y APOYOS

Para este módulo profesional no se contemplan apoyos ni desdobles.

ESPACIOS, MATERIALES, TEXTOS Y RECURSOS

Los materiales y recursos que pueden ser de utilidad para impartir esta unidad son:

- Libros de consulta, pizarra, apuntes facilitados por el profesor, diccionarios...
- Recursos TIC: vídeo, películas, ordenador, Internet páginas web de carácter didáctico, proyector, pantalla.
- Documentos de consulta: revistas especializadas, artículos de prensa, bibliografía del profesor.

El espacio utilizado para este módulo será es el aula taller de cocina y el aula teórica para desarrollo de los contenidos teórico - prácticos.

Entre la bibliografía de consulta y/o profundización para este módulo profesional se recomienda:

- M Planas, M López *"Ofertas Gastronómicas"* Altamar 2019.
- Ana María L, Lorena C, Elena D P *"Ofertas Gastronómicas"* Paraninfo 2023.

MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD PARA ALUMNOS CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO

Las medidas de atención a la diversidad para alumnos ACNEAE estarán enmarcadas dentro de lo previsto en el Decreto 63/2019, de 16 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se regula la ordenación y organización de la formación profesional en la Comunidad de Madrid establece en su artículo 8.4, en relación con el currículo:

1. Las medidas metodológicas irán encaminadas a facilitar que el alumnado pueda alcanzar las citadas competencias y podrán incluir, dentro de las posibilidades organizativas del centro, las siguientes:
 - a) Utilización de medios técnicos e informáticos para facilitar el desarrollo de las actividades formativas en casos de dificultad en la motricidad fina o déficit visual.
 - b) Utilización de los recursos técnicos para los casos de déficit auditivo.
 - c) Adaptación de los accesos, espacios y mobiliario en los casos de presentar dificultades de movilidad.
 - d) Otras medidas que permitan la realización de las actividades formativas y que a juicio del equipo docente resulten de aplicación.

2. Estas medidas en ningún caso impedirán la adquisición de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales que capacitan para la obtención del título de formación profesional o, en su caso, acreditación académica.

Se ajustarán al alumnado, modificando esta programación inicial al concretar las medidas que se adoptarán con cada alumno ACNEAE matriculado.

Desde la Programación se responde a la diversidad de capacidades, intereses, motivaciones y estilos particulares de aprender del alumnado adoptando las siguientes medidas (que en ningún caso supondrán la realización de adaptaciones curriculares significativas):

- Dirigidas al respeto por la diversidad de opiniones, creencias y manifestaciones sociales, culturales, técnicas y artísticas, que se concretan en los contenidos y se desarrollarán a través de las propuestas de actividad.
- Dirigidas a la detección de las necesidades de aprendizaje. En este sentido las técnicas de evaluación inicial determinarán el nivel del alumno al comenzar el módulo y nos permitirá conocer los distintos niveles entre el alumnado, y por tanto podremos actuar reforzando o ampliando en cada caso concreto, así como la adaptación de las actividades propuestas en función de las necesidades.
- Se recoge una gran variedad de actividades, de modo que puedan responder a las aptitudes individuales (elaboración de esquemas, resolución de casos prácticos, realización de trabajos en grupo e individuales, pruebas de desarrollo, cuestionarios, análisis de casos, entre otras).
- Seguimiento del progreso del estudiante de un modo continuado para detectar las dificultades antes de que surjan problemas.
- Motivadoras. Las distintas técnicas de motivación ayudan al alumnado a ir asumiendo más responsabilidades en su aprendizaje y comportamiento. Comunicarles qué se espera de ellos, animarlos a la autodisciplina y cooperación.
- La observación de cada estudiante permitirá recoger tanto los progresos como las posibles dificultades.
- Cooperar con los servicios de apoyo y los recursos humanos para planificar las tareas que salen al paso de las necesidades del alumnado.

También se desarrollarán actividades de consolidación

Se fomentará todo lo posible la lectura, el uso de diferente bibliografía y de diferentes páginas de internet de contenido teórico – práctico para la realización de trabajos que sirvan como base o iniciación al módulo profesional. Asimismo, se propondrá la lectura de un libro, ayudando al fomento de la lectura y a la mejora de la ortografía.

El fomento de las nuevas tecnologías aplicadas a este módulo lo realizaremos a través de varios sistemas:

- Mediante la utilización, por parte del profesor, de presentaciones en PowerPoint de contenidos que componen las Unidades Didácticas.
- A través de la preparación y exposición, por parte de los alumnos, de presentaciones de algunos de sus trabajos en Word, PowerPoint, Canva o Genially.
- Búsqueda en Internet de noticias e información relacionada con la materia, facilitándoles las direcciones de páginas que puedan serles de utilidad.

9. EVALUACIÓN

CARACTERÍSTICAS DE LA EVALUACIÓN

Según lo dispuesto en el artículo 30 de la *Orden 893/2022, de 21 de abril, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía*, se establece, con carácter general, lo siguiente:

- La evaluación de los alumnos será CRITERIAL: se realizará según los criterios de evaluación establecidos para los resultados de aprendizaje (RA) del módulo.
- La evaluación será de carácter teórico-práctica
- El alumnado dispone de dos convocatorias por curso: ordinaria y extraordinaria.

La evaluación durante el periodo lectivo se llevará a cabo mediante la evaluación continua durante dos evaluaciones que conducirán a la calificación final del módulo en convocatoria ordinaria.

Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. Dadas las horas asignadas al módulo, a los alumnos que superen 25 faltas de asistencia (25% de horas del módulo), en aplicación de lo dispuesto en el Plan de Convivencia del centro, no se les podrá aplicar la evaluación continua y será calificado como "No evaluado" (NE) en la evaluación parcial y posteriores a la pérdida de la evaluación continua. Aquellos resultados de aprendizaje que hubiera superado y aquellos trabajos realizados antes de la pérdida de la evaluación continua, le serán tenidos en cuenta.

El alumnado que se encuentre en esta situación será evaluado y calificado en las sesiones finales de evaluación ordinaria a partir de los resultados que obtenga en los procedimientos de evaluación.

Cuando el alumnado no supere alguno de los RA se le entregará un informe que oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación.

El alumnado que no superen el módulo en la convocatoria ordinaria deberá presentarse a la convocatoria extraordinaria.

Cuando el alumnado no supere el módulo, se le entregará un informe que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación.

EVALUACIÓN ORDINARIA: PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN CONTINUA Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los procedimientos de evaluación y los instrumentos de calificación que van a utilizarse a lo largo curso son:

- Prueba teórica Escala numérica
- Prueba práctica Rúbrica
- Clase en el aula Rúbrica
- Cuaderno de trabajo Rúbrica
- Trabajo en grupo / presentación...Rúbrica

En cada Unidad Didáctica se incluyen los criterios de calificación para cada RA.

En cada Unidad Didáctica se definen los procedimientos de evaluación y los instrumentos de calificación para la evaluación de los RA, según los criterios de evaluación que comprenden.

Los instrumentos utilizados (ej, rúbricas de aula taller) incluirán los **criterios de calificación** acordados en el departamento según consta en la programación y que se darán a conocer al alumnado al comienzo de cada curso y los tendrán disponibles en diferentes plataformas.

EVALUACIÓN ORDINARIA: PROCESO DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN EN LA EVALUACIÓN ORDINARIA

Se realizarán tres evaluaciones parciales.

Calificación de cada evaluación: La calificación de cada evaluación será, la calculada según los RA y CE trabajados en cada evaluación.

Es decir, según los porcentajes:

- RA1: 25 %
- RA2: 25 %
- RA3: 25 %
- RA4: 25 %

Con la parte proporcional de los CE trabajados de cada RA en cada evaluación.

Para superar una evaluación todos los RA incluidos en la misma deben estar superados. Debido a esto,

aunque la media de las calificaciones de los RA fuera 5 o superior, la calificación en la evaluación será 4. El alumnado deberá superar el o los RA no superados.

El alumnado que suspendan una evaluación y a aquellos con necesidad de apoyo educativo se les proporcionará un informe que les oriente sobre la mejora de su aprendizaje y su itinerario formativo y profesional.

RECUPERACIONES:

Para aquellos estudiantes que deban recuperar algún RA **no superado** durante el curso, **se realizará una prueba de recuperación** en cada **evaluación**. Si no consiguieran alcanzar los RA en estas recuperaciones, deberán ser evaluados nuevamente de esos RA pendientes en las pruebas de la convocatoria final ordinaria.

El alumnado que no supere las pruebas de la convocatoria final ordinaria accederá a la convocatoria extraordinaria (mes de junio) únicamente con aquellos RA no superados.

Las pruebas de recuperación se calificarán de 0-10. La calificación obtenida en la recuperación/prueba final para cada RA sustituirá a la anterior obtenida en ese RA y será tomada en cuenta para el cálculo de la nota final.

Los procedimientos que se aplicarán en la evaluación extraordinaria serán los mismos que se utilizaron en la evaluación ordinaria. Para este alumnado, habrá disponibles actividades de refuerzo y se les facilitará la atención, para resolver aquellas cuestiones que no hayan quedado claras en el aula

Criterios de recuperaciones evaluación ordinaria y extraordinaria

Para la recuperación, tanto en la evaluación ordinaria como en la extraordinaria, el alumnado será evaluado mediante distintas herramientas que permitirán valorar de forma equilibrada los conocimientos teóricos, las destrezas prácticas y la actitud profesional.

Los porcentajes establecidos para cada herramienta se aplicarán sobre la nota final de la recuperación, garantizando una valoración objetiva y ajustada al grado de adquisición de las competencias del módulo.

La no elaboración o no participación en alguna de las pruebas "tanto prácticas como escritas" supondrá la calificación de suspenso (0), al considerarse que el alumnado no ha sido evaluado por falta de asistencia o participación en los resultados de aprendizaje correspondientes que tiene que superar.

Herramienta	Descripción de la herramienta	Porcentaje
-------------	-------------------------------	------------

Examen oral o escrito	Prueba teórica que permite comprobar la asimilación de los contenidos conceptuales y la comprensión de los procedimientos trabajados.	50 %
Trabajo de contenido de evaluación (PWP, etc..)	Elaboración de un trabajo o dossier que sintetice los principales contenidos abordados en la evaluación y demuestre la capacidad de reflexión del alumnado.	20 %
Examen o práctica en taller	Evaluación práctica en taller para verificar la adquisición de destrezas técnicas y la correcta aplicación de los procesos.	20 %
Observación del desempeño, actitud y responsabilidad	Valoración del cumplimiento de las normas básicas: puntualidad en el examen, entrega de trabajos en tiempo y forma, participación, respeto por el material, actitud adecuada en las prácticas y disposición al aprendizaje.	10 %

Rúbricas de evaluación

Para la evaluación de recuperación, se aplicarán distintos instrumentos según el tipo de prueba. En el caso de la prueba escrita, se utilizará la rúbrica del propio examen, considerando la nota numérica obtenida por el alumnado. Para las pruebas de presentación, trabajos en el taller y la valoración de la actitud profesional, se emplearán las rúbricas que se han utilizado durante el curso, que ya están recogidas y añadidas en la programación, garantizando así una evaluación coherente y objetiva de todas las competencias del módulo.

CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO:

Para superar el módulo: todos los resultados de aprendizaje deben estar superados.

Para el alumnado con todos los resultados de aprendizaje superados: La calificación final será la suma ponderada de las calificaciones obtenidas en los resultados de aprendizaje, de acuerdo con los criterios de evaluación, trabajados durante todo el curso, concretados en las **unidades didácticas**:

- **RA1: 25 %**
- **RA2: 25 %**
- **RA3: 25 %**
- **RA4: 25 %**

Se realizará un redondeo matemático para obtener la calificación final de 1-10 puntos.

EVALUACIÓN ORDINARIA: PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN PARA ALUMNADO A LOS QUE NO SE PUEDE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA (pérdida del derecho a la evaluación continua)

El alumnado tendrá un máximo de **faltas sin justificar** permitidas durante la evaluación para poder ser evaluados. Este número será el número de horas semanales del módulo, más una *(por ejemplo, en un módulo de 6 horas semanales se permiten hasta 7 faltas sin justificar, a partir de la 8ª falta se pierde el derecho a evaluación)*

Tabla ejemplo:

Horas a la semana del módulo (asignatura)	Horas SIN JUSTIFICAR con las que SÍ podrán ser evaluados	Horas SIN JUSTIFICAR con las que NO podrán ser evaluados
2	Hasta 3	4 o más
3	Hasta 4	5 o más
4	Hasta 5	6 o más
5	Hasta 6	7 o más
6	Hasta 7	8 o más
7	Hasta 8	9 o más
8	Hasta 9	10 o más
9	Hasta 10	11 o más

De acuerdo con esto, cuando un alumnado acumule las horas de ausencia a clase del módulo sin justificar, no se le podrá aplicar la evaluación continua y tendrá la consideración de "No evaluado" (NE) en las evaluaciones parciales siguientes.

No obstante, aunque esto ocurriera, el alumnado sigue manteniendo la obligación de asistir a todas las actividades del módulo.

El alumnado que pierdan el derecho a la evaluación continua deberá realizar las pruebas finales en la evaluación ordinaria con aquellos RA que no hayan sido superados antes de perder el derecho a evaluación continua y los no evaluados por haber perdido el derecho a esta evaluación.

Como el resto del alumnado, deberán superar todos los RA para poder superar el módulo.

De acuerdo con lo establecido en la **Orden 893/2022, de 21 de abril**, en el régimen presencial de las enseñanzas de formación profesional, la asistencia a las actividades formativas es obligatoria y esencial para mantener la matrícula activa.

- **Faltas justificadas:** Se consideran justificadas las ausencias por enfermedad, accidente, atención a familiares dependientes, tratamientos especializados por discapacidad u otras circunstancias extraordinarias, siempre que se presenten los documentos justificativos en un plazo de **dos días hábiles** tras reincorporarse a las clases.

- **Faltas no justificadas:** Si un alumno acumula **siete días lectivos de faltas no justificadas** en los primeros diez días del curso, el centro notificará al alumno o a su familia para que presenten alegaciones en un plazo de **tres días hábiles**. Si no se justifican las faltas, se procederá a la **anulación de la matrícula**.
- **Durante el curso:** La matrícula será anulada si el alumno acumula faltas no justificadas equivalentes al **15% de las horas de formación** o **15 días consecutivos de inasistencia sin justificar**. El centro notificará al alumno o a su familia, quienes tendrán **cinco días hábiles** para justificar las faltas antes de que se emita la resolución de anulación.
- **Consecuencias:** La anulación de matrícula implica la pérdida de la condición de alumno, la exclusión de las actas de evaluación y la no contabilización de las convocatorias del curso. En centros públicos, también se pierde el derecho a la reserva de plaza, debiendo participar en el proceso general de admisión para continuar los estudios.

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA: PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN EN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

El alumnado que no superen el módulo en la convocatoria ordinaria deberá presentarse a la convocatoria extraordinaria, realizando una prueba extraordinaria de evaluación en junio

Todo el alumnado que deba realizar la prueba extraordinaria habrán recibido un informe para orientar la mejora de su aprendizaje para que puedan superar el módulo.

La prueba extraordinaria será única para todo el alumnado matriculado en el módulo en la misma modalidad.

La prueba incorporará todos los RA no superados del módulo podrá estar compuesta de varias partes. Cada alumno/a realizará aquellas partes relacionadas con los RA no superados.

La calificación final del módulo será obtenida por la aplicación de los porcentajes establecidos para cada RA, siguiendo los mismos criterios aplicados durante el curso.

El alumnado con calificación inferior a 5, o con algún RA no superado, no habrán superado el módulo.

MEDIDAS PARA ALUMNOS CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO

Siempre estarán enmarcadas dentro de lo previsto en el artículo 41 de la *Orden 893/2022, de 21 de abril, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía*.

El equipo docente, coordinado por el profesor tutor y con el asesoramiento, en su caso, de los profesionales de la orientación educativa, determinará para los alumnos con NEAE el tipo de medidas en los procedimientos de evaluación, durante el primer mes de clase o en el momento en el que el alumno acredite documentalmente la existencia de necesidades específicas. En cualquier caso, los procedimientos de evaluación acordados deben garantizar la adquisición de las competencias profesionales, personales y

sociales, así como de la competencia general del título

Para el alumnado que tengan acreditada esta necesidad se adoptarán las siguientes medidas en los procedimientos de evaluación:

- Adaptación del formato de examen en pruebas escritas: aumento de tamaño del texto, hojas separadas, mayor espacio, ... Para alumnos con déficit visual, DEA, TDAH, dislexia y otros.
- Adaptación de tiempos: hasta un 25% para alumnos DEA, TDAH, dislexia
- Uso del ordenador para cumplimentación de pruebas escritas. Al finalizar serán imprimidas y firmadas por el alumno.
- Adaptación de espacios.
- Uso de recursos técnicos para alumnado con déficit auditivo.
- Otras, según características de alumnado (especificar sin dar nunca nombres)

La concreción para cada alumno quedará reflejada en las sesiones de evaluación, donde se realizará la valoración individualizada de las medidas adoptadas para cada alumno/a y, tras cada evaluación, se le facilitará una información que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y su itinerario formativo y profesional.

CALENDARIO DE EVALUACIONES PARCIALES, FINAL ORDINARIA Y FINAL EXTRAORDINARIA.

EVALUACIÓN 2º CFGM	FECHAS
PRIMERA EVALUACIÓN	Diciembre 2025
SEGUNDA EVALUACIÓN	Marzo 2026
TERCERA EVALUACIÓN	No se realiza
EVALUACIÓN FINAL ORDINARIA	Junio 2026
EVALUACIÓN FINAL EXTRAORDINARIA	Junio 2026

ANEXO: instrumentos de calificación.

RÚBRICA CLASE TEÓRICA

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
Respeto	Siempre muestra respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.	Casi siempre muestra respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.	En ocasiones no muestra respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.	No suele mostrar respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.
Autonomía	Siempre llega puntual a clase y justifica sus ausencias con toda la antelación posible y se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.	Casi siempre llega puntual a clase y justifica sus ausencias con toda la antelación posible y se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.	En ocasiones no llega puntual a clase y no justifica sus ausencias con toda la antelación posible. No siempre se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.	No suele llegar puntual a clase y no justifica sus ausencias con toda la antelación posible. No se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.
Participación	Siempre respeta el turno de palabra y habla sin elevar el tono. Realiza las tareas en clase y en casa. Colabora con el buen clima de la clase y no permite que otras personas impidan el aprendizaje.	Casi siempre respeta el turno de palabra y habla sin elevar el tono. Realiza las tareas en clase y en casa. Colabora con el buen clima de la clase y no permiten que otras personas impidan el aprendizaje.	En ocasiones no respeta el turno de palabra y habla elevando el tono, no realiza las tareas en clase y en casa, no colabora con el buen clima de la clase y no permite que otras personas impidan el aprendizaje.	No suele respetar el turno de palabra y habla elevando el tono, no realiza las tareas en clase y en casa, no colabora con el buen clima de la clase y permiten que otras personas impidan el aprendizaje.

RÚBRICA CUADERNO

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
PRESENTACIÓN	Tiene puestas las fechas/ datos, las tapas están intactas, no presenta tachones, el cuaderno tiene la información del alumno y de la asignatura.	Le faltan algunas fechas, tiene algún que otro tachón, presenta la información del alumno y de la asignatura.	Presenta algunos tachones, le faltan fechas, no hay información ni del alumno ni de la asignatura, trabajo descuidado.	Cuaderno en pésimas condiciones; tiene las tapas dañadas, muchos tachones, sin fechas.
ORDEN	Posee el orden correcto seguido en clase; No tiene huecos en blanco ni hojas con otros contenidos.	Presenta un orden diferente al de los contenidos entregados en clase. No tiene huecos en blanco ni hojas con otros contenidos.	No respeta el orden de los contenidos entregados en clase; presenta algunos huecos en blanco o con otros contenidos.	El cuaderno no posee orden, el cuaderno tiene muchos huecos en blanco, no hay fechas y los ejercicios no están en orden. Presenta hojas con otros contenidos.
ORTOGRAFÍA	No presenta faltas de ortografía, y buena caligrafía.	Apenas tiene faltas de ortografía.	Presenta algunas faltas de ortografía.	Presenta muchísimas faltas de ortografía
CORRECCIÓN	Tiene todos los ejercicios corregidos y dicha corrección se aprecia perfectamente.	Tiene casi todos los ejercicios corregidos pero apenas se aprecia la corrección.	Solo se aprecia la corrección de algunos ejercicios.	No se aprecia las correcciones de los ejercicios. Muchos de ellos ni siquiera están corregidos.
TAREAS Y ACTIVIDADES	Presenta todas las actividades y todos los apuntes.	Tiene casi todas las actividades y tareas hechas y tiene todos los apuntes bien copiados.	Le faltan algunas actividades y algunos apuntes dados en clase.	Le faltan muchísimas de las actividades hechas en clase o en casa. Los apuntes dados en clase están a medio copiar.

RÚBRICA TALLER PRÁCTICO

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
Conocimientos Técnicos	Demuestra un dominio completo de técnicas culinarias y de servicio. Aplica correctamente conceptos avanzados.	Maneja bien las técnicas culinarias y de servicio con pocos errores. Comprende los conceptos principales.	Aplica las técnicas básicas pero necesita apoyo constante. Conceptos incompletos o confusos.	Demuestra poca habilidad técnica. Los errores son frecuentes y requiere asistencia constante.
Actitud Profesional	Siempre demuestra responsabilidad, puntualidad y una actitud proactiva. Excelente trato con clientes y colegas.	Generalmente es puntual y responsable. Buen trato con los demás y se muestra interesado en mejorar.	Actitud aceptable, pero podría mejorar en puntualidad o responsabilidad. A veces necesita ser dirigido.	Frecuentemente muestra falta de responsabilidad, baja motivación o conflictos.
Trabajo en Equipo	Trabaja de manera cooperativa, apoyando a sus compañeros y mostrando liderazgo cuando es necesario.	Trabaja bien en equipo, contribuye de manera efectiva y colabora adecuadamente con los demás.	Colabora cuando se le pide, pero no toma mucha iniciativa. Puede mejorar su comunicación.	No colabora adecuadamente o genera conflictos dentro del equipo de trabajo.
Cumplimiento de Normas de Seguridad e Higiene	Sigue las normas de seguridad e higiene a la perfección, de la uniformidad y manteniendo el área limpia.	Sigue las normas de higiene y seguridad correctamente, con pequeños errores sin consecuencias graves.	Necesita recordatorios para seguir algunas normas de seguridad e higiene. A veces se descuida.	No sigue adecuadamente las normas de seguridad e higiene, poniendo en riesgo el área de trabajo o a otros.

RÚBRICA PRESENTACIONES / EXPOSICIONES

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
CONTENIDO	Expone y contiene la información completa, precisa y profunda. Se demuestra un alto nivel de comprensión del tema.	La información es adecuada y cubre los puntos principales, con algunas áreas poco desarrolladas.	La exposición presenta información básica, pero faltan detalles importantes o precisión en ciertos puntos.	La información es incompleta o inexacta, con errores que afectan la comprensión del tema.
CLARIDAD Y ORGANIZACIÓN	Las ideas se presentan de manera clara y lógica. El orden facilita el seguimiento y comprensión de la exposición.	La exposición es clara en general, aunque algunos puntos podrían organizarse mejor.	La organización es confusa en algunos momentos, lo que dificulta el seguimiento de las ideas principales.	Las ideas se presentan de forma desordenada y confusa, impidiendo una comprensión adecuada del tema
CONOCIMIENTO DEL TEMA	Muestra un dominio excelente del tema, responde con soltura preguntas y ofrece ejemplos adicionales.	Tiene un buen dominio del tema, aunque puede dudar ante preguntas complejas o no ampliar con ejemplos relevantes.	Demuestra un dominio básico del tema, pero tiene dificultades para responder preguntas o ampliar información.	No demuestra dominio del tema, se equivoca con frecuencia o no puede responder preguntas clave.
RECURSOS UTILIZADOS	Utiliza recursos visuales atractivos, relevantes y bien integrados en la exposición.	Los recursos visuales son adecuados y apoyan la comprensión, aunque podrían mejorar en relevancia o claridad.	Los recursos visuales son limitados o poco relevantes, aportan poco a la comprensión del tema.	No utilice recursos visuales o los utilizados no son útiles ni relevantes para la exposición.
EXPRESIÓN ORAL	Habla con confianza, fluidez y buen control del volumen y el ritmo. Mantiene el interés de la audiencia.	Habla de forma clara, aunque con algunos errores en el ritmo, volumen o entonación.	El ritmo o volumen no son adecuados, lo que afecta la comprensión. Puede parecer poco seguro o perder la atención.	Habla de manera poco clara, con volumen o ritmo inadecuado. No mantiene el interés o la comprensión de la audiencia.