



CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE CADA UNO DE LOS DIFERENTES MÓDULOS QUE SE IMPARTEN EN EL DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

-FPB COCINA Y RESTAURACIÓN

-CFGM DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

CURSO 2023 – 2024

Módulo: Técnicas Elementales de Preelaboración

UT *	INDICADORES ESTABLECIDOS EN FUNCIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE CADA UNIDAD	CALIF (100%) (10)	INSTRUMENTO
1	a) Reconoce e interpreta los documentos asociados al acopio.	15% (1,5)	-Pruebas escritas
	b) Interpreta correctamente las instrucciones recibidas.	10% (1)	-Actividades prácticas
	c) Rellena la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.	15% (1,5)	-Pruebas escritas
	d) Selecciona los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.	15% (1,5)	-Actividades prácticas
	e) Comprueba la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	15% (1,5)	-Actividades prácticas
	f) Traslada las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.	15% (1,5)	-Actividades prácticas



	g) Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental	15% (1,5)	-Pruebas escritas y Actividades prácticas
--	---	--------------	---

*UT=Unidad de trabajo, equivaldría a Unidad didáctica

UT	INDICADORES	CALIF (100% (10))	INSTRUMENTO
2	a) Caracteriza las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.	20% (2)	-Pruebas escritas y Actividades prácticas
	b) Reconoce las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.	10% (1)	-Pruebas escritas y Actividades prácticas
	c) Realiza las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.	20% (2)	-Pruebas escritas y Actividades prácticas
	d) Realiza las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.	20% (2)	-Pruebas escritas y Actividades prácticas
	e) Comprueba las condiciones de prevención y seguridad en las actividades de preparación.	15% (1,5)	
	f) Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental	15% (1,5)	Actividades prácticas



UT	INDICADORES	CALIF. (100%) (10)	INSTRUMENTO
3	a) Caracteriza las máquinas relacionadas con la producción culinaria.	10% (1)	-Pruebas escritas y
			Actividades prácticas
	b) Reconoce las aplicaciones de las máquinas.	10% (1)	-Pruebas escritas y Actividades prácticas
	c) Realiza las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.	20% (2)	-Pruebas escritas y Actividades prácticas
	d) Realiza las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria.	20% (2)	-Pruebas escritas y Actividades prácticas
	e) Comprueba las condiciones de prevención y seguridad en las actividades de preparación.	20% (2)	-Pruebas escritas y Actividades prácticas
	f) Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	20% (2)	-Pruebas escritas y Actividades prácticas



UT	INDICADORES	CALIF. (100%) (10)	INSTRUMENTO
4	a) Caracteriza la batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.	20% (2)	-Pruebas escritas y Actividades prácticas
	b) Reconoce las aplicaciones de la batería, útiles y herramientas.	20% (2)	-Pruebas escritas y Actividades prácticas
	c) Realiza las operaciones de preparación y mantenimiento de la batería, útiles y herramientas.	20% (2)	-Pruebas escritas y Actividades prácticas
	d) Comprueba las condiciones de prevención y seguridad en las actividades de preparación.	20% (2)	-Pruebas escritas y Actividades prácticas
	e) Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	20% (2)	-Pruebas escritas y Actividades prácticas



UT	INDICADORES	CALIF.(100%) (10)	INSTRUMENTO
5	a) Identifica las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas	15% (1,5)	Actividades prácticas
	b) Relaciona las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.	20% (2)	-Pruebas escritas y Actividades prácticas
	c) Realiza las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.	15% (1,5)	Actividades prácticas
	d) Observa las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.	10% (1)	-Pruebas escritas y Actividades prácticas
	e) Caracteriza los cortes básicos e identifica sus aplicaciones a las diversas materias primas.	10% (1)	-Pruebas escritas y Actividades
			prácticas
	f) Ejecuta las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.	10% (1)	Actividades prácticas
	g) Desarrolla los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	10% (1)	-Pruebas escritas y Actividades prácticas
	h) Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10% (1)	Actividades prácticas



UT	INDICADORES	CALIF (100% (10)	INSTRUMENTO
6	a) Relaciona las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.	15% (1,5)	-Pruebas escritas y Actividades prácticas
	b) Realiza las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.	15% (1,5)	Actividades prácticas
	c) Observa las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.	20% (2)	
	d) Caracteriza las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.	15% (1,5)	-Pruebas escritas y Actividades prácticas
	e) Ejecuta las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.	10% (1)	-Pruebas escritas y Actividades prácticas
	f) Desarrolla los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	15% (1,5)	-Pruebas escritas y
			Actividades prácticas
	g) Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10% (1)	Actividades prácticas



UT	INDICADORES	CALIF. (100%) (10)	INSTRUMENTO
7	a) Identifica las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.	20% (2)	Actividades prácticas
	b) Caracteriza las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina	20% (2)	-Pruebas escritas y Actividades prácticas
	c) Identifica y selecciona los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.	20% (2)	-Pruebas escritas y Actividades prácticas
	d) Ejecuta las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.	20% (2)	Actividades prácticas
	e) Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental	20% (2)	Actividades prácticas

**Procesos Básicos de Producción Culinaria**

UT	INDICADORES SEGÚN LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CALIF. (10)	%	INSTRUMENTO
1	a) Interpreta la terminología profesional relacionada.	1,5	15 %	-Pruebas escritas
	b) Describe y clasifica las diversas técnicas de cocción.	1	10 %	
	c) Identifica y relaciona técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.	1,5	15 %	
	d) Relaciona y determina las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	1	10 %	-Trabajos de clase (Actividades prácticas y dinámicas)
	e) Identifica las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.	1	10 %	
	f) Ejecuta las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.	1	10 %	
	g) Distingue posibles alternativas en función de los resultados obtenidos	1	10 %	
	h) Desarrolla los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	1	10 %	
	i) Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, y de prevención de riesgos laborales.	1	10 %	

UT	INDICADORES SEGÚN LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CALIF. (10)	%	INSTRUMENTO
2	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.	2	20%	-Pruebas escritas
	b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	1	10%	-Trabajos de clase (Actividades)
	c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.	1,5	15%	



d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	2	20%	prácticas y dinámicas)
e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	2	20%	
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.	1,5	15%	

UT	INDICADORES SEGÚN LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CALIF . (10)	%	INSTRUMENTO
3	a) Interpreta correctamente la información necesaria.	1	10 %	-Pruebas escritas -Trabajos de clase (Actividades prácticas y dinámicas)
	b) Realiza las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.	1	10%	
	c) Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	1	10%	
	d) Ejecuta las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.	1	10%	
	e) Ejecuta las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	1	10%	
	f) Mantiene el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.	1	10%	
	h) Justifica el uso de la técnica en función del alimento a procesar.	1	10%	
	i) Desarrolla los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	1	10%	
	j) Determina las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	1	10%	
	k) Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral.	1	10%	



UT	INDICADORES SEGÚN LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CALIF. (10)	%	INSTRUMENTO
4	a) Describe y clasifica las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.	1,5	15%	-Pruebas escritas -Trabajos de clase (Actividades prácticas y dinámicas)
	b) Determina las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.	1,5	15%	
	c) Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	1,5	15%	
	d) Elabora las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.	1,5	15%	
	e) Desarrolla los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	1,5	15%	
	f) Ejecuta las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	1,5	15%	
	g) Determina las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	1	10%	

UT	INDICADORES SEGÚN LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CALIF. (10)	%	INSTRUMENTO
5	a) Verifica la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.	1,5	15%	-Pruebas escritas -Trabajos de clase (Actividades)
	b) Dispone los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.	3	30%	
	c) Relaciona y aplica las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.	2	20%	
	d) Determina las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	1,5	15%	



	e) Ejecuta las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	1	10%	sprácticas y dinámicas)
	f) Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.	1	10%	

UT	INDICADORES SEGÚN LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CALIF. (10)	%	INSTRUMENTO
6	a) Identifica los diferentes tipos de servicio y sus características.	1,5	15%	-Pruebas escritas -Trabajos de clase (Actividad sprácticas y dinámicas)
	b) Mantiene los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.	1,5	15%	
	c) Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.	1	10%	
	d) Interpreta la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.	1,5	15%	
	e) Colabora en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.	1	10%	
	f) Ejecuta las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	1,5	15%	
	g) Asiste en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.	1	10%	
	h) Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.	1	10%	

**Módulo: Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación**

UT	INDICADORES	CALIF. (10)	INSTRUMENTO
1	a) Identifica los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos	1,5	-Pruebas escritas (90%)
	b) Evalúa las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuadas	1	-Trabajos de clase (Actividades)
	c) Describe los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D)	1,5	prácticas y dinámicas (10%)
	d) Describe los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos	1	
	e) Reconoce los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD)	1.5	
	f) Describe los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos	1.5	
	g) Clasifica los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo	1	
	h) Evalúa los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD	1	



UT	INDICADORES	CALIF. (10)	INSTRUMENTO
2	a) Se reconocen las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas	2	-Pruebas escritas (90%) -Trabajos de clase (Actividades prácticas y dinámicas) (10%)
	b) Identifica los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención	1	
	c) Identifica las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos	1,5	
	d) Reconoce todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos	1,5	
	e) Enumera las enfermedades de obligada declaración	1,5	
	f) Reconoce la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza	1,5	
	g) Identifica los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador	1	

UT	INDICADORES	CALIF. (10)	INSTRUMENTOS
3	a) Reconoce las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación	1	-Pruebas escritas (90%) -Trabajos de clase (Actividades prácticas y dinámicas)
	b) Clasifica y describe los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.	1	
	c) Valora la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.	1	
	d) Describe las principales alteraciones de los alimentos.	1	
	e) Describe los diferentes métodos de conservación de alimentos.	2	
	f) Evita el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.	2	



	g) Identifica alergias e intolerancias alimentarias.	1	(10%)
	h) Evita la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.	1	
	i) Reconoce los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.		

UT	INDICADORES	CALIF. (10)	INSTRUMENTO
4	a) Relaciona el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca	1,5	-Pruebas escritas (90%) -Trabajos de clase (Actividades prácticas y dinámicas) (10%)
	b) Define las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental	1,5	
	c) Describe las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos	1,5	
	d) Reconoce aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente	2	
	e) Caracteriza las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria	2	
	f) Identifica las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.	1,5	

UT	INDICADORES	CALIF. (10)	INSTRUMENTO
	a) Identifica y clasifica los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.	1,5	



5	b) Reconoce los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industriaalimentaria.	2	- Pruebas escritas (90%) -Trabajos de clase (Actividades prácticas y dinámicas) (10%)
	c) Describe las técnicas de recogida, selección, clasificación yeliminación o vertido de residuos.	2	
	d) Reconoce los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados conlos residuos, vertidos o emisiones.	1,5	
	e) Establece, por orden de importancia, las medidas tomadas para la protección ambiental.	1,5	
	f) Identifica las no-conformidades y las acciones correctivas con la gestión de los residuos	1,5	

UT	INDICADORES	CALIF. (10)	INSTRUMENTO
6	a) Caracteriza los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.	1,5	-Pruebas escritas (90%) -Trabajos de clase (Actividades prácticas y dinámicas)
	b) Relaciona las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.	1,5	
	c) Ejecuta las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.	2	
	d) Ejecuta las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-	1,5	



sanitaria.		(10%)
e) Determina los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.	2	
f) Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.	1,5	

UT	INDICADORES	CALIF. (10)	INSTRUMENTO
7	a) Interpreta las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.	1	-Pruebas escritas (90%) -Trabajos de clase (Actividades prácticas y dinámicas) (10%)
	b) Reconoce las materias primas y sus características.	1,5	
	c) Interpreta el etiquetado de los productos.	1,5	
	d) Comprueba la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.	1,5	
	e) Identifica las necesidades de conservación de las materias primas.	1,5	
	f) Almacena las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	1	
	g) Coloca las materias primas en función de la prioridad en su consumo.	1	
	h) Mantiene el almacén en condiciones de orden y limpieza.	1	



ATENCIÓN AL CLIENTE

Los criterios de calificación en función de los instrumentos de evaluación utilizados son los siguientes:

1ª Eval.	Prueba escrita	50 %
	Actividades y trabajos realizados a lo largo del trimestre	30 %
	Actitud y comportamiento	20 %
Total		100 %
2ª Eval.	Prueba escrita	50 %
	Actividades realizadas en clase a lo largo del trimestre	30 %
	Actitud y comportamiento	20%
Total		100 %
3ª Eval.	Prueba escrita	50 %
	Actividades realizadas en clase a lo largo del trimestre	30 %
	Actitud y comportamiento	20 %
Total		100 %

- La calificación de cada evaluación será una media ponderada de las notas obtenidas en cada apartado, siempre y cuando se alcance un mínimo de 5 en la prueba escrita.
- La calificación de la recuperación deberá ser al menos de 5 para superar el módulo
- La calificación final del módulo será la media ponderada de las tres evaluaciones, teniendo que haber alcanzado una calificación mínima de 5 en cada evaluación para proceder a dicha media.
- Todas las calificaciones se recogerán en el Cuaderno del Profesor, donde aparecerán reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

**Módulo: Técnicas elementales de pre-elaboración**

UT	INDICADORES SEGÚN LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CA LIF. (10)	%	INSTRUMENTO
1	a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.	2	20%	Pruebas escritas -Trabajos de clase (Actividades prácticas y dinámicas)
	b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas	1	10%	
	c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.	1,5	15%	
	d) Se han trasladado los géneros y los materiales a los lugares de t siguiendo los procedimientos establecidos.	2	20%	
	e) Se han distribuido los géneros y materiales en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación y ubicación, atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	2	20%	
	f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénica sanitaria.	1,5	15%	



UT	INDICADORES SEGÚN LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CALIF. (10)	%	INSTRUMENTO
2	a). Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios de esta zona de consumos de alimentos y bebidas.	2	20%	-Pruebas escritas
	b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.	1,5	15%	
	c) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.	2,5	25%	-Trabajos de clase
	d) Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje prop del área de restaurante, manteniéndolos en condiciones de uso duran desarrollo de las operaciones de servicio, siguiendo los procedimiento establecidos.	2	20%	(Actividade sprácticas y dinámicas)
	e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normahigiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales.	2	20%	

UT	INDICADORES SEGÚN LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CA LIF. (10)	%	INSTRUMENTO
3	a) Se han descrito y caracterizado las diferentes operaciones de pre-servicio más significativas, teniendo en cuenta las diversas tipologías y el ámbito de su ejecución.	2	20%	-Pruebas escritas
	b) Se han relacionado las diversas operaciones de pre-servicio consus especificidades y funcionalidad posterior según el tipo de servicio a desarrollar.	2	20%	
	c) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarde las diversas técnicas.	1,5	15%	-Trabajos de clase (Actividade



	d) Se han identificado las fases y formas de operar para el desarrollo de los diversos procedimientos de pre-servicio.	1,5	15%	prácticas y dinámicas)
	e) Se han realizado las diversas operaciones de pre-servicio más significativas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.	1,5	15%	
	f) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	1,5	15%	

UT	INDICADORES SEGÚN LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CALIF.	%	INSTRUMENTO
4	a) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.	1,5	15%	- Pruebas escritas - Trabajos de clase (Actividades prácticas y dinámicas)
	b) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas de servicio básicas teniendo en cuenta los tipos de servicio y el ámbito de su ejecución.	1,5	15%	
	c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordados para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.	1,5	15%	
	d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.	1	10%	
	e) Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas establecidas.	1	10%	
	f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.			
	g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.	1	10%	



	h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función resultados obtenidos.	1	10%	
--	---	---	-----	--

UT	INDICADORES SEGÚN LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CALIF. (10)	%	INSTRUMENTO
5	a) Se han descrito y caracterizado los procedimientos y etapas habituales que deben realizarse al cierre de las áreas de servicio.	2,5	25%	-Pruebas escritas -Trabajos de clase (Actividades prácticas y dinámicas)
	b) Se han identificado y comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio.	2,	20%	
	c) Se han relacionado las diversas operaciones de post-servicio con sus especificidades y funcionalidad posterior, atendiendo al orden de realización, instrucciones recibidas y/o normas establecidas.	2	20%	
	d) Se han realizado las diversas operaciones de post-servicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.	1,	10%	
	e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	1	10%	
	f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.	1,5	15%	

PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La evaluación conlleva la emisión de una calificación que será el resultado de aplicar los siguientes porcentajes:

Actitud:

Se valorarán los siguientes apartados:

Responsabilidad: aseo personal, uniformidad.

Comportamiento: amabilidad, empatía, compañerismo, motivación y constancia.

Grado de compromiso: cumplimiento de las normas, valoración y cuidado de equipos e instalaciones, sentido del orden y evolución.

Capacidad profesional: disciplina y subordinación, autoridad, delegación y adaptabilidad.

La asistencia a clase es obligatoria a efectos de la aplicación de la evaluación continua. Para aquellos alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua - se establece un procedimiento de evaluación ordinario en el mes de junio.

Pruebas de conocimientos:

- En cada evaluación se realizarán dos pruebas:



Castilla-La Mancha

Prueba práctica. Con esta prueba se valorarán las destrezas que tiene el alumno/a en el aula-taller, realizando prácticas con compañeros en el servicio de "familia".

Prueba teórica. Con esta prueba se valorarán ciertos contenidos teóricos vistos en el aula.

Puntuaciones:

En el caso de las pruebas de recuperación la calificación será de un máximo de 5 puntos cuando la prueba quede superada.

CUADRO EXPLICATIVO SOBRE LA PONDERACIÓN DE LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

EVALUACIÓN	INSTRUMENTO	Conceptual	Procedimental	Actitudinal
TODAS	Pruebas teóricas	20%		
	Pruebas prácticas		50%	
	Actitud			20%
	Trabajos escritos, fichas técnicas	5%		

PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING

1. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La evaluación conlleva la emisión de una calificación que será el resultado de aplicar los siguientes porcentajes:

Actitud:

Se valorarán los siguientes apartados:

- Responsabilidad: puntualidad, aseo personal y uniformidad.
- Comportamiento: amabilidad, empatía, compañerismo, motivación y constancia.
- Grado de compromiso: cumplimiento de las normas, valoración y cuidado de equipos e instalaciones, sentido del orden y evolución.
- Capacidad profesional: disciplina y subordinación, autoridad, delegación y adaptabilidad.

Cada uno de estos apartados tiene un valor de 0,50 puntos, por lo que si se consiguen todos los apartados supondrá un punto o un 20% sobre la nota global.

La asistencia a clase es obligatoria a efectos de la aplicación de la evaluación continua, cuestión por la cual ésta no será tomada en cuenta a efectos de establecer los criterios de





Castilla-La Mancha



calificación. Para aquellos alumnos que por inasistencia pierdan el derecho a la evaluación continua se establece un procedimiento de evaluación extraordinario.

Pruebas de conocimientos:

En cada evaluación se realizarán dos pruebas:

- Prueba práctica que tendrá un peso del 60%. Con esta prueba se valorarán las destrezas que tiene el alumno/a en el aula-taller, realizando prácticas con compañeros en el servicio de "familia", así como con clientes reales que vengan a comer a la Escuela.
- Prueba teórica que tendrá un peso del 20%. Con esta prueba se valorarán ciertos contenidos teóricos vistos en el aula.

Puntuaciones:

En el caso de las pruebas de recuperación la calificación será de 5 puntos cuando la prueba quede superada.

Calificación de cada evaluación: En el caso en que se realicen varias pruebas prácticas en una evaluación, se hallará la media aritmética y se ponderará la calificación final con el 50%. En este supuesto el alumnado debe obtener un mínimo de 5 puntos en cada prueba para poder hacer la media aritmética citada.

Calificación final ordinaria del Ciclo formativo: Se obtendrá por la media aritmética de las calificaciones obtenidas en las diferentes evaluaciones.

La calificación será numérica expresada con los valores de 1 a 10, sin decimales. Por ello la calificación final que resulte de aplicar los anteriores criterios se redondeará al alza o a la baja, en función de los decimales resultantes, a criterio del profesor.

La asistencia a clase es obligatoria a efectos de la aplicación de la evaluación continua. Aquellos alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua, podrán presentarse a la evaluación ordinaria de junio.

OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los ciclos formativos se cursan en régimen presencial, por lo tanto, la asistencia a clase es obligatoria.

Se recuerda que el alumno/a cuya asistencia sea inferior al ochenta por ciento de las horas de duración del módulo perderá el derecho a la evaluación continua.

Las faltas de asistencia debidamente justificadas no serán computables.

Las calificaciones de los alumnos que se determinarán de la siguiente forma:

Las actividades, ejercicios, supuestos, entrevistas y situaciones prácticas de casos reales o ficticios para comprobar cómo se desenvuelven y reaccionan los alumnos según los conocimientos adquiridos.



Castilla-La Mancha



La participación, el interés, el esfuerzo y la actitud que según sus posibilidades demuestre cada alumno.

Asistencia y puntualidad a clase.

La falta de asistencia a las horas previas a la realización de una prueba escrita se considerará como una actitud negativa, a valorar en la evaluación del módulo.

Comportamiento y actitud en clase.

El profesor mediante la observación a cada alumno evaluará la actitud, comportamiento, motivación, predisposición, intereses, educación, buenos modales, etc., en función de los criterios de evaluación pautados.

Las faltas de comportamiento se valorarán de forma negativa.

Trabajos/actividades

La realización, así como la entrega puntual de los trabajos encomendados. La comprobación de que estos trabajos se realizan correctamente.

Durante el desarrollo de las diversas unidades de trabajo, se podrán realizar ejercicios y trabajos de repaso y complementarios. Dichas actividades y trabajos son obligatorias y deberán presentarse para su calificación y corrección debidamente ordenadas, en la fecha que se acuerde al respecto.

El alumno que no las entregue en la fecha acordada, por cualquier motivo no justificado, perderá el derecho a ser calificado en este apartado.

No se recogerá ningún trabajo o actividad fuera de la fecha establecida para su entrega, salvo que se justifique debidamente la imposibilidad de su entrega, por lo que se tendrán en cuenta los mismos criterios que para la justificación de faltas de asistencia a clase.

Las actividades se realizarán de forma individual, excepto para aquellas pruebas o trabajos que se estime conveniente formar grupo de trabajo.

Existirán diferentes tipos de actividades.

En las actividades además del desarrollo de las mismas, se valorarán aspectos como la presentación, el orden, la ortografía, la redacción, etc.

Pruebas escritas y/u orales

Las pruebas se realizarán en el día y hora fijados por el profesor sin perjuicio de que el profesor también podrá realizar pruebas sin previo aviso. La nota final del trimestre será numérica sin decimales del 0 al 10.

Las pruebas escritas serán corregidas y entregados a los alumnos una vez calificados, para su repaso y valoración. Se realizarán pruebas de una o varias unidades de trabajo y una prueba práctica por sesión de evaluación. Si el alumno no hubiese aprobado las pruebas previas a la de evaluación, las realizará este día.



Será necesario tener como mínimo en cada examen un 5.

La nota de la evaluación será la media de las notas de las pruebas anteriores a la misma, en el caso de que el alumno las haya superado. En caso de no haberlas superado, el alumno para aprobar la evaluación tendrá que obtener una calificación de 5.

Las pruebas que no se hayan podido realizar por cualquier causa, excepto las que vengan acreditadas por un justificante oficial, se podrán recuperar en una fecha fijada de común acuerdo, después de la evaluación de cada trimestre.

Los alumnos que pierdan la evaluación continua se atenderán a lo dispuesto en la Orden de 19/05/2016, de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes, por la que se regula la evaluación, promoción y acreditación académica del alumnado de Formación Profesional Básica del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

Nota Global.-

La nota de cada evaluación será de cero a diez en números enteros calculándose mediante medias ponderadas, aplicando una valoración ponderada por el peso de los resultados de aprendizaje en función de la importancia docente establecida seguidamente:

Resultados de aprendizaje	1ª Eva.	2ª Eva.	3ª Eva.	Evaluación ORDINARIA	Evaluación EXTRAORDINARIA
---------------------------	---------	---------	---------	----------------------	---------------------------

<p>1. Desarrolla el proceso de pre servicio, poniendo a punto la sala de acuerdo a las normas establecidas.</p> <p>Prepara material, equipos y mobiliario identificando sus usos y aplicaciones.</p> <p>Realiza las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo, propios del restaurante, respetando las normas higiénico sanitarias y las instrucciones recibidas.</p>	30%	0%	0%	15%	15%
---	-----	----	----	-----	-----



Castilla-La Mancha



<p>2. Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar. Colabora con el montaje de mesas y elementos de apoyo, así como en la decoración y ambientación de la zona de consumo de alimentos y bebidas, de acuerdo con las normas básicas del establecimiento e instrucciones recibidas.</p>	40%	0%	0%	15%	15%
<p>3. Acoge y atiende a la clientela, informándoles sobre la oferta gastronómica del restaurante y atendiendo en todo momento sus peticiones, de modo que se sientan bien recibidos, se satisfagan sus expectativas y se cumplan los objetivos económicos de la empresa.</p>	30%	0%	0%	15%	15%
<p>4. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio.</p>	0%	50%	0%	15%	15%
<p>5. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.</p>	0%	50%	0%	15%	15%
<p>6. Confecciona facturas, cobray despide a la clientela según las normas establecidas, de modo que se pueda controlar el resultado económico del establecimiento y potenciar la materialización de futuras ventas.</p>	0%	0%	50%	15%	15%
<p>7. Ejecuta las operaciones de post servicio y cierre de las áreas de sala, relacionándolas con las necesidades de reposición y adecuación al siguiente servicio.</p>	0%	0%	50%	10%	10%



TOTAL	100 %	100%	100%	100%	100 %
-------	-------	------	------	------	-------

<p>1. Desarrolla el proceso de pre servicio, poniendo a punto la sala de acuerdo a las normas establecidas.</p> <p>Prepara material, equipos y mobiliario identificando sus usos y aplicaciones.</p> <p>Realiza las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo, propios del restaurante, respetando las normas higiénico sanitarias y las instrucciones recibidas.</p>	30%	0%	0%	15%	15%
<p>2. Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar.</p> <p>Colabora con el montaje de mesas y elementos de apoyo, así como en la decoración y ambientación de la zona de consumo de alimentos y bebidas, de acuerdo con las normas básicas del establecimiento e instrucciones recibidas.</p>	40%	0%	0%	15%	15%
<p>3. Acoge y atiende a la clientela, informándoles sobre la oferta gastronómica del restaurante y atendiendo en todo momento sus peticiones, de modo que se sientan bien recibidos, se satisfagan sus expectativas y se cumplan los objetivos económicos de la empresa.</p>	30%	0%	0%	15%	15%
<p>4. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio.</p>	0%	50%	0%	15%	15%



5. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.	0%	50%	0%	15%	15%
6. Confecciona facturas, cobra y despide a la clientela según las normas establecidas, de modo que se pueda controlar el resultado económico del establecimiento y potenciar la materialización de futuras ventas.	0%	0%	50%	15%	15%
7. Ejecuta las operaciones de post servicio y cierre de las áreas de sala, relacionándolas con las necesidades de reposición y adecuación al siguiente servicio.	0%	0%	50%	10%	10%
TOTAL	100 %	100%	100%	100%	100 %

Mediante diversas herramientas o instrumentos de evaluación como controles escritos y/u orales periódicos, trabajos de investigación, etc..., se evaluarán los contenidos para la consecución de los resultados de aprendizaje, estableciendo para ello una ponderación de las notas obtenidas en función de las herramientas de evaluación aplicadas:

Pruebas escritas y/u orales.

Trabajos y/o actividades individuales y/o en grupo. asistencia a las clases, participación y comportamiento en las mismas (en: exposiciones, debates, interés mostrado, esfuerzo, puntualidad, empatía, asertividad, buenos modales, etc)

Para poder aplicar las puntuaciones mencionadas anteriormente en la nota de un bloque de contenidos, se necesita que todas las partes estén aprobadas (para ello, es necesario obtener como mínimo 5 puntos sobre 10 en cada parte). Para la superación de la evaluación el alumno deberá obtener una nota final igual o superior a 5.

En cuanto a las notas de las evaluaciones ordinarias y extraordinarias, se calcularán directamente de la media aritmética de las evaluaciones aprobadas anteriores.

Alumnos que copian:

Si un alumno es sorprendido copiando en el acto del examen su calificación será de cero en dicha prueba a la vez que se valorará negativamente su actitud y comportamiento.



Módulo: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR CAFETERÍA

1. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La evaluación conlleva la emisión de una calificación que será el resultado de aplicar los siguientes porcentajes:

Actitud:

Se valorarán los siguientes apartados:

Responsabilidad: aseo personal, uniformidad.

Comportamiento: amabilidad, empatía, compañerismo, motivación y constancia.

Grado de compromiso: cumplimiento de las normas, valoración y cuidado de equipos e instalaciones, sentido del orden y evolución.

Capacidad profesional: disciplina y subordinación, autoridad, delegación y adaptabilidad.

La asistencia a clase es obligatoria a efectos de la aplicación de la evaluación continua. Para aquellos alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua - se establece un procedimiento de evaluación ordinario en el mes de junio.

Pruebas de conocimientos:

- En cada evaluación se realizarán dos pruebas:

Prueba práctica. Con esta prueba se valorarán las destrezas que tiene el alumno/a en el aula-taller, realizando prácticas con compañeros en el servicio de "familia".

Prueba teórica. Con esta prueba se valorarán ciertos contenidos teóricos vistos en el aula.

Puntuaciones:

En el caso de las pruebas de recuperación la calificación será de un máximo de 5 puntos cuando la prueba quede superada.

CUADRO EXPLICATIVO SOBRE LA PONDERACIÓN DE LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

EVALUACIÓN	INSTRUMENTO	Conceptual	Procedimental	Actitudinal
TODAS	Pruebas teóricas	20%		
	Pruebas prácticas		50%	
	Actitud			20%
	Trabajos escritos, fichas técnicas	5%		

Módulo: TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido los elementos que conforman el protocolo en restauración.
- b) Se ha caracterizado el diseño y planificación de actos protocolarios.
- c) Se ha reconocido el programa del acto relacionándolo con el servicio que se va a desarrollar.
- d) Se ha establecido protocolariamente la presidencia en los actos.
- e) Se han caracterizado los diferentes sistemas de ordenación de la clientela en función del tipo de acto desarrolllar.



f) Se ha valorado la importancia de la imagen corporativa.

4. Aplica técnicas de reclamaciones, quejas o sugerencias de clientela potencial, ea reconociendo y aplicando el protocolo de actuación.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las alternativas de solución de la objeción o sugerencia previas a la reclamación formal.

b) Se han reconocido los aspectos principales en los que incide la legislación vigente, en relación con las reclamaciones.

c) Se ha suministrado la información y documentación necesarias al cliente para la presentación de una reclamación escrita, si éste fuera el caso.

d) Se han reconocido los formularios presentados por el cliente para la realización de una reclamación.

e) Se ha trasladado la información sobre la reclamación según el orden jerárquico preestablecido.

f) Se ha simulado la resolución de conflictos entre las partes por medio de una solución de consenso, demostrando una actitud segura, correcta y objetiva.

Nº del Resultado de Aprendizaje	Número de Criterios de Evaluación de cada Resultado de Aprendizaje	Clasificación de cada Criterio de Evaluación como "Mínimo o de Suficiencia"	Clasificación de cada Criterio de Evaluación como de " Nivel II "	Clasificación de cada Criterio de Evaluación como de " Nivel III "
1	11	4	4	3
2	7	2	3	2
3	6	3	1	2
4	6	2	3	1
TOTALES	TOTALES	TOTALES	TOTALES	TOTALES
	30	11	11	8
	% de clasificación o ponderación de los Criterios de Evaluación	50 %	30 %	20 %
	Valor Criterio/porcentaje	550 52,884615346%	330 31,7307692%	160 15,38461538%
	Valor de cada Criterio de Evaluación por categoría y curso completo	0,48 5.2	0,32 3,2	0,2 1,6



OFERTAS GASTRONÓMICAS

CRITERIOS DE CALIFICACION.

Los criterios de calificación en función de los instrumentos de evaluación utilizados son los siguientes:

1) Pruebas teórico – prácticas: Se realizarán exámenes aglutinando parte, una o varias unidades de trabajo conforme a la dificultad de las mismas, realizándose al menos una por trimestre. En caso de realizar varias pruebas en un mismo trimestre, se hallará teniendo en cuenta el peso de cada uno de los criterios evaluados.

Si alguno de los alumnos no pudiera realizar una de estas pruebas en el momento y lugar designado para ello, las realizará con la siguiente prueba práctica en condiciones similares a las del resto de los compañeros

Estas pruebas valorarán los criterios que no sean valorados a través de trabajos:

2) Trabajos: Se procurará que los trabajos valoren la mayor parte de los criterios atendiendo a la dinámica del grupo clase

Los trabajos serán realizados, siempre que las condiciones técnicas y de dinámica del grupo clase así o permitan, durante el horario lectivo, evaluándose la posibilidad, en aras de la atención a la diversidad, de que los Alumno/as puedan terminar los trabajos fuera del horario lectivo. Dada la obligatoriedad de la asistencia a clase, como

sustanciaremos más adelante de los alumnos, aquellos que no asistan a clase estos días y no presenten los trabajos o lo hagan fuera de tiempo (una vez ya corregidos) obtendrán una calificación de 0 (cero) sobre los criterios evaluados con este trabajo. Para mejorar el seguimiento de la materia, estos alumnos tendrán la oportunidad de demostrar su dominio del/los criterio/s evaluados a través de trabajos dentro de la o las siguiente/s prueba/s teórico prácticas realizadas durante la evaluación.

El porcentaje de criterios entre pruebas teórico prácticas y trabajos puede variar en función de la capacidad de asimilación de los conocimientos y dinámica del grupo clase.

3) Actividades de cada unidad de trabajo,

Se tendrá en cuenta de forma especial el trabajo desarrollado por el alumnado. Este trabajo individual engloba principalmente las actividades se realizarán en cada unidad de trabajo, los trabajos individuales que se solicitarán al alumnado, las aportaciones a las actividades colectivas en el aula virtual como foros, glosarios, etc.

Los criterios de evaluación pueden superarse en todo o en parte lo que se reflejará en una escala que expresará en valores numéricos de 1 a 10 considerándose 5 el punto de suficiencia para ese criterio

La asistencia regular es un requisito mínimo para llevar a cabo una evaluación continua. La evaluación continua ordinaria requiere la asistencia regular del alumno/a, de tal forma que, las faltas de asistencia que superen el 20% de las horas lectivas supone la imposibilidad de aplicar los criterios de evaluación continua y los criterios de calificación señalados, teniendo la posibilidad de ser evaluado al final del curso escolar realizando una prueba objetiva de carácter global, integrada por todos los contenidos, en la cual acredite las capacidades terminales exigidas en la programación, tal y como se desprende de la Orden de 29 de julio de 2020.

La Perdida de la evaluación continua implica, pues que el alumno deberá realizar el examen de mayo íntegramente, y en caso de no presentarse o no superarlo, tendrán la opción de presentarse al examen de junio. La nota final de estos alumnos/as será coincidente con la nota obtenida en el examen de mayo o junio

La justificación de las faltas vendrá determinada por criterios objetivos.



Módulo: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Dada la complejidad del hecho evaluativo se utilizarán varias y diversas técnicas:

a) Técnicas de observación.

El proceso de enseñanza-aprendizaje se sintetizará en un registro personal de los alumnos, en donde se reflejarán entre otros los siguientes datos: asistencia a clase, faltas justificadas y sin justificar, valoración de las actividades que realiza cada alumno/a, calificación de las diversas pruebas, etc. Este apartado representará el 10% de la calificación del módulo.

b) Materiales del alumno/a.

Para los diferentes temas se propondrán actividades que ayuden a repasar y complementar los mismos, el alumno, de seguir la evaluación continuada deberá entregarlos en las fechas previstas para su corrección y calificación. Dichas actividades se realizarán de forma personal por el alumno y se presentarán en el aula virtual del módulo. Este apartado representará un 30% de la calificación del módulo.

c) Actividades específicas de evaluación.

A lo largo del trimestre se realizarán diversas pruebas escritas, para ver el grado en que los alumnos han alcanzado los objetivos previstos, y conocer en qué medida dominan los contenidos. Este apartado representará un 50% de la calificación del módulo.

Los ciclos formativos se cursan en régimen presencial, por lo tanto, la asistencia a clase es obligatoria. Los alumnos, que tengan más de un 20% de faltas sin

justificar del total de hora lectivas del trimestre, perderá el derecho a evaluación continua; estos alumnos/as serán evaluados mediante un examen final previo a la evaluación final ordinaria.

** NOTA: Sólo se consideran faltas justificadas, aquellas que se acrediten mediante un justificante oficial. (Por ejemplo: justificante médico; citación judicial; enfermedad familiar grave; huelga transporte público, etc.) y otras que determinen oportuno el docente por causas especiales.*

La puntualidad es un requisito indispensable, para el buen funcionamiento de las clases. Los alumnos, si llegan 10 minutos después de la hora fijada para el comienzo de las clases, independientemente del motivo, se le considerará como un retraso.

La calificación de cada alumno/a se realizará de forma individualizada, teniendo en cuenta los siguientes aspectos y valoración de los mismos:

- Exámenes 50 %
- Actividades y trabajos propuestos 30 %
- Asistencia /comportamiento..... 20 %



Castilla-La Mancha



** Sólo si la nota media de los exámenes realizados o la obtenida en la recuperación de los mismos supera el cinco se aplicarán estos porcentajes. En caso contrario la alumna deberá realizar una prueba final, relativa a todo el temario diferenciando por trimestre o total según los resultados.*

- La calificación de cada evaluación será una media ponderada de las notas obtenidas en cada apartado, siempre y cuando se alcance un mínimo de 5 en la prueba escrita.
- La calificación de la recuperación deberá ser al menos de 5 para superar el módulo
- La calificación final del módulo será la media ponderada de las tres evaluaciones, teniendo que haber alcanzado una calificación mínima de 5 en cada evaluación para proceder a dicha media.
- Todas las calificaciones se recogerán en el Cuaderno del Profesor, donde aparecerán reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.



Módulo: El vino y su servicio

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALOR
1. Asesorar en el diseño de una bodega en restauración, su localización espacial, dimensiones, requisitos y características ambientales óptimas para conseguir el correcto mantenimiento de la calidad de los vinos.	a) Se ha determinado la mejor situación de la bodega teniendo en cuenta:	0,14
	b) La orientación, preferentemente norte, con el fin de ahorrar energía.	0,14
	c) La accesibilidad a los sótanos, con amplias escaleras y montacargas.	0,14
	d) La localización cerca de la entrada de mercancías.	0,14
	e) Las fuentes de ruidos y vibraciones con el fin de evitarlos	0,14
	a) Se han caracterizado los diferentes espacios físicos de conservación del vino.	0,14
	b) Se ha revisado y contrastado la entrada de mercancía antes de su almacenamiento con sus soportes documentales.	0,14



2.Recepciona diferentes tipos de vino reconociendo sus condiciones de almacenaje.	c) Se han cumplimentado los documentos de aprovisionamiento interno .	0,14
	d) Se han respetado los procesos de rotación de stock.	0,14
	e) Se han calculado las cantidades de almacenamiento en función de las previsiones de servicio.	0,14
	f) Se han respetado métodos de control en la recepción de vinos, identificando instrumentos y medios necesarios	0,14
	g) Se han aplicado normas de utilización de equipos y máquinas para el mantenimiento y conservación de los vinos.	0,14
	h) Se han identificado correctamente los vinos reservados por los clientes.	0,14
	i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	0,14



<p>3. Reconoce los principios básicos sobre viticultura y enología.</p>	<p>a) Se han identificado las características, tipos y variedades principales de botellas, corchos, maderas, barricas, etc</p>	0,14
	<p>b) Se han identificado las partes, composición y Características del viñedo</p>	0,14
	<p>c) Se ha identificado el ciclo de la vid.</p>	0,14
	<p>d) Se han caracterizado básicamente los factores geográficos, climatológicos y de otro tipo que intervienen en los procesos de vinificación.</p>	0,14
	<p>e) Se han reconocido las diferentes tipos de plantaciones vinícolas y las diferentes labores que se realizan a lo largo del ciclo de la vid.</p>	0,14
	<p>f) Se han identificado las principales plagas y enfermedades que sufren los viñedos.</p>	0,14
	<p>a) Se han caracterizado básicamente los factores técnicos que intervienen en los procesos de vinificación.</p>	0,14
	<p>b) Se han caracterizado básicamente los factores culturales y sociales</p>	0,14



	relacionados con el mundo del vino.	
	c) Se han identificado básicamente los componentes que caracterizan a los	0,14
4. Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras.	Distintos tipos de vino.	
	d) Se han identificado las principales uvas destinadas a la vinificación.	0,14
	e) Se han relacionado los procesos de vinificación respecto al tipo de uva.	0,14
	f) Se han relacionado las diferentes denominaciones de origen con los tipos de uva y características diferenciadoras.	0,14
	g) Se han relacionado las principales denominaciones de origen con los tipos de vino más representativos de estas, así como sus características básicas.	0,14
	h) Se ha caracterizado básicamente la geografía vinícola Nacional e internacional.	0,14
	i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	0,14



5. Realiza catas sencillas de vinos identificando las características organolépticas, aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata.	a) Se han reconocido las principales técnicas de descripción de características organolépticas y analíticas de los vinos.	0,14
	b) Se han caracterizado los términos aplicables al aspecto, el color, los aromas y los sabores de los vinos.	0,14
	c) Se ha reconocido el utillaje relacionado con el proceso de cata de vinos.	0,14
	d) Se han identificado y caracterizado las distintas fases de la cata de vinos.	0,14
	e) Se han identificado los condicionantes externos que afectan a la cata.	0,14
	f) Se han realizado los procesos elementales de cata utilizando las Herramientas adecuadas.	0,14
	g) Se han identificado las características organolépticas básicas del vino a través de su cata.	0,14
	h) Se han descrito las características de un vino partir de la cata del mismo, utilizando correctamente el vocabulario propio de este proceso.	0,14



	g) Se han identificado las características organolépticas básicas del vino a través de su cata.	0,14
	h) Se han descrito las características de un vino partir de la cata del mismo, utilizando correctamente el vocabulario propio de este proceso.	0,14
	i) Se han identificado los defectos más comunes a través de su cata.	0,14
	j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	0,14



6. Define cartas sencillas de vinos justificando las propiedades de los mismos y sus aplicaciones.	a) Se ha descrito la estructura de una carta de vinos.	0,14
	b) Se han identificado las distintas cartas de vino en función de la oferta y tipología del establecimiento.	0,14
	c) Se han descrito cartas sencillas de vinos indicando sus características y categorías comerciales.	0,14
	d) Se han relacionado vinos y platos con criterios básicos para realizar propuestas de maridaje.	0,14
	e) Se ha adecuado la oferta de vinos en función de las características de la oferta culinaria y/o del entorno del establecimiento.	0,14
	f) Se han reconocido las nuevas tendencias en la elaboración de cartas de vino.	0,14



7. Sirve vinos relacionando las condiciones físicas, ambientales y la Oferta gastronómica aparejada con los utensilios, temperatura y procedimiento específico.	a) Se han reconocido los materiales y útiles necesarios para cada tipo de vino.	0,14
	b) Se han reconocido y caracterizado las manipulaciones específicas del servicio de vinos en función de sus características.	0,14
	c) Se ha relacionado la temperatura de servicio con Las diferentes variedades.	0,14
	d) Se han respetado las temperaturas de servicio en función del vino.	0,14
	e) Se ha realizado la puesta a punto Del material necesario para la actividad.	0,14
	f) Se han utilizado las herramientas y utensilios de servicio adecuados en relación con las características del vino.	0,14
	g) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables al servicio de vinos.	0,14
	h) Se ha valorado la aprobación o desaprobarción del vino por parte del cliente para actuar según la política del establecimiento.	0,14



	i) Se han caracterizado diferentes posibilidades de servicio de vino: por botella, media botella, copa y otros	0,14
	j) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.	0,14
	k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	0,14
8. Analizar los diferentes tipos de clientela y técnicas de venta de vinos más efectivas, y los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, reclamaciones y quejas.	a) Se han identificado los diferentes tipos de clientela, describiendo sus actitudes y comportamientos habituales.	0,14
	b) Se han identificado las diferentes técnicas de venta de vinos, estimando su aplicación a diferentes tipos de clientela fórmulas de restauración y servicio.	0,14



9. Asesorar sobre el maridaje de vinos y platos, relacionando ingredientes y Técnicas de cocinado con diferentes tipos de vinos	a) Se han identificado los principales ingredientes de los platos y salsas para poder recomendar la bebida que mejor se adapta a los mismos.	0,14
	b) Se han seleccionado los vinos de la oferta del establecimiento que mejor armonicen con el menú escogido por la clientela y asesorarla en un supuesto práctico de maridaje de vinos y platos.	0,14
10. Sirve vinos castellano manchegos identificando sus características básicas y las técnicas de servicio asociadas	a) Se han caracterizado básicamente los factores culturales y sociales relacionados con el vino en Castilla La Mancha.	0,14
	b) Se han identificado los distintos tipos de vinos castellano-manchegos.	0,14
	c) Se han identificado las principales uvas destinadas a la vinificación en Castilla La Mancha.	0,14
	d) Se han relacionado las diferentes zonas de producción en Castilla La Mancha con los tipos de uva y características diferenciadoras.	0,14
	e) Se han caracterizado básicamente los factores que intervienen en los procesos de vinificación de los vinos castellano-manchegos.	0,14



	<p>f) Se han reconocido y caracterizado las técnicas específicas del servicio de vinos castellano- manchegos en función de sus características.</p>	<p>0,14</p>
	<p>g) Se han utilizado las herramientas y utensilios de servicio adecuados en relación con las características del vino.</p>	<p>0,14</p>
	<p>h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>0,14</p>
<p>11. Colaborar con la persona con responsabilidad económica del establecimiento en la fijación de precios de los vinos, de forma que se alcancen los objetivos económicos y comerciales del establecimiento</p>	<p>a) Se ha calculado el precio de venta al público teniendo en cuenta: El precio de compra de las bebidas que componen la oferta y la fecha, o fechas, de adquisición. La política de precios de los establecimientos y los márgenes de beneficios. El precio medio demandado y el precio medio ofertado Las oscilaciones del mercado. Los medios y recursos materiales para el mantenimiento y conservación de vinos y otras bebidas. Los gastos generales.</p>	<p>0,14</p>



Castilla-La Mancha



	b) Se ha comprobado la oscilación en los costes de las bebidas, teniendo en cuenta la posibilidad de tomar medidas correctoras en los precios.	0,14
--	--	------

**Módulo: Operaciones básicas y servicios en eventos especiales**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALOR %
1. Atiende a la clientela en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.	a) Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en sala.	0,16
	b) Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en sala.	0,16
	c) Se ha acogido al cliente a su llegada al establecimiento o evento aplicando el Protocolo empresarial.	0,16
	d) Se han relacionado los productos y servicios del establecimiento o evento con las peticiones y necesidades de cada tipo de cliente.	0,16
	e) Se han identificado las técnicas de comunicación verbal y no verbal y habilidades sociales, relacionándolas con las Situaciones analizadas en un restaurante.	0,16
	f) 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.	0,16
	g) Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de éstos.	0,16
	h) Se ha acompañado al cliente hasta su mesa, acomodándolo con agilidad y cortesía.	0,16
	i) Se han presentado al cliente los diversos tipos de oferta siguiendo las normas básicas de protocolo.	0,16
	j) Se han utilizado las nuevas tecnologías en la toma de comandas.	0,16
	k) Se han confeccionado las comandas cumplimentado los datos de forma correcta y legible.	0,16



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

- c) Se ha Identificado la legislación vigente aplicable sobre protección de consumidores y usuarios. 0,16
- d) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia. 0,16
- e) Se ha despedido al cliente a su salida del establecimiento o evento aplicando el protocolo empresarial. 0,16
- a) Se ha identificado la tipología de servicios en restaurante y eventos especiales. 0,16
- b) Se han relacionado los tipos de oferta gastronómica con el servicio a desarrollar. 0,16
- c) Se han caracterizado los condicionantes para el servicio en restaurante, eventos y otros, incluyendo el servicio de habitaciones en las áreas de alojamiento. 0,16
- d) Se ha descrito el mobiliario y utillaje propio de los servicios especiales, así como sus aplicaciones. 0,16
- e) Se han identificado los diversos tipos, características y aplicaciones de eventos especiales. 0,16
- f) Se han identificado los diversos tipos, características y aplicaciones de eventos realizados fuera del establecimiento: catering y colectividad. 0,16
- g) Se ha realizado el proceso de decoración de mesas según el tipo de servicio o evento especial. 0,16
- h) Se han identificado los diversos tipos, características, aplicaciones y servicio de bufés. 0,16
- i) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables a cada servicio especial. 0,16
- j) Se ha identificado la documentación previa asociada a las operaciones de servicio en restaurante, eventos especiales y otros. 0,16
- k) Se han identificado las diferentes elaboraciones culinarias, sus ingredientes y sus técnicas de cocción. 0,16
- l) Se ha atendido a la futura clientela con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio, teniendo en cuenta el orden de llegada y la prioridad en el servicio. 0,16



3. Elabora platos a la vista de la clientela aplicando las técnicas culinarias y de servicio relacionadas.	m) Se ha desarrollado el servicio respetando los condicionantes y la propia dinámica del mismo.	0,16
	n) Se han aplicado las diferentes formas de transporte de material con alimentos de la cocina a la sala.	0,16
	o) Se ha aplicado correctamente el marcaje de platos.	0,16
	p) Se han utilizado las nuevas tecnologías y las distintas aplicaciones informáticas en el proceso de facturación.	0,16
	q) Se han realizado los procesos de facturación y cobro de servicios, según instrucciones y/o normas establecidas.	0,16
	r) Se ha realizado el cierre de caja y su correspondiente arqueado.	0,16
	s) Se han ejecutado las operaciones de desbarasado y recogida de material utilizado con orden y limpieza.	0,16
	t) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.	0,16
	u) Se ha identificado y cumplimentado toda la documentación administrativa y de control correspondiente al cierre de la producción.	0,16
	v) Se ha actuado con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en el proceso de facturación y cobro en restauración.	0,16
	w) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	0,16
	a) Se han reconocido los elementos de la oferta gastronómica más adecuada para su elaboración ante la vista de la clientela.	0,16
	b) Se han caracterizado las principales técnicas culinarias y de servicio empleadas en la elaboración de platos ante la clientela.	0,16
	c) Se han reconocido la maquinaria, materiales y útiles aplicables para la elaboración de platos ante la clientela.	0,16
d) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.	0,16	



<p>4. Realiza el trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas asociadas.</p>	<p>e) Se han identificado las órdenes de servicio a partir de la documentación.</p> <p>f) Se han realizado las elaboraciones a la vista de la clientela respetando tiempos, cocciones y temperaturas.</p> <p>g) Se han realizado las técnicas de elaboración y servicio con orden y limpieza, dejándolo recogido a la finalización de la tarea.</p> <p>h) Se han sugerido al cliente distintas alternativas de elaboración si las hubiera.</p> <p>i) Se ha valorado las posibilidades decorativas de la presentación de platos y fuentes buscando el equilibrio estético de los mismos.</p> <p>j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p>a) Se han identificado y caracterizado las materias primas y elaboraciones culinarias usuales en la aplicación de este tipo de técnicas de servicio.</p> <p>b) Se han identificado y clasificado los diversos útiles y herramientas para el servicio de productos pelados, trinchados, desespinaados y racionados.</p> <p>c) Se ha dispuesto y comprobado la puesta a punto de todo lo necesario para el desarrollo de la actividad.</p> <p>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.</p> <p>e) Se han desarrollado los diversos procesos de pelado, trinchado, desespinado y racionado en tiempo y forma.</p> <p>f) Se ha realizado el servicio de las elaboraciones siguiendo los parámetros establecidos.</p> <p>g) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>0,16</p> <p>0,16</p> <p>0,16</p> <p>0,16</p> <p>0,16</p> <p>0,16</p> <p>0,16</p> <p>0,16</p> <p>0,16</p> <p>0,16</p> <p>0,16</p> <p>0,16</p> <p>0,16</p> <p>0,16</p> <p>0,16</p> <p>0,16</p> <p>0,16</p> <p>0,16</p> <p>0,16</p> <p>0,16</p> <p>0,16</p>
<p>5. Realiza el servicio de materias primas y elaboraciones culinarias</p>	<p>a) Se han identificado y caracterizado las materias primas y elaboraciones culinarias de especiales características.</p>	<p>0,16</p>



en crudo y preparadas de especiales características (caviar, paté, gulas, quesos, jamón, ostras, caracoles, etc.).	b) Se han identificado y clasificado los diversos útiles y herramientas para el servicio de productos de especiales características.	0,16
	c) Se ha dispuesto y comprobado la puesta a punto de todo lo necesario para el desarrollo de la actividad.	0,16
	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.	0,16
	e) Se ha realizado el servicio de las elaboraciones siguiendo los parámetros establecidos.	0,16
	f) Se ha realizado el emplatado de diferentes elaboraciones desde el recipiente en el que se han servicio al plato.	0,16
	g) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	0,16

INSTRUMENTO EVALUACION	RESULTADO APRENDIZAJE	CRITERIO EVALUACIÓN
Prueba escrita	1	(a, c, d, i, j, k, l)
	2	(a, b, c, e, f, h, i, j, t, u, v)
	3	(a, b, d, e, g, j)
	4	(a, c, d, e, f, g)
	5	(a, c, d, e, f, g)
Trabajos, actividades...	1	(a, d, g, j)
	2	(a, b, c, e, f, h, i, v)
	3	(a, b, f, g, h)
	4	(a, e, f,)
	5	(a, e, f)
Prácticas aula taller	1	(a, b, c, e, f, g, h, j, m, n)
	2	(d, g, k, l, m, n, ñ, o, p, q, r, s, u)
	3	(c, f, g, h, i, j)
	4	(a, c, d, e, f, g)
	5	(a, c, d, e, f, g)