**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

**DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO**

**Curso 2019/2020**

**CICLO DE FORMACIÓN BÁSICA DE PASTELERÍA Y PANADERÍA:**

**1º Curso:**

**Módulo: Procesos Básicos de Pastelería**

30% Examen teórico

70% Examen práctico

**Módulo: Operaciones Auxiliares en la Industria Alimentaria**

10% Actividades y ejercicios propuestos en clase.

90% Examen teórico

**Módulo: Atención al cliente**

10% Actividades y ejercicios propuestos en clase.

90% Examen teórico.

**2º Curso:**

**Módulo: Procesos básicos de panadería**

30% Examen teórico

70% Examen práctico

**Módulos: Dispensación en pastelería y panadería**

30% Examen teórico

70% Examen práctico

**CICLO DE FORMACIÓN BÁSICA DE COCINA Y RESTAURACIÓN:**

**1º Curso:**

**Módulo: Procesos básicos de producción culinaria**

30% Examen teórico

70% Examen práctico

**Módulo: Técnicas elementales de preelaboración**

30% Examen teórico

70% Examen práctico

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

10% Actividades y ejercicios propuestos en clase.

90% Examen teórico.

**Módulo: Atención al cliente**

10% Actividades y ejercicios propuestos en clase.

90% Examen teórico.

**2º Curso:**

**Módulo: Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.**

10% Actividades y ejercicios propuestos en clase.

90% Examen teórico.

**Módulo: Procesos Básicos de Preparación de alimentos y bebidas**

30% Examen teórico

70% Examen práctico

**Módulo: Técnicas Elementales de Servicio**

30% Examen teórico

70% Examen práctico

**CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN:**

**1º Curso:**

**Módulo: Operaciones Básicas en Restaurante**

30% Examen teórico

70% Examen práctico

**Módulo: Operaciones Básicas en Bar Cafetería**

30% Examen teórico

70% Examen práctico

**Módulo: Técnicas de comunicación en restauración**

Correcta realización de ejercicios propuestos 10%

Examen específico 90%

**Módulo: Seguridad e Higiene en la Manipulación de los alimentos**

Correcta realización de ejercicios propuestos 10%

Examen específico 90%

**2º Curso:**

**Módulo: Ofertas Gastronómicas**

Correcta realización de ejercicios propuestos 10%

Examen específico 90%

**Módulo: Servicios en bar cafetería**

30% Examen teórico

70% Examen práctico

**Modulo: Servicios en restaurante y eventos especiales**

30% Examen teórico

70% Examen práctico

**Módulo: El vino y su Servicio**

30% Examen teórico

70% Examen práctico

**Módulo: FCT**

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

Calificación NO APTO:

- Falta repetitiva de asistencia y puntualidad en el Centro de Trabajo.

- Actitud incorrecta o falta de aprovechamiento de la Formación.

- Falta de asistencia y/o puntualidad en las reuniones del Centro de Formación.

**CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA, PRESENCIAL Y DISTANCIA:**

**1º Curso:**

**Módulo: Preelaboración y Conservación de Alimentos**

**Presencial**

30% Examen teórico

70% Examen práctico

**Distancia**

La calificación de los contenidos llevados a cabo a través de la plataforma a distancia (tareas realizadas en cada UT) supone un 10% como máximo de la calificación final del módulo profesional.

La calificación de los contenidos a través de pruebas presenciales será un 30% para la prueba de carácter teórico y un 60% para la prueba de carácter práctico en la calificación final del módulo profesional.

**Módulo: Técnicas Culinarias.**

**Presencial.**

30% Examen teórico

70% Examen práctico

**Distancia**

10% Las tareas de cada unidad de trabajo.

30% Examen Teórico.

60% Examen Práctico

**Módulo: Procesos Básicos Pastelería, Repostería. Presencial y Distancia**

**Presencial**

30% Examen teórico

70% Examen práctico

**Distancia**

La calificación de los contenidos llevados a cabo a través de la plataforma a distancia (tareas realizadas en cada UT) supone un 10% como máximo de la calificación final del módulo profesional. La calificación de los contenidos a través de pruebas presenciales será un 30% para la prueba de carácter teórico y un 60% para la prueba de carácter práctico en la calificación final del módulo profesional.

**2º Curso:**

**Módulo: Ofertas Gastronómicas**

**Presencial**

Correcta realización de ejercicios propuestos 10%

Examen específico 90%

**Distancia**

|  |  |
| --- | --- |
| Correcta realización de ejercicios propuestos y tareas a través de la plataforma | 10 % |
| Examen específico de los contenidos presencial | 90 % |

**Módulo: Seguridad e Higiene en la Manipulación de los alimentos**

**Presencial**

Correcta realización de ejercicios propuestos 10%

Examen específico 90%

**Distancia**

|  |  |
| --- | --- |
| Correcta realización de ejercicios propuestos y tareas a través de la plataforma | 10 % |
| Examen específico de los contenidos presencial | 90 % |

**Módulo: Postres en Restauración**

**Presencial**

30% Examen teórico

70% Examen práctico

**Distancia**

60% Práctica

30% Teoría

10% Tareas

**Módulo: FCT**

**Distancia y presencial**

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

Calificación NO APTO:

- Falta repetitiva de asistencia y puntualidad en el Centro de Trabajo.

- Actitud incorrecta o falta de aprovechamiento de la Formación.

- Falta de asistencia y/o puntualidad en las reuniones del Centro de Formación.

**Módulo: Productos Culinarios**

**Presencial**

30% Examen teórico

70% Examen práctico

**Distancia**

Tareas 10%

Prueba teórica 30%

Prueba práctica 60%

**CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE DIRECCIÓN DE COCINA**

**1º Curso:**

**Módulo: Procesos de preelaboración y conservación en cocina**

30% Examen teórico

70% Examen práctico

**Módulo: Proceso de Elaboración Culinaria**

30% Examen teórico

70% Examen práctico

**Módulo: Control del aprovisionamiento de materias primas** y

Correcta realización de ejercicios propuestos 10%

Examen específico 90%

**Módulo: Gestión de la calidad y la seguridad e higiene alimentaria**

Correcta realización de ejercicios propuestos 10%

Examen específico 90%

**2º Curso:**

**Módulo: Elaboraciones de pastelería y repostería**

30% Examen teórico

70% Examen práctico

**Módulo: Gestión de la producción en cocina**

30% Examen teórico

70% Examen práctico

**Módulo: Gestión Administrativa y Comercial en empresa de restauración**

Correcta realización de ejercicios propuestos 10%

Examen específico 90%

**Módulo: Recursos Humanos y Dirección de Equipos**

Correcta realización de ejercicios propuestos 10%

Examen específico 90%

**Módulo: Gastronomía y Nutrición**

Correcta realización de ejercicios propuestos 10%

Examen específico 90%

**Módulo: FCT**

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

Calificación NO APTO:

- Falta repetitiva de asistencia y puntualidad en el Centro de Trabajo.

- Actitud incorrecta o falta de aprovechamiento de la Formación.

- Falta de asistencia y/o puntualidad en las reuniones del Centro de Formación.

**Pérdida de evaluación continua en los módulos profesionales de los ciclos formativos de grado medio y superior de la familia profesional impartidos en el centro:**

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

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