

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE COCINA Y GASTRONOMÍA (GM)

Criterios de evaluación

Los criterios de evaluación (CE) constituyen el elemento curricular más importante para establecer el proceso de enseñanza-aprendizaje que permita alcanzar los objetivos generales establecidos para este módulo profesional, y por lo tanto de las competencias a las que están asociados.

Partiendo del análisis de los CE que nos indica la normativa para cada RA, hemos realizado una ponderación de los mismos y le hemos asociado el instrumento de evaluación con el que evidenciaremos la adquisición de la competencia que hay implícita en cada criterio de evaluación:

- **Pruebas escritas: 20%**
- **Pruebas orales: 25%**
- **Proyecto/Portfolio: 49%**
- **Guía de observación (periodo de prácticas): 6%**

Durante el curso una serie de proyectos embarcándolos en un portfolio del alumno que será evaluado a través de la coevaluación y de la heteroevaluación y que tendrá un peso de un 55% sobre la nota global de la asignatura que consistirá en una única situación de aprendizaje simulando la creación de un negocio dentro del sector de hostelería tal como restaurante, pastelería, panadería, etc de forma digital.

Los alumnos que acumulen un número de faltas de asistencia no justificada equivalentes al 20% del cómputo total, perderán el derecho a la Evaluación Continua y se someterán a una única prueba en junio, en la que se incluirán todas las destrezas arriba mencionadas.

Si los alumnos no se presentan a una prueba deberán presentar un justificante oficial, que será valorado según el criterio del profesor para que se repita la prueba.