



***Criterios***  
***De***  
***Calificación***  
***Cocina y***  
***Gastronomía***  
***2019/2020***



<b>MÓDULOS</b>
➤ <a href="#"><u>SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</u></a>
➤ <a href="#"><u>FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL</u></a>
➤ <a href="#"><u>PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA</u></a>
➤ <a href="#"><u>TÉCNICAS CULIMARIAS</u></a>
➤ <a href="#"><u>PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS</u></a>
➤ <a href="#"><u>OFERTAS GASTRONÓMICAS</u></a>
➤ <a href="#"><u>PRODUCTOS CULINARIOS</u></a>
➤ <a href="#"><u>POSTRES EN RESTAURACIÓN</u></a>
➤ <a href="#"><u>HORAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN (LICO)</u></a>
➤ <a href="#"><u>EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA</u></a>
➤ <a href="#"><u>FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (FCT)</u></a>



**NIVEL: 1º COCINA Y GASTRONOMÍA**

**MÓDULOS: TÉCNICAS CULINARIAS, PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS**

<b>CURSO O ETAPA</b>	<b>1º Cocina y Gastronomía</b>
<b>EVALUACIÓN</b>	<b>CÁLCULO DE LA NOTA FINAL DE CADA EVALUACIÓN</b>
<b>1ª, 2ª y 3ª</b>	CONTENIDOS PROCEDIMENTALES 80% <ul style="list-style-type: none"> <li>• 40% Ejercicios de clase</li> <li>• 30% Prueba Práctica</li> <li>• 10% Trabajos de clase</li> </ul> CONTENIDOS CONCEPTUALES 20% <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controles</li> </ul>
<b>FINAL</b>	<p><b>En la Evaluación Final se hará una media ponderada de las notas de los 3 trimestres (20% 1ªEVA+30% 2ªEVA+ 50% 3ªEVA)</b></p> <p>Durante esta evaluación final el alumno podrá subir nota, realizando la totalidad de pruebas tanto prácticas como teóricas y trabajos o solo una parte de ellos, dependiendo de qué parte de la nota quiera subir, aunque el alumno podría también bajar la nota en caso de hacer mal las pruebas ya que significaría que no ha llegado a los criterios de realización que requiere este ciclo.</p>
<b>CRITERIOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Redondeo</b></li> <li>• <b>Ortografía</b></li> <li>• <b>Subida de Nota.</b></li> </ul>

• **Medidas de recuperación**

Se realizarán tres sesiones de evaluación parcial y una final en junio.

En cada una de las evaluaciones se medirán los conocimientos de cada alumno tanto prácticos como teóricos y se le asignará una nota individual para cada uno de ellos. Esta nota será el resultado de **la media de los resultados prácticos, teóricos** y la decisión por parte del profesorado en la sesión de evaluación.

Los alumnos que no lleguen a conseguir los resultados de aprendizaje según los criterios de evaluación exigidos en cada evaluación, en la parte teórica, tendrán la oportunidad de recuperar cada evaluación. Si tampoco recuperan la evaluación vuelven a tener la oportunidad en junio con la evaluación final.

En el caso de la parte práctica los alumnos se presentan una vez por cada evaluación a una prueba práctica. Si no se aprueba esta prueba práctica, el alumno que asiste a clase con regularidad, puede recuperar la prueba en la siguiente evaluación parcial o final, ya que al ser evaluación continua por ejemplo: si en la prueba se mide la capacidad del alumno cortando, en la prueba práctica de la siguiente evaluación se vuelve a evaluar si corta bien. Si el alumno hace bien la prueba, es porque ha llegado a los resultados de aprendizaje, quedando automáticamente aprobada la prueba de la evaluación anterior. Pero esta prueba práctica solo supone el 30% de la nota total de la parte práctica, el otro 50% se recupera en la siguiente evaluación o evaluación final, midiendo si el alumno trae correctamente su uniforme, herramientas, si ayuda en las tareas de limpieza, participa en las actividades de clase, si ejecuta correctamente las actividades asignadas, responde correctamente a las preguntas orales, si toma notas de las elaboraciones. En caso de que el alumno no asista a clase no se le puede valorar la participación, así como no se puede tener una observación sobre el alumno/a, por lo que las notas de clase serán en este apartado desde 1 en adelante según haya faltado. También el alumno debe presentar los trabajos asignados si quiere recuperar la evaluación.

• **Seguimiento de las materias/módulos pendientes**

Al ser este curso 1º de Cocina y Gastronomía no pueden tener los alumnos módulos pendientes



• **Evaluación del alumnado que tenga un 25% o más Faltas de asistencia en Ciclos Formativos**

Desde que el alumnado supere el 25% de faltas de asistencia (todas las ausencias excepto las justificadas documentalmente) en un módulo en cada trimestre:

1. No se aplicará la evaluación continua y deberá examinarse de toda la materia en la evaluación ordinaria. Tendrá que realizar un examen distinto al del alumnado que asiste regularmente.
2. Ese examen final contendrá todos los contenidos o resultados de aprendizaje de la programación. Además, incluirá otras cuestiones relacionadas con las actividades de clase para poder sumar ese %.
3. Si el alumno asiste regularmente el segundo y tercer trimestre, podrá evaluarse en continua.

**MÓDULO: PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA**

<b>CURSO O ETAPA</b>	<b>CFGM Cocina y Gastronomía</b>
<b>EVALUACIÓN</b>	<b>CÁLCULO DE LA NOTA FINAL DE CADA EVALUACIÓN</b>
<b>1ª, 2ª y 3ª</b>	<p><b>80% Práctica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>40% Examen práctico</b></li> <li>• <b>40% Trabajo diario en el aula taller:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bien o un positivo (3),</li> <li>- Regular (2) y</li> <li>- Mal (-1)</li> </ul> </li> </ul> <p><b>20% Teoría:</b> Se evaluará mediante exámenes o pruebas escritas.</p> <p><b>Cálculo de la nota del trabajo diario en el taller (40%):</b> Suma de + o – dividido entre nº de veces que pregunto o tomo notas y lo multiplico por ese 40% (los 4 puntos que vale sobre 10)</p> <p>Además para poder realizar el examen práctico será requisito <b>imprescindible presentar una libreta-recetario con las recetas de todas las elaboraciones realizadas durante el trimestre.</b></p> <p><b>Para aplicar estos porcentajes se deberá obtener una puntuación mínima de 5 puntos en la parte práctica y en la parte teórica.</b></p> <p>Las partes aprobadas se guardarán hasta junio.</p>
<b>FINAL</b>	<p>Se calculará realizando la <b>media aritmética de los tres trimestres</b>, siempre que todos los trimestres estén aprobados.</p> <p>En otro caso se tendrá en cuenta únicamente la nota obtenida en el examen final, que comprenderá todos los contenidos del módulo.</p> <p>Durante el periodo de evaluación final los alumnos podrán recuperar los parciales suspensos.</p> <p><b>Se guarda la nota de los exámenes teóricos aprobados.</b></p> <p>Para el cálculo de la nota se seguirán los mismos criterios usados durante el curso:</p> <p>80% Parte práctica 20% Parte teórica</p> <p>Durante esta evaluación final el alumno podrá subir nota, realizando la totalidad de pruebas tanto prácticas como teóricas y trabajos o solo una parte de ellos, dependiendo de que parte de la nota quiera subir, aunque el alumno podría también bajar la nota ateniéndonos al criterio general de centro de subida de nota”: esto significa que el alumno nunca podrá suspender, a lo sumo bajar la nota si hay una diferencia de 3 puntos cómo indica el criterio general de subida de nota.</p>



<b>CRITERIOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Redondeo:</b> Se <b>redondeará</b> a partir del 5 en adelante y desde 0,5. No se redondea hasta que no obtenga un suficiente (5).</li> <li>- <b>Ortografía:</b> 0,15 puntos por falta, hasta un máximo de 2 puntos.</li> <li>- <b>Subida de Nota.</b> Al presentarse a subir nota si ésta es inferior a la obtenida anteriormente con una diferencia de 3 puntos se le quitarán a la nota que tenía antes de presentarse, de manera que si un alumno tenía un 9 y en la subida de nota saca un 7 se le mantiene el 9 pero si saca un 6 (al haber una diferencia de 3 puntos) se le pondrá un 6 y en caso de suspender un 5.</li> </ul>
----------------------------	--

- Medidas de recuperación

**Durante el periodo escolar se realizarán pruebas de recuperación a la finalización de cada trimestre de los diferentes módulos. El alumno tendrá dos sesiones de recuperación oficial, en “MAYO” y “JUNIO”. Dichas sesiones se realizarán con carácter práctico donde se verán reflejados los contenidos y objetivos generales del ciclo, siendo indispensable alcanzarlos para superar el módulo. Se deja la puerta abierta a la posibilidad de completar estas sesiones con pruebas prácticas.**

- **Evaluación del alumnado que tenga un 25% o más Faltas de asistencia en Ciclos Formativos**

Desde que el alumnado supere el 25% de faltas de asistencia (todas las ausencias excepto las justificadas documentalmente) en un módulo en cada trimestre:

1. No se aplicará la evaluación continua y deberá examinarse de toda la materia en la evaluación ordinaria. Tendrá que realizar un examen distinto al del alumnado que asiste regularmente.
2. Ese examen final contendrá todos los contenidos o resultados de aprendizaje de la programación. Además, incluirá otras cuestiones relacionadas con las actividades de clase para poder sumar ese %.
3. Si el alumno asiste regularmente el segundo y tercer trimestre, podrá evaluarse en continua.

**MÓDULOS: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL**

<b>CURSO</b>	<b>CFGM Cocina y Gastronomía</b>
<b>EVALUACIÓN</b>	<b>CÁLCULO DE LA NOTA FINAL DE CADA EVALUACIÓN</b>
<b>1ª, 2ª y 3ª</b>	<p><b>70% Prueba Escrita.</b>  <b>30% Trabajo diario, libreta, ...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bien o un positivo (3),</li> <li>• Regular (2) y</li> <li>• Mal (-1)</li> </ul> <p><b>Cálculo de la nota de ese 30%:</b>                      Suma de + ó – dividido entre n° de veces que pregunto o tomo notas y lo multiplico por ese 30% (los 3 puntos que vale sobre 10)</p>
<b>FINAL</b>	<p>Se calculará realizando la media <b>aritmética de los tres trimestres, siempre que todos los trimestres estén aprobados.</b></p> <p>En otro caso se tendrá en cuenta únicamente la nota obtenida en el examen final, que comprenderá todos los contenidos del módulo.</p> <p>Para el alumnado que tuviera alguna evaluación suspensa, se realizará una prueba de recuperación, donde podrá recuperar las evaluaciones no calificadas positivamente.</p>



<b>CRITERIOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Redondeo:</b> Se <b>redondeará</b> a partir del 5 en adelante y desde 0,5. No se redondea hasta que no obtenga un suficiente (5).</li> <li>- <b>Ortografía:</b> 0,15 puntos por falta, hasta un máximo de 2 puntos.</li> <li>- <b>Subida de Nota.</b> Al presentarse a subir nota si ésta es inferior a la obtenida anteriormente con una diferencia de 3 puntos se le quitarán a la nota que tenía antes de presentarse, de manera que si un alumno tenía un 9 y en la subida de nota saca un 7 se le mantiene el 9 pero si saca un 6 (al haber una diferencia de 3 puntos) se le pondrá un 6 y en caso de suspender un 5.</li> </ul>
----------------------------	--

• **Medidas de recuperación.**

- Las actividades de recuperación son una parte más del proceso de enseñanza-aprendizaje, y se realizarán sin esperar al suspenso.
- El alumno/a que no haya conseguido al menos una nota de 5, salvo excepciones, realizará un examen **de recuperación por evaluación**. Este examen versará sobre los contenidos no superados del trimestre correspondiente.
- En todo caso, dichos alumnos/as recibirán las orientaciones necesarias para recuperar positivamente la evaluación correspondiente.
- Si tras la recuperación del trimestre correspondiente, la materia no es superada quedará pendiente para la convocatoria de evaluación final. En la evaluación final es indispensable obtener una nota igual o superior a 5 para aprobar el módulo.
- Se guardará la nota del trimestre aprobado, para hacer media con el trimestre pendiente de recuperar.

• **Seguimiento de las materias/módulos pendientes.**

Aquellos alumnos/as que no hayan superado el módulo deberán repetir el módulo en su totalidad el curso siguiente. Se les exigirá por tanto una asistencia regular a clase y serán evaluados de manera general tal y como se propone en la Programación.

En el curso actual hay ningún/a alumno/a matriculado en 2º que tenga pendiente el módulo de FOL.

En el curso actual hay un alumno matriculado en 2º que tiene pendiente este módulo de primero. Por ello y según se recoge en la Orden de Evaluación, este alumno deberá asistir regularmente a las clases de FOL, no pudiendo asistir a los tramos horarios de los módulos de segundo en los que le coincida con el horario de FOL. Así mismo, este alumno no podrá realizar la FCT hasta que no haya superado previamente el resto de módulos.

**EVALUACIÓN DE ALUMNOS DE CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA**

A aquellos/as alumnos/as que hayan agotado las cuatro convocatorias ordinarias sin haber superado este MP, se les aplicará lo dispuesto en el “Artículo 6. Convocatoria extraordinaria” de la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

**NIVEL: 2º COCINA Y GASTRONOMÍA**

**MÓDULO: OFERTAS GASTRONÓMICAS**

<b>CURSO O ETAPA</b>	<b>CFGM Cocina y Gastronomía</b>
<b>MÓDULO</b>	<b>Ofertas Gastronómicas</b>
<b>EVALUACIÓN</b>	<b>CÁLCULO DE LA NOTA FINAL DE CADA EVALUACIÓN</b>
<b>1ª, 2ª</b>	<p><b>70% Prueba Escrita.</b>  <b>30% Trabajo diario, libreta, ...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bien o un positivo (3),</li> <li>• Regular (2) y</li> <li>• Mal (0)</li> </ul>



	<p><b>Cálculo de la nota de ese 30%:</b> Suma de + ó – dividido entre nº de veces que pregunto o tomo notas y lo multiplico por ese 30% (los 3 puntos que vale sobre 10)</p>
<b>PREVIA A LA FCT</b>	<p>Se calculará realizando la <b>media aritmética</b> de los trimestres, siempre que todos los trimestres estén aprobados.</p>
<b>FINAL</b>	<p>Se tendrá en cuenta únicamente la <b>nota obtenida en el examen final</b>, que comprenderá todos los contenidos del módulo.</p>
<b>CRITERIOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Redondeo:</b> Se <b>redondeará</b> a partir del 5 en adelante y desde 0,5. No se redondea hasta que no obtenga un suficiente (5).</li> <li>- <b>Ortografía:</b> 0,15 puntos por falta, hasta un máximo de 2 puntos.</li> <li>- <b>Subida de Nota.</b> Al presentarse a subir nota si ésta es inferior a la obtenida anteriormente con una diferencia de 3 puntos se le quitarán a la nota que tenía antes de presentarse, de manera que si un alumno tenía un 9 y en la subida de nota saca un 7 se le mantiene el 9 pero si saca un 6 (al haber una diferencia de 3 puntos) se le pondrá un 6 y en caso de suspender un 5.</li> </ul>

• **Medidas de recuperación**

- Las actividades de recuperación son una parte más del proceso de enseñanza-aprendizaje, y se realizarán sin esperar al suspenso.
- El alumno/a que no haya conseguido al menos una nota de 5, realizará un examen **de recuperación por evaluación**. Este examen versará sobre los contenidos no superados del trimestre correspondiente.
- Dicha recuperación tendrá la consideración de superada (nota de examen mínimo 5) o no superada.
- En todo caso, dichos alumnos/as recibirán las orientaciones necesarias para recuperar positivamente la evaluación correspondiente.
- Si tras la recuperación del trimestre correspondiente, la materia no es superada quedará pendiente para la convocatoria de evaluación final.
- En la evaluación final es indispensable obtener una nota igual o superior a 5 para aprobar el módulo.
- Se guardará la nota del trimestre aprobado, para hacer media con el trimestre pendiente de recuperar.

• **Seguimiento de las pendientes**

No se da el caso.

• **Evaluación de alumnos de convocatoria extraordinaria**

A aquellos/as alumnos/as que hayan agotado las cuatro convocatorias ordinarias sin haber superado este MP, se les aplicará lo dispuesto en el “Artículo 6. Convocatoria extraordinaria” de la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.



**MÓDULO: DE PRODUCTOS CULINARIOS**

<b>CURSO O ETAPA</b>	<b>2º CFGM Cocina y Gastronomía</b>
<b>MÓDULO</b>	<b>PRODUCTOS CULINARIOS</b>
<b>EVALUACIÓN</b>	<b>CÁLCULO DE LA NOTA FINAL DE CADA EVALUACIÓN</b>
<b>1ª, 2ª</b>	<p><b>80% CONTENIDOS PROCEDIMENTALES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 40% ejercicios de clase.</li> <li>• 30% pruebas prácticas.</li> <li>• 10% trabajo de clase.</li> </ul> <p><b>20% CONTENIDOS CONCEPTUALES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 20% pruebas escritas.</li> </ul>
<b>PREVIA A LA FCT</b>	Se calculará realizando la <b>media de los trimestres</b> , siempre que todos los trimestres estén aprobados.
<b>FINAL</b>	Se tendrá en cuenta únicamente la nota obtenida en el examen final, que comprenderá todos los contenidos del módulo.
<b>CRITERIOS GENERALES</b>	<p>- <b>Redondeo:</b> Se <b>redondeará</b> a partir del 5 en adelante y desde 0,5. No se redondea hasta que no obtenga un suficiente (5).</p> <p>- <b>Ortografía:</b> 0,15 puntos por falta, hasta un máximo de 2 puntos.</p> <p>- <b>Subida de Nota.</b> Al presentarse a subir nota si ésta es inferior a la obtenida anteriormente con una diferencia de 3 puntos se le quitarán a la nota que tenía antes de presentarse, de manera que si un alumno tenía un 9 y en la subida de nota saca un 7 se le mantiene el 9 pero si saca un 6 (al haber una diferencia de 3 puntos) se le pondrá un 6 y en caso de suspender un 5.</p>

• **Medidas de recuperación**

Los alumnos que no lleguen a conseguir los resultados de aprendizaje según los criterios de evaluación exigidos en cada evaluación, en la parte teórica, tendrán la oportunidad de recuperar cada evaluación. Si tampoco recuperan la evaluación vuelven a tener la oportunidad en junio con la evaluación final.

En el caso de la parte práctica los alumnos se presentan una vez por cada evaluación a una prueba práctica.

Si no se aprueba esta prueba práctica, el alumno que asiste a clase con regularidad, puede recuperar la prueba en la siguiente evaluación parcial o final, ya que al ser evaluación continua por ejemplo: si en la prueba se mide la capacidad del alumno cortando, en la prueba práctica de la siguiente evaluación se vuelve a evaluar si corta bien.

Si el alumno hace bien la prueba, es porque ha llegado a los resultados de aprendizaje, quedando automáticamente aprobada la prueba de la evaluación anterior. Pero esta prueba práctica solo supone el 30% de la nota total de la parte práctica, el otro 50% se recupera en la siguiente evaluación o evaluación final, midiendo si el alumno trae correctamente su uniforme, herramientas, si ayuda en las tareas de limpieza, participa en las actividades de clase, si ejecuta correctamente las actividades asignadas, responde correctamente a las preguntas orales, si toma notas de las elaboraciones.

En caso de que el alumno no asista a clase no se le puede valorar la participación, así como no se puede tener una observación sobre el alumno/a, por lo que tendrán un examen diferente al resto de alumnos que si asisten con regularidad. También los alumnos en este caso, deben presentar los trabajos asignados.

• **Seguimiento de las materias/módulos pendientes**

No se da el caso de alumnos que tengan pendiente este módulo y que estén en otro curso.





• **Evaluación del alumnado que tenga un 25% o más Faltas de asistencia en Ciclos Formativos**

Desde que el alumnado supere el 25% de faltas de asistencia (todas las ausencias excepto las justificadas documentalmente) en un módulo en cada trimestre:

1. No se aplicará la evaluación continua y deberá examinarse de toda la materia en la evaluación ordinaria. Tendrá que realizar un examen distinto al del alumnado que asiste regularmente.
2. Ese examen final contendrá todos los contenidos o resultados de aprendizaje de la programación. Además, incluirá otras cuestiones relacionadas con las actividades de clase para poder sumar ese %.
3. Si el alumno asiste regularmente el segundo y tercer trimestre, podrá evaluarse en continua.

**MÓDULO: DE POSTRES EN RESTAURACIÓN**

<b>CURSO</b>	<b>2º CFGM Cocina y Gastronomía</b>
<b>EVALUACIÓN</b>	<b>CÁLCULO DE LA NOTA FINAL DE CADA EVALUACIÓN</b>
<b>1ª, 2ª</b>	<p><b>80% Práctica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>40% Examen práctico</b></li> <li>• <b>40% Trabajo diario en el aula taller:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Bien o un positivo (3),</li> <li>○ Regular (2)</li> <li>○ Mal (-1)</li> </ul> </li> </ul> <p><b>20% Teoría:</b> Se evaluará mediante exámenes o pruebas escritas.</p> <p><b>Cálculo de la nota del trabajo diario en el taller (40%):</b>                      Suma de + ó-dividido entre nº de veces que pregunto o tomo notas y lo multiplico por ese 40% (los 4 puntos que vale sobre 10)</p> <p>Además para poder realizar el examen práctico será requisito imprescindible presentar una libreta-recetario con las recetas de todas las elaboraciones realizadas durante el trimestre.</p> <p>Para aplicar estos porcentajes se deberá obtener una puntuación mínima de 5 puntos en la parte práctica y en la parte teórica.</p> <p>Las partes aprobadas se guardarán hasta junio.</p>
<b>PREVIA A LA FCT</b>	<p>Se calculará realizando la media aritmética de los trimestres, siempre que todos los trimestres estén aprobados.</p>
<b>FINAL</b>	<p>Se tendrá en cuenta únicamente la nota obtenida en el examen final, que comprenderá todos los contenidos del módulo.</p>
<b>CRITERIOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Redondeo:</b> Se <b>redondeará</b> a partir del 5 en adelante y desde 0,5. No se redondea hasta que no obtenga un suficiente (5).</li> <li>- <b>Ortografía:</b> 0,15 puntos por falta, hasta un máximo de 2 puntos.</li> <li>- <b>Subida de Nota.</b> Al presentarse a subir nota si ésta es inferior a la obtenida anteriormente con una diferencia de 3 puntos se le quitarán a la nota que tenía antes de presentarse, de manera que si un alumno tenía un 9 y en la subida de nota saca un 7 se le mantiene el 9 pero si saca un 6 (al haber una diferencia de 3 puntos) se le pondrá un 6 y en caso de suspender un 5.</li> </ul>



• **Medidas de recuperación**

Antes de cada sesión de evaluación parcial se procederá a recuperar los exámenes de carácter teórico (conceptuales) del trimestre con notas inferiores a 5 y los exámenes teóricos no realizados por causas justificadas. Los exámenes suspensos con un 4 o más se podrán recuperar con la realización de un trabajo.

Dado el carácter de estas enseñanzas, la parte práctica del módulo se considerará aprobada si se aprueba la del tercer parcial. Si la parte práctica del tercer parcial se suspende se pasará a la evaluación de junio.

Se realizarán actividades de refuerzo y de recuperación durante los dos trimestres para que los alumnos suspensos puedan llegar a alcanzar los resultados de aprendizaje.

Con el mismo fin, en el mes de junio antes de la evaluación final se organizarán actividades de refuerzo y recuperación. A esta recuperación se deberán presentar los alumnos con evaluaciones parciales suspensas (a estos alumnos se les respetará la nota de los exámenes de contenido conceptual que tengan aprobados).

Las actividades de refuerzo y recuperación consistirán en:

1. Elaboraciones en el aula taller
2. Repaso de contenidos.
3. Realización y exposición de trabajos
4. Realización y entrega de ejercicios escritos, resúmenes y esquemas.

Estas actividades y trabajos propuestos, servirán también de instrumentos de evaluación, junto con los exámenes escritos y prácticos específicos que se programen para este periodo. También se evaluará la entrega de cualquier trabajo que se haya solicitado y que todavía no se hubiera entregado (entrega de fichas técnicas de todas las elaboraciones)

• **Evaluación del alumnado que tenga un 25% o más Faltas de asistencia en Ciclos Formativos**

Desde que el alumnado supere el 25% de faltas de asistencia (todas las ausencias excepto las justificadas documentalmente) en un módulo en cada trimestre:

1. No se aplicará la evaluación continua y deberá examinarse de toda la materia en la evaluación ordinaria. Tendrá que realizar un examen distinto al del alumnado que asiste regularmente.
2. Ese examen final contendrá todos los contenidos o resultados de aprendizaje de la programación. Además, incluirá otras cuestiones relacionadas con las actividades de clase para poder sumar ese %.
3. Si el alumno asiste regularmente el segundo y tercer trimestre, podrá evaluarse en continua.

**MÓDULO: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA**

<b>CURSO O ETAPA</b>	<b>2º CFGM Cocina y Gastronomía</b>
<b>MÓDULO</b>	<b>Empresa e Iniciativa Emprendedora</b>
<b>EVALUACIÓN</b>	<b>CÁLCULO DE LA NOTA FINAL DE CADA EVALUACIÓN</b>
<b>1ª, 2ª</b>	<p><b>40% Prueba Escrita.</b>  <b>40% Plan de Empresa</b>  <b>20% Trabajo diario, libreta, ...</b>                  Bien o un positivo (2),                  Regular (1) y                  Mal (0)</p> <p><b>Cálculo de la nota de ese 20%:</b>                  Suma de + ó – dividido entre nº de veces que pregunto o tomo notas y lo multiplico por ese 20% (los 2 puntos que vale sobre 10)</p>
<b>PREVIA A LA FCT</b>	Se calculará realizando la media aritmética de los tres trimestres, siempre que todos los trimestres estén aprobados.
<b>FINAL</b>	Se tendrá en cuenta únicamente la nota obtenida en el examen final, que



	comprenderá todos los contenidos del módulo.
<b>CRITERIOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Redondeo:</b> Se <b>redondeará</b> a partir del 5 en adelante y desde 0,5. No se redondea hasta que no obtenga un suficiente (5).</li> <li>- <b>Ortografía:</b> 0,15 puntos por falta, hasta un máximo de 2 puntos.</li> <li>- <b>Subida de Nota.</b> Al presentarse a subir nota si ésta es inferior a la obtenida anteriormente con una diferencia de 3 puntos se le quitarán a la nota que tenía antes de presentarse, de manera que si un alumno tenía un 9 y en la subida de nota saca un 7 se le mantiene el 9 pero si saca un 6 (al haber una diferencia de 3 puntos) se le pondrá un 6 y en caso de suspender un 5.</li> </ul>

• **Medidas de recuperación.**

- Las actividades de recuperación son una parte más del proceso de enseñanza-aprendizaje, y se realizarán sin esperar al suspenso.
- El alumno/a que no haya conseguido al menos una nota de 5, realizará un examen **de recuperación por evaluación**. Este examen versará sobre los contenidos no superados del trimestre correspondiente.
- En todo caso, dichos alumnos/as recibirán las orientaciones necesarias para recuperar positivamente la evaluación correspondiente.
- Si tras la recuperación del trimestre correspondiente, la materia no es superada quedará pendiente para la convocatoria de evaluación final
- En la evaluación final es indispensable obtener una nota igual o superior a 5 para aprobar el módulo.
- Se guardará la nota del trimestre aprobado, para hacer media con el trimestre pendiente de recuperar.

• **Seguimiento de las materias/módulos pendientes.**

No se da el caso.

• **Evaluación del alumnado que tenga un 25% o más Faltas de asistencia en Ciclos Formativos**

Desde que el alumnado supere el 25% de faltas de asistencia (todas las ausencias excepto las justificadas documentalmente) en un módulo en cada trimestre:

1. No se aplicará la evaluación continua y deberá examinarse de toda la materia en la evaluación ordinaria. Tendrá que realizar un examen distinto al del alumnado que asiste regularmente.
2. Ese examen final contendrá todos los contenidos o resultados de aprendizaje de la programación. Además, incluirá otras cuestiones relacionadas con las actividades de clase para poder sumar ese %.
3. Si el alumno asiste regularmente el segundo y tercer trimestre, podrá evaluarse en continua.

• **Evaluación de alumnos de convocatoria extraordinaria**

A aquellos/as alumnos/as que hayan agotado las cuatro convocatorias ordinarias sin haber superado este MP, se les aplicará lo dispuesto en el "Artículo 6. Convocatoria extraordinaria" de la Orden de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

**MÓDULO: Horas de Libre Configuración**

<b>CURSO</b>	<b>CFGM Cocina y Gastronomía</b>
<b>EVALUACIÓN</b>	<b>CÁLCULO DE LA NOTA FINAL DE CADA EVALUACIÓN</b>
<b>1ª, 2ª</b>	<b>80% CONTENIDOS PROCEDIMENTALES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 40% ejercicios de clase.</li> <li>• 30% pruebas prácticas.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10% trabajo de clase.</li> </ul> <p><b>20% CONTENIDOS CONCEPTUALES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 20% pruebas escritas.</li> </ul> <p><b>Este módulo está asociado al módulo de Empresa e Iniciativa por lo que su resultado final será la <u>media de los mismos</u>.</b>  <b>Para aprobar es imprescindible sacar como mínimo un cinco en cada módulo para hacer media.</b>  <b>El Módulo de Empresa e Iniciativa vale el 60% de la nota y el de HLC el 40%</b></p>
<b>PREVIA A LA FCT</b>	<b>Como este Módulo está asociado al Módulo de Empresas e Iniciativa el resultado de la nota ya quedará fijado en la nota del mismo.</b>
<b>FINAL</b>	<b>Como este Módulo está asociado al Módulo de Empresas e Iniciativa el resultado de la nota ya quedará fijado en la nota del mismo.</b>
<b>CRITERIOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Redondeo:</b> Se <b>redondeará</b> a partir del 5 en adelante y desde 0,5. No se redondea hasta que no obtenga un suficiente (5).</li> <li>- <b>Ortografía:</b> 0,15 puntos por falta, hasta un máximo de 2 puntos.</li> <li>- <b>Subida de Nota.</b> Al presentarse a subir nota si ésta es inferior a la obtenida anteriormente con una diferencia de 3 puntos se le quitarán a la nota que tenía antes de presentarse, de manera que si un alumno tenía un 9 y en la subida de nota saca un 7 se le mantiene el 9 pero si saca un 6 (al haber una diferencia de 3 puntos) se le pondrá un 6 y en caso de suspender un 5.</li> </ul>

• **Medidas de recuperación**

Los alumnos que no lleguen a conseguir los resultados de aprendizaje según los criterios de evaluación exigidos en cada evaluación, en la parte teórica, tendrán la oportunidad de recuperar cada evaluación. Si tampoco recuperan la evaluación vuelven a tener la oportunidad en junio con la evaluación final.

En el caso de la parte práctica los alumnos se presentan una vez por cada evaluación a una prueba práctica.

Si no se aprueba esta prueba práctica, el alumno que asiste a clase con regularidad, puede recuperar la prueba en la siguiente evaluación parcial o final, ya que al ser evaluación continua por ejemplo: si en la prueba se mide la capacidad del alumno cortando, en la prueba práctica de la siguiente evaluación se vuelve a evaluar si corta bien.

Si el alumno hace bien la prueba, es porque ha llegado a los resultados de aprendizaje, quedando automáticamente aprobada la prueba de la evaluación anterior. Pero esta prueba práctica solo supone el 30% de la nota total de la parte práctica, el otro 50% se recupera en la siguiente evaluación o evaluación final, midiendo si el alumno trae correctamente su uniforme, herramientas, si ayuda en las tareas de limpieza, participa en las actividades de clase, si ejecuta correctamente las actividades asignadas, responde correctamente a las preguntas orales, si toma notas de las elaboraciones.

En caso de que el alumno no asista a clase no se le puede valorar la participación, así como no se puede tener una observación sobre el alumno/a, por lo que tendrán un examen diferente al resto de alumnos que si asisten con regularidad. También los alumnos en este caso, deben presentar los trabajos asignados.

• **Evaluación del alumnado que tenga un 25% o más Faltas de asistencia en Ciclos Formativos**

Desde que el alumnado supere el 25% de faltas de asistencia (todas las ausencias excepto las justificadas documentalmente) en un módulo en cada trimestre:

1. No se aplicará la evaluación continua y deberá examinarse de toda la materia en la evaluación ordinaria. Tendrá que realizar un examen distinto al del alumnado que asiste regularmente.
2. Ese examen final contendrá todos los contenidos o resultados de aprendizaje de la programación. Además, incluirá otras cuestiones relacionadas con las actividades de clase para poder sumar ese %.
3. Si el alumno asiste regularmente el segundo y tercer trimestre, podrá evaluarse en continua.



**MÓDULO: FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (FCT)**

CURSO	2ºCOG
<b>EVALUACIÓN</b>	<b>CÁLCULO DE LA NOTA FINAL DE CADA EVALUACIÓN</b>
<b>EVALUCIÓN FINAL</b>	<p>Para que este Módulo esté aprobado se debe obtener una <b>calificación de APTO</b> en cada uno de estos criterios de Evaluación.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Ficha Semanal del Alumnado:</b> Debe haber realizado, al menos el 85 % de las horas previstas.</li> <li>- <b>Informe de la Evaluación Final (1):</b> Debe haber obtenido una calificación media de 2 o más.</li> <li>- <b>Informe de la Evaluación Final (2):</b> Debe haber obtenido una calificación de APTO en estos dos apartados.</li> <li>➤ <b>Criterios de Evaluación:</b> Debe haber obtenido una calificación de 2 o más en la adquisición de dichos criterios.</li> <li>➤ <b>Actividades del Programa Formativo Individualizado</b></li> </ul> <p>Si en alguno de los Criterios de Evaluación se obtiene la calificación de <b>NO APTO</b>, se considerará el Módulo como suspenso y, por tanto, obtendrá la calificación final de <b>NO APTO</b></p>

• **Medidas de recuperación**

Para el alumnado que no supere el módulo de formación en centros de trabajo, el Departamento organizará un período de recuperación de este módulo.

Se llevará a cabo en el curso siguiente, lo cual conlleva a matricularse nuevamente del módulo. La realización de esta nueva fase podrá realizarse en la misma empresa o en otra distinta y será por un periodo temporal acorde con los resultados de aprendizaje que el equipo educativo considere que no han sido adquiridas en la primera fase.

• **Criterios en virtud de los cuales se concederá exención total o parcial por correspondencia con la experiencia laboral relacionada con los estudios profesionales respectivos**

En cuanto al procedimiento de exención del módulo profesional de formación en centros de trabajo, se atenderá en lo dispuesto el Capítulo III de la **Orden de 28 de septiembre de 2011**, “Exenciones del módulo profesional de formación en centros de trabajo en los ciclos formativos”. En su Art. 22 “Exención del módulo profesional de formación en centros de trabajo”, se establece que **este módulo será susceptible de exención por su correspondencia con la experiencia laboral**, de conformidad con el Art. 39 del **Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio**.

Añade además que, **la exención podrá ser total o parcial, dependiendo de la correspondencia que haya entre la experiencia acreditada y los resultados de aprendizaje del módulo profesional de formación en centros de trabajo y que se debe acreditar, una experiencia laboral equivalente al trabajo a tiempo completo de, al menos, un año**, que permita demostrar que la persona solicitante tiene adquiridos los resultados de aprendizaje del módulo profesional de formación en centros de trabajo. En el caso de contratos a tiempo parcial, los días de cotización deberán ser equivalentes a un año a tiempo completo.

En el caso de que la **exención sea total**, se daría por superada la formación en centros de trabajo. Si la **exención es parcial**, se considera que debe completar parte del programa formativo, ya que no ha demostrado todas las competencias propias del perfil que se desarrollan a partir de la formación en centros de trabajo.



El Art. 23, "Solicitud de la exención", dispone que, la exención total o parcial requerirá, además de cumplir el requisito de experiencia laboral, la matrícula previa del alumno/a y que la justificación de la experiencia laboral se realizará de conformidad con lo establecido en el Art. 12 del **Real Decreto 1124/2009, de 17 de julio**, con los siguientes documentos:

**a) Para trabajadores/as asalariados:** Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social, del Instituto Social de la Marina o de la mutualidad a la que estuvieran afiliadas, donde conste la empresa, la categoría laboral (grupo de cotización) y el período de contratación. Contrato de trabajo o certificación de la empresa donde hayan adquirido la experiencia laboral, en la que conste específicamente la duración de los periodos de prestación del contrato, la actividad desarrollada y el intervalo de tiempo en el que se ha realizado dicha actividad.

**b) Para trabajadores/as autónomos o por cuenta propia:** Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social o del Instituto Social de la Marina de los períodos de alta en la Seguridad Social en el régimen especial correspondiente. Descripción de la actividad desarrollada e intervalo de tiempo en el que se ha realizado la misma.

**c) Para trabajadores/as voluntarios o becarios:** Certificación de la organización donde se haya prestado la asistencia en la que consten, específicamente, las actividades y funciones realizadas, el año en el que se han realizado y el número total de horas dedicadas a las mismas.

Así mismo, en el Art. 24. "Informe del equipo docente", se dispone que **el equipo docente del ciclo formativo**, tras el análisis de la documentación aportada, **emitirá un informe que deberá expresar una propuesta de conceder la exención total o parcial del mismo**. Dicho informe se ajustará al modelo establecido.

En cuanto a la **resolución**, corresponde al titular de la dirección del centro resolver la solicitud de exención del módulo profesional de formación en centros de trabajo, que podrá ser total o parcial. Según el tipo de exención de la resolución, se observará lo siguiente:

a) **Exención total:** Se anotará en la correspondiente acta de evaluación con la calificación «Exento», de acuerdo con el Art. 16. de la **Orden de 29 de septiembre de 2010**.

b) **Exención parcial:** El alumnado deberá realizar aquellas actividades que el equipo docente del ciclo formativo determine para completar su formación. Una vez realizadas estas actividades, en la evaluación final correspondiente se procederá a la calificación del módulo profesional de formación en centros de trabajo con la calificación de «Apto» o «No apto».