

a. Criterios de calificación.

A la hora de evaluar se establecen unos porcentajes en los criterios de evaluación:

- **Criterio Conceptual:** con un **30% de la nota**, relativo a la media de las pruebas escritas realizadas relacionadas con los contenidos teóricos del módulo. Será necesario por parte del alumnado la presentación de los trabajos teóricos requisito imprescindible para realización de la prueba escrita.
- **Criterio Procedimental:** con un **30% de la nota**, relativo a la media de los resultados obtenidos en sus clases en el taller, el pase del servicio correspondiente, ejecución correcta de las técnicas y habilidades culinarias al resultado de la prueba práctica desarrollada, entrega del trabajo de las fichas técnicas, toma de responsabilidades, etc.
- **Criterio Actitudinal:** con un **40% de la nota**, relativo a la actitud que presente el alumnado en el aula o en el taller. Este criterio sólo podrá ser superado tras la observación escrupulosa hacia el alumnado de puntos importantes como:
 - La predisposición al aprendizaje.
 - La respetuosa interrelación con los compañeros, observándose en todo momento un correcto trato con todo el colectivo escolar. Uniformidad rigurosa, según lo marcado en las obligaciones de principio de curso, así como el aseo y la imagen profesional.
 - El seguimiento de las normas impuestas por el departamento de cocina como son: la ausencia de piercing, pendientes, pulseras, anillos, relojes, y/u otros elementos ornamentales que puedan causar riesgo laboral e higiénico.
 - La realización por parte del alumnado de los servicios que le sean asignados para el correcto funcionamiento de las clases, estos incluyen la limpieza de la partida y material utilizado.
 - Asistencia a clase, obligatoria.
 - La aceptación y seguimiento de las normas deontológicas de la profesión.
 - La concienciación acerca de las normas básicas de seguridad e higiene en los establecimientos de hostelería en general y en las cocinas en particular.
 - Tratamiento de los temas transversales.
- En resumen, la observación escrupulosa de todos aquellos detalles que conforman la imagen ideal de un trabajador del ramo en establecimientos de la máxima categoría.
- A los alumnos se les informará detalladamente de todas las normas que deben seguir tanto en el aula como en el aula-taller:
- La falta de alguna prenda que forman el uniforme completo así como la limpieza de la misma, planchado y/o deterioro importante, es suficiente motivo para no permitir la entrada al aula-taller por parte del profesorado o realizar otras tareas que el profesorado estime oportuno en ese momento.
- Queda totalmente prohibido y penalizará, siendo potestad del docente permitir el acceso al aula-taller, llevar elementos ajenos a la uniformidad debajo de ésta, es decir, no está permitido llevar bajo el uniforme de cocina ni pantalones ni jerseys de ningún tipo.
 - Si estará permitido llevar algún tipo de media, leotardo o camisetas blancas interiores.
- Las personas que lleven el pelo largo deberán cubrirlo con una red o en el interior del gorro de cocina.

- Está prohibido acceder al centro con el uniforme de cocina. El cambiaderopa se realizará COMPLETAMENTE en los vestuarios. Es decir, al Taller de Cocina se entrará totalmente uniformado.
- Es de licencia obligatoria LAVARSE BIEN LAS MANOS NADA MÁS ENTRAR AL AULA-TALLER, secándose las manos con papel de celulosa destinado a este fin. (Para terminar esta acción nos frotaremos las manos durante 15 segundos con gel bactericida que tendremos a nuestra disposición.*)
- LAS UÑAS deberán estar perfectamente limpias, recortadas y no deberán “NUNCA” ESTAR ESMALTADAS Y/O PINTADAS.
- NO SE PERMITE llevar anillos, pulseras, pendientes, ni relojes más que para el mero control de tiempo por parte del profesorado.
- Los piercings y las heridas en la dermis deberán taparse con un apósito apropiado, o retirarse antes de entrar.
- Se deberá ir correctamente afeitados o, en el caso de llevar barba, bigote o perilla, irán correctamente delimitados.
- Queda totalmente prohibido acceder al aula taller con maquillaje.
- Si el alumnado no tiene consigo el RECETARIO, no podrá acceder al aula taller. En tal caso, deberá copiar a mano las fichas técnicas que se vayan a realizar en esa sesión. En caso contrario no accederá al aula taller y se dirigirá a la biblioteca a realizar las tareas de refuerzo que el profesorado planifique.
- Dado que las prácticas se organizan en la primera hora de clase y se distribuye el trabajo para todo el día, en función de los alumnos asistentes, no es conveniente cambiar la organización por que los alumnos se incorporen tarde, a menos que se haya avisado con antelación del retraso y el profesor lo tenga en cuenta: por esto los bloques horarios en las actividades prácticas están conformados por días. Por lo tanto las faltas de asistencia se entenderán por bloques completos.
- Cualquier incidencia que signifique una falta de respeto al profesorado o a sus compañeros, así como tener un comportamiento inadecuado en el aula según las normas del RRI; tendrá como consecuencia un parte de actitud negativa y quedará suspendido los conocimientos actitudinales.
- El uso de aparatos electrónicos (móviles, mp3, etc.) está totalmente prohibido en las aulas y talleres, a no ser que la actividad didáctica lo requiera, en tal caso el alumnado será avisado con anterioridad. En caso de incumplimiento de esta norma serán requisados por el profesor/a.
- Quedarán excluidos aquellos alumnos que aporten autorización firmada por su médico de cabecera explicando las causas de su falta de afeitado.

PUNTUALIDAD Y ASISTENCIA:

- Pasados 5 min. después de la hora de entrada, se considerará retraso y a partir de 5 min. Después de la hora de entrada no estará permitida la entrada en el aula-taller de cocina y/o pastelería, ni en el aula teórica. (O realizar otras tareas que el profesorado estime oportuno en ese momento.)
 - 3 Retrasos equivalen a 1 falta de asistencia.
 - - Cada retraso restará 0'20 puntos de la nota final actitudinal.
- Para salir del aula-taller de cocina se deberá pedir permiso expreso al profesorado.
- Los justificantes de faltas se entregará al día después de la fecha de la falta de asistencia. Sólo serán válidos los justificantes médicos o de otras administraciones públicas (hacienda, justicia, ...) No justificarán faltas de los padres, madres o tutores.
- Control de faltas:
 - En los boletines de notas se incluirán las faltas que ha registrado el profesorado.
- El tutor avisará personalmente cuando detecte ausencias graves o injustificadas.