

Los criterios de calificación están ajustados a la normativa vigente, permitiendo la utilización de unos instrumentos de evaluación variados, que permiten comprobar en la materia, lo que el alumnado SABE, lo que SABE HACER y la ACTITUD con la que enfrenta ambas tareas.

Se tendrá en cuenta, no sólo el resultado de las pruebas escritas, sino también se considerará el rendimiento del alumnado y su progresión en la consecución de las capacidades a través de la realización de **las actividades** demandadas en el aula y en el **área práctica**, y de una manera general, se valorará su actitud y su interés por la optativa de “Iniciación a la Gastronomía”.

PRUEBAS ESPECIFICAS		VALORACIÓN TOTAL 60%
INSTRUMENTO	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	VALORACIÓN
Examen práctico	Utilización de todas las técnicas (se obtiene del trabajo diario en el taller y de la prueba práctica).	30%
Examen escrito	Demuestra los conocimientos del tema.	30%
ANÁLISIS DE LAS PRODUCCIONES		VALORACIÓN TOTAL 20 %
INSTRUMENTO	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	VALORACIÓN
Recetario	Contenido completo.	2%
Cuaderno del alumno	Presentación clara y ordenada.	2%
Seguimiento semanal	Correctamente elaborado	2%
Actividades	Hechas correctamente.	8%
©Trabajo		6%
OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA		VALORACIÓN TOTAL 20%
INSTRUMENTO	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	VALORACIÓN
Clase	Analiza e interpreta adecuadamente. Respeto a sus compañeros. Trabaja de forma metódica.	4%
Aula taller	Aseo, uniformidad y puntualidad. Relaciona y aplica conocimientos y técnicas en las elaboraciones. Respeto las Normas Higiénicas. Tiene iniciativa.	16%

©Si no se hiciera trabajo, la nota se aplicaría a las actividades.