

# CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO.

## **Contenidos conceptuales**

Se entenderán por contenidos conceptuales: Las definiciones, los principios, los enunciados, la normativa, legislación, reglamentos, teoremas. Que el alumno deba memorizar o retener como tal.

Tendrán un valor máximo del **30% de la nota**.

## **Contenidos procedimentales:**

Son aquellos en que el alumno demuestra su saber hacer. Está bien o mal realizado, está perfecto o está aceptable. Estos procedimientos se plasmarán a través de: Ejercicios, actividades, supuestos, la realización de un plato o cualquier elaboración culinaria o de bebidas, pre-elaboraciones, cortes, montajes y desmontajes, decoraciones, cocktails, presentaciones o cualquier actividad de realización o búsqueda, basada en unos conceptos previos, que se realizará bajo criterios de calidad y eficacia.

Estos contenidos procedimentales, en los que principalmente se basa la Formación Profesional tendrán un valor máximo del **40% de la nota**.

## **Contenidos actitudinales:**

Se incluirán bajo es concepto, aquellos contenidos que reflejan interés y predisposición por parte del alumno hacia ese módulo, su unidad de competencia y hacia el perfil profesional del ciclo formativo.

Los contenidos conceptuales serán evaluados en **un 30% de la nota** y a su vez se desglosarán de la siguiente manera:

- Capacidad de trabajar en equipo 25%
- Seguir las pautas y normas trazadas por el profesor 20%
- Aplicar las directrices y normas de seguridad e higiene del perfil profesional 25%
- Expresarse de manera correcta tanto de forma oral como escrita 10%
- Aportar su opinión, propuesta o parecer en el aula cuando sea requerida 10%
- Participar de manera activa en crear un ambiente en el aula positivo e integrador de cara al aprendizaje 10%