

ANEXO III

PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

Características de las pruebas.

Curso 2021/2022.

Centro educativo: I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL		
Ciclo Formativo: Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA		
Localidad: CÁCERES	Provincia: CÁCERES	Tfno: 927004600
MÓDULO PROFESIONAL: Procesos de preelaboración y conservación en cocina		
ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS: El examen consta de 2 pruebas: 1º) Prueba conceptual basada en una batería de preguntas cortas donde el alumno demostrará los conocimientos científicos del módulo. 2º) Prueba práctica: elaboración de un plato a partir de una ficha receta donde se calificará su valor nutricional, proceso de producción, coste y ejecución de los procesos productivos.		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Se seguirán los criterios de evaluación establecidos en el Decreto 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.		
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: La calificación del alumno llegará a una nota global que debe expresarse de 1 a 10. Al tratarse de dos pruebas, se valorarán de la siguiente forma: 40% (pruebas teóricas) 60% (pruebas prácticas) Si no se alcanza un 5 de puntuación en cada una de las pruebas, no se dará por superada la evaluación del módulo .		
MATERIALES NECESARIOS: <ul style="list-style-type: none">● BOLÍGRAFO● CALCULADORA (no se permitirá el uso del móvil)● UNIFORMIDAD COMPLETA.● BATIDORA (NO TERMOMIX)● CUCHILLOS Y PEQUEÑO UTILLAJE.● VARILLAS.● MANGA Y BOQUILLAS, TANTO LISAS COMO RIZADAS.		

Centro educativo: I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL

Ciclo Formativo: Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA

Localidad: CÁCERES

Provincia: CÁCERES

Tfno: 927004600

MÓDULO PROFESIONAL: Procesos de elaboración culinaria

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS: El examen consta de 2 pruebas:

1º) **Prueba conceptual** basada en una batería de preguntas cortas donde el alumno demostrará los conocimientos científicos del módulo.

2º) **Prueba práctica:** elaboración de un plato a partir de una ficha receta donde se calificará su valor nutricional, proceso de producción, coste y ejecución de los procesos productivos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Se seguirán los criterios de evaluación establecidos en el Decreto 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La calificación del alumno llegará a una nota global que debe expresarse de 1 a 10.

Al tratarse de dos pruebas, se valorarán de la siguiente forma:

40% (pruebas teóricas) 60% (pruebas prácticas)

Si no se alcanza un 5 de puntuación en cada una de las pruebas, no se dará por superada la evaluación del módulo .

MATERIALES NECESARIOS:

- BOLÍGRAFO
- CALCULADORA (no se permitirá el uso del móvil)
- UNIFORMIDAD COMPLETA.
- BATIDORA (NO TERMOMIX)
- CUCHILLOS Y PEQUEÑO UTILLAJE .
- VARILLAS.
- MANGA Y BOQUILLAS, TANTO LISAS COMO RIZADAS.

Centro educativo: I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL

Ciclo Formativo: Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA

Localidad: CÁCERES

Provincia: CÁCERES

Tfno: 927004600

MÓDULO PROFESIONAL: Control del aprovisionamiento de materias primas

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS: Una sola prueba en dos subpartes:

- a) PRUEBA CONCEPTUAL, basada en una batería de preguntas cortas, donde el alumno demostrará los conocimientos científicos del módulo.
- b) PRUEBA PRÁCTICA donde el alumno desarrollará un ejercicio basado en el control de consumos y existencias durante el almacenamiento.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de evaluación:

Se seguirán los criterios de evaluación establecidos en el Decreto 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La calificación del alumno será una nota global expresada del 1 a 10. Se obtendrá de la siguiente manera:

70 % Prueba Conceptual.

30 % Prueba Práctica

Si no se alcanza un 5 de puntuación en cada una de las pruebas,

no se dará por superada la evaluación del módulo.

MATERIALES NECESARIOS

- ✓ Bolígrafo.
- ✓ Calculadora (no se permitirá el uso del móvil)

Centro educativo: I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL

Ciclo Formativo: Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA

Localidad: CÁCERES

Provincia: CÁCERES

Tfno: 927004600

MÓDULO PROFESIONAL: Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS: El examen consta de 2 pruebas:

1º) **Prueba conceptual** basada en una batería de preguntas cortas donde el alumno demostrará los conocimientos científicos del módulo.

2º) **Prueba práctica:** a partir de una ficha receta dónde se valorarán diferentes elaboraciones de pastelería y repostería

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Se seguirán los criterios de evaluación establecidos en el Decreto 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La calificación del alumno llegará a una nota global que debe expresarse de 1 a 10.

Al tratarse de dos pruebas, se valorarán de la siguiente forma:

40% (pruebas teóricas) 60% (pruebas prácticas)

Si no se alcanza un 5 de puntuación en cada una de las pruebas, no se dará por superada la evaluación del módulo .

MATERIALES NECESARIOS:

- BOLÍGRAFO
- CALCULADORA (no se permitirá el uso del móvil)
- UNIFORMIDAD COMPLETA.
- BATIDORA (NO TERMOMIX)
- CUCHILLOS Y PEQUEÑO UTILLAJE .
- VARILLAS.
- MANGA Y BOQUILLAS, TANTO LISAS COMO RIZADAS.

Centro educativo: I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL

Ciclo Formativo: Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA

Localidad: CÁCERES

Provincia: CÁCERES

Tfno: 927004600

MÓDULO PROFESIONAL: Gestión de la producción en cocina

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS. El examen consta de 2 pruebas:

1º) **Prueba conceptual** basada en una batería de preguntas cortas donde el alumno demostrará los conocimientos científicos del módulo.

2º) **Prueba práctica:** elaboración de un plato a partir de una ficha receta donde se calificará su valor nutricional, proceso de producción, coste y ejecución de los procesos productivos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Criterios de Evaluación

Se seguirán los criterios de evaluación establecidos en el Decreto 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Criterios de Calificación

La calificación del alumno llegará a una nota global que debe expresarse de 1 a 10.

Al tratarse de dos pruebas, se valorarán de la siguiente forma:

40% (pruebas teóricas) 60% (pruebas prácticas)

Si no se alcanza un 5 de puntuación en cada una de las pruebas, no se dará por superada la evaluación del módulo .

MATERIALES NECESARIOS

- BOLÍGRAFO
- CALCULADORA (no se permitirá el uso del móvil)
- UNIFORMIDAD COMPLETA.
- BATIDORA (NO TERMOMIX)
- CUCHILLOS Y PEQUEÑO UTILLAJE .
- VARILLAS.
- MANGA Y BOQUILLAS, TANTO LISAS COMO RIZADAS.

Centro educativo: I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL

Ciclo Formativo: Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA

Localidad: CÁCERES

Provincia: CÁCERES

Tfno: 927004600

MÓDULO PROFESIONAL: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS: El examen consta de una prueba tipo test de 40 preguntas

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Criterios de Evaluación:

Son los definidos en el DECRETO 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Criterios de Calificación:

- La prueba tipo test será calificada sobre 10 puntos. Cada pregunta contestada correctamente sumará 0,25 puntos, las preguntas contestadas de forma errónea restará a la nota 0,125 puntos; las no contestadas, ni suman ni restan puntuación.
- No se calificará ninguna respuesta que no esté claramente señalada en la plantilla de respuestas, esté marcada dos o más veces o cuya señalización sea objeto de confusión.
- Para aprobar será necesario tener una calificación de un 5 o más.

MATERIALES NECESARIOS:

- Bolígrafo azul o negro.

Centro educativo: I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL

Ciclo Formativo: Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA

Localidad: CÁCERES

Provincia: CÁCERES

Tfno: 927004600

MÓDULO PROFESIONAL: Gastronomía y nutrición

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS: El examen consta de 6 preguntas de carácter teórico-práctico.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Criterios de Evaluación:

Son los definidos en el DECRETO 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Criterios de Calificación:

- El examen se puntuará del 1 al 10. La calificación de cada pregunta vendrá especificada en el examen.
- Para aprobar será necesario tener una calificación de un 5 o más.

MATERIALES NECESARIOS:

- Bolígrafo azul o negro.
- Calculadora (no se permite el uso del móvil)

Centro educativo: I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL

Ciclo Formativo: Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA

Localidad: CÁCERES

Provincia: CÁCERES

Tfno: 927004600

MÓDULO PROFESIONAL: Gestión administrativa y comercial en restauración

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:

El examen consta de dos partes:

- 1º Parte: Prueba tipo test de 30 preguntas.
- 2º Parte: Resolución de 2 supuestos prácticos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Criterios de Evaluación:

Son los definidos en el DECRETO 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Criterios de Calificación:

- 1º Parte: La prueba tipo test será calificada sobre 4,5 puntos. Cada pregunta contestada correctamente sumará 0,15 puntos, las preguntas contestadas de forma errónea restará a la nota 0,075 puntos; las no contestadas, ni suman ni restan puntuación. No se calificará ninguna respuesta que no esté claramente señalada en la plantilla de respuestas, esté marcada dos o más veces o cuya señalización sea objeto de confusión.
- 2º Parte: Los supuestos prácticos serán calificados sobre 5,5 puntos. La calificación de cada supuesto práctico vendrá especificada en el examen.

Para aprobar será necesario tener una calificación de un 5 o más.

MATERIALES NECESARIOS:

- Bolígrafo azul o negro.
- Calculadora (no se permite el uso del móvil)

Centro educativo: I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL

Ciclo Formativo: Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA

Localidad: CÁCERES

Provincia: CÁCERES

Tfno: 927004600

MÓDULO PROFESIONAL: Recursos humanos y dirección de equipos en restauración

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS: El examen consta de una prueba tipo test de 40 preguntas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Criterios de Evaluación:

Son los definidos en el DECRETO 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Criterios de Calificación:

- La prueba tipo test será calificada sobre 10 puntos. Cada pregunta contestada correctamente sumará 0,25 puntos, las preguntas contestadas de forma errónea restará a la nota 0,125 puntos; las no contestadas, ni suman ni restan puntuación.
- No se calificará ninguna respuesta que no esté claramente señalada en la plantilla de respuestas, esté marcada dos o más veces o cuya señalización sea objeto de confusión.
- Para aprobar será necesario tener una calificación de un 5 o más

MATERIALES NECESARIOS:

- Bolígrafo azul o negro.
- Calculadora (no se permite el uso del móvil)

Centro educativo: I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL

Ciclo Formativo: Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA

Localidad: CÁCERES

Provincia: CÁCERES

Tfno: 927004600

MÓDULO PROFESIONAL: Inglés I

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:

Se realizará una prueba escrita basada en los contenidos de las **unidades 1 a 14** del manual Highly Recommended 2 – New Edition, de la Editorial Oxford. Además los contenidos incluyen el vocabulario y estructuras necesarios para la redacción y comprensión de recetas de cocina (food, drinks, kitchen utensils, cooking verbs, imperative...).

La prueba contendrá los siguientes apartados:

- 1. Ejercicios de vocabulario** relacionado con el campo de la hostelería y la restauración: redacción y comprensión de definiciones, completar frases o textos, relacionar términos, completar campos semánticos.
- 2. Ejercicios de gramática** (completar frases o textos con verbos, o cualquier otro elemento gramatical incluido en los contenidos; redacción de oraciones con una determinada estructura) y traducción relacionados con el campo de la hostelería y la restauración.
- 3. Comprensión oral:** ejercicios de audición (listening) sobre dos situaciones relacionadas con la hostelería y la restauración.
- 4. Expresión escrita:** redacción de recetas, descripción de platos y/o diálogos basados en situaciones relacionadas con el campo de la hostelería y la restauración.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Criterios de Evaluación:

Son los definidos en el DECRETO 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Criterios de Calificación:

La prueba descrita en el apartado anterior será calificada de la siguiente forma:

- Apartado 1: 2 puntos.
- Apartado 2: 2 puntos.
- Apartado 3: 2 puntos.
- Apartado 4: 4 puntos.

El resultado final será el resultante de la suma de los puntos conseguidos en cada apartado, siendo la nota final necesaria para aprobar un mínimo de 5. Para realizar la suma será necesario haber superado un mínimo del 40% en cada uno de los apartados.

MATERIALES NECESARIOS:

- Bolígrafo azul o negro

Centro educativo: I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL

Ciclo Formativo: Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA

Localidad: CÁCERES

Provincia: CÁCERES

Tfno: 927004600

MÓDULO PROFESIONAL: Inglés II

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS

Se realizará una prueba escrita basada en los contenidos de las **unidades 15 a 28** del manual Highly Recommended 2– New Edition, de la Editorial Oxford. Además los contenidos incluyen el vocabulario y estructuras necesarios para la redacción y comprensión de recetas de cocina (food, drinks, kitchen utensils, cooking verbs, imperative...). Dada la continuidad de los contenidos de este módulo se espera que el alumno tenga conocimiento de los contenidos correspondientes a INGLÉS I.

La prueba contendrá los siguientes apartados:

- 1. Ejercicios de vocabulario** relacionado con el campo de la hostelería y la restauración: redacción y comprensión de definiciones, completar frases o textos, relacionar términos, completar campos semánticos, ...
- 2. Ejercicios de gramática** (completar frases o textos con verbos, o cualquier otro elemento gramatical incluido en los contenidos; redacción de oraciones con una determinada estructura...) y traducción relacionados con el campo de la hostelería y la restauración.
- 3. Comprensión oral:** ejercicios de audición (listening) sobre dos situaciones relacionadas con la hostelería y la restauración.
- 4. Expresión escrita:** redacción de recetas, descripción de platos y/o diálogos basados en situaciones relacionadas con el campo de la hostelería y la restauración.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Criterios de Evaluación:

Son los definidos en el DECRETO 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Criterios de Calificación:

La prueba descrita en el apartado anterior será calificada de la siguiente forma:

- Apartado 1: 2 puntos.
- Apartado 2: 2 puntos.
- Apartado 3: 2 puntos.
- Apartado 4: 4 puntos.

El resultado final será el resultante de la suma de los puntos conseguidos en cada apartado, siendo la nota final necesaria para aprobar un mínimo de 5. Para realizar la suma será necesario haber superado un mínimo del 40% en cada uno de los apartados.

MATERIALES NECESARIOS:

- **Bolígrafo azul o negro**

Centro educativo: I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL

Ciclo Formativo: Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA

Localidad: CÁCERES

Provincia: CÁCERES

Tfno: 927004600

MÓDULO PROFESIONAL: Formación y orientación laboral

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:

El examen consta de dos partes:

- 1º Parte: Prueba tipo test de 40 preguntas.
- 2º Parte: Resolución de 2 supuestos prácticos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Criterios de Evaluación

Se seguirán los criterios de evaluación establecidos para el módulo profesional Formación y Orientación Laboral, en el Decreto 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Criterios de Calificación

1ª) Prueba tipo test: será calificada sobre 6 puntos. Cada pregunta contestada correctamente sumará 0,15 puntos, las preguntas contestadas de forma errónea restará a la nota 0,075 puntos; las no contestadas, ni suman ni restan puntuación. No se calificará ninguna respuesta que no esté claramente señalada, esté marcada dos o más veces o cuya señalización sea objeto de confusión.

2ª) Supuestos prácticos: 4 puntos. Serán calificados cada uno de ellos, con una nota máxima de 2 puntos. Para su calificación se valorará la respuesta desde la perspectiva del acierto, la relación de conceptos, la redacción y corrección ortográfica.

Aprobado: a partir de 5 puntos.

MATERIALES NECESARIOS:

- Bolígrafo azul o negro.
- Calculadora (no se permite el uso del móvil)

Centro educativo: I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL

Ciclo Formativo: Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA

Localidad: CÁCERES

Provincia: CÁCERES

Tfno: 927004600

MÓDULO PROFESIONAL: Empresa e iniciativa emprendedora

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:

El examen consta de ocho ejercicios de contenido teórico-práctico.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Criterios de Evaluación

Se seguirán los criterios de evaluación establecidos para el módulo profesional Empresa e Iniciativa Emprendedora, en el Decreto 280/2011, de 18 de noviembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Criterios de Calificación

Cada ejercicio de los ocho que conforman el examen, será calificado con una nota máxima de 1.25 puntos; en base al acierto en la respuesta, la capacidad de relación de conceptos y la resolución razonada a las cuestiones planteadas.

Aprobado a partir de 5 puntos.

MATERIALES NECESARIOS:

- Bolígrafo azul o negro.
- Calculadora (no se permite el uso del móvil)