

**CARACTERÍSTICAS DE LAS PRUEBAS** Curso 2023/2024.

<b>Centro educativo:</b> I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL		
<b>Ciclo Formativo:</b> Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA		
<b>Localidad:</b> CÁCERES	<b>Provincia:</b> CÁCERES	<b>Tfno:</b> 927004600
<b>MÓDULO PROFESIONAL: Procesos de Preelaboración y Conservación en Cocina</b>		
<b>ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:</b> El examen consta de 2 pruebas:  1º) <b>Prueba conceptual</b> basada en una batería de preguntas cortas donde el alumno demostrará los conocimientos científicos del módulo.  2º) <b>Prueba práctica:</b> descripción, desarrollo y elaboración de un plato a partir de una ficha receta tipo, en la cual se calificará: su valor nutricional, proceso de producción, coste y ejecución de los procesos productivos.		
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN:</b>  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.  <u>La prueba conceptual (teórica) tendrá carácter eliminatorio.</u>		
<b>CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:</b>  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:  <b>40% ( pruebas teóricas) 60% ( pruebas prácticas )</b>  <b><u>Si no se alcanza un 5 de puntuación en cada una de las pruebas, no se dará por superada la evaluación del módulo.</u></b>		
<b>TIEMPO MÁXIMO DE LA PRUEBA:</b> - <i>Prueba Conceptual:</i> 20 minutos. - <i>Prueba Práctica:</i> 2 horas a partir de la recepción del producto.		
<b>MATERIALES NECESARIOS:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● BOLÍGRAFO</li><li>● CALCULADORA (no se permitirá el uso del móvil)</li><li>● UNIFORMIDAD COMPLETA.</li><li>● BATIDORA (NO TERMOMIX)</li><li>● CUCHILLOS Y PEQUEÑO UTILLAJE.</li><li>● VARILLAS.</li><li>● MANGA Y BOQUILLAS, TANTO LISAS COMO RIZADAS.</li></ul>		

**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**: : descripción, desarrollo y elaboración de un plato a partir de una ficha receta tipo, en la cual 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.

La prueba conceptual (teórica) tendrá carácter eliminatorio.

### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:**

La calificación del alumno llegará a una nota global expresada 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.***

### **TIEMPO MÁXIMO DE LA PRUEBA:**

- *Prueba Conceptual:* 20 minutos.
- *Prueba Práctica:* 2 horas a partir de la recepción del producto.

### **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:** El examen consta de dos partes: primera tipo test, 20 preguntas teórico-prácticas con un valor del 70% de la nota. Segunda parte teórico-práctica: 3 preguntas con un valor 30% de la nota.

**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.

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

**TIEMPO MÁXIMO DE LA PRUEBA:** 1 hora

**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:** descripción, desarrollo y elaboración de un plato a partir de una ficha receta tipo, dónde se valorarán *diferentes elaboraciones de pastelería y repostería*. 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.

La prueba conceptual (teórica) tendrá carácter eliminatorio

### **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 .***

### **TIEMPO MÁXIMO DE LA PRUEBA:**

- *Prueba Conceptual:* 20 minutos.
- *Prueba Práctica:* 2 horas a partir de la recepción del producto.

### **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 dos partes: primera tipo test, 40 preguntas teórico-prácticas con un valor del 70% de la nota. Segunda parte teórico-práctica a desarrollar con un valor 30% de la nota..

**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.

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

**TIEMPO MÁXIMO DE LA PRUEBA:** 1 hora 30 minutos.

**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: 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.

**TIEMPO MÁXIMO DE LA PRUEBA:** 1 hora

**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:

- 20 preguntas tipo test
- 4 ejercicios teórico-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:

- El examen se puntuará sobre 10.
- Ejercicios teórico-práctico: 7 puntos. La calificación de cada pregunta vendrá especificada en el examen.
- Preguntas tipo test serán calificadas sobre 3 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.
- Para aprobar será necesario tener una calificación de un 5 o más.

**TIEMPO MÁXIMO DE LA PRUEBA:** 1 hora 30 minutos

### **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:

- 40 preguntas tipo test
- 2 ejercicios teórico-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:

- El examen se puntuará sobre 10.
- Ejercicios teórico-prácticos: 3 puntos. La calificación vendrá especificada en el examen.
- Preguntas tipo test serán calificadas sobre 7 puntos. Cada pregunta contestada correctamente sumará 0,175 puntos, las preguntas contestadas de forma errónea restará a la nota 0,0875 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..

**TIEMPO MÁXIMO DE LA PRUEBA:** 1 hora y 30 minutos

**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:

- 40 preguntas tipo test
- 2 ejercicios teórico-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:

- El examen se puntuará sobre 10.
- Ejercicios teórico-prácticos: 2 puntos. La calificación vendrá especificada en el examen.
- Preguntas tipo test serán calificadas sobre 8 puntos. Cada pregunta contestada correctamente sumará 0,20 puntos, las preguntas contestadas de forma errónea restará a la nota 0,10 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..

**TIEMPO MÁXIMO DE LA PRUEBA:** 1 hora y 30 minutos.

**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 la 5** del manual **English for Kitchen and Restaurant Staff** – de la Editorial Altamar. Entre los contenidos cabe destacar la importancia del vocabulario y estructuras necesarios para la redacción y comprensión de recetas de cocina (food, drinks, kitchen utensils, cooking verbs, imperative...) así como las estrategias lingüísticas y conocimientos necesarios de estructuras y fórmulas para la creación y comprensión de diálogos útiles en este entorno laboral.

La prueba contendrá los siguientes apartados:

**1. Ejercicios de vocabulario** relacionados con el campo de la hostelería, la restauración y el tratamiento de los alimentos. La presentación de estos ejercicios es variada. Esta parte de la prueba servirá para evaluar la capacidad del alumnado para redactar y comprender definiciones e instrucciones, completar frases o textos, relacionar términos, relacionar campos semánticos, en algunas ocasiones podrán aparecer también ejercicios de opción múltiple, etc. Se considerará dentro de este apartado de la prueba también la correcta traducción de expresiones y frases relacionadas con el campo de la hostelería y la restauración.

**2. Ejercicios de gramática** tales como completar frases o textos con formas verbales, pronombres o cualquier otro elemento gramatical incluido en los contenidos indicados en el libro de texto, redactar oraciones con una determinada estructura, ordenar elementos de la frase, ejercicios de opción múltiple relacionados a contenidos gramaticales del módulo etc.

**3. Comprensión oral:** ejercicios de audición (listening) sobre dos situaciones y/o diálogos relacionadas con la hostelería y la restauración. Los ejercicios de comprensión oral podrán presentarse en formato visual y auditivo o simplemente auditivo.

**4. Comprensión escrita:** Ejercicio de comprensión lectora en el que el alumnado no sólo deberá entender las ideas principales y secundarias del texto sino también saber interpretarlas y aplicarlas para dar respuesta a una serie de preguntas y/ o ejercicios relacionados con dicha lectura.

**5. Expresión escrita.** Esta parte de la prueba se traduce en saber poner en práctica la redacción de recetas, descripción de platos y/o del lugar y rutinas de trabajo así como diálogos basados en situaciones relacionadas con el campo de la hostelería y la restauración. Esto debe hacerse con la suficiente corrección lingüística, grado de formalidad, número mínimo de palabras y riqueza semántica como requiera la tarea.

### 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: 2 puntos
- Apartado 5: 2 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.

**TIEMPO MÁXIMO DE LA PRUEBA: 1 horas 50 minutos.**

## 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 6 a 10\*** del manual **English for Kitchen and Restaurant Staff** – de la Editorial Altamar. Entre los contenidos cabe destacar la importancia del vocabulario y estructuras necesarios para la redacción y comprensión de recetas de cocina (food, drinks, kitchen utensils, cooking verbs, imperative...) así como las estrategias lingüísticas y conocimientos necesarios de estructuras y fórmulas para la creación y comprensión de diálogos útiles en este entorno laboral.

La prueba contendrá los siguientes apartados:

- 1. Ejercicios de vocabulario** relacionados con el campo de la hostelería, la restauración y el tratamiento de los alimentos. La presentación de estos ejercicios es variada. Esta parte de la prueba servirá para evaluar la capacidad del alumnado para redactar y comprender definiciones e instrucciones, completar frases o textos, relacionar términos, relacionar campos semánticos, en algunas ocasiones podrán aparecer también ejercicios de opción múltiple, etc. Se considerará dentro de este apartado de la prueba también la correcta traducción de expresiones y frases relacionadas con el campo de la hostelería y la restauración.
- 2. Ejercicios de gramática** tales como completar frases o textos con formas verbales, pronombres o cualquier otro elemento gramatical incluido en los contenidos indicados en el libro de texto, redactar oraciones con una determinada estructura, ordenar elementos de la frase, ejercicios de opción múltiple relacionados a contenidos gramaticales del módulo etc.
- 3. Comprensión oral:** ejercicios de audición (listening) sobre dos situaciones y/o diálogos relacionadas con la hostelería y la restauración. Los ejercicios de comprensión oral podrán presentarse en formato visual y auditivo o simplemente auditivo.
- 4. Comprensión escrita:** Ejercicio de comprensión lectora en el que el alumnado no sólo deberá entender las ideas principales y secundarias del texto sino también saber interpretarlas y aplicarlas para dar respuesta a una serie de preguntas y/ o ejercicios relacionados con dicha lectura.
- 5. Expresión escrita.** Esta parte de la prueba se traduce en saber poner en práctica la redacción de recetas, descripción de platos y/o del lugar y rutinas de trabajo así como diálogos basados en situaciones relacionadas con el campo de la hostelería y la restauración. Esto debe hacerse con la suficiente corrección lingüística, grado de formalidad, número mínimo de palabras y riqueza semántica como requiera la tarea.

\*Dada la continuidad de los contenidos de este módulo se espera que el alumno tenga también conocimiento de los contenidos correspondientes a INGLÉS I.

### 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: 2 puntos

- Apartado 5: 2 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.

**TIEMPO MÁXIMO DE LA PRUEBA: 1 hora 50 minutos.**

**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 50 preguntas.
- 2º Parte: Resolución de 2 supuestos prácticos.

### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

#### Crterios 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.

#### Crterios de Calificación

1ª) Prueba tipo test de 50 preguntas: será calificada sobre 6 puntos. Cada pregunta contestada correctamente sumará 0,12 puntos, las preguntas contestadas de forma errónea restará a la nota 0.04 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.

**TIEMPO MÁXIMO DE LA PRUEBA: 1 hora y 30 min**

### **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:**

1ª) Prueba tipo test: de 50 preguntas:

2ª) Supuestos prácticos: resolución de 2 supuestos.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

Crterios 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.

Crterios de Calificación

1ª) Prueba tipo test: será calificada sobre 6 puntos. Cada pregunta contestada correctamente sumará 0,12 puntos, las preguntas contestadas de forma errónea restará a la nota 0,04 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.

**TIEMPO MÁXIMO DE LA PRUEBA:1hora y 30 min**

**MATERIALES NECESARIOS:**

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