

2g	g) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a los resultados en función de cada situación de servicio: colectividad, catering, menú, carta u otros.		5%	1,25%	1		Prueba test											
2h		h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.		5%	1,25%	1		Prueba test										
2i		i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la		20%	5,00%	1					Prueba práctica							
3a	3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.	a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.		6%	1,50%	1		Prueba test										
3b		b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.		6%	1,50%	1		Prueba test										
3c		c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.		22%	5,50%	1					Prueba práctica							
3d		d) Se han deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.		6%	1,50%	1		Prueba test										
3e		e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.		10%	2,50%	1						Prueba práctica FT						
3f		f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.		6%	1,50%	1		Prueba test										
3g		g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.		21%	5,25%	1					Prueba práctica							
3h		h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.		10%	2,50%	1					Prueba práctica							
3i		i) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del módulo, curso /ciclo.		1%	0,25%	1		Prueba test										
3j		j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.		6%	1,50%	1		Prueba test										
3k		k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta		6%	1,50%	1		Prueba test										
4a	4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.	a) Se han reconocido los distintos tipos de		10%	2,50%	1				Prueba test								
4b		b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad a		10%	2,50%	1				Prueba test								
4c		c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.		20%	5,00%	1						Prueba práctica FT						
4d		d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.		30%	7,50%	1					Prueba práctica							
4e		e) Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación / preparación inadecuada.		15%	3,75%	1				Prueba test								
4f		f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la		15%	3,75%	1				Prueba test								