

Rúbrica Analítica para Evaluar Introducción a Empresas de Restauración en Hotelería y Turismo

Rúbrica Analítica | Economía, Administración & Contaduría | Hotelería y turismo | 4 niveles

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar el conocimiento y comprensión de los estudiantes técnicos y tecnológicos sobre la introducción a empresas de restauración, considerando aspectos clave del sector y promoviendo valores de diversidad, equidad e inclusión (DEI).

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar Introducción a Empresas de Restauración en Hotelería y Turismo

Esta rúbrica está diseñada para evaluar el conocimiento y comprensión de los estudiantes técnicos y tecnológicos sobre la introducción a empresas de restauración, considerando aspectos clave del sector y promoviendo valores de diversidad, equidad e inclusión (DEI).

Criterio	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Comprensión del concepto de empresas de restauración	Demuestra una comprensión profunda y precisa, explicando claramente el concepto y sus características principales.	Comprende y explica el concepto con algunos detalles, aunque con pequeñas imprecisiones.	Presenta una comprensión básica, con explicaciones superficiales o incompletas.	No demuestra comprensión clara del concepto ni sus características.
Identificación de tipos de empresas de restauración	Identifica correctamente y describe diversos tipos de empresas de restauración con ejemplos claros y relevantes.	Identifica la mayoría de los tipos principales, aunque con descripciones poco detalladas.	Reconoce algunos tipos, pero con confusión o información limitada.	No identifica o confunde los tipos de empresas de restauración.

Criterio	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Conocimiento de la estructura organizacional en empresas de restauración	Explica detalladamente la estructura organizacional, roles y funciones en empresas de restauración.	Describe la estructura básica y algunos roles, con información general.	Muestra conocimiento limitado sobre la estructura y roles.	No evidencia conocimiento sobre la estructura organizacional.
Reconocimiento de la importancia del sector restauración en hotelería y turismo	Analiza y argumenta claramente la relevancia económica y social del sector dentro del ámbito hotelero y turístico.	Reconoce la importancia con argumentos generales y ejemplos simples.	Menciona la importancia pero sin profundidad ni ejemplos claros.	No reconoce ni explica la importancia del sector.
Aplicación de conceptos básicos de gestión en empresas de restauración	Aplica correctamente conceptos de administración, planificación y gestión específicos del sector.	Aplica algunos conceptos básicos con ejemplos generales.	Aplica conceptos de forma limitada o con errores.	No aplica conceptos de gestión o lo hace incorrectamente.
Incorporación de principios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI)	Integra de manera clara y coherente principios de DEI en el análisis y propuestas para empresas de restauración.	Menciona principios de DEI y los relaciona con algunos aspectos del sector.	Reconoce la importancia de DEI pero sin integración clara o ejemplos concretos.	No considera ni menciona aspectos de diversidad, equidad e inclusión.
Comunicación escrita y uso de vocabulario técnico	Utiliza un lenguaje claro, preciso y adecuado con vocabulario técnico correcto y sin errores.	Comunica de forma clara con algunos términos técnicos, con pocos errores.	Comunica con lenguaje sencillo y limitado uso de vocabulario técnico, con varios errores.	Presenta dificultades en la comunicación y uso inapropiado del lenguaje técnico.
Organización y presentación del trabajo	El trabajo está bien estructurado, con ideas organizadas y presentación visual atractiva y ordenada.	El trabajo presenta una estructura clara, aunque puede mejorar en orden o diseño.	La organización es limitada, con ideas poco conectadas y presentación básica.	El trabajo carece de organización, es confuso y presenta deficiencias en la presentación.