

Rúbrica Analítica para Evaluar Introducción a los Costos en Restaurantes Hotelería y Turismo

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

Descripción

Esta rúbrica evalúa la capacidad del estudiante para identificar ineficiencias operativas en el uso de insumos dentro de la cocina y proponer acciones correctivas inmediatas basadas en las Buenas Prácticas de Manipulación, enfocada en estudiantes de educación técnica/tecnológica.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar Introducción a los Costos en Restaurantes Hotelería y Turismo

Esta rúbrica evalúa la capacidad del estudiante para identificar ineficiencias operativas en el uso de insumos dentro de la cocina y proponer acciones correctivas inmediatas basadas en las Buenas Prácticas de Manipulación, enfocada en estudiantes de educación técnica/tecnológica.

Criterios de Evaluación	Excelente	Bueno	Aceptable	Bajo
Identificación de ineficiencias en el uso de insumos	Detecta todas las ineficiencias relevantes con detalles precisos y ejemplos claros.	Identifica la mayoría de las ineficiencias, con explicaciones adecuadas.	Reconoce algunas ineficiencias pero con información parcial o poco clara.	No logra identificar las ineficiencias o la información es incorrecta.
Análisis de causas de las ineficiencias	Realiza un análisis profundo y lógico de las causas basándose en datos y observaciones.	Analiza las causas principales con razonamiento claro y fundamentado.	Presenta un análisis superficial o incompleto de las causas.	No analiza ni identifica las causas de las ineficiencias.
Propuesta de acciones correctivas inmediatas	Plantea acciones correctivas concretas, viables y alineadas con las Buenas Prácticas de Manipulación.	Propone acciones adecuadas, aunque podrían ser más específicas o detalladas.	Ofrece acciones generales o poco viables para la corrección.	No propone acciones correctivas o son irrelevantes.

Criterios de Evaluación	Excelente	Bueno	Aceptable	Bajo
Conocimiento de Buenas Prácticas de Manipulación	Demuestra conocimiento completo y aplica correctamente todas las prácticas relevantes.	Conoce y aplica la mayoría de las prácticas con precisión.	Muestra conocimiento básico con algunas imprecisiones en la aplicación.	Desconoce o aplica erróneamente las Buenas Prácticas de Manipulación.
Claridad y coherencia en la presentación	Presenta la información de forma clara, estructurada y coherente, facilitando la comprensión.	La presentación es clara, aunque con leves problemas de organización.	La información es comprensible, pero presenta desorden o falta de coherencia.	La presentación es confusa, desorganizada o difícil de entender.
Uso adecuado de terminología técnica	Emplea correctamente términos técnicos específicos del área con precisión.	Utiliza la mayoría de los términos técnicos de forma adecuada.	Emplea términos técnicos de forma limitada o con algunos errores.	No utiliza terminología técnica o la usa incorrectamente.
Aplicación práctica de conocimientos en contexto real	Relaciona claramente los conceptos con situaciones reales de la cocina y el restaurante.	Relaciona la mayoría de los conceptos con ejemplos prácticos adecuados.	Presenta algunos ejemplos prácticos pero poco claros o insuficientes.	No relaciona los conceptos con aplicaciones prácticas reales.
Capacidad para sugerir mejoras sostenibles	Propone mejoras que no solo corrigen ineficiencias inmediatas sino que promueven sostenibilidad.	Sugiere mejoras con cierto enfoque sostenible pero poco desarrolladas.	Propone mejoras enfocadas solo en soluciones inmediatas sin considerar sostenibilidad.	No sugiere mejoras o son poco viables en el largo plazo.