

RÚBRICA PARA EVALUAR LA RECETA

ALUMNO/A/S		VALOR
EXPRESIÓN CORPORAL 1,5	Se lo toma con seriedad.	0,5
	Mantiene buena postura.	0,5
	Buena expresividad de manos, rostro...	0,5
ESTRUCTURA DEL CONTENIDO VÍDEO Y PAPEL 2,5	Nombre del plato que va a explicar.	0,5
	Ingredientes detallados y sus medidas exactas.	1
	Elaboración del plato paso a paso.	1
EXPRESIÓN ORAL 4	Se presenta con su nombre y anuncia el tema de su exposición (La receta)	0,25
	Voz clara y alta, buena pronunciación.	0,75
	Mantiene una adecuada fluidez y ritmo.	0,75
	Usa un vocabulario preciso y sin repeticiones.	1
	Buen uso de conectores (<i>En primer lugar..., A continuación..., Por último...</i>)	0,5
	No utiliza muletillas (<i>y pues, y eso, y así...</i>)	0,25
	Finalización correcta: da por terminada la presentación, agradece al público su atención, anima a sus seguidores o al público a cocinar el plato...	0,5
PRESENTACIÓN DIGITAL O VIDEO TUTORIAL 2	Portada con nombre y apellido, grupo, curso académico y nombre del plato. / En el vídeo incluye estos datos en el nombre del archivo.	0,5
	Imágenes adecuadas, bien presentadas, no deformadas, no repetidas. / Enfoques nítidos.	0,5
	Enfoques variados, cambia la imagen al hablar de otro apartado...	0,5
	Coherencia en el estilo gráfico y letra. / Mantiene el tono del video tutorial: más o menos serio o informal.	0,5
Total		
	No presenta la receta redactada en papel aparte o la presenta mal.	hasta 1 punto
	Retraso en la entrega de la actividad (no envía el vídeo dentro del plazo fijado).	0,5 día lectivo
PENALIZACIONES	No llega al tiempo requerido, es decir, su exposición oral es rápida en exceso.	hasta 1 punto
	Usa vulgarismos..... Y por cada incumplimiento en las instrucciones.....	hasta 1 punto
	Total de penalizaciones.....	-
BONIFICACIONES	Originalidad.	hasta 1 punto
	NOTA FINAL.....	