

<h1>INDUSTRIES ALIMENTARIES EPB</h1> <p>CURS 2023-2024</p>	<h2>1er CFGM PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA.</h2>
--	---

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conceptos generales y terminología ✓ Maquinaria, utensilios y equipos ✓ Operaciones básicas de panadería y bollería. Manejo de utensilios ✓ Materias Primas ✓ Masas hidratas ✓ Fermentos ✓ Masas Fermentadas ✓ Masas bollería ✓ Masas Hojaldradas 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Practicas en la empresa de FP DUAL. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Practicas en la empresa de FP DUAL. ✓ Elaboración y conservación de cremas y relleno. ✓ Decoración de productos de pastelería y panadería

2. COM S'AVALARÀ.

<p>QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS</p>	<p>Condición indispensable para aprobar cada evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El alumno debe mostrar una actitud positiva durante todo el curso - Obtener un 5 en la parte teórica, esta nota viene dada por: entrega de trabajos en la fecha establecida, obtener un 5 en cada una de las pruebas escritas, para poder hacer media y entrega del recetario - Obtener un 5 en la parte práctica, esta nota viene dada por: obtener un 5 en las pruebas prácticas y el Trabajo diario del obrador <p>IMPORTANTE: el alumnado para aprobar cada evaluación debe obtener como mínimo una nota de 5 en cada una de las partes evaluables Si un alumno no asiste a un examen, esto solo se repetiría si existe una causa justificada, con su correspondiente justificante. Si un alumno/a no supera el 85% de la asistencia a las clases, el módulo aparecerá suspendido en la evaluación</p> <p>El tutor del alumnado en la empresa evaluará al alumnado con una nota de su proceso de practicas en la empresa, esta nota no será la definitiva del módulo ya que la nota definitiva la pondrá el docente tutor del módulo y esta será la nota valida para superar dicho módulo</p>
--	---



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport



Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)
Tel.: 962249085
Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es
<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

QUALIFICACIÓ FINAL	<p>Media de las tres evaluaciones siempre y cuando estas estén aprobadas. Si un alumno no aprobará la tercera y última evaluación el módulo quedaría suspendido, debido a que es evaluación continua.</p> <p>Si un alumno/a no supera el 85% de la asistencia a las clases, el módulo aparecerá suspendido en la evaluación</p>
RECUPERACIÓ	<p>No se realizarán recuperaciones parciales. Si al final del curso la nota sale negativa/suspendida, tienes una oportunidad en junio.</p>



Unió Europea

Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur

	<p>Para poder recuperar: obtener una nota de 5 tanto en la parte teórica como en la práctica, y el examen solo será de las evaluaciones que no hayan sido superadas con anterioridad.</p> <p>Se realizará un examen teórico y uno práctica, es condición indispensable aprobar el examen teórico para poder tener derecho a realizar la prueba práctica.</p>
<p>RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)</p>	

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

<ul style="list-style-type: none">- Apuntes facilitados por el profesor- Maletín con el material indispensable- Uniforme completo (chaquetilla, gorro, pantalón, delantal y zapatos de cocina)
--