

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS PBPR

1º CFGM
PANADERÍA,
REPOSTERÍA Y
CONFITERÍA

1. QUÉ VEREMOS.

1ª EVALUACIÓN	2ª EVALUACIÓN	3ª EVALUACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conceptos generales y terminología ✓ Maquinaria, utensilios y equipos ✓ Operaciones básicas de pastelería. Manejo de utensilios ✓ Materias Primas ✓ Masas Esponjadas ✓ Masas Estiradas ✓ Masas Fermentadas 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Prácticas en la empresa de FP DUAL. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Prácticas en la empresa de FP DUAL. ✓ Elaboración y conservación de cremas y relleno. Merengues. Semifríos ✓ Elaboración y conservación de baños, salsas, coberturas, jarabes y mermeladas ✓ Decoración de productos de pastelería y repostería

2. CÓMO SE EVAVALUARÁ.

<p>CALIFICACIÓN EVALUACIONES PARCIALES</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 prácticas 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>
--	---

<p>CALIFICACIÓN FINAL</p>	<p>Media de las tres evaluaciones siempre y cuando estas estén aprobadas. Si un alumno no aprobara 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>
<p>RECUPERACIÓN</p>	<p>No se realizarán recuperaciones parciales. Si al final del curso la nota sale negativa/suspendida, tienes una oportunidad en junio. 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. 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>RECUPERACIÓN PENDIENT (si la tiene suspendida)</p>	

3. QUÉ MATERIAL NECESITAREIS.

- Apuntes facilitados por el profesor
- Maletín con el material indispensable
- Uniforme completo (chaquetilla, gorro, pantalón, delantal y zapatos de cocina)