

<h1>INDUSTRIES ALIMENTARIES PR</h1> <p>CURS 2023-2024</p>	<p>2er CFGM PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA.M</p>
---	--

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 pastelería. Manejo de utensilios ✓ Materias Primas ✓ Masas Esponjadas ✓ Masas Estiradas ✓ Masas Fermentadas 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Elaboración y conservación decremas y relleno. Merengues. Semifríos ✓ Elaboración y conservación de baños, salsas, coberturas, jarabes y mermeladas ✓ Decoración de productos de pastelería y repostería ✓ Helados ✓ Postres al plato 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Practicas en la empresa de FP

2. COM S'AVALUARÀ.

<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>QUALIFICACIÓ FINAL</p>	<p>Media de las dos 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>



**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/>

RECUPERACIÓ	No se realizarán recuperaciones parciales. Si al final del curso la nota sale negativa/suspendida, tienes una oportunidad en junio.
-------------	--



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.

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