



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

<h1>DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</h1> <h2>CURSO 2023-2024</h2>	<h3>PRESENTACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA</h3> <h4>1º CFGM PANADERIA, PASTELERIA Y CONFITERIA</h4>
--	---

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
Tema 1: Vitrina y escaparatismo Tema 2: Fijación de precios	Tema 3: Atención al cliente Tema 4: Cierre de operaciones de venta. Procesos y registros.	Tema 4: Cierre de operaciones de venta. Procesos y registros Tema 5: Satisfacción al cliente. Reclamaciones y quejas.

2. COM S'AVALARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS	Contenidos (30%): Notas medias ponderadas de los exámenes Procedimientos (60%): Nota media de trabajos y actividades. Actitud (10 %): Comportamiento, participación en clase, asistencia, puntualidad, compañerismo, capacidad de superación y de esfuerzo etc.
QUALIFICACIÓ FINAL	La nota cuantitativa se obtendrá de la media aritmética de las tres evaluaciones.
RECUPERACIÓ	<ul style="list-style-type: none">• Evaluaciones parciales: se recuperarán aquellos exámenes puntuados con una calificación inferior de 5.• Evaluación convocatoria ordinaria (junio): El alumno/a hará recuperaciones de las evaluaciones con calificaciones inferiores a 5.• Evaluación convocatoria extraordinaria (finales de junio): en caso de no superar la prueba final en la convocatoria ordinaria (principios de junio), se realizará la recuperación de todo el contenido del módulo.



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

• PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN PARA LOS ALUMNOS QUE NO PUEDAN SER EVALUADOS DE FORMA CONTINUA.

– La asistencia es obligatoria y por tanto cuando las faltas de asistencia supongan un 15% de la carga horaria que corresponde al módulo profesional, se perderá automáticamente el derecho a la evaluación continua de dicho módulo, pudiéndose examinar solo en la convocatoria ordinaria de principios de junio y en la convocatoria extraordinaria (a finales de junio), debiendo presentar también aquellas actividades y trabajos que se hayan realizado durante el curso académico.

– Solamente se hará una excepción, en aquellos casos en que el alumno tenga faltas que sean consideradas justificadas por aportar justificación médica o justificante de trabajo y siempre que el alumno se reintegre, entregue todos los trabajos y actividades semanales y acuda de forma sistemática al aula mostrando interés por recuperar los contenidos perdidos. En este caso, seguirá siendo evaluado de forma continua.

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

- Libro de texto: Presentación y venta de productos de panadería y pastelería. Editorial Síntesis.
- Libreta o folios con carpesano
- Bolígrafo, lápiz y goma de borrar.