

ELABORACIÓS DE CONFITERIA

GRUPO : 2º GM

1. QUE VEREMOS.

1a EVALUACIÓN	2a EVALUACIÓN	3a EVALUACIÓN
UD1 – Mazapanes y Turrónes UD2 – Galletería UD4.1 – Decoraciones en azúcar, caramelos y confites	UD3 – Productos a base de chocolate UD4.2 – Gominolas, toffes, marshmallows UD5 – El helado artesano UD6 – Otras Especialidades regionales y estacionales	-----

2. COMO SE EVALUARÁ.

CALIFICACIÓN EVALUACIONES PARCIALES	<ul style="list-style-type: none"> - La evaluación es continua. - Habrá 2 evaluaciones. Cada una de ellas es valorada con unos porcentajes que son los siguientes: <ul style="list-style-type: none"> - PARTE CONCEPTUAL: Corresponde al 40% de la nota total de la Ev (30% actividades + proyecto recetas típicas CV -- 70% media ponderada de controles durante la ev) - PARTE PROCEDIMENTAL: Corresponde al 60% de la nota total de la Ev (60% actividades/ práctica diaria en taller + 40% control práctico en la ev) - Solamente será válida para que haga media final las calificaciones igual o superior a 5.
CALIFICACIÓN FINAL	-La nota de la evaluación final será la media ponderada de las dos evaluaciones (1ª evaluación 30%, y 2ª evaluación 70%).
RECUPERACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - No las hay durante el curso. La evaluación es continua. - Conceptos y destrezas no superados en 2ª ev, pasarán a recuperarlos en convocatoria ordinaria, con examen teórico o práctico según sea el caso. En la convocatoria ordinaria SÓLO se examinarán de los conceptos o destrezas NO SUPERADOS. - En convocatoria extraordinaria con examen teórico o teórico practico según sea el caso de TODA la materia y contenidos vistos a lo largo del curso, aunque algunos fueran superados/ aprobados en su momento. (Máxima nota de 5, en caso de superar las pruebas indistintamente de su puntuación en el examen)

<p>RECUPERACIÓN PENDIENTE (...si la tienes suspendida !)</p>	<p>-Para superar cada evaluación, los alumnos deben obtener en los dos criterios de calificación, una puntuación de 5 como mínimo, en este caso, se realizará la media de las diferentes notas. (Una nota inferior a 5, deshabilitará la media, teniendo la evaluación suspendida.)</p> <p>-Los alumnos que suspendan el módulo en la primera convocatoria (evaluación ordinaria de junio), disponen de la segunda convocatoria (evaluación extraordinaria de Julio) para poder aprobar.</p> <p>-La nota de la evaluación final será la media ponderada de las dos evaluaciones (1ª evaluación 30%, y 2ª evaluación 70%).</p>
--	--

3. QUE MATERIAL NECESITAREMOS.

- Pizarra tiza / rotulador
- Ordenador de aula
- Pizarra o pantalla digital 60"
- Ordenadores portátiles del centro para alumnos
- NO libro , la profesora aporta el temario con apuntes
- Plataforma Aules donde se colgará el temario, las actividades de cada UD y la entrega de las mismas.

ELABORACIONES DE CONFITERÍA

CURS 2024-2025

GRUP : 2n GM

1. QUE VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
UD1 – Massapans i Torrons UD2 – Galleteria UD4.1 – Decoracions en sucre, caramels i confits	UD3 – Productes a base de xocolate UD4.2 – Gominoles, toffes, marshmallows UD5 – El gelat artesà UD6 – Altres Especialitats regionals i estacionals	-----

2. COM S AVALUARÁ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIAIS	<ul style="list-style-type: none"> - L'avaluació és contínua. - Hi haurà 2 avaluacions. Cadascuna d'elles es valorarà amb uns percentatges que són els següents: <ul style="list-style-type: none"> - PART CONCEPTUAL: Correspon al 40% de la nota total de l'Ev (30% activitats + projecte receptes típiques CV -- 70% mitjana ponderada de controls durant l'ev) - PART PROCEDIMENTAL: Correspon al 60% de la nota total de l'Ev (60% activitats/ pràctica diària en taller + 40% control pràctic a la ev) - Només serà vàlida per a fer mitja final, les qualificacions iguals o superiors a 5.
QUALIFICACIÓ FINAL	-La nota de l'avaluació final serà la mitjana ponderada de les dues avaluacions (1a 30%, i 2a avaluació 70%).
RECUPERACIÓ	<ul style="list-style-type: none"> - No n'hi ha durant el curs. L'avaluació és contínua. - Conceptes i destreses no superats en 2a ev, passaran a recuperar-los en convocatòria ordinària, amb examen teòric o pràctic segons sigui el cas. En la convocatòria ordinària NOMÉS s' examinaran dels conceptes o destreses NO SUPERATS. - En convocatòria extraordinària amb examen teòric o teòric practic segons sigui el cas de TOTA la matèria i continguts vistos al llarg del curs, encara que alguns estiguen superats/ aprovats en el seu moment. (Màxima nota de 5, en cas de superar les proves indistintament de la seua puntuació en l' examen)

<p>RECUPERACIÓ PENDENT (... si la tens suspesa !)</p>	<p>-Per superar cada avaluació, els alumnes han d' obtenir en els dos criteris de qualificació, una puntuació de 5 com a mínim, en aquest cas, es realitzarà la mitjana de les diferents notes. (Una nota inferior a 5, deshabilitarà la mitjana, tenint l'avaluació suspesa.)</p> <p>-Els alumnes que suspenguen el mòdul en la primera convocatòria (avaluació ordinària de juny), disposen de la segona convocatòria (avaluació extraordinària de juliol) per poder aprovar.</p> <p>-La nota de l'avaluació final serà la mitjana ponderada de les dues avaluacions (1a 30%, i 2a avaluació 70%).</p>
---	---

3. QUE MATERIAL NECESSITAREM.

- Pissarra tendresa / retolador
- Ordinador d' aula
- Pissarra o pantalla digital 60"
- Ordinadors portàtils del centre per a alumnes
- NO llibre , la professora aporta el temari amb apunts
- Plataforma Aules on es penjarà el temari, les activitats de cada UD i el lliurament de les mateixes.