



MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	1º CFGM PANADERIA, PASTELERIA Y CONFITERIA
---	--

1. QUÉ VEREMOS.

1a EVALUACIÓN	2a EVALUACIÓN	3a EVALUACIÓN
UD 1. Descripción de las principales materias primas y auxiliares UD 2. Caracterización de los productos de panadería, pastelería y repostería	UD 2. Caracterización de los productos de panadería, pastelería y repostería UD 3. Procesos de elaboración básicos UD 4. Caracterización de los procesos de conservación	UD 4. Caracterización de los procesos de conservación. UD 5. El obrador. Caracterización de equipos, instalaciones y personal

2. COMO SE EVALUARÁ.

CALIFICACIÓN EVALUACIONES PARCIALES	Contenidos (70%): Notas medias ponderadas de los exámenes Procedimientos (20%): Nota media de trabajos y actividades. Actitud (10 %): Comportamiento, participación en clase, asistencia, puntualidad, compañerismo, capacidad de superación y de esfuerzo etc.
CALIFICACIÓN FINAL	La nota global del curso se obtendrá ponderando cada una de las notas obtenidas en cada evaluación de la siguiente manera: 40 % para la primera evaluación, 30 % para la segunda evaluación y el 20 % para la tercera evaluación. Esto es así porque se ha tenido en cuenta el porcentaje de tiempo respecto a las horas totales del curso que corresponden a cada trimestre, teniendo en cuenta que en el mes de mayo estarán realizando la formación en empresa.
RECUPERACIÓN	<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.



	<p>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.</p>
--	--

• 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. MATERIAL

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Libro de texto: Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería. Editorial Paraninfo.• Libreta o folios con carpesano• Bolígrafo, lápiz y goma de borrar. |
|--|



MATÈRIES PRIMERES I PROCESSOS EN FORN, PASTISSERIA I REBOSTERIA.	1r CFGM FORN, PASTISSERIA I CONFITERIA
---	---

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
UD 1. Descripció de les principals matèries primeres i auxiliars UD 2. Caracterització dels productes de forn, pastisseria i rebosteria	UD 2. Caracterització dels productes de forn, pastisseria i rebosteria UD 3. Processos d'elaboració bàsics UD 4. Caracterització dels processos de conservació.	UD 4. Caracterització dels processos de conservació. UD 5. L'obrador. Caracterització d'equips, instal·lacions i personal

2. COMS'AVALARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIAIS	Continguts (70%): Notes mitjanes ponderades dels exàmens Procediments (20%): Nota mitjana de treballs i activitats. Actitud (10%): Comportament, participació en classe, assistència, puntualitat, capacitat de superació i d'esforç etc.
QUALIFICACIÓ FINAL	La nota global del curs s'obtindrà ponderant cadascuna de les notes obtingudes en cada avaluació de la manera següent: 40% per a la primera avaluació, 30% per a la segona avaluació i el 20% per a la tercera avaluació. Això és així perquè s'ha tingut en compte el percentatge de temps respecte a les hores totals del curs que corresponen a cada trimestre, tenint en compte que el mes de maig estaran realitzant la formació en empresa.
RECUPERACIÓ	<ul style="list-style-type: none"> • Avaluacions parcials: es recuperaran aquells exàmens puntuats amb una qualificació inferior de 5. • Avaluació convocatòria ordinària (juny): El alumne/a farà recuperacions de les avaluacions amb qualificacions inferiors a 5.



	<p>Avaluació convocatòria extraordinària (finals de juny): en cas de no superar la prova final en la convocatòria ordinària (principis de juny), es realitzarà la recuperació de tot el contingut del mòdul.</p>
--	---

• PROCEDIMENT D'AVUACIÓ PER ALS ALUMNES QUE NO PUGUEN SER AVALUATS DE MANERA CONTÍNUA.

- L'assistència és obligatòria i per tant quan les faltes d'assistència suposen un 15% de la càrrega horària que correspon al mòdul professional, es perdrà automàticament el dret a l'avaluació contínua d'este mòdul, podent-se examinar només en la convocatòria ordinària de principis de juny i en la convocatòria extraordinària (a la fi de juny), havent de presentar també aquelles activitats i treballs que s'hagen realitzat durant el curs acadèmic.
- Solament es farà una excepció, en aquells casos en què l'alumne tinga faltes que siguen considerades justificades per aportar justificació mèdica o justificant de treball i sempre que l'alumne es reintegre, entregue tots els treballs i activitats setmanals i acudisca de manera sistemàtica a l'aula mostrant interès per recuperar els continguts perduts. En este cas, continuarà sent avaluat de manera contínua.

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Llibre de text: Matèries primeres i processos en forn, pastisseria i rebosteria. Editorial Paranimf.• Llibreta o folis• Bolígraf, llapis i goma d'esborrar. |
|---|