

OPERACIONES DE CONTROL Y ALMACENAJE

1er CFGM
PANADERÍA,
REPOSTERÍA Y
CONFITERÍA.

1. QUÈ VEREMOS.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conceptos generales y terminología ✓ Maquinaria, utensilios y equipos ✓ Operaciones básicas de panadería y bollería. Manejo de utensilios ✓ Materias Primas ✓ Masas hidratas ✓ Fermentos ✓ Masas Fermentadas ✓ Masas bollería ✓ Masas Hojaldradas 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conceptos generales y terminología ✓ Maquinaria, utensilios y equipos ✓ Operaciones básicas de panadería y bollería. Manejo de utensilios ✓ Materias Primas ✓ Masas hidratas ✓ Fermentos ✓ Masas Fermentadas ✓ Masas bollería ✓ Masas Hojaldradas 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Practicas en la empresa de FP. ✓ Elaboración y conservación de cremas y relleno. ✓ Decoración de productos de pastelería y panadería

2. COMO SE EVALUARA

<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>El tutor del alumnado en la empresa evaluará al alumnado con una nota de su proceso de practicas en la empresa, esta nota no será la definitiva del módulo ya que la nota definitiva la pondrá el docente tutor del</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/>

	módulo y esta será la nota valida para superar dicho módulo
QUALIFICACIÓ FINAL	Media de las tres 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. Si un alumno/a no supera el 85% de la asistencia a las clases, el módulo aparecerá suspendido en la evaluación
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>	<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>

3. QUE MATERIAL NECESSITAREMOS.

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

OPERACIONES DE CONTROL I ALMASSENATGE

1er CFGM PANADERÍA,
REPOSTERÍA Y
CONFITERÍA:

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
<input type="checkbox"/> Conceptes generals i terminologia <input type="checkbox"/> Maquinaria, utensilis i equips <input type="checkbox"/> Operacions bàsiques de forn i brioixeria. Maneig d'utensilis <input type="checkbox"/> Matèries primeres <input type="checkbox"/> Masses hidrates <input type="checkbox"/> *Fermentos <input type="checkbox"/> Masses Fermentades <input type="checkbox"/> Masses brioixeria <input type="checkbox"/> Masses *Hojaldradas	<input type="checkbox"/> Conceptes generals i terminologia <input type="checkbox"/> Maquinaria, utensilis i equips <input type="checkbox"/> Operacions bàsiques de forn i brioixeria. Maneig d'utensilis <input type="checkbox"/> Matèries primeres <input type="checkbox"/> Masses hidrates <input type="checkbox"/> *Fermentos <input type="checkbox"/> Masses Fermentades <input type="checkbox"/> Masses brioixeria <input type="checkbox"/> Masses *Hojaldradas	<input type="checkbox"/> Practiques en l'empresa d'FP. <input type="checkbox"/> Elaboració i conservació de cremes i farciment. <input type="checkbox"/> Decoració de productes de pastisseria i forn

2. COM S'AVALARÀ.

<p>QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALES</p>	<p>Condicció indispensable per a aprovar cada avaluació:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'alumne ha de mostrar una actitud positiva durant tot el curs - Obtindre un 5 en la part teòrica, esta nota ve donada per: lliurament de treballs en la data establida, obtindre un 5 en cadascuna de les proves *escrites, per a poder fer mitjana i lliurament del receptari - Obtindre un 5 en la part pràctica, esta nota ve donada per: obtindre un 5 en les proves pràctiques i el Treball diari de l'obrador <p>IMPORTANT: l'alumnat per a aprovar cada avaluació ha d'obtindre com a mínim una nota de 5 en cadascuna de les parts avaluable</p> <p>Si un alumne no assistix a un examen, això només es repetiria si existix una causa justificada, amb el seu corresponent justificant.</p> <p>Si un alumne/a no supera el 85% de l'assistència a les classes, el mòdul apareixerà suspès en l'avaluació</p> <p>El tutor de l'alumnat en l'empresa avaluarà a l'alumnat amb una nota del seu procés de practiques en l'empresa, esta nota no serà la definitiva del mòdul ja que la nota definitiva la posarà el docent tutor del mòdul i esta serà la nota valguda per a superar este mòdul</p>
<p>QUALIFICACIÓ FINAL</p>	<p>Mitjana de les tres avaluacions sempre que estes estiguen aprovades.</p> <p>Si un alumne no aprovarà la tercera i última avaluació el mòdul quedaria suspès, pel fet que és avaluació contínua.</p>



	Si un alumne/a no supera el 85% de l'assistència a les classes, el mòdul apareixerà suspès en l'avaluació
RECUPERACIÓ	<p><u>No es realitzaran recuperacions parcials.</u></p> <p><u>Si al final del curs la nota ix negativa/suspesa, tens una oportunitat al juny. Per a poder recuperar: obtindre una nota de 5 tant en la part teòrica com en la pràctica, i l'examen només serà de les avaluacions que no hagen sigut superades amb anterioritat.</u></p> <p><u>Es realitzarà un examen teòric i un pràctica, és condició indispensable aprovar l'examen teòric per a poder tindre dret a realitzar la prova pràctica.</u></p>
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)	<p>Per a poder recuperar: obtindre una nota de 5 tant en la part teòrica com en la pràctica, i l'examen només serà de les avaluacions que no hagen sigut superades amb anterioritat.</p> <p>Es realitzarà un examen teòric i un pràctica, és condició indispensable aprovar l'examen teòric per a poder tindre dret a realitzar la prova pràctica.</p>

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

- Apunts facilitats pel professor
- Maletí amb el material indispensable
- Uniforme complet (*chaquetilla, capell, pantalons, davantal i sabates de cuina)

