

<h1>PBPR</h1>	<b>GRUPO: 1º FPGM</b> Panadería, confitería y repostería
---------------	---

**1. QUE VEREMOS**

1a AVALUACIÓN	2a AVALUACIÓN	3a AVALUACIÓN
Conceptos generales y terminología Maquinaria, utensilios y equipos Operaciones básicas de pastelería. Manejo de utensilios	Materias Primas Masas Esponjadas Masas Estiradas	Elaboración y conservación de cremas y relleno. Merengues. Semifríos Elaboración y conservación de baños, salsas, coberturas, jarabes y mermeladas Decoración de productos de pastelería y repostería

**2. COMO SE EVALUARÁ**

<b>CUALIFICACION EVALUACION PARCIAL</b>	<p><b>CONCEPTUAL</b> Las unidades suspendidas con menos de un 3 no hacen media por lo que se recuperaran antes de la evaluación ORDINARIA O FINAL, según las fechas establecidas a tal efecto, quedando el módulo suspendido en la evaluación. La no presentación a un examen (por cualquier índole), este, se realizará también antes de la evaluación ORDINARIA O FINAL junto con las recuperaciones.</p> <p><b>PROCEDIMENTAL</b> La nota del procedimental se divide en el 60% práctica diaria (la no asistencia significa no evaluada) y del 40% relativa a los exámenes prácticos. Es-tos podrán ser grabados mediante medios audiovisuales como fotografías y/o videos. Los exámenes podrán ser tutelados por uno o varios profesores de este departamento. Al ser una evaluación continua, la recuperación será diaria mediante la repetición de prácticas similares y/o análogas. Con carácter general no se admitirá el acceso de ningún alumno al aula taller, que no esté completamente bien uniformado y con los materiales adecuados para realizar las pruebas prácticas, tanto para la práctica diaria, así como para la realización de exámenes prácticos. En el caso de no poder realizar dicha prueba por falta de estos requisitos, la prueba será calificada como no evaluado.</p>
<b>CUALIFICACION FINAL</b>	Para obtener la nota total se sacará la media de los tres conceptos, aplicando sus porcentajes. El módulo está aprobado con una nota superior a 5, inferior a 4 no se obtendrá media y el módulo quedará suspendido.
<b>RECUPERACIÓN</b>	-Examen de carácter teórico. Esta prueba constara de una selección de preguntas de la materia vista durante el curso. Dicha prueba tendrá un valor del 30- 40% de la nota final.

	<p>-Examen teórico/práctico. Esta prueba constara de una selección de pruebas o prueba de las prácticas realizadas a lo largo del curso. Esta prueba tendrá un valor del 60% de la nota final.</p> <p>-Para hacer el cálculo del promedio de la nota media del alumno, es necesario haber superado con un 5 los apartados A y B.</p>
<p>RECUPERACIÓN PENDENTE (...si la tiene suspendida!)</p>	<p>A) Examen de carácter teórico. Esta prueba constara de una selección de preguntas de la materia vista durante el curso. Dicha prueba tendrá un valor del 30- 40% de la nota final.</p> <p>B) Examen teórico/práctico. Esta prueba constara de una selección de pruebas o prueba de las prácticas realizadas a lo largo del curso. Esta prueba tendrá un valor del 60% de la nota final.</p> <p>E) Para hacer el cálculo del promedio de la nota media del alumno, es necesario haber superado con un 5 los apartados A y B.</p> <p>Observación: En el caso de que no se haya presentado los trabajos exigidos durante el curso, será necesario presentarlos en dicha convocatoria para poder aprobar el modulo. En este caso el cálculo de la nota será el siguiente: carácter teórico 30%, carácter práctico 60 % y el trabajo el 10%. Siendo necesario superar con un 5 las tres partes anteriormente mencionadas para aprobar la asignatura, según los casos.</p>

### **3. QUE MATERIAL NECESITAREIS.**

- Recursos didácticos del centro, como las instalaciones del aula-taller cocina con todos sus anexos, material y utillaje del centro, proyecciones de material audiovisual del departamento, material didáctico del centro como revistas especializadas o libros técnicos etc.

<b>PBPR</b>	<b>GRUP: 1º FPGM</b> <b>Panaderia, confiteria y</b> <b>reposteria</b>
-------------	---

### **1. QUE VEUREM**

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
Conceptes generals i terminologia Maquinaria, utensilis i equips Operacions bàsiques de pastisseria. Maneig d'utensilis Matèries primeres	Masses Esponjades Masses Estirades Elaboració i conservació de cremes i farciment. Merengues. semifreds	Elaboració i conservació de banys, salses, cobertures, xarops i melmelades Decoració de productes de pastisseria i rebosteria

### **2. COM S'AVALARÀ**

<p>*CUALIFICACION *EVALUACION PARCIAL</p>	<p><b>CONCEPTUAL</b> Les unitats suspeses amb menys d'un 3 no fan mitjana pel que es recuperaren abans de l'avaluació ORDINÀRIA O FINAL, segons les dates establides a este efecte, quedant el mòdul suspés en l'avaluació. La no presentació a un examen (per qualsevol índole), est, es realitzarà també abans de l'avaluació ORDINÀRIA O FINAL juntament amb les recuperacions.</p> <p><b>PROCEDIMENTAL</b> La nota del procedimental es dividix en el 60% pràctica diària (la no assistència significa no avaluada) i del 40% relativa als exàmens pràctics. És-tos podran ser gravats mitjançant mitjans audiovisuals com a fotografies i/o vídeos. Els exàmens podran ser tutelats per un o diversos professors d'este departament. A l'ésser una avaluació contínua, la recuperació serà diària mitjançant la repetició de pràctiques similars i/o anàlogues. Amb caràcter general no s'admetrà l'accés de cap alumne a l'aula taller, que no estiga completament ben uniformat i amb els materials adequats per a realitzar les proves pràctiques, tant per a la pràctica diària, així com per a la realització d'exàmens pràctics. En el cas de no poder realitzar esta prova per falta d'estos requisits, la prova serà qualificada com no avaluat.</p>
<p>CUALIFICACION FINAL</p>	<p>Per a obtindre la nota total es traurà la mitjana dels tres conceptes, aplicant els seus percentatges. El mòdul està aprovat amb una nota superior a 5, inferior a 4 no s'obtindrà mitjana i el mòdul quedarà suspés.</p>

<p>RECUPERACIÓN</p>	<p>-Examen de caràcter teòric. Esta prova constara d'una selecció de preguntes de la matèria vista durant el curs. Esta prova tindrà un valor del 30- 40% de la nota final.</p> <p>-Examen teòric/pràctic. Esta prova constara d'una selecció de proves o prova de les pràctiques realitzades al llarg del curs. Esta prova tindrà un valor del 60% de la nota final.</p> <p>-Per a fer el càlcul de la mitjana de la nota mitjana de l'alumne, és necessari haver superat amb un 5 els apartats A i B.</p>
<p>RECUPERACIÓ *PENDENTE (...si la té suspesa!)</p>	<p>A) Examen de caràcter teòric. Esta prova constara d'una selecció de preguntes de la matèria vista durant el curs. Esta prova tindrà un valor del 30- 40% de la nota final.</p> <p>B) Examen teòric/pràctic. Esta prova constara d'una selecció de proves o prova de les pràctiques realitzades al llarg del curs. Esta prova tindrà un valor del 60% de la nota final.</p> <p>E) Per a fer el càlcul de la mitjana de la nota mitjana de l'alumne, és necessari haver superat amb un 5 els apartats A i B.</p> <p>Observació: En el cas que no s'haja presentat els treballs exigits durant el curs, serà necessari presentar-los en esta convocatòria per a poder aprovar el module. En este cas el càlcul de la nota serà el següent: caràcter teòric 30%, caràcter pràctic 60% i el treball el 10%. Sent necessari superar amb un 5 les tres parts anteriorment esmentades per a aprovar l'assignatura, segons els casos.</p>

### **3. . QUE MATERIAL NECESSITÀREU..**

- Recursos didàctics del centre, com les instal·lacions de l'aula-taller cuina amb tots els seus annexos, material i utilitatge del centre, projeccions de material audiovisual del departament, material didàctic del centre com a revistes especialitzades o llibres tècnics etc.