

POSTRES EN RESTAURANTE

2º CFGM.

1. QUE VEREMOS.

1ª EVALUACIÓN	2ª EVALUACIÓN	3ª EVALUACIÓN
UD 1 - Los postres en la restauración.	UD 5 - Acabado y presentación de postres en restaurante.	-----
UD 2 - Postres a base de frutas.	UD 6 - Postres de las cocinas territoriales españolas.	
UD 3 - Postres a base de lácteos y postres fritos y de sartén.	UD 7 - Postres de autor y de la cocina internacional.	
UD 4 - Postres de semifríos, helados y sorbetes.		

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: - 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) <p>Solamente será válida para que haga media final las calificaciones igual o superior a 5 en ambas partes.</p>
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)
RECUPERACIÓN PENDIENTE (...¡ si la tienes suspendida!)	<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 o final de Junio) 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. QUÉ MATERIAL NECESITARÉIS.

<ul style="list-style-type: none"> - Teoría : libro “ POSTRES EN RESTAURACIÓN ” Editorial Altamar , autores : Antonio Roquet Jalmar, Laura Izquierdo, Asier Lahera , Assumpció Vilella, Gabriel Bartra. - Vídeos interactivos(biblioteca digital de la editorial y otros) - Apuntes de la profesora. - Pizarra tiza . - Ordenador de aula. - Pantalla digital 60” - Ordenadores portátiles del centro para alumnos. - Plataforma Aules donde se colgará el temario, las actividades de cada UD y la entrega de las mismas.

POSTRES EN RESTAURANT

2º CFGM.

1. QUE VEUREM.

1A AVALUACIÓ	2A AVALUACIÓ	3R AVALUACIÓ
UD 1 - Les postres en la restauració.	UD 5 - Acabat i presentació de postres en restaurant.	-----
UD 2 - Postres a base de frutes.	UD6 - Postres de les cuines territorials espanyoles.	
UD 3 - Postres a base de lácteos i postres fregits i de sarten.	UD7 - Postres d'autor i de la cuina internacional.	
UD 4 - Postres de semigelats, gelats i sorbets.		

2. COM S'AVALARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS	<ul style="list-style-type: none"> - L'avaluació és contínua. - Hi haurà 2 avaluacions. Cadascuna d'elles és valorada amb uns percentatges que són els següents: - 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'avaluació) - PART PROCEDIMENTAL: Correspon al 60% de la nota total de l'Ev (60% activitats/ pràctica diària en taller + 40% control pràctic a la ev) <p>Només serà vàlida perquè es faça mitja final, les qualificacions iguals o superiors a 5 en les dos parts.</p>
QUALIFICACIÓ FINAL	-La nota de l'avaluació final serà la mitjana ponderada de les dos 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 avaluació, passaran a recuperar-los en convocatòria ordinària, amb examen teòric o pràctic segons siga el cas.

	<p>En la convocatòria ordinària NOMÉS s' examinaran dels conceptes o destreses NO SUPERATS.</p> <ul style="list-style-type: none"> - En convocatòria extraordinària s' examinarà , amb examen teòric o teòric practic segons siga 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 (...i si la tens suspesa!)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Per superar cada avaluació, els alumnes han d' obtindre 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.) -Els alumnes que suspenguen el mòdul en la primera convocatòria (avaluació ordinària de juny), disposen de la segona convocatòria (avaluació extraordinària de Juliol o final de Juny) per poder aprovar. -La nota de l'avaluació final serà la mitjana ponderada de les dos avaluacions (1a 30%, i 2a avaluació 70%).

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

<ul style="list-style-type: none"> - Teoria : llibre " POSTRES EN RESTAURACIÓ " Editorial Altamar , autors : Antonio Roquet Jalmar, Laura Izquierdo, Asier Lahera , Assumpció Vilella, Gabriel Bartra. - Vídeos interactius (biblioteca digital de l' editorial i altres) - Apuntes de la professora. - Pizarra tiza . - Ordinador d' aula. - Pantalla digital 60" - Ordinadors portàtils del centre per a alumnes. - Plataforma Aules on es penjarà el temari, les activitats de cada UD i el lliurament de les mateixes.
