



Plaça Manuel Tolsá, S/N  
 46810-Enguera (Valencia)  
 Tel.: 962249085  
 Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es  
<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

<b>PRESENTACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA</b>	1º CFGM PANADERIA, PASTELERIA Y CONFITERIA
--	--

**1. QUÉ VEREMOS.**

1a EVALUACIÓN	2a EVALUACIÓN	3a EVALUACIÓN
Tema 1: Vitrina y escaparatismo Tema 2: Fijación de precios Tema 3: Atención al cliente	Tema 3: Atención al cliente Tema 4: Cierre de operaciones de venta. Procesos y registros.	Tema 5: Satisfacción al cliente. Reclamaciones y quejas.

**2. COMO SE EVALUARÁ.**

CALIFICACIÓN EVALUACIONES PARCIALES	<p><b>Contenidos</b> (40%): Notas medias ponderadas de los exámenes</p> <p><b>Procedimientos</b> (50%): Nota media de trabajos y actividades.</p> <p><b>Actitud</b> (10 %): Comportamiento, participación en clase, asistencia, puntualidad, compañerismo, capacidad de superación y de esfuerzo etc.</p>
CALIFICACIÓN FINAL	La nota cuantitativa se obtendrá ponderando cada una de las notas obtenidas en cada evaluación de la siguiente manera: 45 % para la primera evaluación, 35 % para la segunda evaluación y el 20 % para la tercera evaluación.
RECUPERACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Evaluaciones parciales:</b> se recuperarán aquellos exámenes puntuados con una calificación inferior de 5.</li> <li>• <b>Evaluación convocatoria ordinaria (junio):</b> El alumno/a hará recuperaciones de las evaluaciones con calificaciones inferiores a 5.</li> <li>• <b>Evaluación convocatoria extraordinaria (finales de junio):</b> 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.</li> </ul>



Plaça Manuel Tolsá, S/N  
46810-Enguera (Valencia)  
Tel.: 962249085  
Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es  
<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

### • 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**

- Libro de texto: Presentación y venta de productos de panadería y pastelería. Editorial Síntesis.
- Libreta o folios con carpesano
- Bolígrafo, lápiz y goma de borrar.



Plaça Manuel Tolsá, S/N  
46810-Enguera (Valencia)  
Tel.: 962249085  
Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es  
<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

<b>PRESENTACIÓ I VENDA DE PRODUCTES DE FORN I PASTISSERIA</b>	1r CFGM FORN, PASTISSERIA I CONFITERIA
---	---

### 1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
Tema 1: Vitrina i aparadorisme Tema 2: Fixació de preus Tema 3: Atenció al client	Tema 3: Atenció al client Tema 4: Tancament d'operacions de venda. Processos i registres.	Tema 5: Satisfacció al client . Reclamacions i queixes.

### 2. COM S'AVALARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS	<b>Continguts</b> (40%): Notes mitjanes ponderades dels exàmens <b>Procediments</b> (50%): Nota mitjana de treballs i activitats. <b>Actitud</b> (10%): Comportament, participació en classe, assistència, puntualitat, companyonia, capacitat de superació i d'esforç etc.
QUALIFICACIÓ FINAL	La nota quantitativa s'obtéindrà ponderant cadascuna de les notes obtingudes en cada avaluació de la manera següent: 45% per a la primera avaluació, 35% per a la segona avaluació i el 20% per a la tercera avaluació.



RECUPERACIÓ	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Avaluacions parcials:</b> es recuperaran aquells exàmens puntuats amb una qualificació inferior de 5.</li><li>• <b>Avaluació convocatòria ordinària (juny):</b> El alumne/a farà recuperacions de les avaluacions amb qualificacions inferiors a 5.</li><li>• <b>Avaluació convocatòria extraordinària (finals de juny):</b> 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.</li></ul>
-------------	---

### • **PROCEDIMENT D'AVALUACIÓ 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.**

- Llibre de text: Presentación y venta de productos de horno y pastelería. Editorial Síntesis.
- Llibreta o folis
- Bolígraf, llapis i goma d'esborrar.