

MODULO Elaboracions de pastelería y repostería CURSO 2025-2026	Curso 2º GS Dirección de cocina
--	---

1. QUÉ VEREMOS.

1a AVALUACIÓN	2a AVALUACIÓN	3a AVALUACIÓN
✓ Descubriendo el obrador ✓ Las bases de la pastelería ✓ Materias Primas ✓ Masas en pastelería	✓ Formación en empresa	✓ Cremas, cremosos. Merengues y mousse ✓ Gelatinas y Geles ✓ Helados y sorbetes ✓ Postres en restaurante ✓ Decoración y emplinado

2. CÓMO SE EVALUARÁ.

CALIFICACIÓN EVALUACIONES PARCIALES	La evaluación será continua, formativa y sumativa, lo cual nos permitirá, además de evaluar si el alumnado consigue los objetivos marcados, llevar a cabo un seguimiento de su progreso individual con el fin de detectar posibles necesidades. Sin embargo, el alumnado podrá perder (si el profesorado lo considera necesario) el derecho a esta evaluación siempre y cuando supere en un 15% la inasistencia injustificada a clase. En este caso se pasará a una evaluación final materializada en la convocatoria final ordinaria. En el desarrollo de las UP aparecen los porcentajes para cada uno de los instrumentos de evaluación definidos a las situaciones de aprendizaje y los criterios de evaluación a utilizar para calificarlos. Para la ponderación se han tenido en cuenta tanto los criterios de evaluación, como la relevancia de cada situación de aprendizaje respecto a los resultados de aprendizaje que trabaja, el que se traduce en una ponderación inductiva de los criterios de evaluación del módulo formativo. A continuación, se enumeran algunos aspectos a tener en cuenta para el cálculo final de las calificaciones: Las actividades marcadas como fundamentales de cada SA se consideran clave para evaluar el grado de logro del RA asociado, por lo que será necesaria una calificación positiva (calificación ≥ 5) para la superación del mismo. En caso de no obtenerla haremos uso de los planes de refuerzo.
CALIFICACIÓN FINAL	Para las evaluaciones finales se tendrán en cuenta la calificación obtenida en todos los resultados de aprendizaje y su ponderación. Para superar el módulo

	profesional será necesaria la evaluación positiva de todos los Resultados de Aprendizaje (calificación ≥ 5) NOTA FINAL= 0'13 * QUD1 + 0'26 * QUD2 + 0'31 * QUD3+ 0'15 * QUD4 + 0,15* FE
RECUPERACIÓN	Se establecerán actividades de recuperación y refuerzo para los alumnos que por motivos de enfermedad u otros, siendo estos justificados*, superen el % de la carga horaria del módulo. Teniendo en cuenta el avance normalizado del proceso enseñanza- aprendizaje, la predisposición e interés mostrado por los alumnos, así como del tiempo disponible, podremos ampliar y reforzar dicho proceso con distintos contenidos relacionados con el módulo profesional a aquellos alumnos que lo requieran. Será necesario realizar y tener corregidas y aptas las distintas pruebas, ejercicios, trabajos de consolidación y actividades entre otros, antes de la realización de las convocatorias ordinarias y extraordinarias. Los alumnos que no superen las pruebas teóricas y/o prácticas, recuperarán ambas partes a través de exámenes globales al final del trimestre.
RECUPERACIÓN PENDIENTES (...si la tienes suspendida!)	En cuanto a la prueba extraordinaria, el alumnado que no haya superado el proceso de evaluación y tengan pendiente el módulo profesional del curso actual, pueden recuperarlo con un examen teórico-práctico global en la convocatoria extraordinaria de junio-julio. A este alumnado se le entregará una ficha informativa previa con las indicaciones necesarias porque el alumnado afronte la prueba con garantías de éxito.

3. QUÉ MATERIAL NECESITARÉIS.

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

MÒDUL Elaboracions de pastisseria y rebosteria CURS 2025-2026	Curs 2º GS Direcció de cuina
---	--

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
✓ Descobrint l'obrador ✓ Les bases de la pastisseria ✓ Materies Primeres ✓ Masses en pastisseria	✓ Formació en empresa ✓	✓ Cremes i farciments, , merengues i mousse ✓ Gelatines i gels ✓ Gelats i sorbets ✓ Postres en restaurant ✓ Decoració i emplatat de postres

2. COM S'AVALUARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIAIS	L'avaluació serà contínua, formativa i sumativa, la qual cosa ens permetrà, a més d'avaluar si l'alumnat aconsegueix els objectius marcats, dur a terme un seguiment del seu progrés individual amb la finalitat de detectar possibles necessitats. No obstant això, l'alumnat podrà perdre (si el professorat el considera necessari) el dret a esta avaluació sempre que supere en un 15% la inassistència injustificada a classe. En este cas es passarà a una avaluació final materialitzada en la convocatòria final ordinària. En el desenvolupament de les *UP apareixen els percentatges per a cada un dels instruments d'avaluació definits a les situacions d'aprenentatge i els criteris d'avaluació a utilitzar per a qualificar-los. Per a la ponderació s'han tingut en compte tant els criteris d'avaluació, com la rellevància de cada situació d'aprenentatge respecte als resultats d'aprenentatge que treballa, el que es tradueix en una ponderació inductiva dels criteris d'avaluació del mòdul formatiu. A continuació, s'enumeren alguns aspectes a tindre en compte per al càlcul final de les qualificacions: Les activitats marcades com a fonamentals de cada SA es consideren clau per a avaluar el grau d'assoliment del *RA associat, per la cosa serà necessària una qualificació positiva (qualificació ≥ 5) per a la superació d'este. En cas de no obtindre-la farem ús dels plans de reforç.
---	---

QUALIFICACIÓ FINAL	Per a les avaluacions finals es tindran en compte la qualificació obtinguda en tots els resultats d'aprenentatge i la seua ponderació. Per a superar el mòdul professional serà necessària l'avaluació positiva de tots els Resultats d'Aprenentatge (qualificació ≥ 5) NOTA FINAL= 0'13 * QUD1 + 0'26 * QUD2 + 0'31 * QUD3+ 0'15 * QUD4 + 0,15* FE
RECUPERACIÓ	S'establiran activitats de recuperació i reforç per als alumnes que per motius de malaltia o altres, sent estos justificats*, superen el % de la càrrega horària del mòdul. Tenint en compte l'avanç normalitzat del procés ensenyança- aprenentatge, la predisposició i interès mostrat pels alumnes, així com del temps disponible, podrem ampliar i reforçar este procés amb diferents continguts relacionats amb el mòdul professional a aquells alumnes que el requereixen. Serà necessari realitzar i tindre corregides i aptes les diferents proves, exercicis, treballs de consolidació i activitats entre altres, abans de la realització de les convocatòries ordinàries i extraordinàries. Els alumnes que no superen les proves teòriques i/o pràctiques, recuperaran les dos parts a través d'exàmens globals al final del trimestre..
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)	Quant a la prova extraordinària, l'alumnat que no hagen superat el procés d'avaluació i tinguen arracada el mòdul professional del curs actual, poden recuperar-lo amb un examen teoricopràctic global en la convocatòria extraordinària de juny-juliol. A este alumnat se li entregarà una fitxa informativa prèvia amb les indicacions necessàries perquè l'alumnat afronte la prova amb garanties d'èxit.

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

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



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,
Universitats i Ocupació



Plaça Manuel Tolsá, S/N

46810-Enguera (Valencia)

Tel.: 962249085

Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es

<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>



Unió Europea

Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur