

CALENDARIO EXÁMENES CFGM DE COCINA Y GASTRONOMIA 1º CURSO DEL 18 AL 28 DE ABRIL DE 2023

MODULO	FECHA	HORA	AULA	PROFESOR	MAIL DE CONTACTO	MATERIAL ESPECIFICO	LIBRO DE TEXTO	METODO DE EVALUACIÓN
0046. Preelaboración y conservación de alimentos	21/4/2023 TEORICO	10:35 12:25	4	Paco Pérez	f.perezpastor@edu.gva.es	Ver listado (*)	Apuntes del profesor del módulo de PCA contactar con él por mail	Ver observaciones (*) Prueba teórica tipo test y prueba práctica
	28/4/2023 PRACTICO	08:15 10:05	Taller cocina					
0047. Técnicas culinarias	21/4/2023 TEORICO	08:15 10:05	4	Alfredo Alfaro	a.alfarohoyo@edu.gva.es	Ver listado(*)	Libro de Técnicas Culinarias de pablo montero, Manuel Millán y Avel·lí Roca ISBN: 978-84-612-6356-1	Ver observaciones (*) Prueba teórica tipo test y prueba práctica
	28/4/2023 PRACTICO	11:30	Taller cocina					
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	20/4/2023 TEORICO	08:15 13:30	4	Rubens Falla	rm.fallacisnerosbo@edu.gva.es	Ver listado(*)	Apuntes del profesor del módulo de PBPR y fichero técnico.	Ver observaciones (*) Prueba teórica tipo test y prueba práctica
	27/4/2023 PRACTICO	08:15 13:30	Taller pastele ria					
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	18/04/2023	11:30 13:30	4	Ana Belen Ibañez	ab.ibanezsanz@edu.gva.es	DNI, bolígrafo azul o negro	SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ISBN FÍSICO 9788417872366 ISBN LIBRO MEDIA 97884172571 ISBN VALENCIÀ 9788417872373	El examen puede contener preguntas tipo test, de desarrollo de contenidos, preguntas cortas, de relación, reflexión personal y/o resolución y cálculo de procedimientos. La valoración de las mismas estará indicada en los criterios de calificación del propio examen. Si hubiera preguntas de tipo test, aquellas contestadas de manera errónea descontarán. Las preguntas serán claras y concisas ajustándose a los contenidos que marca el curriculum para este módulo. Las preguntas sólo serán válidas si están contestadas correctamente y en su totalidad. Para superar el examen hay que obtener mínimo un 5 sobre 10.

CALENDARIO EXÁMENES CFGM DE COCINA Y GASTRONOMIA 1º CURSO DEL 18 AL 28 DE ABRIL DE 2023								
MODULO	FECHA	HORA	AULA	PROFESOR	MAIL DE CONTACTO	MATERIAL ESPECIFICO	LIBRO DE TEXTO	METODO DE EVALUACIÓN
0049 formación y orientación laboral	19/04/2023	12:40 14:30	4	Carolina Garcia	c.garciaalcina@edu.gva.es	DNI, bolígrafo azul o negro y calculadora	Formación y Orientación Laboral Editorial TuLibrodeFp (www.tulibrodefp.es)	Preguntas tipo test y casos prácticos
CV0001. Ingles técnico	20/04/2023	10:30 14:30	4	M. ^a Dolores Mormeneo	md.mormeneogonzalv@edu.gva.es	DNI, bolígrafo azul o negro	New Table For Two Ed Paraninfo ISBN978-84-283-3902-5	Se evaluarán las 4 destrezas, (listening, speaking, reading i writing). Para poder superar el modulo se necesita tener superado con un minimo de un 50% en cada una de las destrezas.

Material específico y método de evaluación. Módulos de Preelaboración y Conservación de Alimentos; Técnicas Culinarias, y Procesos Básicos de Pastelería y Repostería (*)

Prueba teórica: Versará sobre el currículo vigente del módulo de PCA, TC y PBPR. La prueba sobre contenidos teóricos constará de un ejercicio de entre 100 a 200 preguntas aproximadamente para cada módulo. Este ejercicio podrá tener preguntas tipo test en sus diferentes variedades (marcar una o varias respuestas entre varias opciones, señalar con flechas, rellenar cuadros, responder verdadero o falso, responder con una palabra, definición, dibujo o breve explicación, unir con flechas) y también podrá incluir respuestas a desarrollar.

La prueba teórica tiene por objeto la demostración de los conocimientos específicos, científicos y técnicos propios del módulo de PCA, TC y PBPR.

Para aprobar el módulo será requisito indispensable superar positivamente esta prueba obteniendo un mínimo 5 sobre 10 puntos.

Prueba práctica: Desarrollo de las funciones propias en los distintos módulos que componen el currículo. La prueba sobre contenidos prácticos constará de la realización de ejercicios prácticos que permitan evidenciar las distintas capacidades y competencias. Consistirá en la realización de varias pruebas prácticas o supuestos prácticos que permitirán comprobar que se posee una formación científica, y un dominio de las habilidades técnicas propias de la especialidad de cocina y gastronomía en sus módulos prácticos de PCA, TC y PBPR.

Para aprobar cada uno de los módulos será requisito indispensable superar también esta prueba obteniendo un mínimo 5 sobre 10 puntos.

El alumnado deberá presentarse para las pruebas de PCA, TC y PBPR con el uniforme y material detallado a continuación:

LISTADO DE MATERIAL ESPECÍFICO PARA LA PRUEBA TEÓRICA Y PRÁCTICA DE LOS MÓDULOS DE PCA, TC Y PBPR (*)

MATERIAL PRUEBA TEÓRICA	UNIFORME PRUEBA PRÁCTICA	MATERIAL PRUEBA PRÁCTICA	MATERIAL	MATERIAL
<ul style="list-style-type: none"> - Bolígrafo azul o negro y tipex 	<ul style="list-style-type: none"> - Pantalón de cocina - Chaquetilla de cocina - Delantal Blanco - Gorro de cocina - Zuecos o zapatos cocina - Paño cocina (mínimo 2) 	<ul style="list-style-type: none"> - Bolígrafo azul o negro y tipex - Rotulador permanente - Cuchillo cebollero - Pelador económico - Báscula - Mechero - Varillas - Termómetro 	<ul style="list-style-type: none"> - Puntilla - Aguja de bridar - Tijera - Espátula plancha - Abrelatas - Descorazonador manzanas - Cuchillo de sierra - Mangas pasteleras 	<ul style="list-style-type: none"> - Boquillas lisas y rizada - Pala de pico de pato - Comelina pastelería lisa - Vaso medidor - Cuchara - Silpat - Biberón - Soplete

Nota final: Cada módulo tendrá su correspondiente prueba teórica y prueba práctica. Superada las dos pruebas se hará la media aritmética para calcular la nota final de cada módulo. En caso de no superar una de las pruebas en algún módulo, se considerará NO superada dicho módulo.

CALENDARIO EXÁMENES CFGM DE COCINA Y GASTRONOMIA 1º CURSO DEL 18 AL 28 DE ABRIL DE 2023

MODULO	FECHA	HORA	AULA	PROFESOR	MAIL DE CONTACTO	MATERIAL ESPECIFICO	LIBRO DE TEXTO	METODO DE EVALUACIÓN
0045.Ofertas gastronómicas	26/04/2023	10:35 12:25	4	María Jesús Marco	mj.marcoborao@edu.gva.es	Dni, bolígrafo y calculadora	Material para la preparación de la prueba: Libro (parte teórica): Ofertas Gastronómicas, M. Planas y M. López, ISBN: 9788417872359, Ed. Altamar. Material (parte práctica): Dossier PDF + vídeos explicativos facilitados por la docente.	Se evaluará mediante una prueba con dos partes: <u>UNA PARTE TEÓRICA</u> tipo test y <u>UNA PARTE PRÁCTICA</u> con 4 supuestos. Parte teórica: 6 puntos, parte práctica: 4 puntos. Criterios de calificación parte teórica: 2 preguntas erróneas descuentan una correcta. Las preguntas sin responder no descuentan. Criterios de calificación: se valorará únicamente el resultado de cada supuesto práctico.
0048. Productos culinarios	18/04/2023 TEÓRICO	08:15 10:15	4	Abel Zanon	a.zanongarcia@edu.gva.es	Ver listado (*)	Libro de texto: "Productos culinarios", editorial Altamar Apuntes: presentaciones Canvas y Power Point (facilitados por el profesor).	Ver observaciones (*) Prueba teórica tipo test y prueba práctica
	25/04/2023 PRÁCTICO	08:15 14:30	Taller cocina					
0028. Postres en restauración	19/04/2023 TEÓRICO	09:00 11:00	4	Pablo Montero	p.monterorosello@edu.gva.es		Apunts del departament d'Hostaleria i Turisme: Postres en Restauració. Demanar els continguts al correu del professorat, amb el següent temari d'acord amb la programació i aprovat pel Departament d'Hostaleria i Turisme. - Postres al plat - Semifreds - Gelats i sorbets - Postres fregits i de	Ver observaciones (**)
	24/04/2023 PRÁCTICO	08:15 14:30	Taller pasteleria					

								<ul style="list-style-type: none"> paella - Les fruites i les seues varietats - Fruitas tropicals - Les fruites com a postres - Aliments amb etiqueta de qualitat - Texturitzants - Postres per a persones amb necessitats alimentàries especials (al·lèrgens, intoleràncies) 	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

CALENDARIO EXÁMENES CFGM DE COCINA Y GASTRONOMIA 1º CURSO DEL 18 AL 28 DE ABRIL DE 2023

MODULO	FECHA	HORA	AULA	PROFESOR	MAIL DE CONTACTO	MATERIAL ESPECIFICO	LIBRO DE TEXTO	METODO DE EVALUACIÓN
0050. Empresa e iniciativa emprendedora.	26/04/2023	12:30 14:30	4	Lourdes Codes	l.codesflores@edu.gva.es	Bolígrafo, calculadora y DNI	Empresa e iniciativa emprendedora 2020 Editorial Tu Libro de FP ISBN: 978-84-16812-55-4 Autores: Bruno Jesús García González, Julia Muñoz Gil, M ^a Esther Bernabeu García	El examen se estructura en dos partes. La primera con preguntas tipo test y una segunda parte con 5 supuestos prácticos
CV0002 Ingles técnico.	20/04/2023	10:30 14:30	4	M. ^a Dolores Mormeneo	md.mormeneogonzalv@edu.gva.es	DNI, bolígrafo azul o negro	New Table For Two Ed Paraninfo ISBN978-84-283-3902-5	Se evaluarán las 4 destrezas, (listening, speaking, reading i writing). Para poder superar el modulo se necesita tener superado con un mínimo de un 50% en cada una de las destrezas.

Material específico y método de evaluación. Módulos de Productos culinarios (*)

Prueba teórica: Versará sobre el currículo vigente del módulo de Productos culinarios. La prueba sobre contenidos teóricos constará de un ejercicio de entre 100 a 200 preguntas aproximadamente para cada módulo. Este ejercicio podrá tener preguntas tipo test en sus diferentes variedades (marcar una o varias respuestas entre varias opciones, señalar con flechas, rellenar cuadros, responder verdadero o falso, responder con una palabra, definición, dibujo o breve explicación, unir con flechas) y también podrá incluir respuestas a desarrollar.

La prueba teórica tiene por objeto la demostración de los conocimientos específicos, científicos y técnicos propios del módulo.

Para aprobar el módulo será requisito indispensable superar positivamente esta prueba obteniendo un mínimo 5 sobre 10 puntos.

Prueba práctica: Desarrollo de las funciones propias en los distintos módulos que componen el currículo. La prueba sobre contenidos prácticos constará de la realización de ejercicios prácticos que permitan evidenciar las distintas capacidades y competencias. Consistirá en la realización de varias pruebas prácticas o supuestos prácticos que permitirán comprobar que se posee una formación científica, y un dominio de las habilidades técnicas propias de la especialidad de cocina y gastronomía .

Para aprobar cada uno de los módulos será requisito indispensable superar también esta prueba obteniendo un mínimo 5 sobre 10 puntos.

El alumnado deberá presentarse para las pruebas prácticas con el uniforme y material detallado a continuación:

LISTADO DE MATERIAL ESPECÍFICO PARA LA PRUEBA TEÓRICA Y PRÁCTICA DEL MÓDULO DE PRODUCTOS CULINARIOS				
MATERIAL PRUEBA TEÓRICA	UNIFORME PRUEBA PRÁCTICA	MATERIAL PRUEBA PRÁCTICA	MATERIAL	MATERIAL
<ul style="list-style-type: none"> - Bolígrafo azul o negro y tipex 	<ul style="list-style-type: none"> - Pantalón de cocina - Chaquetilla de cocina - Delantal Blanco - Gorro de cocina - Zuecos o zapatos cocina - Paño cocina (mínimo 2) 	<ul style="list-style-type: none"> - Bolígrafo azul o negro y tipex - Rotulador permanente - Cuchillo cebollero - Pelador económico - Báscula - Mechero - Varillas - Termómetro 	<ul style="list-style-type: none"> - Puntilla - Aguja de bridar - Tijera - Espátula plancha - Abrelatas - Descorazonador manzanas - Cuchillo de sierra - Mangas pasteleras 	<ul style="list-style-type: none"> - Boquillas lisas y rizada - Pala de pico de pato - Comelina pastelería lisa - Vaso medidor - Cuchara - Silpat - Biberón - Soplete

Material específico y método de evaluación. Módulos de postres en restauración ()**

EXAMEN PRÀCTIC

CONTINGUTS

Es basen en aspectes tècnics i professionals desenvolupats a partir dels continguts del currículum i la programació:

- Organitzar les tasques per a l'elaboració de postres en restauració, analitzant les fitxes tècniques.
- Elaborar postres a base de fruites, reconeixent i aplicant els diversos procediments.
- Elaborar postres a base de lactis, identificant mètodes i aplicant procediments.
- Elaborar postres fregits i de paella, reconeixent i aplicant els diversos procediments.
- Elaborar gelats i sorbets, identificant i seqüenciant les fases i aplicació de mètodes i tècniques.
- Elaborar semifreds reconeixent i aplicant els diversos procediments.
- Presentar postres emplatats a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria, relacionant les diferents elaboracions i valorant els criteris estètics amb les característiques del producte final.

UNIFORMITAT

És requisit indispensable l'uniforme complet de cuiner i el material bàsic obligatori de pastisseria.

PROVA PRÀCTICA

Realitzar diferents elaboracions relacionades en els punts anteriors, a partir d'unes instruccions i uns ingredients.

- Realitzar les fitxes tècniques
- Realitzar una ordre de treball
- Mise en place.
- Realitzar les diferents elaboracions sol·licitades, seguint les tècniques y els aspectes professionals propis del títol.
- Presentació de les elaboracions emplatades, posant en valor el producte i amb criteris estètics.
- Replegada i neteja dels espais, utensilis i maquinària utilitzades.

AVALUACIÓ

Es valorarà l'ús de tècniques professionals, seguretat i higiene, ús i conservació de la maquinària i el utilitatge, organització, aprofitament de gèneres, conservació dels aliments i productes acabats, punts de elaboració, cocció, textura i sabor, estètica i presentació, de les elaboracions que se sol·liciten.

QUALIFICACIONS

S'ha de superar tots els apartats amb un 5 com a mínim per a poder fer mitjana.

La nota serà la mitjana dels 3 apartats (actitudinal, procedimental i teòric).
