

**CFGM DE TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA
FAMILIA PROFESIONAL INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

PRUEBAS LIBRES CURSO 19-20

CRITERIOS EVALUACIÓN

PRIMER CURSO

1.- MÓDULO: ELABORACIONES DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

El título de Técnico en panadería, repostería y confitería y sus correspondientes enseñanzas mínimas se establecen en el Real Decreto 1399/2007 quedando claramente definidos los contenidos de cada módulo, así como los resultados de aprendizaje que el alumno debe alcanzar al cursar el Ciclo Formativo.

PRUEBA DE ELABORACIONES DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

La prueba constará de dos ejercicios obligatorios:

- El **primer ejercicio** consiste en responder a distintas preguntas (cuestiones cortas, de desarrollo, V/F, tipo test, etc.) y resolver varios ejercicios referidos a los contenidos conceptuales definidos en el Real Decreto 1399/2007.

Este primer ejercicio será eliminatorio

El ejercicio se realizará en un tiempo máximo de 2 horas.

- El **segundo ejercicio** consiste en la realización de un supuesto práctico relacionado con todos los contenidos procedimentales del módulo.

El ejercicio se realizará en un tiempo máximo de 4 horas.

MATERIAL Y EQUIPO NECESARIO PARA LA PRUEBA

Para la realización de las pruebas, el aspirante deberá llevar a la convocatoria un bolígrafo azul y una calculadora.

Para la realización del segundo ejercicio, es obligatorio que el aspirante acceda al Taller-Obrador completamente equipado con su **uniforme de trabajo** (calzado de seguridad, chaquetilla y pantalón), así como, el **utillaje básico** y las **fichas técnicas** necesarias que considere oportuno.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

- Las pruebas tendrán lugar en el Obrador de Panificación del Departamento de Industrias Alimentarias (Planta Baja, Edificio Norte).
- Los aspirantes **deberán** identificarse y presentar su D.N.I. a los profesores responsables al acceder al aula o taller donde se realizarán las pruebas.
- Si pasados 10 minutos de cada una de las citaciones o con el examen ya iniciado, el aspirante no se ha presentado, perderá el derecho al mismo.
- Durante la realización de los ejercicios, tanto teóricos como prácticos, no se permite el uso de teléfonos móviles y otros dispositivos electrónicos, a excepción de la calculadora, pudiendo ser esto motivo de pérdida del derecho a la prueba.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La calificación de ambos ejercicios se distribuirá de la siguiente manera:

✓ El primer ejercicio o prueba teórica, se calificará de 0 a 10 puntos y será eliminadorio* (Peso global de la prueba 50%).

*Si el aspirante no supera el primer ejercicio con una nota de cinco puntos o mayor de cinco puntos, no accederá al segundo ejercicio.

✓ El segundo ejercicio o supuesto práctico se calificará de 0 a 10 puntos (Peso global del 50%). Para promediar ambos ejercicios se deberá obtener en esta prueba una nota mínima de cinco puntos.

Para superar el módulo se deberá obtener una nota mínima de 5 puntos en cada uno de los ejercicios. La calificación final será determinada por la suma de las puntuaciones obtenidas en cada uno de los dos ejercicios que deben realizar los aspirantes. La calificación final se redondeará al número entero más próximo.

PROFESORADO:

Fdo.: Marivi De Miguel Camacho / M^a José Nácher Alejos

2.- MÓDULO: OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

El título de Técnico en panadería, repostería y confitería y sus correspondientes enseñanzas mínimas se establecen en el Real Decreto 1399/2007 quedando claramente definidos los contenidos de cada módulo, así como los resultados de aprendizaje que el alumno debe alcanzar al cursar el Ciclo Formativo.

PRUEBA DE OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

La prueba constará de:

- Una primera parte consistente en una serie de preguntas varias (preguntas cortas, de desarrollo, tipo test, V/F, etc).
- Una segunda parte consistente en la realización de diversos ejercicios prácticos relacionados con los contenidos conceptuales del módulo.

El ejercicio se realizará en un tiempo total máximo de 2 horas

NECESIDADES DE ÚTILES O INSTRUMENTOS

Para la realización de las pruebas, es obligatorio que el alumno aporte bolígrafo azul y una calculadora al examen para poder realizar adecuadamente los cálculos necesarios.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Los aspirantes deberán acudir a cada una de las pruebas provistos de su D.N.I. y de la instancia de solicitud de realización de las pruebas para su control. Si pasados 10 minutos de cada una de las citaciones, con el examen ya empezado, el/la aspirante no se ha presentado, perderá el derecho al mismo.

Durante la realización de los ejercicios, no está permitido fumar en los lugares de celebración de los mismos, ni el uso de teléfonos móviles, equipos electrónicos o similares.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La calificación de ambos ejercicios se distribuirá de la siguiente manera:

- El primer ejercicio se calificará de 0 a 10 puntos teniendo un peso global del 30%.
- El segundo ejercicio se calificará de 0 a 10 puntos teniendo un peso global del 70%.

Para aprobar el módulo se exigirá obtener una nota mínima de 5 en cada uno de los ejercicios. La calificación final será determinada por la suma de las puntuaciones obtenidas en cada uno de los dos ejercicios que deben realizar los aspirantes. La calificación final se redondeará al número entero más próximo.

PROFESORADO: Cristina Alegre Mercado

3.- MÓDULO: PROCESOS BÁSICOS EN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

El título de Técnico en panadería, repostería y confitería y sus correspondientes enseñanzas mínimas se establecen en el Real Decreto 1399/2007 quedando claramente definidos los contenidos de cada módulo, así como los resultados de aprendizaje que el alumno debe alcanzar al cursar el Ciclo Formativo.

PRUEBA DE PROCESOS BÁSICOS EN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

La prueba constará de dos ejercicios obligatorios:

- Un primer ejercicio que consiste en la resolución de preguntas varias (cuestiones cortas, de desarrollo, V/F, tipo test, etc) referidas a los contenidos definidos en el Real Decreto 1399/2007.

El ejercicio se realizará en un tiempo total máximo de 2 horas.

- Un segundo ejercicio que consiste en la realización de un supuesto práctico relacionado con los contenidos procedimentales del módulo.

El ejercicio se realizará en un tiempo total máximo de 3 horas.

Para la realización de las pruebas, es obligatorio que el alumno aporte bolígrafo azul y una calculadora al examen para poder realizar adecuadamente los cálculos necesarios.

Para la realización de este segundo ejercicio, es obligatorio que el alumnado venga completamente equipado con la ropa de trabajo (calzado de protección, chaquetilla o bata y pantalón), el utillaje básico y las fichas técnicas necesarias para poder desarrollarlo adecuadamente.

Durante la realización de los ejercicios, no está permitido fumar en los lugares de celebración de los mismos, ni el uso de teléfonos móviles, equipos electrónicos o similares.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La calificación de ambos ejercicios de forma independiente tendrá una puntuación entre 0 y 10, que se distribuirá de la siguiente manera:

- El primer ejercicio es eliminatorio y se calificará de 0 a 10 puntos teniendo un peso global del 40%.

Para superar esta primera parte, se exigirá un 50% de la puntuación de esta prueba; en caso de no ser superada, no se realizará la segunda parte.

- El segundo ejercicio se calificará de 0 a 10 puntos teniendo un peso global del 60%.

Para superar el módulo, también habrá que superar esta segunda parte con el 50% de la puntuación de la prueba.

El módulo se considerará aprobado con una calificación final igual o superior a 5, puntuación que vendrá determinada por la suma de las puntuaciones obtenidas en cada uno de los dos ejercicios que deben realizar los participantes. La calificación final se redondeará al número entero más próximo.

PROFESORADO: Daniel Peña Juan, Cristina Alegre Mercado

4.- MÓDULO: MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

El título de Técnico en panadería, repostería y confitería y sus correspondientes enseñanzas mínimas se establecen en el Real Decreto 1399/2007 quedando claramente definidos los contenidos de cada módulo, así como los resultados de aprendizaje que el alumno debe alcanzar al cursar el Ciclo Formativo.

PRUEBA DE MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS

La prueba tendrá la siguiente estructura:

- Preguntas de respuesta múltiple y preguntas de verdadero o falso
- Preguntas de respuesta corta

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Las preguntas de respuesta múltiple tendrán una única respuesta correcta, y cada respuesta errónea restará un 25% de una respuesta correcta. En el caso de las preguntas de verdadero o falso, cada respuesta errónea restará un 50% de una respuesta correcta. Se deberán justificar las respuestas en caso de ser falsas. Las preguntas no contestadas no restan. Esta parte corresponde al 50% de la nota final
- Las preguntas cortas tendrán todas el mismo peso y corresponderán al otro 50% de la nota final
- La calificación se redondeará al número entero más próximo. El módulo será superado con una calificación final igual o superior a 5.

5.- MÓDULO: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El título de Técnico en panadería, repostería y confitería y sus correspondientes enseñanzas mínimas se establecen en el Real Decreto 1399/2007 quedando claramente definidos los contenidos de cada módulo, así como los resultados de aprendizaje que el alumno debe alcanzar al cursar el Ciclo Formativo.

PRUEBA DE SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

La prueba tendrá la siguiente estructura:

- Preguntas de respuesta múltiple y preguntas de verdadero o falso
- Preguntas de respuesta corta

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Las preguntas de respuesta múltiple tendrán una única respuesta correcta, y cada respuesta errónea restará un 25% de una respuesta correcta. En el caso de las preguntas de verdadero o falso, cada respuesta errónea restará un 50% de una respuesta correcta. Se deberán justificar las respuestas en caso de ser falsas. Las preguntas no contestadas no restan. Esta parte corresponde al 50% de la nota final
- Las preguntas cortas tendrán todas el mismo peso y corresponderán al otro 50% de la nota final
- La calificación se redondeará al número entero más próximo. El módulo será superado con una calificación final igual o superior a 5.

6.- MÓDULO: PRESENTACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS

El título de Técnico en panadería, repostería y confitería y sus correspondientes enseñanzas mínimas se establecen en el Real Decreto 1399/2007 quedando claramente definidos los contenidos de cada módulo, así como los resultados de aprendizaje que el alumno debe alcanzar al cursar el Ciclo Formativo.

PRUEBA DE PRESENTACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS

La prueba constará de dos ejercicios obligatorios:

- Una primera prueba eliminatoria consistente en 25 preguntas de respuesta múltiple y 20 de verdadero o falso
- Una segunda parte consistente en una batería de preguntas de respuesta corta y problemas (elaboración de facturas, cálculo de costes...)

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- En la primera parte de la prueba, las preguntas de respuesta múltiple tendrá una única respuesta correcta, y cada respuesta errónea restará un 25% de una respuesta correcta. En el caso de las preguntas de verdadero o falso, cada respuesta errónea restará un 50% de una respuesta correcta. Las 45 preguntas se puntuarán con el mismo valor (tendrán el mismo peso a la hora de calificar). Para superar esta primera parte, se exigirá un 50% de la puntuación máxima de esta prueba, en caso de no ser superada no se corregirá la segunda parte de la prueba libre.

- En la segunda parte, todas las preguntas tendrán el mismo valor, excepto los problemas, que tendrán el doble de peso que el resto de preguntas en el promedio. Para superar esta primera parte, se exigirá un 50% de la puntuación máxima de esta prueba. En caso de no ser superada no se podrá superar el módulo.

- Una vez superadas ambas partes, se promediará de la siguiente manera:

- primera parte: 50%
- segunda parte: 50%

- La calificación se redondeará al número entero más próximo. El módulo será superado con una calificación final igual o superior a 5.

SEGUNDO CURSO

1.- MÓDULO: ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

El título de Técnico en panadería, repostería y confitería y sus correspondientes enseñanzas mínimas se establecen en el Real Decreto 1399/2007, quedando claramente definidos los contenidos de cada módulo, así como los resultados de aprendizaje que el alumno debe alcanzar al cursar el Ciclo Formativo.

PRUEBA DE ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

La prueba constará de dos ejercicios obligatorios:

El **primer ejercicio** consiste en responder a distintas preguntas (cuestiones cortas, de desarrollo, V/F, tipo test, etc.) y resolver varios ejercicios referidos a los contenidos conceptuales definidos en el Real Decreto 1399/2007.

Este primer ejercicio será eliminatorio

El ejercicio se realizará en un tiempo máximo de 2 horas.

El **segundo ejercicio** consiste en la realización de un supuesto práctico relacionado con todos los contenidos procedimentales del módulo.

El ejercicio se realizará en un tiempo máximo de 4 horas.

MATERIAL Y EQUIPO NECESARIO PARA LA PRUEBA

Para la realización de las pruebas, el aspirante deberá llevar a la convocatoria un bolígrafo azul y una calculadora.

Para la realización del segundo ejercicio, es obligatorio que el aspirante acceda al Taller-Obrador completamente equipado con su **uniforme de trabajo** (calzado de seguridad, chaquetilla y pantalón), así como, el **utillaje básico** y las **fichas técnicas** necesarias que considere oportuno.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

- Las pruebas tendrán lugar en el Obrador de Panificación del Departamento de Industrias Alimentarias (Planta Baja, Edificio Norte).
- Los aspirantes **deberán** identificarse y presentar su D.N.I. a los profesores responsables al acceder al aula o taller donde se realizarán las pruebas.
- Si pasados 10 minutos de cada una de las citaciones o con el examen ya iniciado, el aspirante no se ha presentado, perderá el derecho al mismo.
- Durante la realización de los ejercicios, tanto teóricos como prácticos, no se permite el uso de teléfonos móviles y otros dispositivos electrónicos, a excepción de la calculadora, pudiendo ser esto motivo de pérdida del derecho a la prueba.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La calificación de ambos ejercicios se distribuirá de la siguiente manera:

El primer ejercicio o prueba teórica, se calificará de 0 a 10 puntos y será eliminatorio* (Peso global de la prueba 50%).

*Si el aspirante no supera el primer ejercicio con una nota de cinco puntos o mayor de cinco puntos, no accederá al segundo ejercicio.

El segundo ejercicio o supuesto práctico se calificará de 0 a 10 puntos (Peso global del 50%). Para promediar ambos ejercicios se deberá obtener en esta prueba una nota mínima de cinco puntos.

Para superar el módulo se deberá obtener una nota mínima de 5 puntos en cada uno de los ejercicios. La calificación final será determinada por la suma de las puntuaciones obtenidas en cada uno de los dos ejercicios que deben realizar los aspirantes. La calificación final se redondeará al número entero más próximo.

DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

PROFESORADO:

Fdo.: M^a José Nácher Alejos

2.- MÓDULO: POSTRES EN RESTAURACIÓN

El título de Técnico en panadería, repostería y confitería y sus correspondientes enseñanzas mínimas se establecen en el Real Decreto 1399/2007 quedando claramente definidos los contenidos de cada módulo, así como los resultados de aprendizaje que el alumno debe alcanzar al cursar el Ciclo Formativo.

PRUEBA DE POSTRES EN RESTAURACIÓN

La prueba constará de dos ejercicios obligatorios:

- Un primer ejercicio que consiste en la resolución de preguntas varias (cuestiones cortas, de desarrollo, V/F, tipo test, etc.) y ejercicios referidos a los contenidos definidos en el Real Decreto 1399/2007.

El ejercicio se realizará en un tiempo total máximo de 2 horas.

- Un segundo ejercicio que consiste en la realización de un supuesto práctico relacionado con los contenidos procedimentales del módulo.

El ejercicio se realizará en un tiempo total máximo de 4 horas.

NECESIDADES DE ÚTILES O INSTRUMENTOS

Para la realización de las pruebas, es obligatorio que el/la aspirante aporte bolígrafo azul y una calculadora al examen para poder realizar adecuadamente los cálculos necesarios.

Para la realización del segundo ejercicio, es obligatorio que el/la aspirante venga completamente equipado con el uniforme de trabajo (calzado de protección, chaquetilla y pantalón) y podrá aportar el utillaje y las fichas técnicas que el/la aspirante considere necesarias y oportunas para poder desarrollarlo adecuadamente.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Los aspirantes deberán acudir a cada una de las pruebas provistos de su D.N.I. y de la instancia de solicitud de realización de las pruebas para su control. Si pasados 10 minutos de cada una de las citaciones, con el examen ya empezado, el/la aspirante no se ha presentado, perderá el derecho al mismo.

Durante la realización de los ejercicios, no está permitido fumar en los lugares de celebración de los mismos, ni el uso de teléfonos móviles, equipos electrónicos o similares.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La calificación de ambos ejercicios se distribuirá de la siguiente manera:

- El primer ejercicio será eliminatorio y se calificará de 0 a 10 puntos teniendo un peso global del 40%.
- El segundo ejercicio se calificará de 0 a 10 puntos teniendo un peso global del 60%.

Para aprobar el módulo se exigirá obtener una nota mínima de 5 en cada uno de los ejercicios. Es requisito indispensable aprobar el primer ejercicio, para poder realizar el segundo ejercicio. La calificación final será determinada por la suma de las puntuaciones obtenidas en cada uno de los dos ejercicios que deben realizar los aspirantes. La calificación final se redondeará al número entero más próximo.

PROFESORADO Fdo.: Cristina Alegre Mercado

3.- MÓDULO: PRODUCTOS DE OBRADOR

El título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería y sus correspondientes enseñanzas mínimas se establecen en el Real Decreto 1399/2007 quedando claramente definidos los contenidos de cada módulo, así como los resultados de aprendizaje que el alumno debe alcanzar al cursar el Ciclo Formativo

PRUEBA

Constará de dos partes:

1º.- Un cuestionario tipo test de preguntas de respuesta múltiple relativo a:

- Almacenamiento de alimentos
- Normas de higiene y buenas prácticas para la para la fabricación, circulación y comercio del panes, de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.
- Envasado etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios .

2ª Esta segunda parte consistente en desarrollar la contestación a varias preguntas relacionadas con las enseñanzas mínimas que se establecen para este módulo en el Real Decreto 1399/2007.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- En la primera parte de la prueba tipo test, las preguntas de respuesta múltiple tendrán una única respuesta correcta. Los errores restarán un 25% de una respuesta correcta.
- Las dos partes promediarán de la siguiente manera:
 - o Primera parte: 50%
 - o Segunda parte: 50%
- La calificación final se redondeará al número entero más próximo. El módulo será superado con una calificación final igual o superior a 5.

La prueba se realizará el día

(duración: 3 horas)

DEPARTAMENTO DE LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



PROFESORADO: ANDRÉS JIMÉNEZ LORENTE

Fdo.: Andrés Jiménez Lorente