



CALENDARIO DE PROBAS FINAIS EXTRAORDINARIAS PARA O ALUMNADO DO RÉXIME ORDINARIO E MODULAR CON PERDA DE AVALIACIÓN CONTINUA

XUÑO
2024

CICLO MEDIO HOT01 COCIÑA E GASTRONOMÍA					ORDINARIO
CURSO	CÓDIGO	MÓDULO	PROBA	P. PRÁCTICA	LUGAR DE REALIZACIÓN
1º	MP0046	PREELABORACIÓN E CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	14 DE XUÑO Hora: 9:00-13:00		PROBA TEÓRICA: Aula 214 PROBA PRÁCTICA: Cuarto frío
1º	MP0047	TÉCNICAS CULINARIAS	12 DE XUÑO Hora: 10:00-14:00		PROBA TEÓRICA: Aula 214 PROBA PRÁCTICA: Cociña quente 1
1º	MP0026	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELARÍA E REPOSTARÍA	13 DE XUÑO Hora: 11:00-15:25		PROBA TEÓRICA: Aula 214 PROBA PRÁCTICA: Pastelería 2
1º	MP0031	SEGURIDADE E HIXIENE NA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	10 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 214 PROBA PRÁCTICA: Aula 214
1º	MP0049	FORMACIÓN E ORIENTACIÓN LABORAL	07 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 214 PROBA PRÁCTICA: Aula 214

2º	MP0028	SOBREMESAS EN RESTAURACIÓN	11 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 215 PROBA PRÁCTICA: Pastelería 1
2º	MP0045	OFERTAS GASTRONÓMICAS	12 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 215 PROBA PRÁCTICA: Aula 215
2º	MP0048	PRODUCTOS CULINARIOS	07 DE XUÑO Hora: 10:00-12:00		PROBA TEÓRICA: Aula 215 PROBA PRÁCTICA: Cociña quente 1
2º	MP0050	EMPRESA E INICIATIVA EMPREDEDORA	10 DE XUÑO Hora: 11:30-13:30		PROBA TEÓRICA: 215 PROBA PRÁCTICA: 215

CICLO MEDIO HOT02 SERVICIOS DE RESTAURACIÓN					ORDINARIO
CURSO	CÓDIGO	MÓDULO	PROBA	P. PRÁCTICA	LUGAR DE REALIZACIÓN
1º	MP0031	SEGURIDADE E HIXIENE NA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	10 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 217 PROBA PRÁCTICA: Aula 217
1º	MP0150	OPERACIÓNS BÁSICAS EN BAR E CAFETERÍA	12 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00	19 DE XUÑO Hora: 09:00-12:00	PROBA TEÓRICA: Aula 217 PROBA PRÁCTICA: Cafetería
1º	MP0151	OPERACIÓNS BÁSICAS EN RESTAURANTE	14 DE XUÑO Hora: 11:00-13:25	20 DE XUÑO Hora: 11:00-15:25	PROBA TEÓRICA: Comedor carta PROBA PRÁCTICA: Comedor Carta
1º	MP0155	TÉCNICAS EN COMUNICACIÓN	7 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 217 PROBA PRÁCTICA: Aula 217
1º	MP0157	FORMACIÓN E ORIENTACIÓN LABORAL	13 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 217 PROBA PRÁCTICA: Aula 217
1º	MP0156	INGLÉS	6 DE XUÑO Hora: 09:00-12:00		PROBA TEÓRICA: Aula 217 PROBA PRÁCTICA: Aula 217

2º	MP0152	SERVIZOS EN BAR EN CAFETERÍA	13 DE XUÑO Hora: 11:00-13:00	18 DE XUÑO Hora: 11:00-15:25	PROBA TEÓRICA: Aula 203 PROBA PRÁCTICA: Cafetería
2º	MP0045	OFERTAS GASTRONÓMICAS	12 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 215 PROBA PRÁCTICA: Aula 215
2º	MP0153	SERVIZOS EN RESTAURANTE E EVENTOS ESPECIAIS	07 DE XUÑO Hora: 11:25 -14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 203 PROBA PRÁCTICA: Comedor
2º	MP0158	EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA	10 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 203 PROBA PRÁCTICA: Aulas 203
2º	MP0154	O VIÑO E O SEU SERVIZO	06 DE XUÑO Hora: 12:25-15:00		PROBA TEÓRICA: Aula Cata PROBA PRÁCTICA: Aula Cata

CICLO MEDIO INA01 REPOSTARÍA, PANADARÍA E CONFEITARÍA					ORDINARIO
CURSO	CÓDIGO	MÓDULO	PROBA	P. PRÁCTICA	LUGAR DE REALIZACIÓN
1º	MP0031	SEGURIDADE E HIXIENE NA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	10 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 212 PROBA PRÁCTICA: Aula 212
1º	MP0025	ELABORACIONE DE PANADERÍA E BOLERÍA	10 DE XUÑO Hora: 12:45-14:45	17 DE XUÑO Hora: 11:00-14:25	PROBA TEÓRICA: Aula 212 PROBA PRÁCTICA: Panadería
1º	MP0024	MATERIAS PRIMAS E PROCESOS	06 DE XUÑO Hora: 11:25-13:25		PROBA TEÓRICA: Aula 212 PROBA PRÁCTICA: Aula 212
1º	MP0030	OPERACIÓN E CONTROL DE ALMACÉN	12 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 212 PROBA PRÁCTICA: Aula 212
1º	MP0026	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELARÍA E REPOSTARÍA	13 DE XUÑO Hora: 11:25-15:25		PROBA TEÓRICA: Aula 212 PROBA PRÁCTICA: Pastelería 1
1º	MP0033	FORMACIÓN E ORIENTACIÓN LABORAL	07 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 212 PROBA PRÁCTICA: Aula 212

2º	MP0027	ELABORACIÓN DE CONFEITARÍA	11 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 211 PROBA PRÁCTICA: Pastelería 2
2º	MP0029	PRODUCTOS DE OBRADOIRO	07 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 211 PROBA PRÁCTICA: Pastelería 2
2º	MP0032	PRESENTACIÓN E VENDA DE PRODUCTOS	12 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 211 PROBA PRÁCTICA: Aula 211
2º	MP0158	EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA	06 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 217 PROBA PRÁCTICA: Aula 217
2º	MP0028	SOBREMESAS EN RESTAURACIÓN	11 DE XUÑO Hora: 11:25-13:25		PROBA TEÓRICA: Aula 211 PROBA PRÁCTICA: Pastelería 2

CICLO SUPERIOR HOT04 DIRECCIÓN DE COCIÑA

ORDINARIO

CURSO	CÓDIGO	MÓDULO	PROBA	P. PRÁCTICA	LUGAR DE REALIZACIÓN
1º	MP0496	CONTROL DO APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	10 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 212 PROBA PRÁCTICA: Aula 212
1º	MP0497	PROCESOS DE PREELABORACIÓN E CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	07 DE XUÑO Hora: 09:00- 11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 212 PROBA PRÁCTICA: Cuarto frío
1º	MP0499	PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	13 DE XUÑO Hora: 13:00-15:25		PROBA TEÓRICA: Aula 212 PROBA PRÁCTICA: Cociña quente 2
1º	MP0501	XESTIÓN DE CALIDADE, E DA SEGURIDADE E HIXIENE ALIMENTARIAS	12 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 212 PROBA PRÁCTICA: Aula 212
1º	MP0506	FORMACIÓN E ORIENTACIÓN LABORAL	07 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 214 PROBA PRÁCTICA: Aula 214
1º	MP0179	INGLÉS	13 DE XUÑO Hora: 11:00-13:00		PROBA TEÓRICA: Aula 212 PROBA PRÁCTICA: Aula 212

1º	MP0502	GASTRONOMÍA E NUTRICIÓN	12 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 212 PROBA PRÁCTICA: Aula 212
2º	MP0498	ELABORACIÓN DE PASTELERÍA E REPOSTARÍA EN COCIÑA	10 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00	17 DE XUÑO Hora: 12:00-15:25	PROBA TEÓRICA: Aula 213 PROBA PRÁCTICA: Pastelería 2
2º	MP0500	XESTIÓN DA PRODUCCIÓN NA COCIÑA	11 DE XUÑO Hora: 11:25-13:25		PROBA TEÓRICA: Aula 213 PROBA PRÁCTICA: Aula Cociña
2º	MP0503	XESTIÓN ADMINISTRATIVA E COMERCIAL EN RESTAURACIÓN	13 DE XUÑO Hora: 9:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 213 PROBA PRÁCTICA: Aula 213
2º	MP0158	EMPRESA E INICIATIVA EMPREDEDORA	06 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 203 PROBA PRÁCTICA: Aula 203
2º	MP0504	RECURSOS HUMANOS E DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACIÓN	10 DE XUÑO Hora: 16:00-18:00		PROBA TEÓRICA: Aula 213 PROBA PRÁCTICA: Aula 213

CICLO SUPERIOR HOT05 DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
ORDINARIO

CURSO	CÓDIGO	MÓDULO	PROBA	P. PRÁCTICA	LUGAR DE REALIZACIÓN
1º	MP0496	CONTROL DO APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	07 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 217 PROBA PRÁCTICA: Aula 217
1º	MP0509	PROCESOS EN BAR E CAFETERÍA	10 DE XUÑO Hora 09:00-11:00	17 DE XUÑO Hora 11:00-15:25	PROBA TEÓRICA: Aula 217 PROBA PRÁCTICA: Cafetería
1º	MP0510	PROCESOS DE SERVICIOS EN RESTAURANTE	11 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 217 PROBA PRÁCTICA: Comedor
1º	MP0501	XESTIÓN DE CALIDADE, E DA SEGURIDADE E HIXIENE ALIMENTARIAS	12 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 212 PROBA PRÁCTICA: Aula 212
1º	MP0506	FORMACIÓN E ORIENTACIÓN LABORAL	07 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 207 PROBA PRÁCTICA: Aula 207
1º	MP0179	INGLÉS	12 DE XUÑO Hora: 17:00-19:00		PROBA TEÓRICA: Aula 217 PROBA PRÁCTICA: Aula 217

1º	MP0502	GASTRONOMÍA E NUTRICIÓN	12 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 212 PROBA PRÁCTICA: Aula 212
2º	MP0180	FRANCÉS	10 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 206 PROBA PRÁCTICA: Aula 206
2º	MP0511	SOMMELIER	13 DE XUÑO Hora: 09:00-11:30		PROBA TEÓRICA: Aula cata PROBA PRÁCTICA: Aula cata
2º	MP0503	XESTIÓN ADMINISTRATIVA E COMERCIAL EN RESTAURACIÓN	13 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 213 PROBA PRÁCTICA: Aula 213
2º	MP0515	EMPRESA E INICIATIVA EMPREDEDORA	06 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 112 PROBA PRÁCTICA: Aula 112
2º	MP0504	RECURSOS HUMANOS E DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACIÓN	10 DE XUÑO Hora: 16:00-18:00		PROBA TEÓRICA: Aula 206 PROBA PRÁCTICA: Aula 206
2º	MP0512	PLANIFICACIÓN E DIRECCIÓN DE SERVIZOS E EVENTOS EN RESTAURACIÓN	06 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 206 PROBA PRÁCTICA: Comedor

CICLO SUPERIOR SHOT01 XESTIÓN DE ALOXAMENTOS TURÍSTICOS					ORDINARIO
CURSO	CÓDIGO	MÓDULO	PROBA	PROBA PRÁCTICA	LUGAR DE REALIZACIÓN
1º	MP0174	DIRECCIÓN DE ALOXAMENTOS TURÍSTICOS	12 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 207 PROBA PRÁCTICA: Aula 207
1º	MP0171	ESTRUTURA DO MERCADO TURÍSTICO	07 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 207 PROBA PRÁCTICA: Aula 207
1º	MP0182	FORMACIÓN E ORIENTACIÓN LABORAL	07 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 207 PROBA PRÁCTICA: Aula 207
1º	MP0179	INGLÉS	12 DE XUÑO Hora: 17:00-19:00		PROBA TEÓRICA: Aula 207 PROBA PRÁCTICA: Aula 207
1º	MP0173	MÁRKETING TURÍSTICO	13 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 207 PROBA PRÁCTICA: Aula 207
1º	MP0176	RECEPCIÓN E RESERVAS	13 DE XUÑO Hora: 9:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 207 PROBA PRÁCTICA: Aula 207

2º	MP0183	EMPRESA E INICIATIVA EMPREDEDORA	06 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 112 PROBA PRÁCTICA: Aula 112
2º	MP0177	RECURSOS HUMANOS NO ALOXAMENTO	10 DE XUÑO Hora: 16:00-18:00		PROBA TEÓRICA: Aula 213 PROBA PRÁCTICA: Aula 213
2º	MP0180	FRANCÉS	10 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 112 PROBA PRÁCTICA: Aula 112
2º	MP0172	PROTOCOLO E RELACIONES PÚBLICAS	06 DE XUÑO Hora: 12:00-14:00		PROBA TEÓRICA: Aula 112 PROBA PRÁCTICA: Aula 112
2º	MP0175	XESTIÓN NO DEPARTAMENTO DE PISOS	11 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 112 PROBA PRÁCTICA: Aula 112
2º	MP0178	COMERCIALIZACIÓN DE EVENTOS	11 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 112 PROBA PRÁCTICA: Aula 112

CICLO SUPERIOR SHOT2 AXENCIAS DE VIAXES E XESTIÓN DE EVENTOS
ORDINARIO

2º	MP0402	EMPRESA E INICIATIVA EMPREDEDORA	06 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 205 PROBA PRÁCTICA: Aula 205
2º	MP0399	DIRECCIÓN DE ENTIDADES DE INTERMEDIACIÓN TURÍSTICA	11 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 205 PROBA PRÁCTICA: Aula 205
2º	MP0172	PROTOCOLO E RELACIONES PÚBLICAS	10 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 205 PROBA PRÁCTICA: Aula 205
2º	MP0398	VENDA DE SERVIZOS TURÍSTICOS	11 DE XUÑO Hora: 16:00-18:00		PROBA TEÓRICA: Aula 205 PROBA PRÁCTICA: Aula 205
2º	MP0397	XESTIÓN DE PRODUTOS TURÍSTICOS	0 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 205 PROBA PRÁCTICA: Aula 205
2º	MP0180	FRANCÉS	10 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 205 PROBA PRÁCTICA: Aula 205

CICLO MEDIO HOT01 COCIÑA E GASTRONOMÍA					MODULAR
CURSO	CÓDIGO	MÓDULO	PROBA	P. PRÁCTICA	LUGAR DE REALIZACIÓN
1º	MP0046	PREELABORACIÓN E CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	17 DE XUÑO Hora: 17:00-22:00		PROBA TEÓRICA: Aula 214 PROBA PRÁCTICA: Cuarto frío
1º	MP0047	TÉCNICAS CULINARIAS	11 DE XUÑO Hora: 17:00-22:00		PROBA TEÓRICA: Aula 214 PROBA PRÁCTICA: Cociña quente 1
1º	MP0026	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELARÍA E REPOSTARÍA	19 DE XUÑO Hora: 17:00-22:00		PROBA TEÓRICA: Aula 214 PROBA PRÁCTICA: Pastelaría 2
1º	MP0031	SEGURIDADE E HIXIENE NA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	12 DE XUÑO Hora: 17:00-19:00		PROBA TEÓRICA: Aula 214 PROBA PRÁCTICA: Aula 214
1º	MP0049	FORMACIÓN E ORIENTACIÓN LABORAL	18 DE XUÑO Hora: 17:00-20:00		PROBA TEÓRICA: Aula 214 PROBA PRÁCTICA: Aula 214

2º	MP0028	SOBREMESAS EN RESTAURACIÓN	13 DE XUÑO Hora: 17:00-22:00		PROBA TEÓRICA: Aula 215 PROBA PRÁCTICA: Pastelería 1
2º	MP0045	OFERTAS GASTRONÓMICAS	12 DE XUÑO Hora: 19:00-22:00		PROBA TEÓRICA: Aula 215 PROBA PRÁCTICA: Aula 215
2º	MP0048	PRODUCTOS CULINARIOS	10 DE XUÑO Hora: 17:00-22:00		PROBA TEÓRICA: Aula 215 PROBA PRÁCTICA: Cociña quente 1
2º	MP0050	EMPRESA E INICIATIVA EMPREDEDORA	18 DE XUÑO Hora: 20:00-22:00		PROBA TEÓRICA: 215 PROBA PRÁCTICA: 215