



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

XUÑO  
2025

CICLO MEDIO HOT01 COCIÑA E GASTRONOMÍA					ORDINARIO
CURSO	CÓDIGO	MÓDULO	PROBA	P. PRÁCTICA	LUGAR DE REALIZACIÓN
1º	MP0046	PREELABORACIÓN E CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	13 DE XUÑO Hora: 9:00-12:00		PROBA TEÓRICA: Aula 208 PROBA PRÁCTICA: Cuarto frío
1º	MP0047	TÉCNICAS CULINARIAS	12 DE XUÑO Hora: 10:00-14:00		PROBA TEÓRICA: Aula 208 PROBA PRÁCTICA: Cociña quente 1
1º	MP0026	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELARÍA E REPOSTARÍA	11 DE XUÑO Hora: 11:00-15:25		PROBA TEÓRICA: Aula 208 PROBA PRÁCTICA: Pastelaría 2
1º	MP0031	SEGURIDADE E HIXIENE NA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	10 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 208 PROBA PRÁCTICA:
1º		INGLÉS	09 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00	10 DE XUÑO Hora: 12:25-13:25	PROBA TEÓRICA: Aula 208
1º	MP0049	FORMACIÓN E ORIENTACIÓN LABORAL	06 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 208 PROBA PRÁCTICA:
1º		SUSTENTABILIDADE	11 DE XUÑO Hora: 09:00-10:30		PROBA TEÓRICA: Aula 208

<b>2º</b>	MP0028	<b>SOBREMESAS EN RESTAURACIÓN</b>	11 DE XUÑO <b>Hora: 12:25-14:25</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 215 <b>PROBA PRÁCTICA:</b> Pastelería 1
<b>2º</b>	MP0045	<b>OFERTAS GASTRONÓMICAS</b>	12 DE XUÑO <b>Hora: 13:25-15:25</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 215 <b>PROBA PRÁCTICA:</b>
<b>2º</b>	MP0048	<b>PRODUCTOS CULINARIOS</b>	09 DE XUÑO <b>Hora: 10:00-12:00</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 215 <b>PROBA PRÁCTICA:</b> Cociña quente 1
<b>2º</b>	MP0050	<b>EMPRESA E INICIATIVA EMPREDEDORA</b>	10 DE XUÑO <b>Hora: 09:00-11:00</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> 215 <b>PROBA PRÁCTICA:</b>

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 203 PROBA PRÁCTICA:
1º	MP0150	OPERACIÓNS BÁSICAS EN BAR E CAFETERÍA	11 DE XUÑO Hora: 11:00-13:00	18 DE XUÑO Hora: 09:00-12:00	PROBA TEÓRICA: Aula 203 PROBA PRÁCTICA: Cafetería
1º	MP0151	OPERACIÓNS BÁSICAS EN RESTAURANTE	12 DE XUÑO Hora: 11:00-13:25	19 DE XUÑO Hora: 11:00-15:25	PROBA TEÓRICA: Comedor carta PROBA PRÁCTICA: Comedor Carta
1º	MP0155	TÉCNICAS EN COMUNICACIÓN	11 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 203 PROBA PRÁCTICA:
1º	MP0157	FORMACIÓN E ORIENTACIÓN LABORAL	06 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 203 PROBA PRÁCTICA:
1º	MP0156	INGLÉS	09 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00	10 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00	PROBA TEÓRICA: Aula 208 PROBA PRÁCTICA:
1º		SUSTENTABILIDADE	13 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 203

2º	MP0152	<b>SERVIZOS EN BAR EN CAFETERÍA</b>	13 DE XUÑO Hora: <b>09:00-11:00</b>	18 DE XUÑO Hora: <b>11:00-15:25</b>	<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 201 <b>PROBA PRÁCTICA:</b> Cafetería
2º	MP0045	<b>OFERTAS GASTRONÓMICAS</b>	12 DE XUÑO Hora: <b>13:25-15:25</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 215 <b>PROBA PRÁCTICA:</b>
2º	MP0153	<b>SERVIZOS EN RESTAURANTE E EVENTOS ESPECIAIS</b>	06 DE XUÑO Hora: <b>11:25 - 14:25</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 201 <b>PROBA PRÁCTICA:</b> Comedor
2º	MP0158	<b>EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA</b>	10 DE XUÑO Hora: <b>09:00-11:00</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 201 <b>PROBA PRÁCTICA:</b>
2º	MP0154	<b>O VIÑO E O SEU SERVIZO</b>	09 DE XUÑO Hora: <b>12:25-15:00</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula Cata <b>PROBA PRÁCTICA:</b> 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: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 205 PROBA PRÁCTICA:
1º	MP0025	ELABORACIONE DE PANADERÍA E BOLERÍA	11 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25	18 DE XUÑO Hora: 11:00-14:25	PROBA TEÓRICA: Aula 205 PROBA PRÁCTICA: Panadería
1º	MP0024	MATERIAS PRIMAS E PROCESOS	06 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 205 PROBA PRÁCTICA:
1º	MP0030	OPERACIÓNS E CONTROL DE ALMACÉN	09 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 205 PROBA PRÁCTICA:
1º	MP0026	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELARÍA E REPOSTARÍA	09 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00	20 DE XUÑO Hora: 09:00-12:25	PROBA TEÓRICA: Aula 205 PROBA PRÁCTICA: Pastelería 1
1º	MP0033	FORMACIÓN E ORIENTACIÓN LABORAL	06 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 205 PROBA PRÁCTICA:
1º		INGLÉS	09 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00	11 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00	PROBA TEÓRICA: Aula 208

<b>1º</b>		<b>SUSTENTABILIDADE</b>	<b>11 DE XUÑO</b> <b>Hora:</b> <b>11:00-12:00</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> <b>Aula 205</b>
-----------	--	-------------------------	---	--	--

2º	MP0027	ELABORACIÓN DE CONFEITARÍA	11 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 112 <b>PROBA PRÁCTICA:</b> Pastelería 2
2º	MP0029	PRODUCTOS DE OBRADOIRO	16 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 112 <b>PROBA PRÁCTICA:</b> Pastelería 2
2º	MP0032	PRESENTACIÓN E VENDA DE PRODUCTOS	12 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 112 <b>PROBA PRÁCTICA:</b>
2º	MP0158	EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA	10 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 205 <b>PROBA PRÁCTICA:</b>
2º	MP0028	SOBREMESAS EN RESTAURACIÓN	12 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00	20 DE XUÑO Hora: 09:00-12:25	<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 112 <b>PROBA PRÁCTICA:</b> 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	06 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 214 PROBA PRÁCTICA:
1º	MP0497	PROCESOS DE PREELABORACIÓN E CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	11 DE XUÑO Hora: 09:00- 11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 214 PROBA PRÁCTICA: Cuarto frío
1º	MP0499	PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	13 DE XUÑO Hora: 11:00-15:25		PROBA TEÓRICA: Aula 214 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 214 PROBA PRÁCTICA:
1º	MP0506	FORMACIÓN E ORIENTACIÓN LABORAL	06 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 205 PROBA PRÁCTICA:
1º	MP0179	INGLÉS	09 DE XUÑO Hora: 11:00-13:00		PROBA TEÓRICA: Aula 214 PROBA PRÁCTICA:
1º		SUSTENTABILIDADE	11 DE XUÑO Hora: 09:00- 10:00		PROBA TEÓRICA: Aula 214

<b>1º</b>	MP0502	<b>GASTRONOMÍA E NUTRICIÓN</b>	12 DE XUÑO Hora: <b>12:25-14:25</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 214 <b>PROBA PRÁCTICA:</b>
<b>2º</b>	MP0498	<b>ELABORACIÓN DE PASTELERÍA E REPOSTARÍA EN COCIÑA</b>	12 DE XUÑO Hora: <b>16:00-18:00</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 217 <b>PROBA PRÁCTICA:</b> Pastelería 2
<b>2º</b>	MP0500	<b>XESTIÓN DA PRODUCCIÓN NA COCIÑA</b>	11 DE XUÑO Hora: <b>11:25-13:25</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 217 <b>PROBA PRÁCTICA:</b> Aula Cociña
<b>2º</b>	MP0503	<b>XESTIÓN ADMINISTRATIVA E COMERCIAL EN RESTAURACIÓN</b>	10 DE XUÑO Hora: <b>11:00-13:00</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 217 <b>PROBA PRÁCTICA:</b>
<b>2º</b>	MP0158	<b>EMPRESA E INICIATIVA EMPREDEDORA</b>	10 DE XUÑO Hora: <b>09:00-11:00</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 205 <b>PROBA PRÁCTICA:</b>
<b>2º</b>	MP0504	<b>RECURSOS HUMANOS E DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACIÓN</b>	06 DE XUÑO Hora: <b>11:00-12:25</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 217 <b>PROBA PRÁCTICA:</b>

**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	06 DE XUÑO Hora: 09:00-11:00		PROBA TEÓRICA: Aula 210 PROBA PRÁCTICA:
1º	MP0509	PROCESOS EN BAR E CAFETERÍA	09 DE XUÑO Hora 09:00-11:00	18 DE XUÑO Hora 09:00-13:0	PROBA TEÓRICA: Aula 210 PROBA PRÁCTICA: Cafetería
1º	MP0510	PROCESOS DE SERVICIOS EN RESTAURANTE	11 DE XUÑO Hora: 11:00-13:00		PROBA TEÓRICA: Aula 210 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 214 PROBA PRÁCTICA:
1º	MP0506	FORMACIÓN E ORIENTACIÓN LABORAL	06 DE XUÑO Hora: 12:25-14:25		PROBA TEÓRICA: Aula 214 PROBA PRÁCTICA:
1º	MP0179	INGLÉS	09 DE XUÑO Hora: 11:00-13:00		PROBA TEÓRICA: Aula 214 PROBA PRÁCTICA:

<b>1º</b>	MP0502	<b>GASTRONOMÍA E NUTRICIÓN</b>	12 DE XUÑO Hora: <b>12:25-14:25</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 214 <b>PROBA PRÁCTICA:</b>
<b>1º</b>		<b>SUSTENTABILIDADE</b>	11 DE XUÑO Hora: <b>09:00-10:00</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 214
<b>2º</b>	MP0180	<b>FRANCÉS</b>	10 DE XUÑO Hora: <b>13:25-15:25</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 210 <b>PROBA PRÁCTICA:</b>
<b>2º</b>	MP0511	<b>SOMMELIER</b>	11 DE XUÑO Hora: <b>12:00-14:00</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula cata <b>PROBA PRÁCTICA:</b> Aula cata
<b>2º</b>	MP0503	<b>XESTIÓN ADMINISTRATIVA E COMERCIAL EN RESTAURACIÓN</b>	10 DE XUÑO Hora: <b>11:00-13:00</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 217 <b>PROBA PRÁCTICA:</b>
<b>2º</b>	MP0515	<b>EMPRESA E INICIATIVA EMPREDEDORA</b>	10 DE XUÑO Hora: <b>09:00-11:00</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 217 <b>PROBA PRÁCTICA:</b>
<b>2º</b>	MP0504	<b>RECURSOS HUMANOS E DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACIÓN</b>	06 DE XUÑO Hora: <b>11:00-12:25</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 217 <b>PROBA PRÁCTICA:</b>
<b>2º</b>	MP0512	<b>PLANIFICACIÓN E DIRECCIÓN DE SERVIZOS E EVENTOS EN RESTAURACIÓN</b>	12 DE XUÑO Hora: <b>16:00-18:00</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 206 <b>PROBA PRÁCTICA:</b> Comedor

CICLO MEDIO HOT01 COCIÑA E GASTRONOMÍA					MODULAR
CURSO	CÓDIGO	MÓDULO	PROBA	P. PRÁCTICA	LUGAR DE REALIZACIÓN
1º	MP0046	PREELABORACIÓN E CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	06 DE XUÑO Hora: 17:00-22:00		PROBA TEÓRICA: Aula 214 PROBA PRÁCTICA: Cuarto frío
1º	MP0047	TÉCNICAS CULINARIAS	10 DE XUÑO Hora: 17:00-22:00		PROBA TEÓRICA: Aula 214 PROBA PRÁCTICA: Cociña quente 1
1º	MP0026	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELARÍA E REPOSTARÍA	13 DE XUÑO Hora: 17:00-22:00		PROBA TEÓRICA: Aula 214 PROBA PRÁCTICA: Pastelería 2
1º	MP0031	SEGURIDADE E HIXIENE NA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	09 DE XUÑO Hora: 17:00-19:00		PROBA TEÓRICA: Aula 214 PROBA PRÁCTICA: Aula 214
1º	MP0049	FORMACIÓN E ORIENTACIÓN LABORAL	11 DE XUÑO Hora: 19:00-22:00		PROBA TEÓRICA: Aula 214 PROBA PRÁCTICA: Aula 214

<b>2º</b>	MP0028	<b>SOBREMESAS EN RESTAURACIÓN</b>	12 DE XUÑO <b>Hora: 17:00-22:00</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 215 <b>PROBA PRÁCTICA:</b> Pastelería 1
<b>2º</b>	MP0045	<b>OFERTAS GASTRONÓMICAS</b>	17 DE XUÑO <b>Hora: 19:00-22:00</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 215 <b>PROBA PRÁCTICA:</b> Aula 215
<b>2º</b>	MP0048	<b>PRODUCTOS CULINARIOS</b>	19 DE XUÑO <b>Hora: 17:00-22:00</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> Aula 215 <b>PROBA PRÁCTICA:</b> Cociña quente 1
<b>2º</b>	MP0050	<b>EMPRESA E INICIATIVA EMPREDEDORA</b>	11 DE XUÑO <b>Hora: 17:00-19:00</b>		<b>PROBA TEÓRICA:</b> 215 <b>PROBA PRÁCTICA:</b> 215