

Anexo 1.1.- Calendario Exámenes de Septiembre de ESO.

	Lunes 3 de septiembre 2018	Martes 4 de septiembre 2018
08:15-9:45	Inglés Todos los niveles (A001, 002, 003, 004)	Francés (A101, A102) Plástica, Comunicación Audiovisual (E219, E220) Todos los niveles
9:45-11:15	Lengua Castellana y Literatura y Refuerzo en Comunicación Lingüística Todos los niveles (A101, A102, A103, A104, A105) Ámbito sociolingüístico PMAR (A010)	Matemáticas Todos los niveles (A101, A102, A103, A104, A105)
11:15- 12:45	Música (E217) Todos los niveles	Geografía e Historia Todos los niveles (A101, A102, A103, A104, A105)
12:45-14:15	Tecnología Todos los niveles (E011 y E013) TIC 4º (E123)	Biología y Geología Todos los niveles (A101, A102, A103, A104, A105) Ámbito Científico PMAR (A010) Economía 4º ESO (A007) Iniciación a la Actividad Emprendedora y Empresarial 4º (A007)
16:00- 18:00	Física y Química Todos los niveles (A001,002,003) Ciencias Aplicadas a la Actividad Profesional 4º (A001) Latín 4º ESO (A004, 005)	Religión Todos los niveles (A001) Valores Éticos Todos los niveles (A002, A003)
18:00-20:00	E. Física Todos los niveles (A001, 002)	

- ✓ Los exámenes de **materias pendientes** se harán a la vez que las materias ordinarias
- ✓ Las pruebas que consistan en la entrega de material, se deberá entregar en los 30 primeros minutos iniciales

Anexo 1.2.- Calendario Exámenes de Septiembre de Bachillerato.

	Lunes 3 de septiembre 2018		Martes 4 de septiembre 2018	
	1º Bachillerato	2º Bachillerato	1º Bachillerato	2º Bachillerato
8:15-10:15	Inglés I (A005)	Biología II (A102-103) Dibujo Técnico II (E220) Economía II (A104) Hª Arte (A105)	Filosofía I (A106-107)	Inglés II (A106)
10:15-12:15	Lengua I (A106-107)	Historia de España (A114-115)	Latín I (A103) Mat I (A106) Mat CCSS I (107)	Latín II (A103) Mat II (A106) Mat C Soc II (A107)
12:15-14:15	Biología I (A112) Dibujo Técnico I (E220) Economía I (A113) Literatura Universal (A114)	Lengua II (A106-107)	Cultura Audiovisual I (E219) Francés I (A106) Tecnología Infor I. (E123)	Cultura Audiovisual II (E219) Francés II (A106) Tecnología Industrial II (E011) Fund Adm (A113)
16:00-18:00	Física y Química (A101) Hª Mundo Cont. (A103-104)		Anatomía (A004) Cultura Científica (A005) Religión (A101) Tecnología industrial I (E011)	Imagen (E011) Psicología (A102) Tecnología Infor I. (E123)
18:00-20:00	E.Física (A003)	Física (A101) Geografía (A102) Hª Filosofía (A104) Química (A105)		

- ✓ Los alumnos de 2º BACH con materias pendientes realizarán dicho examen el día y la hora indicada para 1º de Bachillerato.
- ✓ Las pruebas que consistan en la entrega de material, se deberá entregar en los 30 primeros minutos iniciales.

Anexo 1.3.- Calendario Exámenes de Septiembre de Ciclos Formativos.

LUNES 3 DE SEPTIEMBRE DE 2018					
10G			3HDC		
HORA	MÓDULO	AULA	HORA	MÓDULO	AULA
08:15 a 09:45	Inglés	A116	08:15 a 09:45	Inglés	A116
09:45 a 11:15	FOL	A210	09:45 a 11:15	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	A106
11:15 a 14:15	Técnica Contable	E012	11:15 a 14:15	Procesos de Elaboración de Pastelería y Repostería (Teórico)	A106
			17:00 a 20:00	Proceso de preelaboración y conservación en cocina / Procesos de Elaboración Culinaria (Teórico + Práctico)	Cocina
3OAF / 3OAD			1YP		
HORA	MÓDULO	AULA	HORA	MÓDULO	AULA
08:15 a 09:45	Inglés	A107	08:15 a 09:45	Inglés	A108
09:45 a 11:15	FOL	A210	09:45 a 11:15	FOL	A210
11:15 a 13:15	Recursos Humanos y Responsabilidad Social Corporativa	E012	11:15 a 12:45	Seguridad e Higiene	A210
13:15 a 14:45	Comunicación y Atención al Cliente	E012	12:45 a 15:30	Materias Primas / Presentación y Venta	A210
			17:00 a 21:00	Elaboraciones de Panadería-Bollería (Práctico)	Obrador 1
3HA-3HV			1HCA-1HCB-1HCC		
HORA	MÓDULO	AULA	HORA	MÓDULO	AULA
08:15 a 09:45	Inglés 3HA	A107	08:15 a 09:45	Inglés	A116
08:15 a 09:45	Inglés 3HV	A108	09:45 a 11:15	FOL	A210
09:45 a 11:15	FOL	A210	11:15 a 12:45	Seguridad e Higiene	A210
11:15 a 13:00	Estructura del mercado turístico	E 212	12:45 a 14:30	Preelaboración y Conservación de Alimentos (Teoría)	A210
13:00 a 15:00	Marketing turístico	E 212	17:00 a 21:00	Preelaboración y Conserv.de Alim./ Téc. Culinarias (Práctico)	Cocina
3HDS			1HS		
HORA	MÓDULO	AULA	HORA	MÓDULO	AULA
08:15 a 09:45	Inglés	A116	08:15 a 09:45	Inglés	A117
09:45 a 11:15	Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene alim.	A106	09:45 a 11:15	FOL	A210
11:15 a 13:15	Planificación y Dirección de Servicios y Eventos en Restauración	A106	11:15 a 12:45	Seguridad e Higiene	A210
13:15 a 15:15	Sumillería	A106			

MARTES 4 DE SEPTIEMBRE DE 2018

1OG			3OAF / 3OAD		
HORA	MÓDULO	AULA	HORA	MÓDULO	AULA
08:15 a 11:15	Tratamiento informático de la información	E012	08:15 A 10:15	Proceso Integral Actividad Comercial	E 012
11:15 a 13:15	Operaciones administrativas de compra-venta	E207	10:15 a 13:15	Ofimática y Procesos de la Información	E 012
13:15 a 14:15	Comunicación y Atención al Cliente	E207			
14:15 a 15:15	Empresa y Administración	E207	13:15 a 14:15	Gestión de la Documentación Jurídica	E 012
1HS			3HV		
HORA	MÓDULO	AULA	HORA	MÓDULO	AULA
08:15 a 09:45	Ofertas Gastronómicas	A110	08:15 a 09:45	Francés	E 212
09:45 a 10:45	Técnicas Comunicación	A110	09:45 a 11:15	Protocolo y relaciones públicas	E 212
10:45 A 12:15	Operaciones básicas de bar-cafetería	Cafetería	11:30 a 13:00	Recursos turísticos	E 212
12:15 A 14:15	Operaciones básicas de restaurante	Comedor	13:00 a 15:00	Destinos turísticos	E 212
3HDC			3HDS		
HORA	MÓDULO	AULA	HORA	MÓDULO	AULA
08:15 a 10:15	Gestión de la producción en cocina	A208	08:15 a 09:45	Francés	E 212
10:15 a 15:15	Proceso de preelaboración y conservación en cocina (Teórico + Práctico)	A208 +Cocina	09:45 a 12:45	Procesos de Servicios en restaurante	Comedor
17:00 a 20:00	Procesos de Elab. de Pastelería y Repostería (Práctico)	Obrador1	12:45 a 15:30	Procesos de Servicios en Bar-Cafetería	Cafetería
3HA			1YP		
HORA	MÓDULO	AULA	HORA	MÓDULO	AULA
08:15 a 09:45	Francés	E212	08:15 a 09:15	Operación y Control de Almacén	A106
09:45 a 11:30	Protocolo y Relaciones Públicas	E212	09:15 a 11:15	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería (Teoría)	A106
11:30 a 13:00	Gestión de Departamento Pisos	E212	11:30 a 14:00	Elaboraciones de Panadería y Bollería (Teoría)	A106
13:00 a 15:00	Recepción y Reservas	E212	17:00 a 20:00	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería (Práctico)	Obrador 1
1HCA-1HCB -1HCC					
HORA	MÓDULO	AULA			
09:15 a 11:15	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería (Teoría)	A106			
11:30 a 14:00	Técnicas Culinarias (Teoría)	A107			
17:00 a 20:00	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería (Práctico)	Obrador 1			