

CALENDARIO DE EXÁMENES MIÉRCOLES, 1 DE SEPTIEMBRE DE 2021

	ESO	BACHILLERATO	CICLOS FORMATIVOS (Turno diurno y vespertino)
DÍA 1, MIÉRCOLES, MAÑANA	9.00 - Inglés (<i>pasillo de 1º bachillerato</i>) Pendientes de los distintos cursos de ESO. - Inglés de PMAR	9.00 - Inglés (<i>Pasillo de 1º bachillerato</i>)	9.00 -Inglés (1º GM Servicios) (<i>Pasillo 1º bachillerato</i>) -Inglés (1ºGS Dirección de cocina) (<i>Pasillo de 1º bachillerato</i>) -Inglés (1º GS Guía e información Turística. (<i>Pasillo de 1º bachillerato</i>) - Inglés de 1º FPB (<i>Pasillo de 1º bachillerato</i>) -Procesos básicos de pastelería y repostería (teórico) 1º G.M.Cocina y gastronomía (Aula de Ciclos Formativos)
	11.00 - Lengua Castellana (<i>Pasillo de 1º bachillerato</i>) Pendientes de los distintos cursos de ESO. -Conocimiento del Lenguaje (<i>Pasillo de 1º bachillerato</i>) - Ámbito Socio Lingüístico PMAR (<i>Pasillo de 1º bachillerato</i>)	10.30 -Lengua Castellana y Literatura (<i>Pasillo de 1º bachillerato</i>)	10.30 -Formación y orientación laboral (1º GM Cocina y Gast) (<i>Aula Ciclos Formativos</i>) -Formación y orientación laboral (1ºGM Servicios) (<i>Aula ciclos formativos</i>) -Formación y orientación laboral (1ºGS Dirección de cocina) (<i>Aula ciclos formativos</i>) -Formación y orientación laboral (1ºGS Guía e información Turística) (<i>Aula ciclos formativos</i>)
	13.00 - Francés (<i>Aula Bachillerato 1ºA</i>) Pendientes de los distintos cursos de ESO. -Iniciación Profesional a Hostelería 4º (<i>Aula Ciclos Formativos</i>)	12.00 -Filosofía (1º) (<i>Pasillo de 1º bachillerato</i>)	12.00 -Preelaboración y conservación de alimentos (1º GM Cocina y Gast) (Teórico) (<i>Aula Ciclos Formativos</i>) -Técnicas culinarias (Teórico) (1º GM Cocina y Gast) (<i>Aula Ciclos Formativos</i>) -Control y aprovisionamiento M.P (1º GS Dirección de cocina) (<i>Aula de ciclo formativos</i>) -Operaciones básicas en restaurante. (1ºGM Servicios) (<i>Aula de ciclos formativos</i>)
		13.30 -Francés (<i>Aula B1A</i>) -Religión (<i>Aula B1B</i>)	13.30 Francés (1º GS Guía e información Turística. (<i>Aula B1A</i>))

DÍA 1, MIÉRCOLES, TARDE	16.30 -Matemáticas (<i>Pasillo de 1º bachillerato</i>) Pendientes de los distintos cursos de ESO. -Conocimiento de las Matemáticas (<i>Pasillo de 1º bachillerato</i>)	16.30 -Matemáticas I (<i>Pasillo de 1º bachillerato</i>) -Matemáticas aplicadas a las CCSS I (<i>Pasillo de 1º bachillerato</i>)	

**CALENDARIO DE EXÁMENES
JUEVES, 2 DE SEPTIEMBRE DE 2021**

	ESO	BACHILLERATO	CICLOS FORMATIVOS (Turno diurno y vespertino)
DÍA 2, JUEVES, MAÑANA	9.00 -Física y Química 2º y 4º ESO <i>(Aula B1A y B1B)</i> -Laboratorio de Ciencias (4º) <i>(Aula ESO 2ºA)</i> - Pendientes de cursos anteriores	9.00 Biología y Geología <i>(Aula B1C)</i>	9.00 -Procesos básicos de pastelería y repostería (práctico) (1º GM Cocina y Gast) <i>(Aula Ciclos Formativos)</i> -Operaciones básicas en bar-cafetería. (1ºGM Servicios) <i>(Aula Ciclos Formativos)</i> -Procesos de preelaboración y conservación (teórico) (1º GS Dirección de cocina) <i>(Aula Ciclos Formativos)</i> -Procesos de elaboración culinaria. (teórico) (1º GS Dirección de cocina) <i>(Aula Ciclos Formativos)</i> -Destinos Turísticos (1º GS Guía e información Turística. <i>(Aula ciclos Turismo)</i> -Aprovisionamiento y conservación de M.P. (1º FPB) <i>(Aula de FPB1)</i> -Preparación y montaje de colectividades y catering. (1º FPB) <i>(Aula de FPB1)</i> -Técnicas elementales de preelaboración. (1º FPB) <i>(Aula de FPB1)</i> -Procesos básicos de producción culinaria. (1º FPB) <i>(Aula de FPB1)</i>
	10.00 Ámbito Científico Matemático PMAR <i>(Aula B1B)</i> -Biología y Geología 1º y 3º <i>(Aula ESO 2º B,D y desdoble 2)</i>	10.30 Historia del mundo contemporáneo <i>(Aula B1C)</i>	
	11.00 Ciencias Sociales, Geografía e Historia <i>(Aula B1B, B1D)</i> Pendientes de distintos cursos.		
		12.00 Física y Química <i>(Aula B1C)</i>	10.30 -Protocolo (1º GS Guía e información Turística). <i>(Aula ciclos Turismo)</i> -Ciencias Aplicadas I (FPB 1º). <i>(Aula ESO 1ºC)</i>
	12.00 Física y Química 3º ESO y pendientes de 3º ESO <i>(Aula B1A, B1B)</i>		12.00 -Estructura de Mercado (1º GS Guía e información Turística. <i>(Aula ciclos Turismo)</i> -Técnicas de comunicación en restauración. (1ºGM Servicios). <i>(Aula Ciclos Formativos)</i>
	13.00 Biología y Geología 4º ESO <i>(Aula B1A)</i> Ciencias Aplicadas 4º ESO <i>(Aula B1B)</i> Pendientes de "Ciencias Naturales y Biología y Geología" de otros cursos.	13.30 Literatura Universal <i>(Aula B1C)</i>	

DÍA 2, JUEVES, TARDE	16.30 Educación Plástica, Visual, Audiovisual. <i>(Aula de Dibujo)</i> Pendientes de otros cursos	16.30 Dibujo Técnico I <i>(Aula de Dibujo)</i>	16.30 Dibujo Técnico I 1º <i>(Aula de Dibujo)</i>
-----------------------------	--	--	---

CALENDARIO DE EXÁMENES VIERNES, 3 DE SEPTIEMBRE DE 2021

	ESO	BACHILLERATO	CICLOS FORMATIVOS (Turno diurno y vespertino)
DÍA 3, VIERNES, MAÑANA	9.00 -Música (Aula Música). -Expresión Musical (Aula de Música) Pendientes de otros cursos (Aula Música)	9.00	9.00 -Preelaboración y conservación de alimentos (práctico)(1º GM Cocina y Gast) (Aula taller de cocina)
	10.00 -Educación Física (Pabellón deportivo) Pendientes de otros cursos (Pabellón deportivo) - 14:00: Latín 4º E.S.O. (Aula B1A)	10.00 -Educación Física (Pabellón deportivo)	-Técnicas culinarias (práctico) (1º GM Cocina y Gast) (Aula taller de cocina)
	11.00 -Tecnología (todos los cursos) (Pasillo 1º bachillerato) -T.I.C. (4º) (Pasillo 1º bachillerato) Pendientes de otros cursos -Control y robótica (3º) (Pasillo 1º bachillerato) -Cultura Clásica (2º y 4º) (Aula ESO 2ªA, ESO 2ºC)	11.00 -Tecnología Industrial I (Pasillo 1º bachillerato) -Tecnología de la Información y Comunicación (Pasillo 1º bachillerato) -Latín I (Aula ESO 2ªA) -Anatomía Aplicada (Aula ESO 2º B)	-Procesos de preelaboración y conservación (1º GS Dirección de cocina) (práctico) (Aula taller de cocina) -Procesos de elaboración culinaria (1º GS Dirección de cocina) (práctico)(Aula taller de cocina)
	12.30 -Religión (Aula B1C) -Valores Éticos. Pendientes de otros cursos (B1B) -Iniciativa Emprendedora 3º ESO (Aula B1A) -Economía de 4º ESO. (Aula B1A)	12.30 -Religión (B1C) -Economía (Aula B1A) -Griego I (Aula B1D)	13.30 -Gestión de la calidad y S/H (1º GS Dirección de cocina) (Aula Ciclos Formativos) -Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos (1º GM Cocina y Gast) (Aula Ciclos Formativos) -Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos (1º GM Servicios) (Aula Ciclos Formativos) -Marketing Turístico (Aula Ciclos Formativos)

- En caso necesario se pueden utilizar las aulas que quedan libres en las plantas baja y primera.
- Las horas marcadas corresponden a las de presentación de los alumnos a las pruebas.
- **En la etapa de ESO**, las materias que no tengan alumnos que deban examinarse de varios cursos (pendientes de cursos anteriores) dispondrán de 1 hora, el resto tendrá un tiempo máximo de 2 h para todas las pruebas, incluidas las de pendientes, excepto Tecnología cuyo tiempo será de 1 h y 30 min y Música que dispondrá de 1 h. Dentro de estos límites, la duración y organización de las pruebas será a criterio de los departamentos.
- **En bachillerato** se dispondrá de un tiempo máximo de 1 h y 30 min para cada prueba. En el caso de que coincida la hora de examen de dos materias del mismo departamento (por ejemplo, una de 2º y su homónima de 1º), los alumnos que deban examinarse de ambas realizarán las dos pruebas consecutivamente, disponiendo de un tiempo máximo de 3 h a criterio de los profesores.
- Dibujo Técnico de bachillerato dispone de un tiempo máximo de 2 h. En el caso del Dibujo Técnico, para los alumnos que deban examinarse de ambos cursos se podría disponer de un tiempo máximo de 3 h (hasta las 21 h) si el departamento lo cree conveniente.

- **En los ciclos formativos**, sólo se examinan en septiembre los alumnos de 1º. Los exámenes de los módulos teóricos se realizarán el día 1 y se dispondrá de un tiempo máximo de 1 h y 30 min para cada uno de ellos. Las pruebas de los módulos prácticos serán el día 3 y 4, presentándose los alumnos a las 9 h, y podrán durar hasta las 15 h como máximo, el departamento se encargará de organizar el desarrollo de las mismas.

DEFINITIVO