

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CBHOT01	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3005	Atención á clientela	2021/2022	2	58	58

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	GERARDO PEREIRA ROMERO
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Este módulo profesional contén a formación asociada á función de atención e servizo á clientela, tanto na información previa como na posvenda do produto ou servizo.

A definición desta función abrangue aspectos como:

- Comunicación coa clientela.
- Información do produto como base do servizo.
- Atención de reclamacións.

A formación do módulo relaciónase cos obxectivos xerais do ciclo formativo e coas competencias profesionais, persoais e sociais. Ademais, relaciónase cos obxectivos e coas competencias, que se incluírán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto de módulos profesionais. Para a realización da mesma resulta necesario tomar como referencia o currículo que se establece a partir do Anexo V do Decreto 107/2014, do 4 de setembro e a ORDE do 13 de xullo de 2015.

O posto de traballo que ocupan os alumnos unha vez superado o ciclo, en relación co módulo de "Atención á clientela", é o de axudante de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas, así como, axudante de camareiro en establecementos de restauración tradicional, moderna ou colectiva. Atendendo ao anteriormente mencionado enocarei a súa aprendizaxe a adquisición de coñecementos e habilidades que lles permitan realizar con autonomía operacións de atención á clientela, donde se traballarán as habilidades sociais que permitan resolver situacións tales como unha queixa ou reclamación.

Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en tódos os sectores produtivos agás no sector servizos, incluíndo a hostelería que experimentou un repunte. Por outra parte Galicia ven de converterse nun importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecemento de aloxamento e restauración.

Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha transcendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a cidade de A Coruña forma parte dunha ruta de transatlánticos, ademais dunha oferta comercial cuns dos maiores centros comerciais e de ocio de Europa, ofrecendo así unha importante infraestrutura hoteleira.

Tendo en conta que o sector turístico galego é, o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como á creación de emprego, é evidente a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Atención ao cliente	Aprendeuse os procesos de comunicación: axentes e barreras que interveñen. Comunicación verbal e motivacións	12	20
2	Venta de produtos e servizos	Aprendeuse as aptitudes e cualidades dun vendedor. Exposición de produtos e servizos. Modelos e técnicas de venda.	14	25
3	Información ao cliente	Aprendeuse necesidades, gustos e obxeccións do cliente. Tipoloxía e fidelización.	18	30
4	Tratamento de reclamacións	Aprendeuse a xestionar queixas, reclamacións e suxestións. Técnicas e procedementos na xestión de reclamacións. Lexislación sobre a protección do consumidor en España.	14	25

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Atención ao cliente	12

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Atende posible clientela, recoñecendo as técnicas de comunicación	SI
RA4 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados do servizo de atención á clientela	SI

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Analizouse o comportamento da clientela posible
CA1.2 Adaptáronse adecuadamente a actitude e o discurso á situación de partida
CA1.3 Obtívose a información necesaria da posible clientela
CA1.4 Favoreceuse a comunicación co emprego de técnicas e actitudes apropiadas ao desenvolvemento desta
CA1.5 Mantívose unha conversa utilizando as fórmulas, os léxico comercial e os nexos de comunicación (pedir aclaracións, solicitar información, pedir a alguén que repita, etc.)
CA1.6 Deuse resposta a unha pregunta de doada solución, utilizando o léxico comercial axeitado
CA1.7 Expresouse oralmente un tema prefixado ante un grupo ou nunha relación de comunicación na que interveñen dous/dúas interlocutores/as
CA1.8 Mantívose unha actitude conciliadora e sensible cara ás demais persoas, demostrando cordialidade e amabilidade no trato
CA1.9 Transmítiuse información con claridade, de xeito ordenado e con estrutura clara e precisa
CA4.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para o desenvolvemento da atención á clientela
CA4.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito da atención á clientela
CA4.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa atención á clientela

4.1.e) Contidos

Contidos
Proceso de comunicación. Axentes e elementos que interveñen.
Barreiras e dificultades comunicativas.
Comunicación verbal: emisión e recepción de mensaxes orais.
Motivación, frustración e mecanismos de defensa. Comunicación non verbal.
A persoa emprendedora no servizo de atención á clientela.

Contidos

Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na actividade de atención á clientela.

O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa atención á clientela.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Venta de produtos e servizos	14

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Comunica á posible clientela as posibilidades do servizo e xustificaas desde o punto de vista técnico	SI

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Analizouse a tipoloxía de público
CA2.2 Diferenciouse clientela de provedores/as e do público en xeral
CA2.3 Recoñeceuse a terminoloxía básica de comunicación comercial
CA2.4 Diferenciouse entre información e publicidade
CA2.5 Adecuáronse as respostas en función das preguntas do público
CA2.6 Informouse a clientela acerca das características do servizo, nomeadamente das calidades esperables
CA2.7 Asesorouse a clientela sobre a opción máis recomendable, cando existan varias posibilidades, e informouse das características e dos acabamentos previsibles de cada unha
CA2.8 Solicitouse á clientela que comunique a elección da opción elixida

4.2.e) Contidos

Contidos
O/a vendedor/ora: características, funcións e actitudes; calidades e aptitudes para a venda e o seu desenvolvemento.
Exposición das calidades dos produtos e servizos.
O/a vendedor/ora profesional: modelo de actuación. Relacións coa clientela.
Técnicas de venda.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Información ao cliente	18

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Informa a probable clientela do servizo realizado e xustifica as operacións executadas	SI

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Fíxose entrega á clientela dos artigos procesados e informouse dos servizos realizados nos artigos
CA3.2 Transmitíronse á clientela, de maneira oportuna, as operacións que cumpra levar a cabo nos artigos entregados e os tempos previstos para iso
CA3.3 Identificáronse os documentos de entrega asociados ao servizo ou produto
CA3.4 Recolleuse a conformidade da clientela co acabado obtido e, en caso contrario, tomouse nota adecuadamente das súas obxeccións
CA3.5 Valorouse a pulcritude e a corrección, tanto no vestir como na imaxe corporal, elementos clave na atención á clientela
CA3.6 Mantívose sempre o respecto cara á clientela
CA3.7 Intentouse a fidelización da clientela co bo resultado do traballo
CA3.8 Definiuse o período de garantía e as obrigas legais apareladas

4.3.e) Contidos

Contidos
Papeis, obxectivos e relación entre profesionais e a clientela.
Tipoloxía de clientela e a súa relación coa prestación do servizo.
Atención personalizada como base da confianza na oferta de servizo.
Necesidades e gustos da clientela, e criterios para a súa satisfacción.
Obxeccións da clientela e o seu tratamento.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Tratamento de reclamacións	14

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Atende reclamacións de posible clientela e recoñece o protocolo de actuación	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA5.1 Ofrecéronse alternativas á clientela ante reclamacións doadamente corrixibles, expondo claramente os tempos e as condicións das operacións que cumpra realizar, así como o nivel de probabilidade de modificación esperable
CA5.2 Recoñecéronse os aspectos principais en que incide a lexislación en relación coas reclamacións
CA5.3 Subministróuselle á clientela a información e a documentación necesarias para a presentación dunha reclamación escrita, de ser o caso
CA5.4 Recolléronse os formularios presentados pola clientela para a realización dunha reclamación
CA5.5 Cubriuse unha folla de reclamación
CA5.6 Compartiuse información co equipo de traballo

4.4.e) Contidos

Contidos
Técnicas utilizadas na actuación ante reclamacións. Xestión de reclamacións. Alternativas reparadoras. Elementos formais que contextualizan unha reclamación.
Documentos necesarios ou probas nunha reclamación. Procedemento de recollida das reclamacións.

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Os MÍNIMOS ESIXIBLES para acadar a avaliación positiva do módulo serán os que se indican en cada UD:

UD01: CA 1.1, CA1.2, CA1.4, CA1.5, CA1.6, CA1.7, CA1.8, CA1.9, CA4.1

UD02: CA2.1, CA2.2, , CA2.3, CA2.4, CA2.5, CA2.7.

UD03: CA3.1, CA3.3, CA3.4, CA3.5, CA3.6.

UD04: CA5.1, CA5.4, CA5.5, CA5.6

Os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN serán os seguintes:

-Probas escritas, que poderán incluír, tests, preguntas de desenvolvemento, supostos prácticos, resolución de exercicios, traballos monográficos, cadernos de obrador ou de fichas técnicas, e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de Instrumento de Avaliación.

-Táboas de Observación, que se aplicarán sobre determinados desempeños realizados polo alumnado, e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de Instrumento de Avaliación.

-Outros, a aplicar por exemplo en probas de produción en aula práctica, que se poderán valorar por exemplo con táboas de indicadores e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de Instrumento de Avaliación.

Nas probas escritas ao lado do enunciado da pregunta farase constar o valor numérico da mesma.

As probas escritas deberán ser corrixidos no prazo máximo de 2 semanas.

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10.

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior. (exemplo: si a nota é 5.6, a nota redondeada será 6).

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Se recollerán na Programación de Aula as actividades de reforzo , recuperación ou mellora a longo do proceso de ensinanza-aprendizaxe:

- Durante todo o curso.

- Especialmente no período entre a última avaliación parcial e a final para permitir o alumnado a superación do módulo pendente de avaliación positiva ou para mellorar a calificación do mesmo.

Despois de cada sesión de avaliación se aplicarán os procedementos e instrumentos de avaliación necesarios para recuperar os RA non superados. Se recollerán na Programación de Aula.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua deba realizar unha proba de avaliación que terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo. Así como aquel alumnado que suspendese por non superar a última avaliación.

Esta proba terá un carácter teórico no cal se resolverán as cuestións plantexadas en dous apartados un con cuestións tipo test e outro con preguntas ou supostos a resolver, puntuándose do 1 ó 10, un cinco no apartado test e outro no apartado de supostos a resolver.

Se pedirá un traballo, relacionado coa programación ou algunha unidade didáctica impartida do módulo, que se valorará de 1 a 10 e tamén poderase facer unha proba práctica de interacción cun suposto cliente, neste caso eu, facendo e provocando unha serie de situacións relacionadas coa programación ou con algunha unidade didáctica, valorarase do 1 ó 10.

O resultado final será a media destes tres apartados.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

Cada mes revisarase o cumprimento da programación e aplicarase as medidas correctoras pertinentes.

Na memoria final recolleranse as variacións se son pertinentes para o vindeiro curso.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Realizarase unha pequena actividade inicial consistente nunha representación ou simulación de unha "venta ó cliente", coa que o docente poderá observar o nivel do alumno no momento inicial e as carencias ou problemas, sobre todo de comunicación que este poida presentar e que lle servirá para realizar unha sinxela avaliación inicial.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Para os alumnos que teñan dificultades coa materia realizaranse actividades de reforzo tale como: sesións de resolución de dúbidas previas aos exames, agrupamento con compañeiros aventaxados nas actividades de traballo dos alumnos na clase, actividades en grupo para fomentar a colaboración e cooperación dos alumnos con maior nivel de coñecementos cos que presenten un nivel mais baixo, etc. Recollerase na Programación de Aula.

No caso de que haiba alumnado con discapacidades recoñecidas poderase realizar unha adaptación curricular non significativa o de acceso o currículo: non se adaptarán obxectivos, contidos, nin criterios de avaliación pero se poderán adaptar materiais, metodoloxía e procedementos de avaliación (mais tempo para a realización de exames, cambio de tipo de proba). A adaptación queda nun documento escrito consensuado polo Equipo Docente e na Programación de Aula se adecuarán as actividades formativas e os procedementos de avaliación.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

1. Educación moral e cívica: dereitos humanos, valores dunha sociedade libre e democrática.
2. Educación para a unidade: respecto a interculturalidade e a diversidade.
3. Educación para o respecto en ambos sexos.
4. Educación para a paz: convivencia en harmonía, resolución de conflitos, respecto e tolerancia.
5. Educación para a saúde: Saúde individual, saúde da comunidade, saúde ambiental. Hábitos de vida saudable: alimentación, deporte e natureza.
6. Educación para o consumo: consumo responsable e coñecemento dos dereitos do consumidor.
7. Educación ambiental: respecto co medio ambiente.
8. Educación vial: seguridade e respecto as regras naturais.
9. Educación para o ocio: utilización responsable do tempo libre e do ocio.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Non está prevista ningunha inicialmente.

10. Outros apartados

10.1) 1

Dado que estamos falando de alumnos de primeiro curso de Formación Profesional Básica, non se parte de informe valorativo previo, polo que se impartirán os RA, Criterios de avaliación e contidos que se plasman no currículo para este módulo.

"Segundo o establecido na orde de 19 de maio de 2021 pola que se aproba o calendario escolar para o curso 2021/22 nos centros docentes sostidos con fondos públicos na Comunidade Autónoma de Galicia.

art. 10 Sesións de avaliación

...a sesión da avaliación final de módulos do alumnado do primeiro curso dos ciclos da formación profesional básica deberán realizarse a partir do día 6 de xuño de 2022.

3. Deberán realizarse a partir do día 23 de xuño de 2022 as sesións de avaliación final extraordinaria do alumnado da educación secundaria obrigatoria, do bacharelato e do primeiro curso dos ciclos da formación profesional básica; as sesións da avaliación final de ciclo do segundo curso dos ciclos da formación profesional básica, e as sesións da avaliación final de módulos do alumnado dos ciclos formativos de formación profesional.

art. 11 Probas finais

2. As probas finais da convocatoria extraordinaria para ... o primeiro curso da formación profesional básica realizaranse entre o 20 e o 22 de xuño de 2022."

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CBHOT01	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3009	Ciencias aplicadas I	2021/2022	5	175	175

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	GUMERSINDO LOUREIRO VÁZQUEZ, MARTA ARIAS LÓPEZ (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

A presente programación realízase para o módulo de "Ciencias Aplicadas" pertencente ao primeiro curso de "Formación Profesional Básica de Cociña e Restauración". Para a realización da mesma resulta necesario tomar como referencia o currículo que se establece a partir do Decreto 107/2014, do 4 de setembro, polo que se regulan aspectos específicos da formación profesional do sistema educativo en Galicia, e a ORDE do 5 de agosto de 2014 pola que se regulan aspectos específicos para a implantación das ensinanzas de formación profesional básica.

O establecer o currículo deste ciclo formativo non se deben esquecer ás características do alumnado, así como, as características do contorno sociocultural do centro.

O módulo de Ciencias aplicadas contribúe a alcanzar as competencias para a aprendizaxe permanente e conté a formación para que o alumnado sexa consciente tanto da súa propia persoa como do medio que o rodea.

Os contidos deste módulo contribúen a afianzar e aplicar hábitos saudables en todos os aspectos da vida, así como, á resolución de problemas de diversa índole, aplicados a calquera situación da vida cotiá e da vida laboral.

Unha vez superado o módulo, que integra ciencias como as matemáticas, a química e a bioloxía, o alumnado dispón da formación necesaria para:

- Resolver problemas matemáticos empregando elementos básicos da linguaxe matemática e das súas operacións.
- Recoñecer as instalación e o material de laboratorio empregándoos como recursos necesarios para a realización de actividades prácticas.
- Identificar as propiedades fundamentais da materia nas formas nas que se presentan na natureza, manexando magnitudes físicas e as súas unidades fundamentais do sistema métrico decimal.
- Empregar o método máis axeitado para a separación de componentes de mesturas sinxelas en relación co proceso físico ou químico no que se basea.
- Recoñecer como a enerxía está presente nos procesos naturais, describindo fenómenos simples da vida real.
- Localizar as estrutura atómicas básicas discriminando os sistemas ou aparatos a que pertencen e asociándoos as función que producen no organismo.
- Diferenciar saúde e doenza, relacionando os hábitos de vida coas doenzas máis frecuentes e recoñecendo os principios básicos de defensa contra eles.
- Elaborar menús e dietas equilibradas sinxelas diferenciando os nutrientes que conteñen e adaptándoos aos parámetros corporais e a situación diversas.
- Resolver situacións cotiás, utilizando expresión alxebraicas sinxelas e aplicando os métodos de resolución máis axeitados.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Matemáticas	Números enteiros, decimais e reais. Proporcionalidade e porcentaxes. Sucesións e progresións. Expresións alxébricas. Ecuacións	70	40
2	Física e Química	Materiais e instalacións do laboratorio. Magnitudes, a medida. Formas da materia. Mezclas e sustancias puras. Enerxía	58	30
3	Ciencias da natureza	Nutrición. Relación e reprodución. Saúde e enfermidade. Elaboración de menús e dietas.	47	30

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Matemáticas	70

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Resolve problemas matemáticos en situacións cotiás, utilizando os elementos básicos da linguaxe matemática e as súas operacións	SI
RA9 - Resolve situacións cotiás, utilizando expresións alxébricas sinxelas e aplicando os métodos de resolución máis axeitados	SI

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os tipos de números e utilízanse para interpretar adecuadamente a información cuantitativa
CA1.2 Realízanse cálculos con eficacia mediante cálculo mental ou mediante algoritmos de lapis e calculadora (física ou informática)
CA1.3 Utilízanse as TIC como medio de procura de información
CA1.4 Operouse con potencias de expoñente natural e enteiro aplicando as propiedades
CA1.5 Utilízouse a notación científica para representar números moi grandes ou moi pequenos e operar con eles
CA1.6 Representáronse os números reais sobre a recta numérica
CA1.7 Caracterizouse a proporción como expresión matemática
CA1.8 Comparáronse magnitudes establecendo o seu tipo de proporcionalidade
CA1.9 Utilízouse a regra de tres para resolver problemas nos que interveñen magnitudes directamente e inversamente proporcionais
CA1.10 Aplícase o xuro simple e composto en actividades cotiás
CA9.1 Concretáronse propiedades ou relacións de situacións sinxelas mediante expresións alxébricas
CA9.2 Simplificáronse expresións alxébricas sinxelas utilizando métodos de desenvolvemento e factorización
CA9.3 Resolvéronse problemas da vida cotiá en que cumpra a formulación e a resolución de ecuacións de primeiro grao
CA9.4 Resolvéronse problemas sinxelos utilizando métodos gráficos e as TIC

4.1.e) Contidos

Contidos
Recoñecemento e diferenciación dos tipos de números. Representación na recta real.
Utilización da xerarquía das operacións.
Interpretación e utilización dos números reais e das operacións en diferentes contextos.

Contidos

Notación científica. Representación e operacións de suma, resta, multiplicación e división.

Proporcionalidade directa e inversa. Regra de tres. Comparación de magnitudes.

As porcentaxes na economía.

Técnicas de procura de información coas tecnoloxías da información e da comunicación.

Progresións aritméticas e xeométricas.

Tradución de situacións da linguaxe verbal á alxébrica.

Transformación de expresións alxébricas. Operacións alxébricas de suma, diferenza, multiplicación e factor común.

Desenvolvemento e factorización de expresións alxébricas. Identidades notables.

Resolución de ecuacións de primeiro grao cunha incógnita.

Aplicación de métodos gráficos de resolución de problemas.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Física e Química	58

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Recoñece as instalacións e o material de laboratorio e valóraos como recursos necesarios para a realización das actividades prácticas	SI
RA3 - Identifica propiedades fundamentais da materia nas formas en que se presenta na natureza, manexando as súas magnitudes físicas e as súas unidades fundamentais en unidades de sistema métrico decimal	SI
RA4 - Utiliza o método máis adecuado para a separación de compoñentes de mesturas sinxelas en relación co proceso físico ou químico en que se basea	SI
RA5 - Recoñece como a enerxía está presente nos procesos naturais, describindo fenómenos simples da vida real	SI

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Identifícanse as técnicas experimentais que se vaian realizar
CA2.2 Manipúlense adecuadamente os materiais instrumentais do laboratorio
CA2.3 Tivéronse en conta as condicións de hixiene e seguridade para as técnicas experimentais que se vaian realizar
CA3.1 Describíronse as propiedades da materia
CA3.2 Practicáronse os cambios de unidades de lonxitude, masa e capacidade
CA3.3 Identificouse a equivalencia entre unidades de volume e capacidade
CA3.4 Efectuáronse medidas en situacións reais utilizando as unidades do sistema métrico decimal e utilizando a notación científica
CA3.5 Identificouse a denominación dos cambios de estado da materia
CA3.6 Identifícanse, con exemplos sinxelos, diferentes sistemas materiais homoxéneos e heteroxéneos
CA3.7 Identifícanse os estados de agregación nos que se presenta a materia e utilizáronse modelos cinéticos para explicar os cambios de estado
CA3.8 Identifícanse sistemas materiais en relación co seu estado na natureza
CA3.9 Recoñécéronse os estados de agregación dunha substancia dada a súa temperatura de fusión e de ebulición
CA3.10 Establecéronse diferenzas entre ebulición e evaporación utilizando exemplos sinxelos
CA4.1 Identificouse e describiuse o que se considera substancia pura e mestura
CA4.2 Establecéronse as diferenzas fundamentais entre mesturas e compostos
CA4.3 Discrimináronse os procesos físicos e químicos
CA4.4 Seleccionáronse, dunha listaxe de substancias, as mesturas, os compostos e os elementos químicos
CA4.5 Aplicáronse de xeito práctico diferentes separacións de mesturas por métodos sinxelos

Cráterios de avaliación
CA4.6 Descríbóronse as características xerais básicas de materiais en relación coas profesións, utilizando as TIC
CA4.7 Traballouse en equipo na realización de tarefas
CA5.1 Identificáronse situacións da vida cotiá nas que se pon de manifesto a intervención da enerxía
CA5.2 Recoñecéronse diversas fontes de enerxía
CA5.3 Establecéronse grupos de fontes de enerxía renovable e non renovable
CA5.4 Amosáronse as vantaxes e os inconvenientes (obtención, transporte e utilización) das fontes de enerxía renovables e non renovables, utilizando as TIC
CA5.5 Aplicáronse cambios de unidades de enerxía
CA5.6 Amosouse, en diferentes sistemas, a conservación da enerxía
CA5.7 Descríbóronse procesos relacionados co mantemento do organismo e da vida nos que se aprecia claramente o papel da enerxía

4.2.e) Contidos

Contidos
<p>Normas xerais de traballo no laboratorio.</p> <p>Normas de seguridade e hixiene no laboratorio.</p> <p>Materiais de laboratorio: tipos e utilidade.</p> <p>Técnicas experimentais. Manexo da instrumentación do laboratorio na realización de actividades prácticas.</p> <p>Unidades de lonxitude, capacidade e masa no sistema métrico decimal: cálculos, equivalencias e medidas. Uso da notación científica.</p> <p>Materia: propiedades.</p> <p>Clasificación da materia segundo o seu estado de agregación e composición.</p> <p>Estados de agregación: sólido, líquido e gasoso. Temperatura de fusión e de ebulición.</p> <p>Sistemas materiais homoxéneos e heteroxéneos. Estados de agregación dos materiais na natureza.</p> <p>Natureza corpuscular da materia. Cambios de estado e modelos cinéticos.</p> <p>Substancias puras e mesturas: identificación, descrición e diferenciación.</p> <p>Substancias puras: elementos e compostos. Táboa periódica.</p> <p>Técnicas básicas de separación de mesturas no laboratorio. Procesos físicos e químicos que interveñen.</p> <p>Características básicas dos materiais relacionados co perfil profesional.</p> <p>Traballo en equipo: repartición de tarefas, normas, orde e elaboración de informes.</p> <p>Manifestacións da enerxía na natureza: fontes de enerxía e procesos en que esta intervén.</p> <p>Fontes de enerxía renovable e non renovable: identificación. Vantaxes e inconvenientes de cada unha.</p> <p>A enerxía na vida cotiá: identificación de situacións próximas.</p> <p>Formas de enerxía e a súa transformación. Lei de conservación da enerxía.</p>

Contidos

Energía, calor e temperatura. Unidades máis habituais do Sistema Internacional.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Ciencias da natureza	47

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Localiza as estruturas anatómicas básicas discriminando os sistemas ou os aparellos aos que pertencen e asociándoos ás funcións que producen no organismo	SI
RA7 - Diferencia a saúde da doenza, relacionando os hábitos de vida coas doenzas máis frecuentes e recoñecendo os principios básicos de defensa contra elas	SI
RA8 - Elabora menús e dietas equilibradas sinxelas diferenciando os nutrientes que conteñen e adaptándoos aos parámetros corporais e a situacións diversas	SI

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA6.1 Identifícaronse e describíronse os órganos que configuran o corpo humano, e asociáronse ao sistema ou ao aparello correspondente
CA6.2 Relacionouse cada órgano, sistema e aparello á súa función, e indicáronse as súas asociacións
CA6.3 Describiuse a fisioloxía do proceso de nutrición e identificouse a función das estruturas anatómicas dos aparellos dixestivo, circulatorio, respiratorio e excretor
CA6.4 Describiuse a fisioloxía do proceso de reprodución e identificouse a función das estruturas anatómicas do aparello reprodutor
CA6.5 Detallouse como funciona o proceso de relación e identificouse a función das estruturas anatómicas dos sistemas nervioso e endócrino
CA6.6 Utilizáronse ferramentas informáticas para describir adecuadamente aparellos e sistemas
CA7.1 Identifícaronse situacións de saúde e de doenza para as persoas
CA7.2 Describíronse os mecanismos encargados da defensa do organismo
CA7.3 Identifícaronse e clasificáronse as doenzas infecciosas e non infecciosas máis comúns na poboación, e recoñecéronse as súas causas, a súa prevención e os seus tratamentos
CA7.4 Relacionáronse os axentes que causan as doenzas infecciosas habituais co contaxio producido
CA7.5 Describiuse a acción das vacinas, dos antibióticos e doutras achegas da ciencia médica para o tratamento e a prevención de doenzas infecciosas
CA7.6 Recoñeceuse o papel das campañas de vacinación na prevención de doenzas infecciosas
CA7.7 Describiuse o tipo de doazóns e os problemas que se producen nos transplantes
CA7.8 Recoñecéronse situacións de risco para a saúde relacionadas co contorno profesional máis próximo
CA7.9 Deseñáronse pautas de hábitos saudables relacionados con situacións cotiás
CA8.1 Discriminouse entre o proceso de nutrición e o de alimentación
CA8.2 Diferenciáronse os nutrientes necesarios para o mantemento da saúde
CA8.3 Recoñeceuse a importancia dunha boa alimentación e do exercicio físico no coidado do corpo humano

Criterios de avaliación
CA8.4 Relacionáronse as dietas coa saúde, diferenciando entre as necesarias para o mantemento da saúde e as que poden conducir a unha mingua desta
CA8.5 Realizouse o cálculo sobre balances calóricos en situacións habituais do contorno
CA8.6 Calculouse o metabolismo basal e os seus resultados, e representouse nun diagrama establecendo comparacións e conclusións
CA8.7 Elaboráronse menús para situacións concretas, investigando na rede as propiedades dos alimentos

4.3.e) Contidos

Contidos
Niveis de organización da materia viva. Órganos, aparellos e sistemas. Relacións entre eles e as súas funcións.
Fisioloxía do proceso de nutrición: aparellos dixestivo, circulatorio, respiratorio e excretor.
Fisioloxía do proceso de relación: sistemas nervioso e endócrino.
Fisioloxía do proceso de reprodución: aparello reprodutor e desenvolvemento embrionario.
Saúde e doenza: concepto e diferenciación.
Tipos de doenzas: infecciosas e non infecciosas; doenzas de transmisión sexual. Causas, prevención e tratamentos.
Mecanismos encargados da defensa do organismo. Sistema inmunitario.
Hixiene e prevención de doenzas. Tratamento fronte ás doenzas infecciosas. Vacinas.
Transplantes e doazóns.
Saúde mental: prevención de drogodependencias e de trastornos alimentarios.
Hábitos de vida saudables relacionados coas doenzas máis frecuentes e con situacións cotiás.
Alimentos e nutrientes: diferenciación. Recoñecemento de nutrientes presentes nos alimentos.
Alimentación e saúde. Hábitos saudables relacionados coa alimentación.
Concepto e elaboración de dietas. Tipos de dietas. Elaboración de menús.
Hábitos saudables relacionados coa alimentación. Importancia dunha boa alimentación e do exercicio físico.

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

MINIMOS EXIXIBLES

- Realizáronse cálculos con eficacia mediante cálculo mental ou mediante algoritmos de lapis e calculadora (física ou informática)
- Utilizáronse as TIC como medio de procura de información
- Utilizouse a notación científica para representar números moi grandes ou moi pequenos e operar con eles
- Caracterizouse a proporción como expresión matemática
- Comparáronse magnitudes establecendo o seu tipo de proporcionalidade
- Utilizouse a regra de tres para resolver problemas nos que interveñen magnitudes directamente e inversamente proporcionais
- Concretáronse propiedades ou relacións de situacións sinxelas mediante expresións alxébricas
- Resolvéronse problemas da vida cotiá en que cumpra a formulación e a resolución de ecuacións de primeiro grao
- Resolvéronse problemas sinxelos utilizando métodos gráficos e as TIC
- Describíronse as propiedades da materia
- Practicáronse os cambios de unidades de lonxitude, masa e capacidade
- Identificouse a equivalencia entre unidades de volume e capacidade
- Identificouse a denominación dos cambios de estado da materia
- Identificáronse sistemas materiais en relación co seu estado na natureza
- Establecéronse diferenzas entre ebulición e evaporación utilizando exemplos sinxelos
- Identificouse e describiuse o que se considera substancia pura e mestura
- Establecéronse as diferenzas fundamentais entre mesturas e compostos
- Discrimináronse os procesos físicos e químicos
- Seleccionáronse, dunha listaxe de substancias, as mesturas, os compostos e os elementos químicos
- Describíronse as características xerais básicas de materiais en relación coas profesións, utilizando as TIC
- Traballouse en equipo na realización de tarefas
- Identificáronse situacións da vida cotiá nas que se pon de manifesto a intervención da enerxía
- Recoñecéronse diversas fontes de enerxía
- Establecéronse grupos de fontes de enerxía renovable e non renovable
- Amosáronse as vantaxes e os inconvenientes (obtención, transporte e utilización) das fontes de enerxía renovables e non renovables, utilizando as TIC
- Amosouse, en diferentes sistemas, a conservación da enerxía
- Describíronse procesos relacionados co mantemento do organismo e da vida nos que se aprecia claramente o papel da enerxía
- Identificáronse e describíronse os órganos que configuran o corpo humano, e asociáronse ao sistema ou ao aparello correspondente
- Relacionouse cada órgano, sistema e aparello á súa función, e indicáronse as súas asociacións
- Describiuse a fisioloxía do proceso de nutrición e identificouse a función das estruturas anatómicas dos aparellos dixestivo, circulatorio, respiratorio e excretor
- Describiuse a fisioloxía do proceso de reprodución e identificouse a función das estruturas anatómicas do aparello reprodutor
- Detallouse como funciona o proceso de relación e identificouse a función das estruturas anatómicas dos sistemas nervioso e endócrino
- Identificáronse situacións de saúde e de doenza para as persoas
- Describíronse os mecanismos encargados da defensa do organismo
- Identificáronse e clasificáronse as doenzas infecciosas e non infecciosas máis comúns na poboación, e recoñecéronse as súas causas, a súa

prevención e os seus tratamentos

Relacionáronse os axentes que causan as doenzas infecciosas habituais co contaxio producido

- Describiuse a acción das vacinas, dos antibióticos e doutras achegas da ciencia médica para o tratamento e a prevención de doenzas infecciosas
- Recoñeceuse o papel das campañas de vacinación na prevención de doenzas infecciosas
- Recoñecéronse situacións de risco para a saúde relacionadas co contorno profesional máis próximo
- Deseñáronse pautas de hábitos saudables relacionados con situacións cotiás
- Discriminouuse entre o proceso de nutrición e o de alimentación
- Diferenciáronse os nutrientes necesarios para o mantemento da saúde
- Recoñeceuse a importancia dunha boa alimentación e do exercicio físico no coidado do corpo humano
- Relacionáronse as dietas coa saúde, diferenciando entre as necesarias para o mantemento da saúde e as que poden conducir a unha mingua desta
- Elaboráronse menús para situacións concretas, investigando na rede as propiedades dos alimentos

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Debido as características do alumnado e do módulo, e tamén por experiencias doutros cursos, parece axeitado repartir as horas semanais entre as unidades didácticas de matemáticas, física e ciencias naturais.

Para obter a nota en cada avaliación, obterase una nota sobre 10 de cada unidade didáctica impartida. A nota de cada unha destas unidades calcularase tendo en conta os criterios de avaliación asignados a dita unidade e o peso de cada un deles, utilizando os instrumentos de avaliación correspondente a cada CA.

A nota da avaliación será, tendo en conta o peso de cada unidade didáctica, o resultado de calcular unha media ponderada, das notas de cada unidade en relación ao peso de todas as impartidas (É dicir: a nota de cada unidade didáctica multiplicarase polo peso establecido para ela e dividirase polo peso total das unidades impartidas. Despois sumaranse as notas obtidas da maneira indicada).

A nota resultante despois de facerlle un redondeo matemático será a nota da avaliación.

A nota final do módulo obterase aplicando o método sinalado para cada avaliación a todas as Unidades Didácticas impartidas durante o curso.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

As probas de recuperación versarán sobre os contidos do bloque ou bloques tratados en cada un dos trimestres, independentemente de que o alumnado obtivera unha cualificación positiva nas probas parciais realizadas durante o mesmo. Esta proba realizarase despois de cada avaliación. A cualificación desta proba será a que se tome para o cálculo da cualificación final, sempre e cando sexa maior cá nota anterior.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

A proba extraordinaria será para todo aquel alumnado que non supera o ámbito científico na avaliación final ordinaria de xuño. A proba versará sobre os contidos das unidades didácticas impartidas.

Unha cualificación positiva nesta proba require o coñecemento global da materia, e dicir, farase un exame de todo o ámbito científico no que o alumnado terá que demostrar que acadou os contidos mínimos e os obxetivos propostos para este curso.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

-SEGUIMIENTO DA PROGRAMACIÓN

Esta levarase a cabo mediante un continuo proceso de Feed-back. Correxindo e mellorando todos aqueles aspectos que a xuício do equipo docente implicado no den os resultados esperados e polos cauces establecidos por normativa legal.

-AVALIACIÓN DA PROPIA PRÁCTICA DOCENTE

Para a avaliación da propia práctica docente, tras cada trimestre, farei unha reflexión sobre:

- a adecuación da metodoloxía empregada, para lograr os resultados de aprendizaxe, as necesidades e características do alumnado.
- as actividades que favorecen a motivación e a implicación do alumnado na súa aprendizaxe.
- o ambiente da aula en canto as relacións interpersoais (colaboración, respecto, complicidade etc), entre os alumnos, así como, entre alumnos e docente.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial realízase para obter información sobre a situación de cada alumno e alumna con fin de obter información que permita planificar a intervención educativa atendendo as capacidades e necesidades individuais e grupais, así como, as características do entorno.

O procedemento a seguir para a recollida de información terá unha duración aproximada dun mes. Durante este período empregaranse técnicas de:

- Observación: realizar un rexistro anecdótico tanto de feitos positivos como negativos da conducta do alumnado.
- Círculos restaurativos: tratando temas clave que permitan a obtención da información buscada e donde o docente dé a coñecer información propia (real ou ficticia) para crear un ambiente de confianza mutuo.
- El diario: realizar anotacións diarias sobre as tarefas plantexadas e as que se fan, así como, o interese que suscita unha tarefa determinada.
- Proba escrita sobre os contidos traballados durante o mes adicado a recollida de información.
- Reunión do equipo docente, da xefatura de estudos e da orientadora do centro para a posta en común de toda a información recabada.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Esta programación está pensada para un alumnado cun perfil moi concreto (falta de capacidade para seguir o ritmo dun grupo ordinario, irregularidade na disposición de cara o traballo, etc.) polo que as actividades plantexadas baséanse en métodos prácticos (cun maior grado de aceptación por parte do alumnado) e instrumentais. Deste xeito trátase de dar respostas diferenciadas empregando actividades de aprendizaxe variadas, con distintos graos de dificultade, que combinen o traballo individual co traballo en pequenos grupos.

Para o alumnado con dificultades concretas que no logren acadar os obxectivos propostos en cada unidade didáctica prepáranse actividades de apoio e reforzo, tendo en conta as diferentes capacidades, motivacións e intereses que presentan.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Un profesional da rama de hostalería debe ser tamén unha persoa socialmente madura que participa na construción da súa comunidade, un cidadano protagonista no discurso pola paz e a non violencia, a tolerancia, o respecto á diversidade, a sensibilización medioambiental, a vida saudable, o consumo intelixente, así como, un cidadano formado na súa cultura, na ética e no civismo imprescindible para a convivencia democrática chea de sentido humano.

O traballo interdisciplinar pódese desenrolar en cada rincón e en cada momento e, por iso, o tratamento que se darán os contidos transversais será a integración no módulo. Tamén seremos sensibles a un conxunto de conmemoracións (día da árbore, día da muller, día da paz, día do medio ambiente, etc) que permitiranos reforzar a atención e favorecerá sensibilización de toda a comunidade educativa ós mencionados contidos.

En conxunto ou por separado trátaranse os seguintes temas transversais:

- Educación para o consumo responsable.
- Educación para a saúde, tendo en conta a alimentación como factor de saúde.
- Educación medio ambiental, mostrando interese e respecto polo medio ambiente.
- Educación en valores, tendo presente valores humanos e de convivencia.
- Educación para a igualdade, respetando as persoas dende a igualdade.
- Educación para a cooperación, aprendendo a cooperar cos demais.
- Educación para a integración social, aprendendo a integrarse e convivir.
- Educación para a interculturalidade, estando aberto a outras costumes e formas de vivir.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

A programación das actividades complementarias e extraescolares deben contribuir o logro das capacidades terminais do módulo, ás finalidades e obxectivos xerais dos ciclos formativos e á finalidade educativa da Formación Profesional, o perseguir obxectivos transversais de convivencia, civismo, socialización ou integración do alumnado con necesidades educativas especiais, en ningún caso resultar de accións arbitrarias, fruto da improvisación, ou inconexas co deseño curricular.

Tendo en conta, por un lado, o anteriormente mencionado e, por outro, que as actividades pretenden ser motivadoras, de coñecemento do entorno, con aspectos lúdicos e de obxectivos propios do módulo; propónse as seguintes:

- Obxectivos do ámbito científico:

- 1_ Visita a unha fábrica de destilados.
- 2_ Visita a Reganosa.
- 3_ Visita as Fragas do Eume.

-Obxectivos transversais :

- 1_ Participar en actividades lúdicas do centro educativo.
- 2_ Participar en actividades programadas polo Departamento de Orientación.

10.Outros apartados

10.1) Convocatoria extraordinaria

"Segundo o establecido na orde de 19 de maio de 2021 pola que se aproba o calendario escolar para o curso 2021/22 nos centros docentes sostidos con fondos públicos na Comunidade Autónoma de Galicia.

art. 10 Sesións de avaliación

...a sesión da avaliación final de módulos do alumnado do primeiro curso dos ciclos da formación profesional básica deberán realizarse a partir do día 6 de xuño de 2022.

3. Deberán realizarse a partir do día 23 de xuño de 2022 as sesións de avaliación final extraordinaria do alumnado da educación secundaria obrigatoria, do bacharelato e do primeiro curso dos ciclos da formación profesional básica; as sesións da avaliación final de ciclo do segundo curso dos ciclos da formación profesional básica, e as sesións da avaliación final de módulos do alumnado dos ciclos formativos de formación profesional.

art. 11 Probas finais

2. As probas finais da convocatoria extraordinaria para ... o primeiro curso da formación profesional básica realizaranse entre o 20 e o 22 de xuño de 2022."

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CBHOT01	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3011	Comunicación e Sociedade I	2021/2022	2	206	206
MP3011_13	Comunicación en linguas galega e castelá I	2021/2022	2	88	88
MP3011_23	Comunicación en lingua inglesa I	2021/2022	2	59	59
MP3011_33	Sociedade I	2021/2022	2	59	59

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA FRANCISCA VALES MACEIRA,SUSANA SEXTO SEXTO
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

El Decreto 107/2014, de 4 de septiembre, regula aspectos específicos de la FP básica de las enseñanzas de FP del sistema educativo en Galicia y se establece el currículo del título profesional de Cociña e Restauración, entre otros.

Este módulo contribúe a alcanzar as competencias para a aprendizaxe permanente e contén a formación para que o alumnado sexa quen de recoñecer as características básicas dos fenómenos relacionados coa actividade humana e mellorar as súas habilidades comunicativas:

- a. Desenvolver as destrezas básicas das fontes de información utilizando con sentido crítico as tecnoloxías da información e da comunicación.
- b. Recoñecer a características básicas de producións culturais e artísticas, aplicando técnicas de análise básica dos seus elementos, para actuar con respecto e sensibilidade cara á diversidade cultural, o patrimonio histórico-artístico e as manifestacións culturais e artísticas.
- c. Desenvolver e afianzar destrezas lingüísticas, e alcanzar o nivel requerido de precisión, claridade e fluidez utilizando os coñecementos sobre as linguas galega e castelá, para se comunicar no contexto social, na súa vida cotiá e na actividade laboral.
- d. Recoñecer as causas de fenómenos e acontecementos contemporáneos para explicar as características propias das sociedades contemporáneas.

A estratexia de aprendizaxe para o ensino deste módulo que integra coñecementos básicos relativos a Ciencias Sociais, Lingua Galega, Lingua Castelá e Literatura e Lingua Inglesa, estará enfocada ao uso de ferramentas básicas da análise textual, a elaboración de información estruturada tanto oral como escrita, a localización espacio-temporal dos fenómenos sociais e culturais e o respecto á diversidade de crenzas e a pautas de relación cotiá en distintas sociedades e grupos humanos, que mergullen aos estudantes en tarefas significativas que lles permita traballar de maneira autónoma e en equipo.

Neste módulo terán un tratamento fundamental as competencias relacionadas coa comprensión leitora, a expresión oral e escrita, a comunicación audiovisual e as tecnoloxías da información. A Comunicación e a Educación cívica e constitucional obterán nel un tratamento transversal.

Este módulo contribuirá a desenvolver valores que fomenten a igualdade efectiva entre homes e mulleres, a prevención da violencia de xénero e o principio de igualdade de trato e non discriminación por razón de calquera condición ou circunstancia persoal.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	O texto oral: comprensión e produción de textos de distintos tipos. Variedades lingüísticas. Ortografía e vocabulario I	Coñecer as diferentes clases de palabra existentes na lingua. Relacións sintácticas entre a frase e a oración. Repasar as normas básicas de ortografía e vocabulario específico de hostelería I	30	20
2	O texto escrito: a comunicación e variedades lingüísticas. As palabras e as relacións sintácticas. Ortografía e vocabulario II	Coñecer as variedades existentes no interior da lingua. Identificar e elaborar diferentes tipos de textos: narración, descrición, exposición, argumentación, diálogo, argumentativo, persuasivo, literario e non literario. Comprensión textual. Coñecer as diferentes clases de palabra existentes na lingua. Relacións sintácticas dentro da frase e a oración. Repasar as normas básicas de ortografía e vocabulario específico de hostelería II	30	10
3	Etapas da formación das linguas galega e castelá. Contacto das linguas	Coñecer as fases de formación das linguas romances e todos os problemas derivados do contacto de linguas entre galego e castelán.	28	10
4	At the restaurant : jobs, functions and spaces	Coñecer o personal e instalacións dun establecemento de hostalaría	14	6
5	Ingredients	Coñecer en profundidade os ingredientes en lingua inglesa	15	9
6	Cooking techniques	Coñecer e explicar as técnicas básicas de cociña	15	6
7	Recipes	Elaborar, explicar e comprender un menú ou recetas	15	9
8	Valoración das sociedades prehistóricas e antigas e a súa relación co medio natural	Valoración das sociedades prehistóricas e antigas e a súa relación co medio natural	25	15
9	Valoración da creación do espazo europeo na Idade Media e na Idade Moderna	Valoración da creación do espazo europeo na Idade Media e na Idade Moderna	34	15

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	O texto oral: comprensión e produción de textos de distintos tipos. Variedades lingüísticas. Ortografía e vocabulario I	30

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral en lingua galega e en lingua castelá, aplicando os principios da escoita activa, estratexias sinxelas de composición e as normas lingüísticas básicas	NO
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información escrita en lingua galega e en lingua castelá, aplicando á composición autónoma de textos breves seleccionados, estratexias de lectura comprensiva e de análise, síntese e clasificación, de xeito estruturado e progresivo	NO
RA3 - Realiza a lectura de textos literarios representativos da literatura castelá anteriores ao século XIX, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal	NO
RA4 - Realiza a lectura de textos literarios representativos da literatura en lingua galega anteriores ao século XX, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal	NO
RA5 - Coñece a formación da lingua galega e da lingua castelá e as distintas etapas da súa historia social ata o século XIX, así como os fenómenos de contacto de linguas, sendo consciente da necesidade de normalizar a lingua galega no marco do plurilingüismo	NO

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Analízase a estrutura de textos orais procedentes dos medios de comunicación de actualidade e identifícanse as súas características principais
CA1.3 Realízase un bo uso dos elementos de comunicación non verbal nas argumentacións e nas exposicións
CA1.5 Utilízase a terminoloxía gramatical axeitada na comprensión das actividades gramaticais propostas e na súa resolución
CA2.1 Valoráronse e analizáronse as características principais dos tipos de textos en relación coa súa idoneidade para o traballo que se desexe realizar e en función da súa finalidade
CA2.2 Utilizáronse diversas ferramentas de procura na comprensión dun texto escrito, aplicando estratexias de reinterpretación de contidos
CA2.7 Utilizouse o léxico específico da familia profesional do título
CA3.1 Contrastáronse as etapas de evolución da literatura en lingua castelá no período considerado e recoñecéronse as obras máis representativas
CA3.5 Presentouse información sobre períodos, autores/as e obras da literatura en lingua castelá a partir de textos literarios
CA4.1 Contrastáronse as etapas de evolución da literatura en lingua galega no período considerado e recoñecéronse as obras máis representativas
CA4.4 Aplicáronse estratexias para a comprensión de textos literarios, tendo en conta os temas e os motivos básicos
CA5.2 Identifícanse as causas e consecuencias dos feitos máis relevantes da historia social da lingua galega e da lingua castelá anterior ao século XX

4.1.e) Contidos

Contidos
Textos orais.
Pautas para evitar a disrupción en situacións de comunicación oral.
Aplicación das normas lingüísticas na comunicación oral. Organización da frase: estruturas gramaticais básicas en lingua galega e en lingua castelá.
Estratexias básicas no proceso de composición escrita.

Contidos

Instrumentos para a recollida de información da lectura dunha obra literaria.

Poesía: temas e estilos recorrentes segundo a época literaria. Interpretación.

Pautas para a lectura de fragmentos literarios.

A literatura medieval.

A formación da lingua galega e da lingua castelá.

Adopción de actitudes positivas cara á normalización da lingua galega e coñecemento do proceso.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	O texto escrito: a comunicación e variedades lingüísticas. As palabras e as relacións sintácticas. Ortografía e vocabulario II	30

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral en lingua galega e en lingua castelá, aplicando os principios da escoita activa, estratexias sinxelas de composición e as normas lingüísticas básicas	NO
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información escrita en lingua galega e en lingua castelá, aplicando á composición autónoma de textos breves seleccionados, estratexias de lectura comprensiva e de análise, síntese e clasificación, de xeito estruturado e progresivo	NO
RA3 - Realiza a lectura de textos literarios representativos da literatura castelá anteriores ao século XIX, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal	NO
RA4 - Realiza a lectura de textos literarios representativos da literatura en lingua galega anteriores ao século XX, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal	NO
RA5 - Coñece a formación da lingua galega e da lingua castelá e as distintas etapas da súa historia social ata o século XIX, así como os fenómenos de contacto de linguas, sendo consciente da necesidade de normalizar a lingua galega no marco do plurilingüismo	NO

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.2 Aplicáronse as habilidades básicas para realizar unha escoita activa, identificando o sentido global e os contidos específicos dunha mensaxe oral
CA1.4 Analizáronse os usos e os niveis da lingua e as normas lingüísticas na comprensión e aplicáronse na composición de mensaxes orais, e revisáronse e elimináronse os usos discriminatorios, nomeadamente nas relacións de xénero
CA2.3 Aplicáronse sistematicamente estratexias de lectura comprensiva na interpretación dos textos, extraendo conclusións para a súa aplicación nas actividades de aprendizaxe e recoñecendo posibles usos discriminatorios desde a perspectiva de xénero
CA2.5 Analizouse a estrutura de textos escritos de utilización diaria, recoñecendo usos e niveis da lingua, e pautas de elaboración
CA2.7 Utilizouse o léxico específico da familia profesional do título
CA2.10 Resolvéronse actividades de comprensión e análise das estruturas gramaticais e comprobouse a validez das inferencias realizadas
CA3.2 Valorouse a estrutura e o uso da linguaxe na lectura persoal dunha obra literaria adecuada ao nivel, situándoa no seu contexto e utilizando instrumentos protocolizados de recollida de información
CA3.4 Aplicáronse estratexias para a comprensión de textos literarios, tendo en conta os temas e os motivos básicos
CA4.2 Valorouse a estrutura e o uso da linguaxe na lectura persoal dunha obra literaria adecuada ao nivel, situándoa no seu contexto e utilizando instrumentos protocolizados de recollida de información
CA4.5 Presentouse información sobre períodos, autores/as e obras da literatura en lingua galega a partir de textos literarios
CA5.3 Analizáronse os fenómenos de contacto de linguas, atendendo a situacións de bilingüismo, diglosia, interferencias e o conflito lingüístico

4.2.e) Contidos

Contidos
Aplicación de escoita activa na comprensión de textos orais.
Tipos de textos. Características de textos de propios da vida cotiá e profesional.
Pautas para a utilización de dicionarios diversos.
Presentación de textos escritos en distintos soportes. Aplicación das normas gramaticais e ortográficas en lingua castelá e en lingua galega.
Léxico específico da familia profesional do título.

Contidos

Pautas para a lectura de fragmentos literarios.

Narrativa: temas e estilos recorrentes segundo a época literaria.

Instrumentos para a recollida de información da lectura dunha obra literaria.

A literatura dos Séculos Escuros.

Características das etapas da historia social da lingua galega e da lingua castelá ata o século XIX.

Valoración do plurilingüismo como expresión da riqueza cultural da humanidade.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Etapas da formación das linguas galega e castelá. Contacto das linguas.	28

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información escrita en lingua galega e en lingua castelá, aplicando á composición autónoma de textos breves seleccionados, estratexias de lectura comprensiva e de análise, síntese e clasificación, de xeito estruturado e progresivo	NO
RA3 - Realiza a lectura de textos literarios representativos da literatura castelá anteriores ao século XIX, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal	NO
RA4 - Realiza a lectura de textos literarios representativos da literatura en lingua galega anteriores ao século XX, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal	NO
RA5 - Coñece a formación da lingua galega e da lingua castelá e as distintas etapas da súa historia social ata o século XIX, así como os fenómenos de contacto de linguas, sendo consciente da necesidade de normalizar a lingua galega no marco do plurilingüismo	NO

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.4 Resumíuse o contido dun texto escrito, extraendo a idea principal, as secundarias e o propósito comunicativo, e revisáronse e reformuláronse as conclusións obtidas
CA2.6 Aplicáronse as principais normas gramaticais e ortográficas na redacción de textos, de xeito que o texto final resulte claro e preciso
CA2.8 Desenvolvéronse pautas sistemáticas na elaboración de textos escritos que permiten a valoración das aprendizaxes desenvolvidas e a reformulación das necesidades de aprendizaxe para mellorar a comunicación escrita
CA2.9 Seguíronse pautas de presentación de traballos escritos tendo en conta o contido, o formato e o público destinatario, utilizando un vocabulario adecuado ao contexto
CA3.3 Expresáronse opinións persoais razoadas sobre os aspectos máis e menos apreciados dunha obra e sobre a implicación entre o seu contido e as propias experiencias vitais
CA4.3 Expresáronse opinións persoais razoadas sobre os aspectos máis e menos apreciados dunha obra e sobre a implicación entre o seu contido e as propias experiencias vitais
CA5.1 Analizáronse as características de formación da lingua galega e da lingua castelá
CA5.4 Valorouse a necesidade de normalizar a lingua galega no marco do plurilingüismo, rexeitando os prexuízos lingüísticos

4.3.e) Contidos

Contidos
Intercambio comunicativo: elementos extralingüísticos da comunicación oral; usos orais informais e formais da lingua; adecuación ao contexto comunicativo.
Composicións orais: exposicións orais sinxelas sobre feitos da actualidade; presentacións orais sinxelas; uso de medios de apoio (medios audiovisuais e TIC).
Estratexias de lectura: elementos textuais.
Textos escritos. Principais conectores textuais en lingua castelá e en lingua galega. Aspectos básicos das formas verbais nos textos, con especial atención ás perífrases verbais, á concordancia e a coherencia temporal e modal. Funcións substantiva, adxectiva e adverbial do verbo. Sintaxe (enunciado, frase e oración; suxeito e predicado; complemento directo, características estilísticas e temáticas da literatura en lingua castelá a partir da Idade Media e ata o século XVIII.
Teatro: temas e estilos segundo a época literaria.
Características estilísticas e temáticas da literatura en lingua galega desde a Idade Media e ata o século XIX.
A literatura do século XIX: etapas e obras máis significativas.
Análise dos fenómenos de contacto de linguas (bilingüismo, diglosia, conflito lingüístico e interferencias).

Contidos

Crítica dos prexuízos lingüísticos.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	At the restaurant : jobs, functions and spaces	14

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Utiliza estratexias para interpretar e comunicar información oral en lingua inglesa, elaborando presentacións orais de pouca extensión, ben estruturadas, relativas a situacións habituais de comunicación cotiá e frecuente de ámbito persoal, público ou profesional	NO

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.3 Identificouse o sentido global do texto oral que presenta a información de xeito secuenciado e progresivo en situacións habituais frecuentes e de contido predicible
CA1.6 Utilizáronse estruturas gramaticais básicas adaptadas a contextos diferentes (formal, non formal e situacións profesionais), e un repertorio esencial e restrinxido de expresións, frases e palabras de situacións habituais frecuentes e de contido altamente predicible segundo o propósito comunicativo do texto
CA1.10 Identificáronse os costumes ou as actividades cotiás da comunidade onde se fale a lingua estranxeira

4.4.e) Contidos

Contidos
Ideas principais en chamadas, mensaxes, ordes e indicacións moi claras.
Formatos electrónicos máis usuais.
Dicionarios impresos e en liña, e correctores ortográficos.
Propiedades básicas do texto.
Estratexias e técnicas de comprensión de lectura.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Ingredients	15

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Utiliza estratexias para interpretar e comunicar información oral en lingua inglesa, elaborando presentacións orais de pouca extensión, ben estruturadas, relativas a situacións habituais de comunicación cotiá e frecuente de ámbito persoal, público ou profesional	NO
RA2 - Participa en conversas en lingua inglesa utilizando unha linguaxe sinxela e clara en situacións habituais frecuentes dos ámbitos persoal ou profesional, activando estratexias de comunicación básicas	NO
RA3 - Elabora textos escritos breves e sinxelos en lingua inglesa, en situacións de comunicacións habituais e frecuentes dos ámbitos persoal, público ou profesional, desenvolvendo estratexias estruturadas de composición, e aplica estratexias de lectura comprensiva	NO

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.2 Identifícase a intención comunicativa básica de mensaxes directas ou recibidas mediante formatos electrónicos, valorando as situacións de comunicación e as súas implicacións no uso do vocabulario empregado
CA2.2 Mantívose a interacción utilizando estratexias de comunicación sinxelas para amosar o interese e a comprensión
CA2.3 Utilizáronse estratexias básicas de compensación para suplir carencias na lingua estranxeira, como a observación da persoa interlocutora e a procura da súa axuda para facilitar a bidireccionalidade da comunicación
CA2.4 Utilizáronse estruturas gramaticais básicas e un repertorio esencial e restrinxido de expresións, frases, palabras e marcadores de discurso lineais, segundo o propósito comunicativo do texto
CA3.2 Identifícaronse as ideas fundamentais e a intención comunicativa básica do texto
CA3.3 Identifícaronse estruturas gramaticais básicas e un repertorio limitado de expresións, frases, palabras e marcadores de discurso lineais, en situacións habituais frecuentes, de contido moi predicible
CA3.6 Utilizouse o léxico esencial axeitado para situacións frecuentes e para o contexto dos ámbitos persoal ou profesional
CA3.8 Utilizáronse dicionarios impresos e en liña e correctores ortográficos dos procesadores na composición dos textos

4.5.e) Contidos

Contidos
Léxico, expresións e frases sinxelas frecuentes para se desenvolver en transaccións e xestións cotiás dos ámbitos persoal ou profesional.
Recursos gramaticais. Tempos e formas verbais en presente e pasado; verbos principais, modais e auxiliares. Funcións comunicativas asociadas a situacións habituais e frecuentes. Elementos lingüísticos fundamentais. Marcadores do discurso para iniciar, ordenar e finalizar.
Estratexias fundamentais de comprensión e escoita activa.
Comprensión da información global e da idea principal de textos básicos cotiás, dos ámbitos persoal, público ou profesional.
Estruturas gramaticais básicas:
Estratexias de planificación e de corrección escrita.
Estratexias de expresión e de interacción escrita.
Funcións comunicativas máis habituais dos ámbitos persoal, público ou profesional en medios escritos.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Cooking techniques	15

4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Utiliza estratexias para interpretar e comunicar información oral en lingua inglesa, elaborando presentacións orais de pouca extensión, ben estruturadas, relativas a situacións habituais de comunicación cotiá e frecuente de ámbito persoal, público ou profesional	NO
RA3 - Elabora textos escritos breves e sinxelos en lingua inglesa, en situacións de comunicacións habituais e frecuentes dos ámbitos persoal, público ou profesional, desenvolvendo estratexias estruturadas de composición, e aplica estratexias de lectura comprensiva	NO

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Aplicáronse as estratexias de escoita activa para a comprensión precisa das mensaxes recibidas
CA1.4 Identifícanse trazos fonéticos e de entoación común e evidente que axuden a entender o sentido xeral da mensaxe
CA1.5 Realizáronse presentacións orais breves de textos descritivos, narrativos e instrutivos dos ámbitos persoal, público ou profesional, de acordo cun guión sinxelo, aplicando a estrutura de cada tipo de texto e utilizando, de ser o caso, medios informáticos
CA1.9 Identifícanse as normas de relacións sociais básicas e estandarizadas dos países onde se fale a lingua estranxeira
CA3.1 Leuse o texto de xeito comprensivo, recoñecendo os seus trazos básicos, o seu contido global, e analizouse a súa intención e o seu contexto
CA3.4 Completáronse e reorganizáronse frases e oracións, atendendo ao propósito comunicativo e a normas gramaticais básicas
CA3.5 Elaboráronse textos breves e adecuados a un propósito comunicativo, seguindo modelos estruturados
CA3.7 Amosouse interese pola boa presentación dos textos escritos, respectando as normas gramaticais, ortográficas e tipográficas, e seguindo sinxelas pautas de revisión

4.6.e) Contidos

Contidos
Narración e explicación sobre situacións habituais e frecuentes do presente, do pasado e do futuro.
Estratexias de comprensión e escoita activa para iniciar, manter e rematar a interacción.
Léxico frecuente para se desenvolver en transaccións e xestións cotiás e sinxelas dos ámbitos persoal, público ou profesional.
Composición de textos escritos moi breves, sinxelos e ben estruturados.
Elementos lingüísticos fundamentais atendendo aos tipos de textos, aos contextos e aos propósitos comunicativos tendo en conta un enfoque centrado no uso da lingua e na súa dimensión social.
A oración simple e a oración composta con and/or/but.
Usos sociais da lingua: información xeral, opinión e valoración.
Coherencia espazo-temporal e cohesión a través do uso de recursos sinxelos para iniciar, desenvolver ou rematar un texto escrito.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Recipes	15

4.7.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Utiliza estratexias para interpretar e comunicar información oral en lingua inglesa, elaborando presentacións orais de pouca extensión, ben estruturadas, relativas a situacións habituais de comunicación cotiá e frecuente de ámbito persoal, público ou profesional	NO
RA2 - Participa en conversas en lingua inglesa utilizando unha linguaxe sinxela e clara en situacións habituais frecuentes dos ámbitos persoal ou profesional, activando estratexias de comunicación básicas	NO
RA3 - Elabora textos escritos breves e sinxelos en lingua inglesa, en situacións de comunicacións habituais e frecuentes dos ámbitos persoal, público ou profesional, desenvolvendo estratexias estruturadas de composición, e aplica estratexias de lectura comprensiva	NO

4.7.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.7 Expresouse con certa claridade, usando unha entoación e unha pronuncia comprensible, aceptándose as pausas e as dúbidas frecuentes
CA1.8 Amosouse unha actitude reflexiva acerca da información que supoña calquera tipo de discriminación
CA2.1 Dialogouse, de xeito dirixido e seguindo un guión ben estruturado, utilizando un repertorio memorizado de modelos de oracións e conversas breves e básicas, sobre situacións habituais frecuentes e de contido altamente predicible
CA2.5 Expresouse con certa claridade, utilizando unha entoación e unha pronuncia comprensibles, aceptándose as pausas e as dúbidas frecuentes, nun rexistro formal ou neutro e sempre que as condicións acústicas sexan boas e a mensaxe non estea distorsionada
CA3.9 Amosouse unha actitude reflexiva acerca da información que supoña calquera tipo de discriminación

4.7.e) Contidos

Contidos
Descrición xeral de persoas, lugares e obxectos dos ámbitos profesional e público.
Pronuncia de fonemas ou grupos fónicos de carácter básico que presenten maior dificultade.
Uso de rexistros axeitados nas relacións sociais.
Elaboración de mensaxes e textos sinxelos en lingua inglesa.
Tempos e formas verbais. Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.
Estratexias de expresión e de interacción escrita.
Contidos léxico-semánticos sinxelos e básicos da lingua inglesa.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Valoración das sociedades prehistóricas e antigas e a súa relación co medio natural	25

4.8.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Valora a evolución histórica das sociedades prehistóricas e da Idade Antiga, así como as súas relacións coas paisaxes naturais, analizando os factores e os elementos implicados, e desenvolvendo actitudes e valores de apreio do patrimonio natural e artístico	SI

4.8.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense mediante a análise de fontes gráficas as principais características dunha paisaxe natural, e recoñécense esas características no contorno máis próximo
CA1.2 Explicáronse a localización, o desprazamento e a adaptación ao medio dos grupos humanos do período da hominización, ata o dominio técnico dos metais por parte das principais culturas que o exemplifican
CA1.3 Relacionáronse as características dos fitos artísticos máis significativos do período prehistórico coa organización social e co corpo de crenzas, e valoráronse as súas diferenzas coas sociedades actuais
CA1.4 Valorouse a persistencia destas sociedades nas actuais, en especial no territorio galego e peninsular, identificando e comparando as súas principais características
CA1.5 Discrimináronse as principais características que require a análise das obras arquitectónicas e escultóricas mediante exemplos arquetípicos, diferenciando estilos canónicos
CA1.6 Xulgouse o impacto das primeiras sociedades humanas na paisaxe natural, analizando as características das cidades antigas e a súa evolución na actualidade no territorio galego e peninsular
CA1.7 Analizouse a persistencia en Galicia, na Península Ibérica e nos territorios extrapeninsulares españois das sociedades prehistóricas e da Idade Antiga
CA1.8 Elaboráronse instrumentos sinxelos de recollida de información mediante estratexias de composición protocolizadas, utilizando tecnoloxías da información e da comunicación
CA1.9 Desenvolvéronse comportamentos acordes co desenvolvemento do propio esforzo e o traballo colaborativo

4.8.e) Contidos

Contidos
Paisaxes naturais: aspectos xerais e locais.
Sociedades prehistóricas.
Nacemento das cidades: hábitat urbano e a súa evolución; gráficos de representación urbana; sociedades urbanas antigas; cultura grega (extensión, trazos, fitos principais e características esenciais da arte grega); cultura romana (características esenciais da arte romana); sociedades prehistóricas e antigas no territorio galego e peninsular.
Tratamento e elaboración de información para as actividades educativas: recursos básicos (guións, esquemas, resumos, etc); ferramentas sinxelas de localización cronolóxica; vocabulario seleccionado e específico.

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Valoración da creación do espazo europeo na Idade MEdia e na Idade Moderna	34

4.9.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Valora a construción do espazo europeo ata as primeiras transformacións industriais das sociedades agrarias, analizando as súas características principais, así como a súa persistencia na sociedade actual e no contorno inmediato	SI

4.9.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Analizouse a transformación do mundo antigo no medieval, recoñecendo a evolución do espazo europeo, as súas relacións co espazo extraeuropeo e as características máis significativas das sociedades medievais en Galicia e en España
CA2.2 Valoráronse as características das paisaxes agrarias medievais e a súa persistencia nas sociedades actuais galega e española, identificando os seus elementos principais
CA2.3 Valoráronse as consecuencias da construción dos imperios coloniais en América nas culturas autóctonas e nas europeas
CA2.4 Analizouse o modelo político e social da monarquía absoluta durante a Idade Moderna nas principais potencias europeas, así como as súas peculiaridades en Galicia e en España
CA2.5 Valoráronse os indicadores demográficos básicos das transformacións na poboación europea, española e galega durante o período analizado
CA2.6 Descríbironse as principais características da análise das obras pictóricas a través do estudo de exemplos arquetípicos das escolas e dos estilos que se suceden en Europa, en España e en Galicia desde o Renacemento ata a irrupción das vangardas históricas
CA2.7 Analizouse a evolución do sector ou dos sectores produtivos propios do perfil do título, analizando as súas transformacións e os principais fitos de evolución nos seus sistemas organizativos e tecnolóxicos
CA2.8 Elaboráronse instrumentos sinxelos de recollida de información mediante estratexias de composición protocolizadas, utilizando as tecnoloxías da información e da comunicación
CA2.9 Desenvolvéronse comportamentos acordes co desenvolvemento do propio esforzo e o traballo en equipo

4.9.e) Contidos

Contidos
Europa medieval: persistencia de usos e costumes (espazo agrario e as súas características); contacto con outras culturas.
Europa das monarquías absolutas: grandes monarquías europeas (localización e evolución sobre o mapa no contexto europeo); monarquía absoluta en España; evolución do sector produtivo durante o período.
Colonización de América.
Galicia na época medieval e moderna.
Estudo da poboación.: evolución demográfica do espazo europeo; comentario de gráficas de poboación (pautas e instrumentos básicos).
Evolución da arte europea, española e galega das épocas medieval e moderna. Pautas básicas para o comentario de obras pictóricas.
Tratamento e elaboración de información para as actividades educativas: recursos básicos (resumos, fichas temáticas, biografías, follas de cálculo ou similares, etc); vocabulario específico.

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Os mínimos esixidos para que o alumno alcance a avaliación positiva no módulo de COMUNICACIÓN I son:

RA 1 Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral en lingua galega e en lingua castelá, aplicando os principios da escoita activa, estratexias sinxelas de composición e as normas lingüísticas básicas

CA 1.1 Analízase a estrutura de textos orais procedentes dos medios de comunicación de actualidade e identifícanse as súas características principais

CA 1.2 Aplícanse as habilidades básicas para realizar unha escoita activa, identificando o sentido global e os contidos específicos dunha mensaxe oral

CA 1.3 Realízase un bo uso dos elementos de comunicación non verbal nas argumentacións e nas exposicións

CA 1.4 Analízanse os usos e os niveis da lingua e as normas lingüísticas na comprensión e aplícanse na composición de mensaxes orais, e revisáronse e elimináronse os usos discriminatorios, nomeadamente nas relacións de xénero

CA 1.5 Utilízase a terminoloxía gramatical axeitada na comprensión das actividades gramaticais propostas e na súa resolución.

RA 2 Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información escrita en lingua galega e en lingua castelá, aplicando á composición autónoma de textos breves seleccionados, estratexias de lectura comprensiva e de análise, síntese e clasificación, de xeito estruturado e progresivo

CA 2.1 Valoráronse e analizáronse as características principais dos tipos de textos en relación coa súa idoneidade para o traballo que se desexe realizar e en función da súa finalidade

CA 2.2 Utilízanse diversas ferramentas de procura na comprensión dun texto escrito, aplicando estratexias de reinterpretación de contidos

CA 2.3 Aplícanse sistematicamente estratexias de lectura comprensiva na interpretación dos textos, extraendo conclusións para a súa aplicación nas actividades de aprendizaxe e recoñecendo posibles usos discriminatorios desde a perspectiva de xénero

CA 2.4 Resúmese o contido dun texto escrito, extraendo a idea principal, as secundarias e o propósito comunicativo, e revisáronse e reformuláronse as conclusións obtidas

CA 2.5 Analízase a estrutura de textos escritos de utilización diaria, recoñecendo usos e niveis da lingua, e pautas de elaboración

CA 2.6 Aplícanse as principais normas gramaticais e ortográficas na redacción de textos, de xeito que o texto final resulte claro e preciso

CA 2.7 Utilízase o léxico específico da familia profesional do título

CA 2.8 Desenvólvense pautas sistemáticas na elaboración de textos escritos que permiten a valoración das aprendizaxes desenvolvidas e a reformulación das necesidades de aprendizaxe para mellorar a comunicación escrita

CA 2.9 Seguíronse pautas de presentación de traballos escritos tendo en conta o contido, o formato e o público destinatario, utilizando un vocabulario adecuado ao contexto

CA 2.10 Resolvéronse actividades de comprensión e análise das estruturas gramaticais e comprobouse a validez das inferencias realizadas.

RA 3 Realiza a lectura de textos literarios representativos da literatura castelá anteriores ao século XIX, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal

CA 3.1 Contrastáronse as etapas de evolución da literatura en lingua castelá no período considerado e recoñécéronse as obras máis

representativas

CA 3.2 Valorouse a estrutura e o uso da linguaxe na lectura persoal dunha obra literaria adecuada ao nivel, situándoa no seu contexto e utilizando instrumentos protocolizados de recollida de información

CA 3.3 Expresáronse opinións persoais razoadas sobre os aspectos máis e menos apreciados dunha obra e sobre a implicación entre o seu contido e as propias experiencias vitais

CA 3.4 Aplicáronse estratexias para a comprensión de textos literarios, tendo en conta os temas e os motivos básicos

CA 3.5 Presentouse información sobre períodos, autores/as e obras da literatura en lingua castelá a partir de textos literarios

RA 4 Realiza a lectura de textos literarios representativos da literatura en lingua galega anteriores ao século XX, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal

CA 4.1 Contrastáronse as etapas de evolución da literatura en lingua galega no período considerado e recoñecéronse as obras máis representativas

CA 4.2 Valorouse a estrutura e o uso da linguaxe na lectura persoal dunha obra literaria adecuada ao nivel, situándoa no seu contexto e utilizando instrumentos protocolizados de recollida de información

CA 4.3 Expresáronse opinións persoais razoadas sobre os aspectos máis e menos apreciados dunha obra e sobre a implicación entre o seu contido e as propias experiencias vitais

CA 4.4 Aplicáronse estratexias para a comprensión de textos literarios, tendo en conta os temas e os motivos básicos

CA 4.5 Presentouse información sobre períodos, autores/as e obras da literatura en lingua galega a partir de textos literarios.

RA 5 Coñece a formación da lingua galega e da lingua castelá e as distintas etapas da súa historia social ata o século XIX, así como os fenómenos de contacto de linguas, sendo consciente da necesidade de normalizar a lingua galega no marco do plurilingüismo

CA 5.1 Analizáronse as características de formación da lingua galega e da lingua castelá

CA 5.2 Identificáronse as causas e consecuencias dos feitos máis relevantes da historia social da lingua galega e da lingua castelá anterior ao século XX

CA 5.3 Analizáronse os fenómenos de contacto de linguas, atendendo a situacións de bilingüismo, diglosia, interferencias e o conflito lingüístico

CA 5.4 Valorouse a necesidade de normalizar a lingua galega no marco do plurilingüismo, rexeitando os prexuízos lingüísticos

Criterios de cualificación:

A avaliación do alumnado terá carácter continuo a través de probas que avalíen a aplicación por parte do alumnado das estratexias e habilidades descritas en cada unidade. O alumnado terá tres avaliacións ordinarias e unha extraordinaria en xuño se non resulta apto na convocatoria ordinaria. A nota destas avaliacións obterase de:

-Probas obxectivas: 40% da nota

-Entrega de traballos /realización de presentacións presencialmente ou na aula virtual : 30% da nota

-Traballo na aula: 30% da nota.

A perda do dereito a avaliación continua (ou non ter superado as avaliacións ordinarias) suporá a realización dunha proba formal final que versará sobre os contidos revisados ao longo do curso. Esta proba superarase cando a nota sexa superior a un 5.

Os mínimos esixidos para que o alumno alcance a avaliación positiva no módulo de SOCIEDADE I son:

RA 1 Valora a evolución histórica das sociedades prehistóricas e da Idade Antiga, así como as súas relacións coas paisaxes naturais, analizando os factores e os elementos implicados, e desenvolvendo actitudes e valores de aprecio do patrimonio natural e artístico

CA 1.1 Describíronse mediante a análise de fontes gráficas as principais características dunha paisaxe natural, e recoñecéronse esas características no contorno máis próximo

CA 1.2 Explicáronse a localización, o desprazamento e a adaptación ao medio dos grupos humanos do período da hominización, ata o dominio

técnico dos metais por parte das principais culturas que o exemplifican

CA 1.3 Relacionáronse as características dos fitos artísticos máis significativos do período prehistórico coa organización social e co corpo de crenzas, e valoráronse as súas diferenzas coas sociedades actuais

CA 1.4 Valorouse a persistencia destas sociedades nas actuais, en especial no territorio galego e peninsular, identificando e comparando as súas principais características

CA 1.5 Discrimináronse as principais características que require a análise das obras arquitectónicas e escultóricas mediante exemplos arquetípicos, diferenciando estilos canónicos

CA 1.6 Xulgouse o impacto das primeiras sociedades humanas na paisaxe natural, analizando as características das cidades antigas e a súa evolución na actualidade no territorio galego e peninsular

CA 1.7 Analizouse a persistencia en Galicia, na Península Ibérica e nos territorios extrapeninsulares españois das sociedades prehistóricas e da Idade Antiga

CA 1.8 Elaboráronse instrumentos sinxelos de recollida de información mediante estratexias de composición protocolizadas, utilizando tecnoloxías da información e da comunicación

CA 1.9 Desenvolvéronse comportamentos acordes co desenvolvemento do propio esforzo e o traballo colaborativo.

RA 2 Valora a construción do espazo europeo ata as primeiras transformacións industriais das sociedades agrarias, analizando as súas características principais, así como a súa persistencia na sociedade actual e no contorno inmediato

CA 2.1 Analizouse a transformación do mundo antigo no medieval, recoñecendo a evolución do espazo europeo, as súas relacións co espazo extraeuropeo e as características máis significativas das sociedades medievais en Galicia e en España

CA 2.2 Valoráronse as características das paisaxes agrarias medievais e a súa persistencia nas sociedades actuais galega e española, identificando os seus elementos principais

CA 2.3 Valoráronse as consecuencias da construción dos imperios coloniais en América nas culturas autóctonas e nas europeas

CA 2.4 Analizouse o modelo político e social da monarquía absoluta durante a Idade Moderna nas principais potencias europeas, así como as súas peculiaridades en Galicia e en España

CA 2.5 Valoráronse os indicadores demográficos básicos das transformacións na poboación europea, española e galega durante o período analizado

CA 2.6 Describíronse as principais características da análise das obras pictóricas a través do estudo de exemplos arquetípicos das escolas e dos estilos que se suceden en Europa, en España e en Galicia desde o Renacemento ata a irrupción das vangardas históricas

CA 2.7 Analizouse a evolución do sector ou dos sectores produtivos propios do perfil do título, analizando as súas transformacións e os principais fitos de evolución nos seus sistemas organizativos e tecnolóxicos

CA 2.8 Elaboráronse instrumentos sinxelos de recollida de información mediante estratexias de composición protocolizadas, utilizando as tecnoloxías da información e da comunicación

CA 2.9 Desenvolvéronse comportamentos acordes co desenvolvemento do propio esforzo e o traballo en equipo.

Criterios de cualificación:

Probas obxectivas: 40% da nota

-Entrega de traballos /realización de presentacións presencialmente ou na aula virtual : 30% da nota

-Traballo na aula: 30% da nota.

CONTIDOS MÍNIMOS ESIXIBLES NA unidade formativa 2: LINGUA INGLESA

RA1 Utiliza estratexias para interpretar e comunicar información oral en lingua inglesa, elaborando presentacións orais de pouca extensión, ben estruturadas, relativas a situacións habituais de comunicación cotiá e frecuente de ámbito persoal, público ou profesional

CA1.1Aplicáronse as estratexias de escoita activa para a comprensión precisa das mensaxes recibidas

CA1.2Identificouse a intención comunicativa básica de mensaxes directas ou recibidas mediante formatos electrónicos, valorando as situacións de comunicación e as súas implicacións no uso do vocabulario empregado

CA1.3 Identificouse o sentido global do texto oral que presenta a información de xeito secuenciado e progresivo en situacións habituais frecuentes e de contido predicible

CA1.4 Identificáronse trazos fonéticos e de entoación común e evidente que axuden a entender o sentido xeral da mensaxe

CA1.5 Realizáronse presentacións orais breves de textos descritivos, narrativos e instrutivos dos ámbitos persoal, público ou profesional, de acordo cun guión sinxelo, aplicando a estrutura de cada tipo de texto e utilizando, de ser o caso, medios informáticos

CA1.6Utilizáronse estruturas gramaticais básicas adaptadas a contextos diferentes (formal, non formal e situacións profesionais), e un repertorio esencial e restrinxido de expresións, frases e palabras de situacións habituais frecuentes e de contido altamente predicible segundo o propósito comunicativo do texto

CA1.7 Expresouse con certa claridade, usando unha entoación e unha pronuncia comprensible, aceptándose as pausas e as dúbidas frecuentes

CA1.8 Amosouse unha actitude reflexiva acerca da información que supoña calquera tipo de discriminación

CA1.9Identificáronse as normas de relacións sociais básicas e estandarizadas dos países onde se fale a lingua estranxeira

CA1.10Identificáronse os costumes ou as actividades cotiás da comunidade onde se fale a lingua estranxeira

RA2 Participa en conversas en lingua inglesa utilizando unha linguaxe sinxela e clara en situacións habituais frecuentes dos ámbitos persoal ou profesional, activando estratexias de comunicación básicas

CA2.1Dialogouse, de xeito dirixido e seguindo un guión ben estruturado, utilizando un repertorio memorizado de modelos de oracións e conversas breves e básicas, sobre situacións habituais frecuentes e de contido altamente predicible

CA2.2Mantívose a interacción utilizando estratexias de comunicación sinxelas para amosar o interese e a comprensión

CA2.3Utilizáronse estratexias básicas de compensación para suplir carencias na lingua estranxeira, como a observación da persoa interlocutora e a procura da súa axuda para facilitar a bidirecionalidade da comunicación

CA2.4Utilizáronse estruturas gramaticais básicas e un repertorio esencial e restrinxido de expresións, frases, palabras e marcadores de discurso lineais, segundo o propósito comunicativo do texto

CA2.5Expresouse con certa claridade, utilizando unha entoación e unha pronuncia comprensibles, aceptándose as pausas e as dúbidas frecuentes, nun rexistro formal ou neutro e sempre que as condicións acústicas sexan boas e a mensaxe non estea distorsionada

RA3Elabora textos escritos breves e sinxelos en lingua inglesa, en situacións de comunicacións habituais e frecuentes dos ámbitos persoal, público ou profesional, desenvolvendo estratexias estruturadas de composición, e aplica estratexias de lectura comprensiva

CA3.1Leuse o texto de xeito comprensivo, recoñecendo os seus trazos básicos, o seu contido global, e analizouse a súa intención e o seu contexto

CA3.2Identificáronse as ideas fundamentais e a intención comunicativa básica do texto

CA3.3Identificáronse estruturas gramaticais básicas e un repertorio limitado de expresións, frases, palabras e marcadores de discurso lineais, en situacións habituais frecuentes, de contido moi predicible

CA3.4Completáronse e reorganizáronse frases e oracións, atendendo ao propósito comunicativo e a normas gramaticais básicas

CA3.5Elaboráronse textos breves e adecuados a un propósito comunicativo, seguindo modelos estruturados

CA3.6Utilizouse o léxico esencial axeitado para situacións frecuentes e para o contexto dos ámbitos persoal ou profesional

CA3.7Amosouse interese pola boa presentación dos textos escritos, respectando as normas gramaticais, ortográficas e tipográficas, e seguindo sinxelas pautas de revisión

CA3.8Utilizáronse dicionarios impresos e en liña e correctores ortográficos dos procesadores na composición dos textos

CA3.9Amosouse unha actitude reflexiva acerca da información que supoña calquera tipo de discriminación

Crterios de cualificación:

A avaliación do alumnado terá carácter continuo a través de probas que avalíen a aplicación por parte do alumnado das estratexias e habilidades descritas en cada unidade. O alumnado terá tres avaliacións ordinarias e unha extraordinaria en xuño se non resulta apto na convocatoria ordinaria. A nota destas avaliacións obtérase de:

-Probas obxectivas: 50% da nota

-Entrega de traballos /realización de presentacións : 20% da nota

-Traballo na aula e interese pola materia: 30% da nota.

A perda do dereito a avaliación continua (ou non ter superado as avaliacións ordinarias) suporá a realización dunha proba formal final que versará sobre os contidos revisados ao longo do curso. Esta proba superárase cando a nota sexa igual ou superior a 5.

A cualificación final da materia de Comunicación e Sociedade I obtérase da seguinte maneira, segundo o especificado nesta programación:

- Comunicación en lingua castelá e galega: 40 %

- Comunicación en lingua inglesa: 30%

- Sociedade: 30%

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

En Comunicación en linguas galega e castelá I e en Sociedade I, o alumnado que non consiga un 5 na avaliación terán un exame de recuperación despois de cada unha das avaliacións. Previamente a profesora pasará ao alumnado unha ficha con exercicios, onde se traballarán os contidos mínimos da avaliación, que despois de feitos serán corrixidos pola profesora e devoltos ao alumnado para que poda corrixir os erros. Desda ficha sairán as preguntas do exame.

INGLÉS:

A avaliación será continua, é decir, os alumnos aprobarán se aproban a terceira avaliación.

Se non é así, terá que facer o exame con aqueles alumnos que perderan o dereito á avaliación continua. Terá que obter un 5 como mínimo en dito exame.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

COMUNICACIÓN EN LINGUAS GALEGA E CASTELÁ I - SOCIEDADE I

O alumnado que non aprobe os módulos na avaliación ordinaria terá unha proba extraordinaria. Esta proba escrita será similar ás feitas durante o curso. O alumnado terá aprobado este módulo se obtén un 5 no exame.

LINGUA INGLESA

INGLÉS:

O alumnado que non acade unha avaliación positiva terá que facer unha serie de actividades de reforzo. Estas actividades formarán parte do exame de recuperación. Será unha proba escrita.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

UNIDADES FORMATIVAS 1,2,3,8 e 9.

Para a avaliación da propia programación partiremos dos resultados obtidos polo propio alumnado, vendo se os contidos se axeitaron, ou non, á adquisición dos obxectivos desexados. Adaptaremos os contidos e o ritmo de aprendizaxe ao nivel de coñecemento do alumnado (ralentizando o ritmo da programación deseñada, se fíxese falta). Variaremos as actividades, mesturando actividades de tipo teórico e práctico e de diferente nivel de dificultade, intentando así motivar a todo tipo de alumnado. Intentaremos, sempre que sexa posible, botar man de recursos audiovisuais e intentar que sexa o alumno quen aprenda con pequenos traballos de investigación e exposición oral, sobre todo na parte de Sociedade (debido á dificultade de asimilación e falta de hábito de estudo que presenta normalmente este tipo de alumnado), sempre guiados polo profesor.

LINGUA INGLESA

INGLÉS:

En Reunión de Departamento farase seguimento da programación e as desviacións posibles para facer os axustes necesarios

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Proba escrita: nesta proba trato de analizar as dificultades de comprensión e expresión textual para coñecer ó alumnado e saber do nivel do que se pode partir, así como os diferentes niveis de aprendizaxe.

Neste curso a variedade de ritmos e nivel de aprendizaxe é amplo: contamos con alumnado que non é capaz de sintetizar textos, con alumnado que repite, alumnado con problemas de adaptación social e en xeral existen problemas de aprendizaxe.

Todo isto, unido a que todos o alumnado ven arrastrando un fracaso escolar e un total desinterese polo estudo, suporá una ralentización xeral no desenvolvemento dos contidos e unha diversificación nas actividades (reforzo e ampliación).

INGLÉS:

Dado o carácter específico do módulo e o descoñecemento que presenta o alumnado do vocabulario e das competencias profesionais, a avaliación inicial realizarase por medio de varias sesións de produción oral axeitada, para valorar o punto de partida de cada alumno, as posibles dificultades e niveis. Para atender a éstos, o alumnado dispón de material interactivo secuenciado en unidades e niveis para que de xeito responsable e autónomo guíen a súa aprendizaxe.

O alumnado dispón de material específico e secuenciado por niveis de aprendizaxe que resposta aos seus distintos ritmos

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Neste curso a variedade de ritmos e nivel de aprendizaxe é amplo: Todo isto, ademais de ser alumnado con grande desmotivación polo estudo, suporá una ralentización xeral no desenvolvemento dos contidos e unha diversificación nas actividades, intentaremos botar man de recursos audiovisuais na medida do posible para o desenvolvemento das clases., así como elaborar actividades de reforzo e ampliación.

INGLES:

Aqueles alumnos que, a pesar das medidas levadas a cabo en cada unidade didáctica, non alcancen os resultados de aprendizaxe marcados, deseñaremos unhas medidas de recuperación e reforzo. Estas medidas planificaranse en función dos resultados de aprendizaxe que o alumno non alcanzou e irá enfocadas a detectar a causa de por que non se alcanza. Por iso, pódense empregar diferentes recursos: lecturas de textos que consideramos que lles axudan a entender conceptos básicos, o visionado de material gráfico que lles permita entender os contidos mediante a imaxe e, se a ve convinte, a interacción con outros compañeiros nas actividades de ensino-aprendizaxe.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Tal como está deseñado o Módulo de Comunicación e Sociedade I, os seus obxectivos e contidos contribúen en boa medida á consecución das competencias básicas :

Competencia en comunicación lingüística

- Interactuar por medio da lingua nas diferentes situacións da vida social.

- Acrecentar o uso dos sistemas lingüísticos e verboicónicos.
- Usar técnicas para a comprensión e o traballo con textos de distinto tipo.
- Recoñecer tipoloxías textuais aplicando as súas características ás producións propias.
- Descubrir os distintos tipos de palabras, os seus usos e funcións.
- Mellorar a ortografía por medio da lectura, dedución e aplicación de normas ortográficas.
- Recorrer ao manexo de determinados mecanismos que permiten a ampliación e a consolidación do vocabulario.

Competencia para aprender a aprender

- Representar o mundo por medio da linguaxe.
- Comprender e compor textos como medio para optimizar a aprendizaxe lingüística.
- Relacionar distintos tipos de información obtendo unha mensaxe máis completa ao combinar as achegas de cada fonte.
- Relacionar textos coas categorías respectivas ás que pertencen.
- Valorar a importancia da orde e da claridade na presentación de calquera contido.
- Practicar o resumo e o esquema de ideas como técnica de presentación da información relevante dun texto.
- Descubrir regularidades no emprego das palabras e agrupalas segundo as características comúns que presenten.

Autonomía e iniciativa persoal

- Analizar e resolver problemas, trazar plans e emprender procesos de decisión.
- Reflexionar sobre experiencias persoais e expresalas lingüísticamente.
- Descubrir o uso da escritura como elemento para a expresión dos nosos sentimentos e crear un estilo expresivo propio dentro das marxes da corrección e da adecuación.
- Usar os textos literarios para o desenvolvemento integral da persoa.

Tratamento da información e competencia dixital

- Proporcionar coñecementos e destrezas para a procura de información relevante.
- Adquirir habilidades para a reutilización da información (procedementos para almacenar contidos) na produción de textos orais e escritos propios.
- Identificar os distintos medios de transmisión de información e as relacións existentes entre eles.
- Descubrir a variedade de textos e as súas características.
- Utilizar correctamente as bibliotecas e internet.
- Recorrer a soportes electrónicos no proceso de escritura, utilizando de modo adecuado as convencións e mecanismos que os caracterizan.

Competencia social e cidadá

- Relacionarse lingüísticamente con outras persoas e convivir con elas.
- Constatar a variedade de sistemas lingüísticos na nosa comunidade e a variabilidade interna de cada sistema, polo menos na vertente situacional.
- Valorar todas as linguas como igualmente aptas para desempeñar as funcións de comunicación e de representación.
- Erradicar os usos discriminatorios da linguaxe, detectando prexuízos e imaxes estereotipadas.
- Realizar actividades en grupo chegando a conclusións que poidan ser aceptadas por todos.

Competencia artística e cultural

- Aproximarse ao patrimonio literario galego.
- Apreciar manifestacións artísticas ligadas á literatura, como a música, a pintura ou o cine.
- Valorar o coñecemento de diferentes manifestacións da arte como forma de desenvolvemento persoal.

Alén disto, tamén son considerados elementos transversais a ter en conta tanto nas programacións docentes como no desenvolvemento das aulas os seguintes valores e conceptos:

1.IGUALDADE E RESPECTO:Igualdade efectiva entre homes e mulleres e prevención da violencia de xénero, violencia contra persoas con discapacidade .Prevención de calquera forma de violencia, racismo ou xenofobia: aprendizaxe da prevención e resolución pacífica de conflitos nos ámbitos persoal, familiar e social.Aprendizaxe dos valores que sustentan a liberdade, a xustiza, a igualdade, o pluralismo político, a paz, a democracia, o respecto aos dereitos humanos, o respecto por igual aos homes e ás mulleres, o respecto ás persoas con discapacidade, o rexeitamento da violencia terrorista, a pluralidade, o respecto ao Estado de dereito, o respecto e a consideración ás vítimas do terrorismo e a prevención do terrorismo e de calquera tipo de violencia . Rexeitamento de comportamentos e linguaxe sexista . Rexeitamento de estereotipos que supoñan discriminación por razón de orientación sexual ou de identidade de xénero, favorecendo a visibilidade da realidade homosexual, bisexual, transexual, transxénero e intersexual.

2. EMPRENDEMENTO: Fomento das participación do alumnado en actividades que lle permitan afianzar o espírito emprendedor e a iniciativa empresarial a partir de aptitudes como a creatividade, a autonomía, a iniciativa e o traballo en equipo, a confianza nun/nunha mesmo/a e o sentido crítico

3.EDUCACIÓN VIARIA:Promoción de accións para a mellora da convivencia e a prevención dos accidentes de tráfico con fin de divulgar entre o alumnado dos seus dereitos e deberes como usuarios/as das vías como peóns, viaxeiros/as e condutores/as, o respecto polas normas e os sinais para así favorecer a tolerancia, a prudencia, o autocontrol, o diálogo e a empatía de modo que se tenda á evitación dos accidentes de tráfico e das súas secuelas .

4. EDUCACIÓN DO CONSUMIDOR: visionar o aspecto consumista da nosa sociedade e ver que mercamos cousas innecesarias. Concienciar que o valor da persoa non reside nos cartos

5.ECOLOXÍA E RESPECTO POLO MEDIO: traballaranse nos temas de ciencias sociais

6. EDUCACIÓN PARA A SAÚDE:concienciar ao alumnos dos riscos dun consumo abusivo de drogas e alcohol . Trabállamolo con textos xornalísticos de actualidade

7. EDUCACIÓN PARA O LECER: fomentar o gusto pola cultura : pola lectura (na unidade formativa de linguas) e pola arte, pintura e escultura (na unidade formativa de Ciencias Sociais)

Todos estes aspectos aparecen amplamente traballados nos diferentes tipos de textos traballados ao longo do curso (para comprensión textual, ou identificación de tipos de textos, para o desenvolvemento dos distintos temas de Ciencias Sociais). Tamén o traballaremos en debates na aula

INGLÉS:

Potenciarase o traballo en equipo: o respecto aos outros, á diversidade, a propia cultura e as outras culturas, o interese polo traballo ben feito, a colaboración, a motivación, o reparto equitativo de tarefas, en resúmen, se traballa ao longo de todo o curso a competencia persoal e a ética profesional.

Participación nas actividades plantexadas polo Departamento de Hostalaría : cata de viños, queixos, conferencias...e reproducilas, se é posible,

na aula

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Non contemplamos ningún tipo de actividade complementaria e extraescolar para o presente curso dada a situación sanitaria. Aínda que se xurdira algunha saída ou actividade de interese valoraríamos a posibilidade de levala a cabo; por outra banda teremos en conta sobre todo, todas as que fomenten a practica profesional que leve a cabo o centro.

10.Outros apartados

10.1) CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

"Segundo o establecido na orde de 19 de maio de 2021 pola que se aproba o calendario escolar para o curso 2021/22 nos centros docentes sostidos con fondos públicos na Comunidade Autónoma de Galicia", no artigo 10 "Sesións de avaliación" di "...a sesión de avaliación final de módulos do alumnado do primeiro curso dos ciclos da formación profesional básica deberán realizarse a partir do día 6 de xuño de 2022.
3. Deberán realizarse a partir do 23 de xuño de 2022 as sesións de avaliación final extraordinaria do alumnado ...do primeiro curso dos ciclos da formación profesional básica...
artigo 11 Probas finais
2. As probas finais da convocatoria para... o primeiro curso da formación profesional básica realizaranse entre o 20 e o 22 de xuño de 2022."

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CBHOT01	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3012	Comunicación e Sociedade II	2021/2022	1	135	135
MP3012_33	Sociedade II	2021/2022	1	34	34
MP3012_23	Comunicación en lingua inglesa II	2021/2022	1	34	34
MP3012_13	Comunicación en linguas galega e castelá II	2021/2022	1	67	67

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	SUSANA SEXTO SEXTO
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

El Decreto 107/2014, de 4 de septiembre, regula aspectos específicos de la FP básica de las enseñanzas de FP del sistema educativo en Galicia y se establece el currículo del título profesional de Cociña e Restauración, entre otros.

A estratexia de aprendizaxe para o ensino deste módulo que integra coñecementos básicos relativos a Ciencias Sociais, Lingua Galega, Lingua Castelá e Literatura e Lingua Inglesa, estará enfocada ao uso de ferramentas básicas da análise textual, a elaboración de información estruturada tanto oral como escrita, a localización espacio-temporal dos fenómenos sociais e culturais e o respecto á diversidade de crenzas e a pautas de relación cotiá en distintas sociedades e grupos humanos, que mergullen aos estudantes en tarefas significativas que lles permita traballar de maneira autónoma e en equipo.

Neste módulo terán un tratamento fundamental as competencias relacionadas coa comprensión leitora, a expresión oral e escrita, a comunicación audiovisual e as tecnoloxías da información. A Comunicación e a Educación cívica e constitucional obterán nel un tratamento transversal.

Este módulo contribuirá a desenvolver valores que fomenten a igualdade efectiva entre homes e mulleres, a prevención da violencia de xénero e o principio de igualdade de trato e non discriminación por razón de calquera condición ou circunstancia persoal.

- a) Resolver problemas predicibles relacionados cos ámbitos físico, social, persoal e produtivo, utilizando o razoamento científico e os elementos proporcionados polas ciencias aplicadas e sociais.
- b) Actuar de xeito saudable en contextos cotiáns que favorezan o desenvolvemento persoal e social, analizando hábitos e influencias positivas para a saúde humana.
- c) Valorar actuacións encamiñadas á conservación ambiental, diferenciando as consecuencias das actividades cotiás que poidan afectar o equilibrio do ambiente.
- d) Obter e comunicar información destinada á autoaprendizaxe e ao seu uso en distintos contextos do seu ambiente persoal, social ou profesional mediante recursos ao seu alcance e os propios das tecnoloxías da información e da comunicación.
- e) Actuar con respecto e sensibilidade cara á diversidade cultural, o patrimonio histórico-artístico e as manifestacións culturais e artísticas, apreciando o seu uso como fonte de enriquecemento persoal e social.
- f) Comunicarse con claridade, precisión e fluidez en contextos sociais ou profesionais e por diferentes medios, canles e soportes ao seu alcance, utilizando e adecuando recursos lingüísticos orais e escritos propios das linguas galega e castelá.
- g) Comunicarse en situacións habituais de carácter laboral, persoal e social, utilizando recursos lingüísticos básicos en lingua estranxeira.
- h) Realizar explicacións sinxelas sobre acontecementos e fenómenos característicos das sociedades contemporáneas a partir de información histórica e xeográfica ao seu dispor.
- i) Adaptarse ás novas situacións laborais orixinadas por cambios tecnolóxicos e organizativos na súa actividade laboral, utilizando as ofertas formativas ao seu alcance e localizando os recursos mediante as tecnoloxías da información e da comunicación.
- j) Cumprir as tarefas propias do seu nivel con autonomía e responsabilidade, empregando criterios de calidade e eficiencia no traballo asignado e efectuándoo de forma individual ou como membro dun equipo.
- k) Comunicarse eficazmente, respectando a autonomía e a competencia das persoas que interveñen no seu ámbito de traballo, contribuíndo á calidade do traballo en galego, castelán e inglés realizado.
- l) Asumir e cumprir as medidas de prevención de riscos e seguridade laboral na realización das actividades laborais, evitando danos persoais, laborais e ambientais.
- m) Cumprir as normas de calidade e de accesibilidade e deseño universais que afectan a súa actividade profesional.
- n) Actuar con espírito emprendedor, iniciativa persoal e responsabilidade na elección dos procedementos da súa actividade profesional.
- ñ) Exercer os dereitos e cumprir as obrigas derivadas da súa actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación vixente, participando

activamente na vida económica, social e cultural.

- o) comprender a idea principal e os detalles máis importantes de mensaxes orais en situación de atención ao cliente.
- p) comunicarse a nivel básico con falantes de lingua inglesa en situacións relacionadas co sector.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Construción dos sistemas democráticos. A Ilustración e as súas consecuencias, a sociedade liberal e a sociedade democrática.	Nesta unidade aprenderrase caracterizar a evolución social ata chegar ás sociedades democráticas	5	6
2	Relacións internacionais. Grandes potencias e conflitos internacionais: Colonización. Guerra civil europea e Segunda Guerra. Descolonización e guerra fría. Principais institucións internacionais. Galicia e España no marco de relacións actual.	Nesta unidade aprenderase a identificar as grandes potencias. Aprenderase a identificar e caracterizar os grandes conflitos internacionais. Aprenderase a identificar a posición de Galicia e España no contexto intrnacional actual.	5	5
3	Construción europea. Galicia e España en Europa	Nesta unidade aprenderase a analizar o nacemento e evolución da construción de Europa. Aprenderase tamén a caracterizar a situación de España e Galicia en Europa	6	6
4	Arte contemporánea. Ruptura do canon clásico; o cine e o cómic como entretemento de masas.	Nesta unidade aprenderase a caracterizar novas corrientes artísticas. Aprenderase describir e relacionar as manifestacións artísticas de masas	6	5
5	Declaración Universal de Dereitos Humanos. Os dereitos humanos na vida cotiá; conflitos internacionais actuais	Nesta unidade aprenderase a describir e valorar a declaración universal de dereitos humanos. Aprenderase tamén a relacionar os principais conflitos internacionais actuais-	6	6
6	Modelo democrático español. Construción da España democrática; constitución Española. A organización do Estado español. O Estado das autonomías. O Estatuto de Autonomía de Galicia.	Nesta unidade aprenderase a identificar a constución da España democrática. Aprenderase a coñecer a importancia da Constitución española e o Estado das autonomías. Aprenderase a caracterizar a Estatuto de Autonomía de Galicia.	6	7
7	bars and restaurants	dar información sobre os servizos que ofrecen os establecementos	9	6
8	taking reservations	facer reservas	8	6
9	presenting the menu	A carta	9	7
10	serving drinks	servicio de bebidas	8	6
11	A comunicación e as linguas.	A comunicación humana. A lingua e as súas variedades. A diversidade lingüística. O texto I: propiedades textuais. Ortografía.	11	9
12	Os tipos de textos.	Os diferentes tipos de texto e a linguaxe textual. Exposición, argumentación, narración, descrición, diálogo. Ortografía.	12	8
13	O substantivo. O adxectivo. Os pronomes.	As clases de palabras: o substantivo, o adxectivo (graos), o pronome persoal (átono e tónico), demostrativo, posesivo, indefinido, relativo, interrogativo, exclamativo. Ortografía.	15	8
14	O verbo. O adverbio. A preposición.	As clases de palabras: o verbo, o adverbio e a preposición. Elaboración de diferentes tipos de textos. Ortografía.	15	8
15	A lingua e a literatura do século XX á actualidade.	Evolución da lingua e da literatura desde comezos do século XX ata a actualidade. O plurilingüismo, expresión de riqueza cultural.	14	7

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Construción dos sistemas democráticos. A Ilustración e as súas consecuencias, a sociedade liberal e a sociedade democrática.	5

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Infire as características esenciais das sociedades contemporáneas a partir do estudo da súa evolución histórica, analizando os trazos básicos da súa organización social, política e económica en distintos momentos, e a sucesión de transformacións e conflitos acaecidos	NO
RA2 - Valora os principios básicos do sistema democrático analizando as súas institucións e as organizacións políticas e económicas en que se manifesta, inferindo pautas de actuación para acomodar o seu comportamento ao cumprimento dos devanditos principios	NO

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Discrimináronse as consecuencias para a organización das sociedades actuais das correntes ideolóxicas que a cimentaron, situándoas no tempo e no espazo
CA1.9 Elaboráronse instrumentos pautados de recollida e difusión de información que permitan a avaliación das aprendizaxes realizadas, utilizando o vocabulario preciso
CA1.10 Desenvólvense comportamentos acordes co desenvolvemento do propio esforzo e o traballo colaborativo
CA2.3 Valorouse a importancia da mediación e da resolución de conflitos na extensión do modelo democrático, desenvolvendo criterios propios e razoados para a resolución destes
CA2.5 Valorouse a implicación do principio de non discriminación nas relacións persoais e sociais do contorno, xulgando comportamentos propios e alleos e inferindo pautas e accións apropiadas para acomodar a actitude aos dereitos e ás obrigas que diso se derivan
CA2.6 Elaborouse información pautada e organizada para a súa utilización en situacións de traballo colaborativo e contraste de opinións

4.1.e) Contidos

Contidos
Construción dos sistemas democráticos: a Ilustración e as súas consecuencias, a sociedade liberal e a sociedade democrática.
Principio de non discriminación na convivencia diaria. Resolución de conflitos.
Tratamento e elaboración de información para as actividades educativas. Procesos e pautas para o traballo colaborativo. Preparación e presentación de información para actividades deliberativas. Normas de funcionamento e actitudes no contraste de opinións.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Relacións internacionais. Grandes potencias e conflitos internacionais: Colonización. Guerra civil europea e Segunda Guerra. Descolonización e guerra fría. Principais institucións internacionais. Galicia e España no marco de relacións actual.	5

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Infire as características esenciais das sociedades contemporáneas a partir do estudo da súa evolución histórica, analizando os trazos básicos da súa organización social, política e económica en distintos momentos, e a sucesión de transformacións e conflitos acaecidos	NO
RA2 - Valora os principios básicos do sistema democrático analizando as súas institucións e as organizacións políticas e económicas en que se manifesta, inferindo pautas de actuación para acomodar o seu comportamento ao cumprimento dos devanditos principios	NO

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.2 Valorouse o modelo globalizado actual de relacións económicas mediante o estudo das transformacións económicas producidas como consecuencia das innovacións tecnolóxicas e os sistemas organizativos da actividade produtiva
CA1.3 Categorizáronse as características da organización social contemporánea, en especial a galega e a española, analizando a estrutura e as relacións sociais da poboación actual e a súa evolución durante o período, utilizando gráficas e fontes directas seleccionadas
CA1.4 Examinouse a evolución das relacións internacionais contemporáneas, elaborando explicacións causais e consecutivas que permitan desenvolver opinións propias sobre os conflitos actuais
CA1.6 Asociouse a evolución dos acontecementos históricos globais coa evolución histórica do Estado español e do territorio galego, identificando as súas fases de evolución, os principais conflitos e a súa situación actual
CA1.9 Elaboráronse instrumentos pautados de recollida e difusión de información que permitan a avaliación das aprendizaxes realizadas, utilizando o vocabulario preciso
CA1.10 Desenvolvéronse comportamentos acordes co desenvolvemento do propio esforzo e o traballo colaborativo
CA2.2 Analizáronse os principios reitores, as institucións e as normas de funcionamento das principais institucións internacionais, xulgando o seu papel nos conflitos mundiais
CA2.5 Valorouse a implicación do principio de non discriminación nas relacións persoais e sociais do contorno, xulgando comportamentos propios e alleos e inferindo pautas e accións apropiadas para acomodar a actitude aos dereitos e ás obrigas que diso se derivan
CA2.6 Elaborouse información pautada e organizada para a súa utilización en situacións de traballo colaborativo e contraste de opinións

4.2.e) Contidos

Contidos
Estrutura económica e a súa evolución. Principios de organización económica. Economía globalizada actual. A segunda globalización. Terceira globalización: problemas do desenvolvemento. Evolución do sector produtivo propio en Galicia e en España. Relacións internacionais. Grandes potencias e conflito colonial. Guerra civil europea. Descolonización e guerra fría. Mundo globalizado actual. Principais institucións internacionais. Galicia e España no marco de relacións actual. Tratamento e elaboración de información para as actividades educativas. Procesos e pautas para o traballo colaborativo. Preparación e presentación de información para actividades deliberativas. Normas de funcionamento e actitudes no contraste de opinións.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Construción europea. Galicia e España en Europa	6

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Infire as características esenciais das sociedades contemporáneas a partir do estudo da súa evolución histórica, analizando os trazos básicos da súa organización social, política e económica en distintos momentos, e a sucesión de transformacións e conflitos acaecidos	NO
RA2 - Valora os principios básicos do sistema democrático analizando as súas institucións e as organizacións políticas e económicas en que se manifesta, inferindo pautas de actuación para acomodar o seu comportamento ao cumprimento dos devanditos principios	NO

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.5 Valorouse o proceso de unificación do espazo europeo, analizando a súa evolución, os seus principios e as súas institucións significativas, e argumentouse a súa influencia nas políticas nacionais dos países membros da Unión Europea
CA1.9 Elaboráronse instrumentos pautados de recollida e difusión de información que permitan a avaliación das aprendizaxes realizadas, utilizando o vocabulario preciso
CA1.10 Desenvolvéronse comportamentos acordes co desenvolvemento do propio esforzo e o traballo colaborativo
CA2.6 Elaborouse información pautada e organizada para a súa utilización en situacións de traballo colaborativo e contraste de opinións

4.3.e) Contidos

Contidos
Construción europea. Galicia e España en Europa.
Principio de non discriminación na convivencia diaria. Resolución de conflitos.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Arte contemporánea. Ruptura do canon clásico; o cine e o cómic como entretemento de masas.	6

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Infire as características esenciais das sociedades contemporáneas a partir do estudo da súa evolución histórica, analizando os trazos básicos da súa organización social, política e económica en distintos momentos, e a sucesión de transformacións e conflitos acaecidos	NO
RA2 - Valora os principios básicos do sistema democrático analizando as súas institucións e as organizacións políticas e económicas en que se manifesta, inferindo pautas de actuación para acomodar o seu comportamento ao cumprimento dos devanditos principios	NO

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.7 Identifícanse os trazos esenciais da arte contemporánea, en especial a galega e a española, e a súa evolución ata os nosos días, construíndo opinións e criterios propios de orde estética
CA1.9 Elaboráronse instrumentos pautados de recollida e difusión de información que permitan a avaliación das aprendizaxes realizadas, utilizando o vocabulario preciso
CA1.10 Desenvólvense comportamentos acordes co desenvolvemento do propio esforzo e o traballo colaborativo
CA2.5 Valorouse a implicación do principio de non discriminación nas relacións persoais e sociais do contorno, xulgando comportamentos propios e alleos e inferindo pautas e accións apropiadas para acomodar a actitude aos dereitos e ás obrigas que diso se derivan

4.4.e) Contidos

Contidos
Estrutura económica e a súa evolución. Principios de organización económica. Economía globalizada actual. A segunda globalización. Terceira globalización: problemas do desenvolvemento. Evolución do sector produtivo propio en Galicia e en España. Arte contemporánea: ruptura do canon clásico; o cine e o cómic como entretemento de masas. Principio de non discriminación na convivencia diaria. Resolución de conflitos. Tratamento e elaboración de información para as actividades educativas. Procesos e pautas para o traballo colaborativo. Preparación e presentación de información para actividades deliberativas. Normas de funcionamento e actitudes no contraste de opinións.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Declaración Universal de Dereitos Humanos. Os dereitos humanos na vida cotiá; conflitos internacionais actuais	6

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Infire as características esenciais das sociedades contemporáneas a partir do estudo da súa evolución histórica, analizando os trazos básicos da súa organización social, política e económica en distintos momentos, e a sucesión de transformacións e conflitos acaecidos	NO
RA2 - Valora os principios básicos do sistema democrático analizando as súas institucións e as organizacións políticas e económicas en que se manifesta, inferindo pautas de actuación para acomodar o seu comportamento ao cumprimento dos devanditos principios	NO

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.8 Analizouse a evolución do sector ou dos sectores produtivos propios do título e describíronse as súas transformacións e os principais fitos de evolución nos seus sistemas organizativos e tecnolóxicos
CA1.9 Elaboráronse instrumentos pautados de recollida e difusión de información que permitan a avaliación das aprendizaxes realizadas, utilizando o vocabulario preciso
CA1.10 Desenvolvéronse comportamentos acordes co desenvolvemento do propio esforzo e o traballo colaborativo
CA2.1 Recoñecéronse os principios básicos da Declaración Universal de Dereitos Humanos e a súa situación no mundo de hoxe, valorando a súa implicación para a vida cotiá
CA2.5 Valorouse a implicación do principio de non discriminación nas relacións persoais e sociais do contorno, xulgando comportamentos propios e alleos e inferindo pautas e accións apropiadas para acomodar a actitude aos dereitos e ás obrigas que diso se derivan
CA2.6 Elaborouse información pautada e organizada para a súa utilización en situacións de traballo colaborativo e contraste de opinións

4.5.e) Contidos

Contidos
Tratamento e elaboración de información para as actividades educativas: traballo colaborativo; presentacións e publicacións web.
Declaración Universal de Dereitos Humanos: os dereitos humanos na vida cotiá; conflitos internacionais actuais.
Tratamento e elaboración de información para as actividades educativas. Procesos e pautas para o traballo colaborativo. Preparación e presentación de información para actividades deliberativas. Normas de funcionamento e actitudes no contraste de opinións.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Modelo democrático español. Construción da España democrática; constitución Española. A organización do Estado español. O Estado das autonomías. O Estatuto de Autonomía de Galicia.	6

4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Infirase as características esenciais das sociedades contemporáneas a partir do estudo da súa evolución histórica, analizando os trazos básicos da súa organización social, política e económica en distintos momentos, e a sucesión de transformacións e conflitos acaecidos	NO
RA2 - Valora os principios básicos do sistema democrático analizando as súas institucións e as organizacións políticas e económicas en que se manifesta, inferindo pautas de actuación para acomodar o seu comportamento ao cumprimento dos devanditos principios	NO

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.9 Elaboráronse instrumentos pautados de recollida e difusión de información que permitan a avaliación das aprendizaxes realizadas, utilizando o vocabulario preciso
CA1.10 Desenvolvéronse comportamentos acordes co desenvolvemento do propio esforzo e o traballo colaborativo
CA2.3 Valorouse a importancia da mediación e da resolución de conflitos na extensión do modelo democrático, desenvolvendo criterios propios e razoados para a resolución destes
CA2.4 Xulgáronse os trazos esenciais do modelo democrático español valorando o contexto histórico do seu desenvolvemento
CA2.5 Valorouse a implicación do principio de non discriminación nas relacións persoais e sociais do contorno, xulgando comportamentos propios e alleos e inferindo pautas e accións apropiadas para acomodar a actitude aos dereitos e ás obrigas que diso se derivan
CA2.6 Elaborouse información pautada e organizada para a súa utilización en situacións de traballo colaborativo e contraste de opinións

4.6.e) Contidos

Contidos
Relacións internacionais. Grandes potencias e conflito colonial. Guerra civil europea. Descolonización e guerra fría. Mundo globalizado actual. Principais institucións internacionais. Galicia e España no marco de relacións actual.
Modelo democrático español: construción da España democrática; constitución Española. A organización do Estado español. O Estado das autonomías. O Estatuto de Autonomía de Galicia.
Principio de non discriminación na convivencia diaria. Resolución de conflitos.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	bars and restaurants	9

4.7.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Utiliza estratexias para interpretar e comunicar información oral en lingua inglesa, aplicando os principios da escoita activa e elaborando presentacións orais de pouca extensión, claras e estruturadas, relativas a temas e aspectos concretos, frecuentes e cotiáns dos ámbitos persoal, público e profesional	SI
RA2 - Mantén conversas sinxelas e breves en lingua inglesa en situacións habituais e concretas, cara a cara ou por medios técnicos, do ámbito persoal, público e profesional, empregando estratexias de comunicación básica	SI
RA3 - Elabora textos breves e sinxelos con certo detalle en lingua inglesa relativos a situacións de comunicación habituais do ámbito persoal, público e profesional, aplicando estratexias de lectura comprensiva e desenvolvendo estratexias sistemáticas de composición	SI

4.7.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Aplicáronse sistematicamente as estratexias de escoita activa para a comprensión global e específica das mensaxes recibidas, sen necesidade de entender todos os seus elementos
CA1.2 Identificouse a intención comunicativa de mensaxes directas ou empregando un repertorio limitado de expresións, frases, palabras e marcadores de discurso, estruturadores (de apertura, continuidade e pechamento)
CA1.3 Identificouse o sentido global e as ideas principais do texto oral e de estruturas gramaticais básicas en oracións sinxelas, de situacións habituais frecuentes e de contido predicible e concreto
CA1.4 Identifícaronse trazos fonéticos e de entoación esenciais que axudan a entender o sentido global e as ideas principais e secundarias da mensaxe
CA1.5 Realizáronse composicións e presentacións orais breves de acordo cun guión estruturado, aplicando o formato e os trazos propios de cada tipo de texto de ámbito persoal, público ou profesional
CA1.6 Utilizáronse estruturas gramaticais básicas e marcadores de discurso para iniciar, enlazar, ordenar e finalizar o discurso en situacións habituais frecuentes e aspectos concretos
CA1.7 Expresouse a información usando unha entoación e unha pronuncia razoables, aceptándose as pautas e pequenas vacilacións
CA1.8 Amosouse unha actitude reflexiva e crítica acerca da información que supoña calquera tipo de discriminación
CA1.9 Identifícaronse e valoráronse as normas de relación social e as normas de cortesía máis frecuentes dos países onde se fala a lingua estranxeira
CA1.10 Identifícaronse e valoráronse os costumes ou as actividades cotiás da comunidade e do lugar de traballo onde se fala a lingua estranxeira
CA1.11 Identifícaronse as principais actitudes e os comportamentos profesionais en situacións de comunicación habituais do ámbito profesional
CA2.1 Dialogouse seguindo un guión sobre temas e aspectos concretos e frecuentes do ámbito persoal, público e profesional
CA2.2 Descríbironse, narráronse e explicáronse experiencias propias
CA2.3 Escoitouse e dialogouse en interaccións sinxelas, cotiás da vida profesional, pública e persoal, solicitando e proporcionando información con certo detalle
CA2.4 Mantívose a interacción utilizando diversas estratexias de comunicación esenciais para amosar o interese e a comprensión
CA2.5 Utilizáronse estratexias de compensación para suplir carencias na lingua estranxeira (parafrasear, linguaxe corporal e axudas audiovisuais), para facilitar a comunicación entre as persoas interlocutoras
CA2.6 Utilizáronse estruturas gramaticais e oracións sinxelas, e un repertorio esencial e limitado de expresións, frases, palabras frecuentes e marcadores de discurso lineais
CA2.7 Expresouse con certa claridade, usando unha entoación e unha pronuncia razoables e comprensibles, aceptándose algunhas pausas e vacilacións, nun rexistro formal ou neutro e sempre que as condicións acústicas sexan boas e a mensaxe non estea distorsionada

Criterios de avaliación
CA3.1 Leuse o texto recoñecendo os trazos esenciais do xénero, a súa intención, o seu contexto e a súa estrutura, e interpretando o seu contido global e específico sen necesidade de entender todos os seus elementos
CA3.2 Identificouse a intención comunicativa básica do texto, o sentido xeral, a información esencial e as partes principais, mesmo cando o texto se organiza de distinta maneira
CA3.3 Identificáronse estruturas gramaticais e oracións sinxelas, e un repertorio limitado de expresións, frases, palabras e marcadores de discurso básicos e lineais, en situacións habituais frecuentes e concretas de contido predicible
CA3.4 Completáronse frases, oracións e textos sinxelos atendendo ao propósito comunicativo, con estruturas gramaticais de escasa complexidade, en situacións habituais e concretas de contido predicible
CA3.5 Elaboráronse textos breves e sinxelos, adecuados a un propósito comunicativo, empregando os conectores máis frecuentes para enlazar as oracións
CA3.6 Respectáronse as normas gramaticais, ortográficas e tipográficas seguindo pautas sistemáticas e concretas de revisión e corrección
CA3.7 Amosouse unha actitude reflexiva e crítica acerca da información que supoña calquera tipo de discriminación

4.7.e) Contidos

Contidos
Distinción de ideas principais e secundarias, información esencial de textos orais breves e sinxelos.
OPronuncia de fonemas ou grupos fónicos que presenten maior dificultade.
Uso de rexistros axeitados nas relacións sociais e das normas de cortesía.
Recoñecemento e uso de expresións relacionadas cos costumes e os ritos nunha comunidade de persoas usuarias da lingua inglesa.
Descrición de aspectos concretos de persoas, lugares, servizos básicos, obxectos e xestións sinxelas.
Experiencias dos ámbitos persoal, público e profesional.
Narración, explicacións e intercambio de acontecementos e experiencias do presente, do pasado e do futuro.
Léxico, frases e expresións para se desenvolver en transaccións e xestións cotiás dos ámbitos persoal e profesional.
Tipos de textos e a súa estrutura.
Recursos tecnolóxicos
Recursos gramaticais. Tempos e formas verbais simples e compostas. Funcións comunicativas asociadas a situacións habituais do ámbito persoal, público e profesional. Elementos lingüísticos fundamentais. Marcadores do discurso. Dominio sinxelo do discurso: coherencia e cohesión. Oracións simples e subordinadas de escasa complexidade.
Estratexias de comprensión e escoita activa.
Estratexias de interacción para manter e seguir unha conversa.
Uso de frases estandarizadas.
Información global e específica de mensaxes de escasa dificultade referentes a asuntos básicos cotiás dos ámbitos persoal, público e profesional.
Composición de textos escritos breves e ben estruturados.
Léxico para se desenvolver en transaccións e xestións cotiás, necesarias, sinxelas e concretas dos ámbitos persoal, público e profesional.
Terminoloxía específica da área profesional do alumnado.
Recursos gramaticais. Marcadores do discurso. Dominio sinxelo do discurso: coherencia e cohesión. Uso das oracións simples e compostas na linguaxe escrita.
Estratexias e técnicas de comprensión de lectura.
Propiedades básicas do texto.

Contidos

Normas socioculturais nas relacións dos ámbitos persoal, público e profesional en situacións cotiás.

Estratexias de planificación da mensaxe.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	taking reservations	8

4.8.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Utiliza estratexias para interpretar e comunicar información oral en lingua inglesa, aplicando os principios da escoita activa e elaborando presentacións orais de pouca extensión, claras e estruturadas, relativas a temas e aspectos concretos, frecuentes e cotiáns dos ámbitos persoal, público e profesional	SI
RA2 - Mantén conversas sinxelas e breves en lingua inglesa en situacións habituais e concretas, cara a cara ou por medios técnicos, do ámbito persoal, público e profesional, empregando estratexias de comunicación básica	SI
RA3 - Elabora textos breves e sinxelos con certo detalle en lingua inglesa relativos a situacións de comunicación habituais do ámbito persoal, público e profesional, aplicando estratexias de lectura comprensiva e desenvolvendo estratexias sistemáticas de composición	SI

4.8.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Aplicáronse sistematicamente as estratexias de escoita activa para a comprensión global e específica das mensaxes recibidas, sen necesidade de entender todos os seus elementos
CA1.2 Identificouse a intención comunicativa de mensaxes directas ou empregando un repertorio limitado de expresións, frases, palabras e marcadores de discurso, estruturadores (de apertura, continuidade e pechamento)
CA1.3 Identificouse o sentido global e as ideas principais do texto oral e de estruturas gramaticais básicas en oracións sinxelas, de situacións habituais frecuentes e de contido predicible e concreto
CA1.4 Identificáronse trazos fonéticos e de entoación esenciais que axudan a entender o sentido global e as ideas principais e secundarias da mensaxe
CA1.5 Realizáronse composicións e presentacións orais breves de acordo cun guión estruturado, aplicando o formato e os trazos propios de cada tipo de texto de ámbito persoal, público ou profesional
CA1.6 Utilizáronse estruturas gramaticais básicas e marcadores de discurso para iniciar, enlazar, ordenar e finalizar o discurso en situacións habituais frecuentes e aspectos concretos
CA1.7 Expresouse a información usando unha entoación e unha pronuncia razoables, aceptándose as pautas e pequenas vacilacións
CA1.8 Amosouse unha actitude reflexiva e crítica acerca da información que supoña calquera tipo de discriminación
CA1.9 Identificáronse e valoráronse as normas de relación social e as normas de cortesía máis frecuentes dos países onde se fala a lingua estranxeira
CA1.10 Identificáronse e valoráronse os costumes ou as actividades cotiás da comunidade e do lugar de traballo onde se fala a lingua estranxeira
CA1.11 Identificáronse as principais actitudes e os comportamentos profesionais en situacións de comunicación habituais do ámbito profesional
CA2.1 Dialogouse seguindo un guión sobre temas e aspectos concretos e frecuentes do ámbito persoal, público e profesional
CA2.2 Describíronse, narráronse e explicáronse experiencias propias
CA2.3 Escoitouse e dialogouse en interaccións sinxelas, cotiás da vida profesional, pública e persoal, solicitando e proporcionando información con certo detalle
CA2.4 Mantívose a interacción utilizando diversas estratexias de comunicación esenciais para amosar o interese e a comprensión
CA2.5 Utilizáronse estratexias de compensación para suplir carencias na lingua estranxeira (parafrasear, linguaxe corporal e axudas audiovisuais), para facilitar a comunicación entre as persoas interlocutoras
CA2.6 Utilizáronse estruturas gramaticais e oracións sinxelas, e un repertorio esencial e limitado de expresións, frases, palabras frecuentes e marcadores de discurso lineais
CA2.7 Expresouse con certa claridade, usando unha entoación e unha pronuncia razoables e comprensibles, aceptándose algunhas pausas e vacilacións, nun rexistro formal ou neutro e sempre que as condicións acústicas sexan boas e a mensaxe non estea distorsionada

Criterios de avaliación
CA3.1 Leuse o texto recoñecendo os trazos esenciais do xénero, a súa intención, o seu contexto e a súa estrutura, e interpretando o seu contido global e específico sen necesidade de entender todos os seus elementos
CA3.2 Identificouse a intención comunicativa básica do texto, o sentido xeral, a información esencial e as partes principais, mesmo cando o texto se organiza de distinta maneira
CA3.3 Identificáronse estruturas gramaticais e oracións sinxelas, e un repertorio limitado de expresións, frases, palabras e marcadores de discurso básicos e lineais, en situacións habituais frecuentes e concretas de contido predicible
CA3.4 Completáronse frases, oracións e textos sinxelos atendendo ao propósito comunicativo, con estruturas gramaticais de escasa complexidade, en situacións habituais e concretas de contido predicible
CA3.5 Elaboráronse textos breves e sinxelos, adecuados a un propósito comunicativo, empregando os conectores máis frecuentes para enlazar as oracións
CA3.6 Respectáronse as normas gramaticais, ortográficas e tipográficas seguindo pautas sistemáticas e concretas de revisión e corrección
CA3.7 Amosouse unha actitude reflexiva e crítica acerca da información que supoña calquera tipo de discriminación

4.8.e) Contidos

Contidos
Distinción de ideas principais e secundarias, información esencial de textos orais breves e sinxelos.
OPronuncia de fonemas ou grupos fónicos que presenten maior dificultade.
Uso de rexistros axeitados nas relacións sociais e das normas de cortesía.
Recoñecemento e uso de expresións relacionadas cos costumes e os ritos nunha comunidade de persoas usuarias da lingua inglesa.
Descrición de aspectos concretos de persoas, lugares, servizos básicos, obxectos e xestións sinxelas.
Experiencias dos ámbitos persoal, público e profesional.
Narración, explicacións e intercambio de acontecementos e experiencias do presente, do pasado e do futuro.
Léxico, frases e expresións para se desenvolver en transaccións e xestións cotiás dos ámbitos persoal e profesional.
Tipos de textos e a súa estrutura.
Recursos tecnolóxicos
Recursos gramaticais. Tempos e formas verbais simples e compostas. Funcións comunicativas asociadas a situacións habituais do ámbito persoal, público e profesional. Elementos lingüísticos fundamentais. Marcadores do discurso. Dominio sinxelo do discurso: coherencia e cohesión. Oracións simples e subordinadas de escasa complexidade.
Estratexias de comprensión e escoita activa.
Estratexias de interacción para manter e seguir unha conversa.
Uso de frases estandarizadas.
Información global e específica de mensaxes de escasa dificultade referentes a asuntos básicos cotiás dos ámbitos persoal, público e profesional.
Composición de textos escritos breves e ben estruturados.
Léxico para se desenvolver en transaccións e xestións cotiás, necesarias, sinxelas e concretas dos ámbitos persoal, público e profesional.
Terminoloxía específica da área profesional do alumnado.
Recursos gramaticais. Marcadores do discurso. Dominio sinxelo do discurso: coherencia e cohesión. Uso das oracións simples e compostas na linguaxe escrita.
Estratexias e técnicas de comprensión de lectura.
Propiedades básicas do texto.

Contidos

Normas socioculturais nas relacións dos ámbitos persoal, público e profesional en situacións cotiás.

Estratexias de planificación da mensaxe.

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	presenting the menu	9

4.9.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Utiliza estratexias para interpretar e comunicar información oral en lingua inglesa, aplicando os principios da escoita activa e elaborando presentacións orais de pouca extensión, claras e estruturadas, relativas a temas e aspectos concretos, frecuentes e cotiáns dos ámbitos persoal, público e profesional	SI
RA2 - Mantén conversas sinxelas e breves en lingua inglesa en situacións habituais e concretas, cara a cara ou por medios técnicos, do ámbito persoal, público e profesional, empregando estratexias de comunicación básica	SI
RA3 - Elabora textos breves e sinxelos con certo detalle en lingua inglesa relativos a situacións de comunicación habituais do ámbito persoal, público e profesional, aplicando estratexias de lectura comprensiva e desenvolvendo estratexias sistemáticas de composición	SI

4.9.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Aplicáronse sistematicamente as estratexias de escoita activa para a comprensión global e específica das mensaxes recibidas, sen necesidade de entender todos os seus elementos
CA1.2 Identificouse a intención comunicativa de mensaxes directas ou empregando un repertorio limitado de expresións, frases, palabras e marcadores de discurso, estruturadores (de apertura, continuidade e pechamento)
CA1.3 Identificouse o sentido global e as ideas principais do texto oral e de estruturas gramaticais básicas en oracións sinxelas, de situacións habituais frecuentes e de contido predicible e concreto
CA1.4 Identifícaronse trazos fonéticos e de entoación esenciais que axudan a entender o sentido global e as ideas principais e secundarias da mensaxe
CA1.5 Realizáronse composicións e presentacións orais breves de acordo cun guión estruturado, aplicando o formato e os trazos propios de cada tipo de texto de ámbito persoal, público ou profesional
CA1.6 Utilizáronse estruturas gramaticais básicas e marcadores de discurso para iniciar, enlazar, ordenar e finalizar o discurso en situacións habituais frecuentes e aspectos concretos
CA1.7 Expresouse a información usando unha entoación e unha pronuncia razoables, aceptándose as pautas e pequenas vacilacións
CA1.8 Amosouse unha actitude reflexiva e crítica acerca da información que supoña calquera tipo de discriminación
CA1.9 Identifícaronse e valoráronse as normas de relación social e as normas de cortesía máis frecuentes dos países onde se fala a lingua estranxeira
CA1.10 Identifícaronse e valoráronse os costumes ou as actividades cotiás da comunidade e do lugar de traballo onde se fala a lingua estranxeira
CA1.11 Identifícaronse as principais actitudes e os comportamentos profesionais en situacións de comunicación habituais do ámbito profesional
CA2.1 Dialogouse seguindo un guión sobre temas e aspectos concretos e frecuentes do ámbito persoal, público e profesional
CA2.2 Describíronse, narráronse e explicáronse experiencias propias
CA2.3 Escoitouse e dialogouse en interaccións sinxelas, cotiás da vida profesional, pública e persoal, solicitando e proporcionando información con certo detalle
CA2.4 Mantívose a interacción utilizando diversas estratexias de comunicación esenciais para amosar o interese e a comprensión
CA2.5 Utilizáronse estratexias de compensación para suplir carencias na lingua estranxeira (parafrasear, linguaxe corporal e axudas audiovisuais), para facilitar a comunicación entre as persoas interlocutoras
CA2.6 Utilizáronse estruturas gramaticais e oracións sinxelas, e un repertorio esencial e limitado de expresións, frases, palabras frecuentes e marcadores de discurso lineais
CA2.7 Expresouse con certa claridade, usando unha entoación e unha pronuncia razoables e comprensibles, aceptándose algunhas pausas e vacilacións, nun rexistro formal ou neutro e sempre que as condicións acústicas sexan boas e a mensaxe non estea distorsionada

Criterios de avaliación
CA3.1 Leuse o texto recoñecendo os trazos esenciais do xénero, a súa intención, o seu contexto e a súa estrutura, e interpretando o seu contido global e específico sen necesidade de entender todos os seus elementos
CA3.2 Identificouse a intención comunicativa básica do texto, o sentido xeral, a información esencial e as partes principais, mesmo cando o texto se organiza de distinta maneira
CA3.3 Identificáronse estruturas gramaticais e oracións sinxelas, e un repertorio limitado de expresións, frases, palabras e marcadores de discurso básicos e lineais, en situacións habituais frecuentes e concretas de contido predicible
CA3.4 Completáronse frases, oracións e textos sinxelos atendendo ao propósito comunicativo, con estruturas gramaticais de escasa complexidade, en situacións habituais e concretas de contido predicible
CA3.5 Elaboráronse textos breves e sinxelos, adecuados a un propósito comunicativo, empregando os conectores máis frecuentes para enlazar as oracións
CA3.6 Respectáronse as normas gramaticais, ortográficas e tipográficas seguindo pautas sistemáticas e concretas de revisión e corrección
CA3.7 Amosouse unha actitude reflexiva e crítica acerca da información que supoña calquera tipo de discriminación

4.9.e) Contidos

Contidos
Distinción de ideas principais e secundarias, información esencial de textos orais breves e sinxelos.
OPronuncia de fonemas ou grupos fónicos que presenten maior dificultade.
Uso de rexistros axeitados nas relacións sociais e das normas de cortesía.
Recoñecemento e uso de expresións relacionadas cos costumes e os ritos nunha comunidade de persoas usuarias da lingua inglesa.
Descrición de aspectos concretos de persoas, lugares, servizos básicos, obxectos e xestións sinxelas.
Experiencias dos ámbitos persoal, público e profesional.
Narración, explicacións e intercambio de acontecementos e experiencias do presente, do pasado e do futuro.
Léxico, frases e expresións para se desenvolver en transaccións e xestións cotiás dos ámbitos persoal e profesional.
Tipos de textos e a súa estrutura.
Recursos tecnolóxicos
Recursos gramaticais. Tempos e formas verbais simples e compostas. Funcións comunicativas asociadas a situacións habituais do ámbito persoal, público e profesional. Elementos lingüísticos fundamentais. Marcadores do discurso. Dominio sinxelo do discurso: coherencia e cohesión. Oracións simples e subordinadas de escasa complexidade.
Estratexias de comprensión e escoita activa.
Estratexias de interacción para manter e seguir unha conversa.
Uso de frases estandarizadas.
Información global e específica de mensaxes de escasa dificultade referentes a asuntos básicos cotiás dos ámbitos persoal, público e profesional.
Composición de textos escritos breves e ben estruturados.
Léxico para se desenvolver en transaccións e xestións cotiás, necesarias, sinxelas e concretas dos ámbitos persoal, público e profesional.
Terminoloxía específica da área profesional do alumnado.
Recursos gramaticais. Marcadores do discurso. Dominio sinxelo do discurso: coherencia e cohesión. Uso das oracións simples e compostas na linguaxe escrita.
Estratexias e técnicas de comprensión de lectura.
Propiedades básicas do texto.

Contidos

Normas socioculturais nas relacións dos ámbitos persoal, público e profesional en situacións cotiás.

Estratexias de planificación da mensaxe.

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	serving drinks	8

4.10.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Utiliza estratexias para interpretar e comunicar información oral en lingua inglesa, aplicando os principios da escoita activa e elaborando presentacións orais de pouca extensión, claras e estruturadas, relativas a temas e aspectos concretos, frecuentes e cotiáns dos ámbitos persoal, público e profesional	SI
RA2 - Mantén conversas sinxelas e breves en lingua inglesa en situacións habituais e concretas, cara a cara ou por medios técnicos, do ámbito persoal, público e profesional, empregando estratexias de comunicación básica	SI
RA3 - Elabora textos breves e sinxelos con certo detalle en lingua inglesa relativos a situacións de comunicación habituais do ámbito persoal, público e profesional, aplicando estratexias de lectura comprensiva e desenvolvendo estratexias sistemáticas de composición	SI

4.10.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Aplicáronse sistematicamente as estratexias de escoita activa para a comprensión global e específica das mensaxes recibidas, sen necesidade de entender todos os seus elementos
CA1.2 Identificouse a intención comunicativa de mensaxes directas ou empregando un repertorio limitado de expresións, frases, palabras e marcadores de discurso, estruturadores (de apertura, continuidade e pechamento)
CA1.3 Identificouse o sentido global e as ideas principais do texto oral e de estruturas gramaticais básicas en oracións sinxelas, de situacións habituais frecuentes e de contido predicible e concreto
CA1.4 Identifícaronse trazos fonéticos e de entoación esenciais que axudan a entender o sentido global e as ideas principais e secundarias da mensaxe
CA1.5 Realizáronse composicións e presentacións orais breves de acordo cun guión estruturado, aplicando o formato e os trazos propios de cada tipo de texto de ámbito persoal, público ou profesional
CA1.6 Utilizáronse estruturas gramaticais básicas e marcadores de discurso para iniciar, enlazar, ordenar e finalizar o discurso en situacións habituais frecuentes e aspectos concretos
CA1.7 Expresouse a información usando unha entoación e unha pronuncia razoables, aceptándose as pautas e pequenas vacilacións
CA1.8 Amosouse unha actitude reflexiva e crítica acerca da información que supoña calquera tipo de discriminación
CA1.9 Identifícaronse e valoráronse as normas de relación social e as normas de cortesía máis frecuentes dos países onde se fala a lingua estranxeira
CA1.10 Identifícaronse e valoráronse os costumes ou as actividades cotiás da comunidade e do lugar de traballo onde se fala a lingua estranxeira
CA1.11 Identifícaronse as principais actitudes e os comportamentos profesionais en situacións de comunicación habituais do ámbito profesional
CA2.1 Dialogouse seguindo un guión sobre temas e aspectos concretos e frecuentes do ámbito persoal, público e profesional
CA2.2 Descríbironse, narráronse e explicáronse experiencias propias
CA2.3 Escoitouse e dialogouse en interaccións sinxelas, cotiás da vida profesional, pública e persoal, solicitando e proporcionando información con certo detalle
CA2.4 Mantívose a interacción utilizando diversas estratexias de comunicación esenciais para amosar o interese e a comprensión
CA2.5 Utilizáronse estratexias de compensación para suplir carencias na lingua estranxeira (parafrasear, linguaxe corporal e axudas audiovisuais), para facilitar a comunicación entre as persoas interlocutoras
CA2.6 Utilizáronse estruturas gramaticais e oracións sinxelas, e un repertorio esencial e limitado de expresións, frases, palabras frecuentes e marcadores de discurso lineais
CA2.7 Expresouse con certa claridade, usando unha entoación e unha pronuncia razoables e comprensibles, aceptándose algunhas pausas e vacilacións, nun rexistro formal ou neutro e sempre que as condicións acústicas sexan boas e a mensaxe non estea distorsionada

Criterios de avaliación
CA3.1 Leuse o texto recoñecendo os trazos esenciais do xénero, a súa intención, o seu contexto e a súa estrutura, e interpretando o seu contido global e específico sen necesidade de entender todos os seus elementos
CA3.2 Identificouse a intención comunicativa básica do texto, o sentido xeral, a información esencial e as partes principais, mesmo cando o texto se organiza de distinta maneira
CA3.3 Identificáronse estruturas gramaticais e oracións sinxelas, e un repertorio limitado de expresións, frases, palabras e marcadores de discurso básicos e lineais, en situacións habituais frecuentes e concretas de contido predicible
CA3.4 Completáronse frases, oracións e textos sinxelos atendendo ao propósito comunicativo, con estruturas gramaticais de escasa complexidade, en situacións habituais e concretas de contido predicible
CA3.5 Elaboráronse textos breves e sinxelos, adecuados a un propósito comunicativo, empregando os conectores máis frecuentes para enlazar as oracións
CA3.6 Respectáronse as normas gramaticais, ortográficas e tipográficas seguindo pautas sistemáticas e concretas de revisión e corrección
CA3.7 Amosouse unha actitude reflexiva e crítica acerca da información que supoña calquera tipo de discriminación

4.10.e) Contidos

Contidos
Distinción de ideas principais e secundarias, información esencial de textos orais breves e sinxelos.
OPronuncia de fonemas ou grupos fónicos que presenten maior dificultade.
Uso de rexistros axeitados nas relacións sociais e das normas de cortesía.
Recoñecemento e uso de expresións relacionadas cos costumes e os ritos nunha comunidade de persoas usuarias da lingua inglesa.
Descrición de aspectos concretos de persoas, lugares, servizos básicos, obxectos e xestións sinxelas.
Experiencias dos ámbitos persoal, público e profesional.
Narración, explicacións e intercambio de acontecementos e experiencias do presente, do pasado e do futuro.
Léxico, frases e expresións para se desenvolver en transaccións e xestións cotiás dos ámbitos persoal e profesional.
Tipos de textos e a súa estrutura.
Recursos tecnolóxicos
Recursos gramaticais. Tempos e formas verbais simples e compostas. Funcións comunicativas asociadas a situacións habituais do ámbito persoal, público e profesional. Elementos lingüísticos fundamentais. Marcadores do discurso. Dominio sinxelo do discurso: coherencia e cohesión. Oracións simples e subordinadas de escasa complexidade.
Estratexias de comprensión e escoita activa.
Estratexias de interacción para manter e seguir unha conversa.
Uso de frases estandarizadas.
Información global e específica de mensaxes de escasa dificultade referentes a asuntos básicos cotiás dos ámbitos persoal, público e profesional.
Composición de textos escritos breves e ben estruturados.
Léxico para se desenvolver en transaccións e xestións cotiás, necesarias, sinxelas e concretas dos ámbitos persoal, público e profesional.
Terminoloxía específica da área profesional do alumnado.
Recursos gramaticais. Marcadores do discurso. Dominio sinxelo do discurso: coherencia e cohesión. Uso das oracións simples e compostas na linguaxe escrita.
Estratexias e técnicas de comprensión de lectura.
Propiedades básicas do texto.

Contidos

Normas socioculturais nas relacións dos ámbitos persoal, público e profesional en situacións cotiás.

Estratexias de planificación da mensaxe.

4.11.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
11	A comunicación e as linguas.	11

4.11.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral en lingua galega e en lingua castelá, no ámbito laboral e noutros contextos, aplicando os principios da escoita activa, estratexias razoadas de composición e as normas lingüísticas correctas en cada caso	SI
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para comunicar información escrita en lingua galega e en lingua castelá, no ámbito laboral e noutros contextos, aplicando á composición autónoma de textos de progresiva complexidade estratexias de análise, síntese e clasificación, de xeito estruturado	SI
RA5 - Coñece e valora a situación sociolingüística das distintas linguas do Estado español e as principais características das variedades xeográficas da lingua galega e da lingua castelá, así como as distintas etapas, desde comezos do século XX, da historia social da lingua galega e da lingua castelá, valorando a función do estándar, a necesidade de normalizar a lingua galega e rexeitando os prexuízos lingüísticos	NO

4.11.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Aplicáronse as técnicas da escoita activa na análise de mensaxes orais procedentes de diversas fontes
CA1.2 Recoñeceuse a intención comunicativa e a estrutura e cohesión da comunicación oral, valorando posibles respostas
CA1.3 Realizouse un uso correcto dos elementos de comunicación non verbal nas argumentacións e nas exposicións
CA1.4 Aplicáronse as técnicas de organización de reunións e de participación nelas
CA1.5 Analizáronse os usos e os niveis da lingua e as normas lingüísticas na comprensión e aplicáronse na composición de mensaxes orais, valorando e eliminando os usos discriminatorios
CA1.6 Utilizouse a terminoloxía gramatical correcta na comprensión das actividades gramaticais propostas e na súa resolución
CA2.1 Valoráronse e analizáronse as características principais dos tipos de textos en relación coa súa adecuación para o traballo que se desexe realizar e en función da súa finalidade
CA2.2 Utilizáronse diversas técnicas de procura na comprensión dun texto escrito, aplicando estratexias de reinterpretación de contidos
CA2.3 Aplicáronse sistematicamente estratexias de lectura comprensiva na interpretación dos textos, recoñecendo posibles usos discriminatorios
CA2.4 Resumiuse o contido dun texto escrito, extraendo a idea principal, as secundarias e o propósito comunicativo, revisando e reformulando as conclusións obtidas
CA2.5 Analizouse a estrutura de diversos textos escritos de uso académico ou profesional, recoñecendo os usos e os niveis da lingua, e pautas de elaboración
CA2.6 Aplicáronse as principais normas gramaticais e ortográficas na redacción de textos, de xeito que o texto final resulte claro, preciso e adecuado ao formato e ao contexto comunicativo
CA2.7 Utilizouse o léxico específico da familia profesional do título
CA2.8 Desenvolvéronse pautas sistematizadas na preparación de textos escritos que permiten mellorar a comunicación escrita
CA2.9 Seguironse pautas de presentación de traballos escritos tendo en conta o contido, o formato e o público destinatario, utilizando un vocabulario correcto segundo as normas lingüísticas e a finalidade
CA2.10 Resolvéronse actividades de comprensión e análise das estruturas gramaticais, comprobando a precisión e a validez das inferencias realizadas
CA5.1 Identificouse a situación sociolingüística das distintas linguas do Estado español, valorando a diversidade lingüística como un elemento de enriquecemento cultural e outorgándolle a todas as linguas o mesmo valor e a mesma función comunicativa
CA5.2 Recoñécese a variedade interna das linguas castelá e galega como símbolo da riqueza do noso patrimonio lingüístico

Crterios de avaliación

CA5.4 Valorouse a función do estándar de calquera lingua, así como a necesidade de normalizar a lingua galega no marco do plurilingüismo, rexeitando os prexuízos lingüísticos

4.11.e) Contidos

Contidos

Textos orais.

Técnicas de escoita activa na comprensión de textos orais.

Exposición de ideas e argumentos: organización e preparación dos contidos (ilación, sucesión e coherencia); estrutura.

Aplicación das normas lingüísticas na comunicación oral: organización da frase (estruturas gramaticais básicas en lingua galega e en lingua castelá); coherencia semántica.

Uso de recursos audiovisuais.

Técnicas de organización de reunións e de participación nelas.

Traballos, informes, ensaios e outros textos académicos, científicos e profesionais.

Aspectos lingüísticos para ter en conta: rexistros comunicativos da lingua e factores que condicionan o seu uso; variacións das formas deícticas en relación coa situación; estilo directo e indirecto.

Estratexias de lectura con textos académicos.

Presentación de textos escritos.

Comprensión e produción de textos escritos: conectores textuais (causa, consecuencia, condición e hipótese); formas verbais nos textos (perífrases verbais; concordancia e coherencia temporal e modal); sintaxe (complementos; frases compostas);estratexias para mellorar o interese da persoa receptora.

Léxico específico da familia profesional do título.

A situación sociolingüística das linguas do Estado español.

A variedade interna da lingua castelá e da lingua galega.

4.12.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
12	Os tipos de textos.	12

4.12.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral en lingua galega e en lingua castelá, no ámbito laboral e noutros contextos, aplicando os principios da escoita activa, estratexias razoadas de composición e as normas lingüísticas correctas en cada caso	SI
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para comunicar información escrita en lingua galega e en lingua castelá, no ámbito laboral e noutros contextos, aplicando á composición autónoma de textos de progresiva complexidade estratexias de análise, síntese e clasificación, de xeito estruturado	SI

4.12.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Aplicáronse as técnicas da escoita activa na análise de mensaxes orais procedentes de diversas fontes
CA1.2 Recoñeceuse a intención comunicativa e a estrutura e cohesión da comunicación oral, valorando posibles respostas
CA1.3 Realizouse un uso correcto dos elementos de comunicación non verbal nas argumentacións e nas exposicións
CA1.4 Aplicáronse as técnicas de organización de reunións e de participación nelas
CA1.5 Analizáronse os usos e os niveis da lingua e as normas lingüísticas na comprensión e aplicáronse na composición de mensaxes orais, valorando e eliminando os usos discriminatorios
CA1.6 Utilizouse a terminoloxía gramatical correcta na comprensión das actividades gramaticais propostas e na súa resolución
CA2.1 Valoráronse e analizáronse as características principais dos tipos de textos en relación coa súa adecuación para o traballo que se desexe realizar e en función da súa finalidade
CA2.2 Utilizáronse diversas técnicas de procura na comprensión dun texto escrito, aplicando estratexias de reinterpretación de contidos
CA2.3 Aplicáronse sistematicamente estratexias de lectura comprensiva na interpretación dos textos, recoñecendo posibles usos discriminatorios
CA2.4 Resumíuse o contido dun texto escrito, extraendo a idea principal, as secundarias e o propósito comunicativo, revisando e reformulando as conclusións obtidas
CA2.5 Analizouse a estrutura de diversos textos escritos de uso académico ou profesional, recoñecendo os usos e os niveis da lingua, e pautas de elaboración
CA2.6 Aplicáronse as principais normas gramaticais e ortográficas na redacción de textos, de xeito que o texto final resulte claro, preciso e adecuado ao formato e ao contexto comunicativo
CA2.7 Utilizouse o léxico específico da familia profesional do título
CA2.8 Desenvolvéronse pautas sistematizadas na preparación de textos escritos que permiten mellorar a comunicación escrita
CA2.9 Seguíronse pautas de presentación de traballos escritos tendo en conta o contido, o formato e o público destinatario, utilizando un vocabulario correcto segundo as normas lingüísticas e a finalidade
CA2.10 Resolvéronse actividades de comprensión e análise das estruturas gramaticais, comprobando a precisión e a validez das inferencias realizadas

4.12.e) Contidos

Contidos
Textos orais.
Técnicas de escoita activa na comprensión de textos orais.

Contidos

Exposición de ideas e argumentos: organización e preparación dos contidos (ilación, sucesión e coherencia); estrutura.

Aplicación das normas lingüísticas na comunicación oral: organización da frase (estruturas gramaticais básicas en lingua galega e en lingua castelá); coherencia semántica.

Uso de recursos audiovisuais.

Técnicas de organización de reunións e de participación nelas.

Traballos, informes, ensaios e outros textos académicos, científicos e profesionais.

Aspectos lingüísticos para ter en conta: rexistros comunicativos da lingua e factores que condicionan o seu uso; variacións das formas deícticas en relación coa situación; estilo directo e indirecto.

Estratexias de lectura con textos académicos.

Presentación de textos escritos.

Comprensión e produción de textos escritos: conectores textuais (causa, consecuencia, condición e hipótese); formas verbais nos textos (perífrases verbais; concordancia e coherencia temporal e modal); sintaxe (complementos; frases compostas); estratexias para mellorar o interese da persoa receptora.

Léxico específico da familia profesional do título.

4.13.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
13	O substantivo. O adxectivo. Os pronomes.	15

4.13.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral en lingua galega e en lingua castelá, no ámbito laboral e noutros contextos, aplicando os principios da escoita activa, estratexias razoadas de composición e as normas lingüísticas correctas en cada caso	NO
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para comunicar información escrita en lingua galega e en lingua castelá, no ámbito laboral e noutros contextos, aplicando á composición autónoma de textos de progresiva complexidade estratexias de análise, síntese e clasificación, de xeito estruturado	NO

4.13.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Aplicáronse as técnicas da escoita activa na análise de mensaxes orais procedentes de diversas fontes
CA1.2 Recoñeceuse a intención comunicativa e a estrutura e cohesión da comunicación oral, valorando posibles respostas
CA1.3 Realizouse un uso correcto dos elementos de comunicación non verbal nas argumentacións e nas exposicións
CA1.6 Utilizouse a terminoloxía gramatical correcta na comprensión das actividades gramaticais propostas e na súa resolución
CA2.6 Aplicáronse as principais normas gramaticais e ortográficas na redacción de textos, de xeito que o texto final resulte claro, preciso e adecuado ao formato e ao contexto comunicativo
CA2.7 Utilizouse o léxico específico da familia profesional do título
CA2.9 Seguíronse pautas de presentación de traballos escritos tendo en conta o contido, o formato e o público destinatario, utilizando un vocabulario correcto segundo as normas lingüísticas e a finalidade
CA2.10 Resolvéronse actividades de comprensión e análise das estruturas gramaticais, comprobando a precisión e a validez das inferencias realizadas

4.13.e) Contidos

Contidos
Textos orais.
Técnicas de escoita activa na comprensión de textos orais.
Uso de recursos audiovisuais.
Traballos, informes, ensaios e outros textos académicos, científicos e profesionais.
Estratexias de lectura con textos académicos.
Presentación de textos escritos.
Comprensión e produción de textos escritos: conectores textuais (causa, consecuencia, condición e hipótese); formas verbais nos textos (perífrases verbais; concordancia e coherencia temporal e modal); sintaxe (complementos; frases compostas); estratexias para mellorar o interese da persoa receptora.
Léxico específico da familia profesional do título.

4.14.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
14	O verbo. O adverbio. A preposición.	15

4.14.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral en lingua galega e en lingua castelá, no ámbito laboral e noutros contextos, aplicando os principios da escoita activa, estratexias razoadas de composición e as normas lingüísticas correctas en cada caso	SI
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para comunicar información escrita en lingua galega e en lingua castelá, no ámbito laboral e noutros contextos, aplicando á composición autónoma de textos de progresiva complexidade estratexias de análise, síntese e clasificación, de xeito estruturado	SI
RA3 - Interpreta textos literarios representativos da literatura en lingua castelá desde o século XIX ata a actualidade, recoñecendo a intención do autor ou da autora e relacionándoos co seu contexto histórico, sociocultural e literario	SI
RA4 - Interpreta textos literarios representativos da literatura en lingua galega desde comezos do século XX ata a actualidade, recoñecendo a intención da autora ou do autor e relacionándoos co seu contexto histórico, sociocultural e literario	SI
RA5 - Coñece e valora a situación sociolingüística das distintas linguas do Estado español e as principais características das variedades xeográficas da lingua galega e da lingua castelá, así como as distintas etapas, desde comezos do século XX, da historia social da lingua galega e da lingua castelá, valorando a función do estándar, a necesidade de normalizar a lingua galega e rexeitando os prexuízos lingüísticos	NO

4.14.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Aplicáronse as técnicas da escoita activa na análise de mensaxes orais procedentes de diversas fontes
CA1.2 Recoñeceuse a intención comunicativa e a estrutura e cohesión da comunicación oral, valorando posibles respostas
CA1.3 Realizouse un uso correcto dos elementos de comunicación non verbal nas argumentacións e nas exposicións
CA1.4 Aplicáronse as técnicas de organización de reunións e de participación nelas
CA1.5 Analizáronse os usos e os niveis da lingua e as normas lingüísticas na comprensión e aplicáronse na composición de mensaxes orais, valorando e eliminando os usos discriminatorios
CA1.6 Utilizouse a terminoloxía gramatical correcta na comprensión das actividades gramaticais propostas e na súa resolución
CA2.1 Valoráronse e analizáronse as características principais dos tipos de textos en relación coa súa adecuación para o traballo que se desexe realizar e en función da súa finalidade
CA2.2 Utilizáronse diversas técnicas de procura na comprensión dun texto escrito, aplicando estratexias de reinterpretación de contidos
CA2.3 Aplicáronse sistematicamente estratexias de lectura comprensiva na interpretación dos textos, recoñecendo posibles usos discriminatorios
CA2.4 Resumíuse o contido dun texto escrito, extraendo a idea principal, as secundarias e o propósito comunicativo, revisando e reformulando as conclusións obtidas
CA2.5 Analizouse a estrutura de diversos textos escritos de uso académico ou profesional, recoñecendo os usos e os niveis da lingua, e pautas de elaboración
CA2.6 Aplicáronse as principais normas gramaticais e ortográficas na redacción de textos, de xeito que o texto final resulte claro, preciso e adecuado ao formato e ao contexto comunicativo
CA2.7 Utilizouse o léxico específico da familia profesional do título
CA2.8 Desenvolvéronse pautas sistematizadas na preparación de textos escritos que permiten mellorar a comunicación escrita
CA2.9 Seguironse pautas de presentación de traballos escritos tendo en conta o contido, o formato e o público destinatario, utilizando un vocabulario correcto segundo as normas lingüísticas e a finalidade
CA2.10 Resolvéronse actividades de comprensión e análise das estruturas gramaticais, comprobando a precisión e a validez das inferencias realizadas

Criterios de avaliación
CA3.1 Descríbóronse os movementos literarios en lingua castelá no período considerado, recoñecendo as obras máis representativas
CA3.2 Valorouse a estrutura e o uso da linguaxe na lectura persoal de obras adecuadas ao nivel, situándoa no seu contexto e utilizando instrumentos pautados
CA3.3 Expresáronse opinións persoais fundamentadas sobre os aspectos apreciados en obras literarias
CA3.4 Aplicáronse estratexias de análise de textos literarios, recoñecendo os temas e os motivos, os elementos simbólicos e a funcionalidade dos recursos estilísticos máis significativos
CA3.5 Informouse sobre un autor ou unha autora, un período ou unha obra da literatura en lingua castelá, recollendo de forma analítica a información correspondente
CA4.1 Descríbóronse os movementos literarios en lingua galega no período considerado, recoñecendo as obras máis representativas
CA4.2 Valorouse a estrutura e o uso da linguaxe na lectura persoal de obras adecuadas ao nivel, situándoa no seu contexto e utilizando instrumentos pautados
CA4.3 Expresáronse opinións persoais fundamentadas sobre os aspectos apreciados en obras literarias
CA4.4 Aplicáronse estratexias de análise de textos literarios, recoñecendo os temas e os motivos, os elementos simbólicos e a funcionalidade dos recursos estilísticos máis significativos
CA4.5 Informouse sobre un autor ou unha autora, un período ou unha obra da literatura en lingua galega, recollendo de forma analítica a información correspondente
CA5.4 Valorouse a función do estándar de calquera lingua, así como a necesidade de normalizar a lingua galega no marco do plurilingüismo, rexeitando os prexuízos lingüísticos

4.14.e) Contidos

Contidos
Textos orais.
Técnicas de escoita activa na comprensión de textos orais.
Exposición de ideas e argumentos: organización e preparación dos contidos (ilación, sucesión e coherencia); estrutura.
Aplicación das normas lingüísticas na comunicación oral: organización da frase (estruturas gramaticais básicas en lingua galega e en lingua castelá); coherencia semántica.
Uso de recursos audiovisuais.
Técnicas de organización de reunións e de participación nelas.
Traballos, informes, ensaios e outros textos académicos, científicos e profesionais.
Estratexias de lectura con textos académicos.
Presentación de textos escritos.
Comprensión e produción de textos escritos: conectores textuais (causa, consecuencia, condición e hipótese); formas verbais nos textos (perífrases verbais; concordancia e coherencia temporal e modal); sintaxe (complementos; frases compostas); estratexias para mellorar o interese da persoa receptora.
Léxico específico da familia profesional do título.
Instrumentos para a recollida de información da lectura dunha obra literaria do período estudado.
A literatura en lingua castelá nos seus xéneros.
Evolución da literatura en lingua castelá desde o século XIX ata a actualidade.
Expresión de opinións fundamentadas sobre textos e obras literarias en lingua castelá.
Instrumentos para a recollida de información da lectura dunha obra literaria.
A literatura en lingua galega nos seus xéneros.

Contidos

Evolución da literatura en lingua galega desde comezos do século XX ata a actualidade.

Expresión de opinións fundamentadas sobre textos e obras literarias en lingua galega.

4.15.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
15	A lingua e a literatura do século XX á actualidade.	14

4.15.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral en lingua galega e en lingua castelá, no ámbito laboral e noutros contextos, aplicando os principios da escoita activa, estratexias razoadas de composición e as normas lingüísticas correctas en cada caso	NO
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para comunicar información escrita en lingua galega e en lingua castelá, no ámbito laboral e noutros contextos, aplicando á composición autónoma de textos de progresiva complexidade estratexias de análise, síntese e clasificación, de xeito estruturado	SI
RA3 - Interpreta textos literarios representativos da literatura en lingua castelá desde o século XIX ata a actualidade, recoñecendo a intención do autor ou da autora e relacionándoos co seu contexto histórico, sociocultural e literario	SI
RA4 - Interpreta textos literarios representativos da literatura en lingua galega desde comezos do século XX ata a actualidade, recoñecendo a intención da autora ou do autor e relacionándoos co seu contexto histórico, sociocultural e literario	SI
RA5 - Coñece e valora a situación sociolingüística das distintas linguas do Estado español e as principais características das variedades xeográficas da lingua galega e da lingua castelá, así como as distintas etapas, desde comezos do século XX, da historia social da lingua galega e da lingua castelá, valorando a función do estándar, a necesidade de normalizar a lingua galega e rexeitando os prexuízos lingüísticos	SI

4.15.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Aplicáronse as técnicas da escoita activa na análise de mensaxes orais procedentes de diversas fontes
CA1.2 Recoñeceuse a intención comunicativa e a estrutura e cohesión da comunicación oral, valorando posibles respostas
CA1.3 Realizouse un uso correcto dos elementos de comunicación non verbal nas argumentacións e nas exposicións
CA1.4 Aplicáronse as técnicas de organización de reunións e de participación nelas
CA1.5 Analizáronse os usos e os niveis da lingua e as normas lingüísticas na comprensión e aplicáronse na composición de mensaxes orais, valorando e eliminando os usos discriminatorios
CA2.1 Valoráronse e analizáronse as características principais dos tipos de textos en relación coa súa adecuación para o traballo que se desexe realizar e en función da súa finalidade
CA2.2 Utilizáronse diversas técnicas de procura na comprensión dun texto escrito, aplicando estratexias de reinterpretación de contidos
CA2.3 Aplicáronse sistematicamente estratexias de lectura comprensiva na interpretación dos textos, recoñecendo posibles usos discriminatorios
CA2.4 Resumíuse o contido dun texto escrito, extraendo a idea principal, as secundarias e o propósito comunicativo, revisando e reformulando as conclusións obtidas
CA2.5 Analizouse a estrutura de diversos textos escritos de uso académico ou profesional, recoñecendo os usos e os niveis da lingua, e pautas de elaboración
CA2.6 Aplicáronse as principais normas gramaticais e ortográficas na redacción de textos, de xeito que o texto final resulte claro, preciso e adecuado ao formato e ao contexto comunicativo
CA2.7 Utilizouse o léxico específico da familia profesional do título
CA2.8 Desenvolvéronse pautas sistematizadas na preparación de textos escritos que permiten mellorar a comunicación escrita
CA2.9 Seguíronse pautas de presentación de traballos escritos tendo en conta o contido, o formato e o público destinatario, utilizando un vocabulario correcto segundo as normas lingüísticas e a finalidade
CA2.10 Resolvéronse actividades de comprensión e análise das estruturas gramaticais, comprobando a precisión e a validez das inferencias realizadas
CA3.1 Descríbense os movementos literarios en lingua castelá no período considerado, recoñecendo as obras máis representativas

Criterios de avaliación
CA3.2 Valorouse a estrutura e o uso da linguaxe na lectura persoal de obras adecuadas ao nivel, situándoa no seu contexto e utilizando instrumentos pautados
CA3.3 Expressáronse opinións persoais fundamentadas sobre os aspectos apreciados en obras literarias
CA3.4 Aplicáronse estratexias de análise de textos literarios, recoñecendo os temas e os motivos, os elementos simbólicos e a funcionalidade dos recursos estilísticos máis significativos
CA3.5 Informouse sobre un autor ou unha autora, un período ou unha obra da literatura en lingua castelá, recollendo de forma analítica a información correspondente
CA4.1 Descríbóronse os movementos literarios en lingua galega no período considerado, recoñecendo as obras máis representativas
CA4.2 Valorouse a estrutura e o uso da linguaxe na lectura persoal de obras adecuadas ao nivel, situándoa no seu contexto e utilizando instrumentos pautados
CA4.3 Expressáronse opinións persoais fundamentadas sobre os aspectos apreciados en obras literarias
CA4.4 Aplicáronse estratexias de análise de textos literarios, recoñecendo os temas e os motivos, os elementos simbólicos e a funcionalidade dos recursos estilísticos máis significativos
CA4.5 Informouse sobre un autor ou unha autora, un período ou unha obra da literatura en lingua galega, recollendo de forma analítica a información correspondente
CA5.1 Identificouse a situación sociolingüística das distintas linguas do Estado español, valorando a diversidade lingüística como un elemento de enriquecemento cultural e outorgándolle a todas as linguas o mesmo valor e a mesma función comunicativa
CA5.2 Recoñécese a variedade interna das linguas castelá e galega como símbolo da riqueza do noso patrimonio lingüístico
CA5.3 Identificáronse as causas e consecuencias dos feitos máis relevantes da historia social da lingua galega e da lingua castelá desde comezos do século XX
CA5.4 Valorouse a función do estándar de calquera lingua, así como a necesidade de normalizar a lingua galega no marco do plurilingüismo, rexeitando os prexuízos lingüísticos

4.15.e) Contidos

Contidos
Textos orais.
Técnicas de escoita activa na comprensión de textos orais.
Exposición de ideas e argumentos: organización e preparación dos contidos (ilación, sucesión e coherencia); estrutura.
Aplicación das normas lingüísticas na comunicación oral: organización da frase (estruturas gramaticais básicas en lingua galega e en lingua castelá); coherencia semántica.
Uso de recursos audiovisuais.
Técnicas de organización de reunións e de participación nelas.
Traballos, informes, ensaios e outros textos académicos, científicos e profesionais.
Aspectos lingüísticos para ter en conta: rexistros comunicativos da lingua e factores que condicionan o seu uso; variacións das formas deícticas en relación coa situación; estilo directo e indirecto.
Estratexias de lectura con textos académicos.
Presentación de textos escritos.
Comprensión e produción de textos escritos: conectores textuais (causa, consecuencia, condición e hipótese); formas verbais nos textos (perífrases verbais; concordancia e coherencia temporal e modal); sintaxe (complementos; frases compostas); estratexias para mellorar o interese da persoa receptora.
Léxico específico da familia profesional do título.
Instrumentos para a recollida de información da lectura dunha obra literaria do período estudado.
A literatura en lingua castelá nos seus xéneros.

Contidos

Evolución da literatura en lingua castelá desde o século XIX ata a actualidade.

Expresión de opinións fundamentadas sobre textos e obras literarias en lingua castelá.

Instrumentos para a recollida de información da lectura dunha obra literaria.

A literatura en lingua galega nos seus xéneros.

Evolución da literatura en lingua galega desde comezos do século XX ata a actualidade.

Expresión de opinións fundamentadas sobre textos e obras literarias en lingua galega.

A situación sociolingüística das linguas do Estado español.

A variedade interna da lingua castelá e da lingua galega.

Características das etapas da historia social da lingua galega e da lingua castelá desde comezos do século XX.

Funcións e valor da lingua estándar.

Adopción de actitudes positivas cara á normalización da lingua galega e coñecemento do proceso.

Recoñecemento e rexeitamento dos prexuízos lingüísticos, valorando o plurilingüismo como expresión da riqueza cultural da humanidade.

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Mínimos esixibles na UF de Sociedade:

RA 1 Infire as características esenciais das sociedades contemporáneas a partir do estudo da súa evolución histórica, analizando os trazos básicos da súa organización social, política e económica en distintos momentos, e a sucesión de transformacións e conflitos acaecidos

CA 1.1 Elaboráronse instrumentos pautados de recollida e difusión de información que permitan a avaliación das aprendizaxes realizadas, utilizando o vocabulario preciso.

CA1.2 Valorouse o modelo globalizado actual de relacións económicas mediante o estudo das transformacións económicas producidas como consecuencia das innovacións tecnolóxicas e os sistemas organizativos da actividade produtiva

CA1.3 Categorizáronse as características da organización social contemporánea, en especial a galega e a española, analizando a estrutura e as relacións sociais da poboación actual e a súa evolución durante o período, utilizando gráficas e fontes directas seleccionadas

CA1.4 Examinouse a evolución das relacións internacionais contemporáneas, elaborando explicacións causais e consecutivas que permitan desenvolver opinións propias sobre os conflitos actuais

CA1.5 Valorouse o proceso de unificación do espazo europeo, analizando a súa evolución, os seus principios e as súas institucións significativas, e argumentouse a súa influencia nas políticas nacionais dos países membros da Unión Europea

CA1.6 Asociouse a evolución dos acontecementos históricos globais coa evolución histórica do Estado español e do territorio galego, identificando as súas fases de evolución, os principais conflitos e a súa situación actual

CA1.7 Identificáronse os trazos esenciais da arte contemporánea, en especial a galega e a española, e a súa evolución ata os nosos días, construíndo opinións e criterios propios de orde estética

CA1.8 Analizouse a evolución do sector ou dos sectores produtivos propios do título e describíronse as súas transformacións e os principais fitos de evolución nos seus sistemas organizativos e tecnolóxicos

CA1.9 Discrimináronse as consecuencias para a organización das sociedades actuais das correntes ideolóxicas que a cimentaron, situándoas no tempo e no espazo.

CA1.10 Desenvolvéronse comportamentos acordes co desenvolvemento do propio esforzo e o traballo colaborativo

RA2: Este módulo contribúe a alcanzar as competencias para a aprendizaxe permanente e contén a formación para que o alumnado sexa quen de recoñecer as características básicas dos fenómenos relacionados coa actividade humana e mellorar as súas habilidades comunicativas:

- Desenvolver as destrezas básicas das fontes de información utilizando con sentido crítico as tecnoloxías da información e da comunicación.
- Recoñecer a características básicas de producións culturais e artísticas, aplicando técnicas de análise básica dos seus elementos, para actuar con respecto e sensibilidade cara á diversidade cultural, o patrimonio histórico-artístico e as manifestacións culturais e artísticas.
- Desenvolver e afianzar destrezas lingüísticas, e alcanzar o nivel requerido de precisión, claridade e fluidez utilizando os coñecementos sobre as linguas galega e castelá, para se comunicar no contexto social, na súa vida cotiá e na actividade laboral.
- Recoñecer as causas de fenómenos e acontecementos contemporáneos para explicar as características propias das sociedades contemporáneas.

Mínimos esixibles na UF de Lingua Inglesa.

RA1 Utiliza estratexias para interpretar e comunicar información oral en lingua inglesa, aplicando os principios da escoita activa e elaborando presentacións orais de pouca extensión, claras e estruturadas, relativas a temas e aspectos concretos, frecuentes e cotiáns dos ámbitos persoal, público e profesional

- CA1.1Aplicáronse sistematicamente as estratexias de escoita activa para a comprensión global e específica das mensaxes recibidas, sen necesidade de entender todos os seus elementos
- CA1.2Identificouse a intención comunicativa de mensaxes directas ou empregando un repertorio limitado de expresións, frases, palabras e marcadores de discurso, estruturadores (de apertura, continuidade e pechamento)
- CA1.3Identificouse o sentido global e as ideas principais do texto oral e de estruturas gramaticais básicas en oracións sinxelas, de situacións habituais frecuentes e de contido predicible e concreto
- CA1.4Identificáronse trazos fonéticos e de entoación esenciais que axudan a entender o sentido global e as ideas principais e secundarias da mensaxe
- CA1.5Realizáronse composicións e presentacións orais breves de acordo cun guión estruturado, aplicando o formato e os trazos propios de cada tipo de texto de ámbito persoal, público ou profesional
- CA1.6Utilizáronse estruturas gramaticais básicas e marcadores de discurso para iniciar, enlazar, ordenar e finalizar o discurso en situacións habituais frecuentes e aspectos concretos
- CA1.7Expresouse a información usando unha entoación e unha pronuncia razoables, aceptándose as pautas e pequenas vacilacións
- CA1.8Amosouse unha actitude reflexiva e crítica acerca da información que supoña calquera tipo de discriminación
- CA1.9Identificáronse e valoráronse as normas de relación social e as normas de cortesía máis frecuentes dos países onde se fala a lingua estranxeira
- CA1.10Identificáronse e valoráronse os costumes ou as actividades cotiás da comunidade e do lugar de traballo onde se fala a lingua estranxeira
- CA1.11Identificáronse as principais actitudes e os comportamentos profesionais en situacións de comunicación habituais do ámbito profesional
- RA2Mantén conversas sinxelas e breves en lingua inglesa en situacións habituais e concretas, cara a cara ou por medios técnicos, do ámbito persoal, público e profesional, empregando estratexias de comunicación básica
- CA2.1Dialogouse seguindo un guión sobre temas e aspectos concretos e frecuentes do ámbito persoal, público e profesional
- CA2.2Descríbironse, narráronse e explicáronse experiencias propias
- CA2.3Escoitouse e dialogouse en interaccións sinxelas, cotiás da vida profesional, pública e persoal, solicitando e proporcionando información con certo detalle
- CA2.4Mantívose a interacción utilizando diversas estratexias de comunicación esenciais para amosar o interese e a comprensión
- CA2.5Utilizáronse estratexias de compensación para suplir carencias na lingua estranxeira (parafrasear, linguaxe corporal e axudas audiovisuais), para facilitar a comunicación entre as persoas interlocutoras
- CA2.6Utilizáronse estruturas gramaticais e oracións sinxelas, e un repertorio esencial e limitado de expresións, frases, palabras frecuentes e marcadores de discurso lineais
- CA2.7Expresouse con certa claridade, usando unha entoación e unha pronuncia razoables e comprensibles, aceptándose algunhas pausas e vacilacións, nun rexistro formal ou neutro e sempre que as condicións acústicas sexan boas e a mensaxe non estea distorsionada
- RA3Elabora textos breves e sinxelos con certo detalle en lingua inglesa relativos a situacións de comunicación habituais do ámbito persoal, público e profesional, aplicando estratexias de lectura comprensiva e desenvolvendo estratexias sistemáticas de composición
- CA3.1Leuse o texto recoñecendo os trazos esenciais do xénero, a súa intención, o seu contexto e a súa estrutura, e interpretando o seu contido global e específico sen necesidade de entender todos os seus elementos
- CA3.2Identificouse a intención comunicativa básica do texto, o sentido xeral, a información esencial e as partes principais, mesmo cando o texto se organiza de distinta maneira
- CA3.3Identificáronse estruturas gramaticais e oracións sinxelas, e un repertorio limitado de expresións, frases, palabras e marcadores de discurso básicos e lineais, en situacións habituais frecuentes e concretas de contido predicible
- CA3.4Completáronse frases, oracións e textos sinxelos atendendo ao propósito comunicativo, con estruturas gramaticais de escasa complexidade, en situacións habituais e concretas de contido predicible
- CA3.5Elaboráronse textos breves e sinxelos, adecuados a un propósito comunicativo, empregando os conectores máis frecuentes para enlazar as oracións

CA3.6 Respectáronse as normas gramaticais, ortográficas e tipográficas seguindo pautas sistemáticas e concretas de revisión e corrección
CA3.7 Amosouse unha actitude reflexiva e crítica acerca da información que supoña calquera tipo de discriminación

Mínimos esixibles na UF de Lingua Galega e Castelá

RA1 Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral en lingua galega e en lingua castelá, no ámbito laboral e noutros contextos, aplicando os principios da escoita activa, estratexias razoadas de composición e as normas lingüísticas correctas en cada caso

CA1.1 Aplicáronse as técnicas da escoita activa na análise de mensaxes orais procedentes de diversas fontes

CA1.2 Recoñeuse a intención comunicativa e a estrutura e cohesión da comunicación oral, valorando posibles respostas

CA1.3 Realizouse un uso correcto dos elementos de comunicación non verbal nas argumentacións e nas exposicións

CA1.4 Aplicáronse as técnicas de organización de reunións e de participación nelas

CA1.5 Analizáronse os usos e os niveis da lingua e as normas lingüísticas na comprensión e aplicáronse na composición de mensaxes orais, valorando e eliminando os usos discriminatorios

CA1.6 Utilizouse a terminoloxía gramatical correcta na comprensión das actividades gramaticais propostas e na súa resolución

RA2 Utiliza estratexias comunicativas para comunicar información escrita en lingua galega e en lingua castelá, no ámbito laboral e noutros contextos, aplicando á composición autónoma de textos de progresiva complexidade estratexias de análise, síntese e clasificación, de xeito estruturado

CA2.1 Valoráronse e analizáronse as características principais dos tipos de textos en relación coa súa adecuación para o traballo que se desexe realizar e en función da súa finalidade

CA2.2 Utilizáronse diversas técnicas de procura na comprensión dun texto escrito, aplicando estratexias de reinterpretación de contidos

CA2.3 Aplicáronse sistematicamente estratexias de lectura comprensiva na interpretación dos textos, recoñecendo posibles usos discriminatorios

CA2.4 Resumiuse o contido dun texto escrito, extraendo a idea principal, as secundarias e o propósito comunicativo, revisando e reformulando as conclusións obtidas

CA2.5 Analizouse a estrutura de diversos textos escritos de uso académico ou profesional, recoñecendo os usos e os niveis da lingua, e pautas de elaboración

CA2.6 Aplicáronse as principais normas gramaticais e ortográficas na redacción de textos, de xeito que o texto final resulte claro, preciso e adecuado ao formato e ao contexto comunicativo

CA2.7 Utilizouse o léxico específico da familia profesional do título

CA2.8 Desenvolvéronse pautas sistematizadas na preparación de textos escritos que permiten mellorar a comunicación escrita

CA2.9 Seguíronse pautas de presentación de traballos escritos tendo en conta o contido, o formato e o público destinatario, utilizando un vocabulario correcto segundo as normas lingüísticas e a finalidade

CA2.10 Resolvéronse actividades de comprensión e análise das estruturas gramaticais, comprobando a precisión e a validez das inferencias realizadas

RA3 Interpreta textos literarios representativos da literatura en lingua castelá desde o século XIX ata a actualidade, recoñecendo a intención do autor ou da autora e relacionándoos co seu contexto histórico, sociocultural e literario

CA3.1 Descríbironse os movementos literarios en lingua castelá no período considerado, recoñecendo as obras máis representativas

CA3.2 Valorouse a estrutura e o uso da linguaxe na lectura persoal de obras adecuadas ao nivel, situándoa no seu contexto e utilizando instrumentos pautados

CA3.3 Expresáronse opinións persoais fundamentadas sobre os aspectos apreciados en obras literarias

CA3.4 Aplicáronse estratexias de análise de textos literarios, recoñecendo os temas e os motivos, os elementos simbólicos e a funcionalidade dos recursos estilísticos máis significativos

CA3.5 Informouse sobre un autor ou unha autora, un período ou unha obra da literatura en lingua castelá, recollendo de forma analítica a

información correspondente

RA4 Interpreta textos literarios representativos da literatura en lingua galega desde comezos do século XX ata a actualidade, recoñecendo a intención da autora ou do autor e relacionándoos co seu contexto histórico, sociocultural e literario

CA4.1 Descríbense os movementos literarios en lingua galega no período considerado, recoñecendo as obras máis representativas

CA4.2 Valorouse a estrutura e o uso da linguaxe na lectura persoal de obras adecuadas ao nivel, situándoa no seu contexto e utilizando instrumentos pautados

CA4.3 Expresáronse opinións persoais fundamentadas sobre os aspectos apreciados en obras literarias

CA4.4 Aplicáronse estratexias de análise de textos literarios, recoñecendo os temas e os motivos, os elementos simbólicos e a funcionalidade dos recursos estilísticos máis significativos

CA4.5 Informouse sobre un autor ou unha autora, un período ou unha obra da literatura en lingua galega, recollendo de forma analítica a información correspondente

RA5 Coñece e valora a situación sociolingüística das distintas linguas do Estado español e as principais características das variedades xeográficas da lingua galega e da lingua castelá, así como as distintas etapas, desde comezos do século XX, da historia social da lingua galega e da lingua castelá, valorando a función do estándar, a necesidade de normalizar a lingua galega e rexeitando os prexuízos lingüísticos

CA5.1 Identificouse a situación sociolingüística das distintas linguas do Estado español, valorando a diversidade lingüística como un elemento de enriquecemento cultural e outorgándolle a todas as linguas o mesmo valor e a mesma función comunicativa

CA5.2 Recoñécese a variedade interna das linguas castelá e galega como símbolo da riqueza do noso patrimonio lingüístico

CA5.3 Identificáronse as causas e consecuencias dos feitos máis relevantes da historia social da lingua galega e da lingua castelá desde comezos do século XX

CA5.4 Valorouse a función do estándar de calquera lingua, así como a necesidade de normalizar a lingua galega no marco do plurilingüismo, rexeitando os prexuízos lingüísticos

Criterios de cualificación para as UFs de Sociedade e Lingua Galega e Castelá:

Para acadar unha avaliación positiva no módulo de Comunicación e Sociedade II, (5 ou máis), o alumnado deberá acadar os mínimos establecidos en todos os criterios de avaliación.

A avaliación do alumnado terá carácter continuo. O alumnado terá tres avaliacións ordinarias e unha extraordinaria en xuño se non resulta apto na convocatoria ordinaria. A nota destas avaliacións obterase de:

-Probas obxectivas: 50% da nota

-Entrega de traballos /realización de presentacións : 30% da nota

-Traballo na aula e interese pola materia: 20% da nota.

En canto á UF de Lingua Inglesa, o alumnado terá avaliación continua: se aproba a terceira avaliación, terá aprobado na dita UF. A nota obterase de:

Probas escritas: gramática, vocabulario, comprensión de lectura: 50%

Probas orais: 40% (20% comprensión oral; 20% expresión oral)

Interese pola materia, traballo na aula...10%

O peso de cada unha das áreas que compoñen o módulo de Comunicación e Sociedade II cara a nota final do mesmo será o seguinte: Sociedade II 30%, Inglés 30% e Língua Galega-Castelá 40%

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Realización de exercicios e actividades de repaso da materia a recuperar.
Realización de probas escritas de recuperación.
Estas actividades realizaránse sempre despois da avaliación correspondente

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

O alumnado que perda o dereito á avaliación continua realizará unha única proba con toda a materia a final de curso

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

Os criterios utilizados para avaliar a programación son os seguintes:

- 1.- A adecuación de obxectivos, contidos, criterios de avaliación ás características e necesidades do alumnado.
- 2.- A adecuación de procedementos e instrumentos de avaliación ás características e necesidades do alumnado.

Cando se considere que a programación é mellorable nestes aspectos, será necesaria unha reflexión por parte do Departamento que leve a atopar as causas do problema e a buscar solucións. Ditas accións de mellora recolleranse na memoria final de curso para ter en conta na elaboración da programación do curso seguinte.

- 3.- O grao de desenvolvemento da programación didáctica.

Se o grao de desenvolvemento da programación é inferior a un 75% procederase do mesmo xeito que no apartado anterior.

O desenvolvemento da programación didáctica analízase tamén nas sesións de avaliación, nas que se da conta da conformidade ou non neste aspecto nos distintos cursos para unha posterior avaliación no departamento en caso de que se detecte unha non conformidade.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Debido ás peculiaridades deste nivel: distintas idades do alumnado, moi diferente grao de comprensión e de interese, consideramos que é convinte facer unha avaliación inicial baseada na resposta do alumnado ante actividades que midan a atención, a comprensión, a capacidade de síntese, a expresión oral e escrita, a existencia ou non de coñecementos previos, etc

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Ao longo do curso e, segundo a evolución e as necesidades concretas de cada alumno/a, poderanse levar a cabo todas as medidas que consideremos necesarias para o correcto desenvolvemento destes alumnos/ as, incidindo na atención personalizada e na adaptación metodolóxica ou de contidos se fose necesaria.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

A nosa materia pode ter un importante papel no traballo dos temas transversais cos alumnos/as, temas como a Educación Moral e Cívica, Educación para a paz, Educación ambiental, a Educación para a igualdade de oportunidades para ambos sexos son traballados na aula a través da visión dos conflitos bélicos, revolucións, acordos internacionais, discriminación (sexismo, racismo, xenofobia) a valoración do patrimonio cultural...

Pretendemos así que o noso alumnado teña unha visión real sobre os problemas da relación do ser humano co seu medio natural e sobre as complexas relacións sociais, que deben estar marcadas polos valores éticos da tolerancia e a solidariedade.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dada a situación actual provocada polo COVID 19, non se contempla a realización de actividades complementarias e extraescolares específicas da materia, aínda que nos mostramos dispostos a colaborar con outros departamentos.

10. Outros apartados

10.1) Contidos curso 2019-2020

Ao comezo do presente curso, se recollerán os contidos non impartidos nos módulos do primeiro curso, tendo en conta o informe individual do grupo que se está a consultar nestes momentos e da información que nse obteña nas xuntas de avaliación inicial.

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CBHOT01	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3034	Técnicas elementais de preelaboración	2021/2022	5	175	175
MP3034_22	Preparación de materias primas	2021/2022	5	120	120
MP3034_12	Aprovisionamento de materias primas e preparación de equipamentos	2021/2022	5	55	55

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ROSA ANA PICO GALDO
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Esta programación realízase para o módulo Técnicas elementais de preelaboración , pertencente ao Ciclo Básico en Cociña e Restauración seguindo as bases do currículo según o publicado no Decreto 107/2014, do 4 de setembro, polo que se regulan aspectos específicos da formación profesional básica das ensinanzas de formación profesional do sistema educativo en Galicia e se establecen vinte e un currículos de títulos profesionais básicos (Anexo V). Tómase, por tanto, como referencia dito currículo e fanse as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e ás características do contorno sociocultural do centro. O contorno laboral e empresarial do alumnado é principalmente o de proximidade ao CIFP Fraga do Eume na comarca do Eume Ortegal. O perfil dos traballadores é que as persoas exercen a súa actividade por conta allea en pequenas, medianas e grandes empresas do sector da hostalaría, en establecementos de restauración, bares e cafeterías, en tendas especializadas en comidas preparadas e en empresas dedicadas ao almacenamento, o envasamento e a distribución de produtos alimenticios. Tamén poden traballar por conta propia en pequenos establecementos dos subsectores de hotelaría e restauración tradicional, moderna ou colectiva.

A competencia xeral do título profesional básico en Cociña e Restauración consiste en realizar con autonomía as operacións básicas de preparación e conservación de elaboracións culinarias sinxelas no ámbito da produción en cociña, así como as operacións de preparación e presentación de alimentos e bebidas en establecementos de restauración e catering, asistindo nos procesos de servizo e atención á clientela, seguindo os protocolos de calidade establecidos, cumprindo as normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental, con responsabilidade e iniciativa persoal, e comunicándose oralmente e por escrito en linguas galega e castelá, así como nalgunha lingua estranxeira.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	O aprovisionamento interno de materias primas	Aprovisionamento de materias primas e distribución adecuada interpretando a documentación e as instrucións recibidas	20	11
2	A maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas propias para a preelaboración	Coñecemento do funcionamento da maquinaria e identificación da batería, utensilios e ferramentas que se utilizan para a preelaboración de materias primas	35	20
3	Limpeza e manipulación das materias primas. Conservación	Procedementos de manipulación e limpeza das materias primas, maquinaria e utensilios e cumprimento da normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade e protección ambiental. Introducción aos termos relacionados coa preelaboración, conservación e rexeneración	12	7
4	A preelaboración das hortalizas	Identificación, limpeza e cortes básicos das diferentes hortalizas. Hixiene, conservación e rexeneración cando proceda	25	14
5	A preelaboración dos peixes	Identificación, limpeza e cortes básicos dos peixes máis habituais	20	11
6	A preelaboración dos mariscos	Identificación, preelaboración e conservación dos mariscos máis habituais	8	5
7	A preelaboración do polo	Preelaboración, cortes e pezas con nome propio co polo	10	6
8	A carne e a súa preelaboración	Identificación das carnes máis habituais na cociña, nomes das distintas pezas e cortes	20	11
9	Os condimentos : especias, herbas aromáticas e outros condimentos	Identificación e utilización dos condimentos	10	6
10	A rexeneración das materias primas	Técnicas de rexeneración para as materias primas; equipamento e operacións	5	3
11	Outras materias primas :ovos, lácteos, legumes, arroces, cogumelos, algas e froitas	Identificación, orixe e definición doutras materias primas de uso común	10	6

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	O aprovisionamento interno de materias primas	20

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona e distribúe materias primas, interpretando documentos afíns á produción e instrucións recibidas	SI

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñecéronse e interpretáronse os documentos asociados ao aprovisionamento
CA1.2 Interpretáronse correctamente as instrucións recibidas
CA1.3 Cubriuse a folia de solicitude seguindo as normas preestablecidas
CA1.4 Selecciónáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo
CA1.5 Comprobouse a coincidencia de cantidade e calidade do solicitado co recibido
CA1.6 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
CA1.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental

4.1.e) Contidos

Contidos
Documentos relacionados co aprovisionamento: albará, ficha de almacén e vale de pedido interno.
Normas básicas de etiquetaxe de materias primas.
Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros.
Puntos críticos no aprovisionamento e medidas preventivas.
Contedores para recollida selectiva de lixo e contedores de residuos perigosos.
Medidas de prevención de riscos durante o aprovisionamento.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	A maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas propias para a preelaboración	35

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Prepara maquinaria, batería, utensilios e ferramentas, tendo en conta a relación entre as súas aplicacións básicas e o seu funcionamento	SI

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse as máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria
CA2.2 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, da batería, dos utensilios e das ferramentas
CA2.3 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas seguindo os procedementos establecidos
CA2.4 Realizáronse as operacións de preparación e mantemento da maquinaria, da batería, dos utensilios e das ferramentas
CA2.5 Comprobáronse as condicións de prevención e seguridade nas actividades de preparación
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental

4.2.e) Contidos

Contidos
Clasificación dos equipamentos de cociña.
Condições específicas de seguridade que deben cumprir a moblaxe, os equipamentos, a maquinaria e as ferramentas de cociña.
Maquinaria de cociña: descrición e clasificación, aplicacións, colocación e distribución, procedementos de uso e mantemento, medidas de prevención e seguridade no manexo de utensilios e maquinaria.
Batería, utensilios e ferramentas: descrición e clasificación da batería, dos utensilios e das ferramentas de cociña, procedementos de uso, aplicacións e mantemento, uniformes de cociña: tipos, adecuación e normativa, pezas e equipamentos de protección individual.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Limpeza e manipulación das materias primas. Conservación	12

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO
RA2 - Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO
RA3 - Rexenera materias primas identificando e aplicando as técnicas en función das características do produto que cumpra rexenerar	NO

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícaronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas
CA1.2 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
CA1.3 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
CA1.4 Cumpríronse as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
CA1.7 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA1.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA2.1 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, ferramentas e/ou utensilios necesarios
CA2.2 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
CA2.3 Cumpríronse as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
CA2.4 Caracterizáronse as pezas e os cortes específicos, relacionando e identificando as súas posibles aplicacións ás materias primas
CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA2.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA3.5 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental

4.3.e) Contidos

Contidos
Termos culinarios relacionados coa preelaboración.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou racionamento de xéneros de cociña.
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.
Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.

Contidos
Medidas de prevención e seguridade.
Medidas de prevención e seguridade.
Normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	A preelaboración das hortalizas	25

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO
RA2 - Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas CA1.5.1 Identifícanse hortalizas e cortes
CA1.6 Executáronse as técnicas de cortes básicos seguindo os procedementos establecidos CA1.6.1 Executáronse os cortes para hortalizas
CA2.5 Executáronse as técnicas elementais de obtención de pezas e/ou cortes específicos seguindo os procedementos establecidos CA2.5.1 Obtivéronse os cortes coas hortalizas

4.4.e) Contidos

Contidos
Cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Estudáronse os cortes para as hortalizas
Cortes específicos e pezas con denominación. Expuxéronse os cortes das hortalizas
Procedementos básicos de execución de cortes específicos a diversos xéneros de cociña. Explicáronse os cortes das hortalizas

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	A prelaboración dos peixes	20

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO
RA2 - Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas <i>CA1.5.2 Identifícanse peixes e cortes</i>
CA1.6 Executáronse as técnicas de cortes básicos seguindo os procedementos establecidos <i>CA1.6.2 Executáronse os cortes para peixes</i>
CA2.5 Executáronse as técnicas elementais de obtención de pezas e/ou cortes específicos seguindo os procedementos establecidos <i>CA2.5.2 Obtivéronse os cortes cos peixes</i>

4.5.e) Contidos

Contidos
Cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. <i>Estudáronse os cortes para os peixes</i>
Cortes específicos e pezas con denominación. <i>Expuxéronse os cortes dos peixes</i>
Procedementos básicos de execución de cortes específicos a diversos xéneros de cociña. <i>Explicáronse os cortes para os peixes</i>

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	A preelaboración dos mariscos	8

4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas
CA1.5.3 Identificáronse os mariscos

4.6.e) Contidos

Contidos
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.
Manipulación e conservación do marisco

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	A preelaboración do polo	10

4.7.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO
RA2 - Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO

4.7.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas <i>CA1.5.4 Identifícanse os cortes do polo</i>
CA1.6 Executáronse as técnicas de cortes básicos seguindo os procedementos establecidos <i>CA1.6.3 Executáronse os cortes para o polo</i>
CA2.5 Executáronse as técnicas elementais de obtención de pezas e/ou cortes específicos seguindo os procedementos establecidos <i>CA2.5.3 Obtivéronse os cortes co polo</i>

4.7.e) Contidos

Contidos
Cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. <i>Estudáronse os cortes para o polo</i>
Cortes específicos e pezas con denominación. <i>Expuxéronse os cortes do polo</i>
Procedementos básicos de execución de cortes específicos a diversos xéneros de cociña. <i>Explicáronse os cortes para o polo</i>

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	A carne e a súa preelaboración	20

4.8.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO

4.8.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas
CA1.5.5 Identificáronse outras carnes e cortes propios

4.8.e) Contidos

Contidos
Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.
Procedementos de obtención de pezas con denominación propia.
Explicáronse as diferentes pezas con denominación propia

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Os condimentos : especias, herbas aromáticas e outros condimentos	10

4.9.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO

4.9.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas
CA1.5.6 Identificación de condimentos

4.9.e) Contidos

Contidos
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.
Manipulación e conservación dos condimentos

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	A rexeneración das materias primas	5

4.10.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Rexenera materias primas identificando e aplicando as técnicas en función das características do produto que cumpra rexenerar	NO

4.10.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Identifícaronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración
CA3.2 Caracterizáronse as técnicas básicas de rexeneración de materias primas en cociña
CA3.3 Identifícaronse e seleccionáronse os equipamentos e os procedementos axeitados para aplicar as técnicas de rexeneración
CA3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos e instrucións recibidas

4.10.e) Contidos

Contidos
Necesidades de rexeneración das materias primas.
Descrición e características das técnicas de rexeneración.
Equipamentos asociados á rexeneración de materias primas.
Procedementos de execución de técnicas básicas de rexeneración.

4.11.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
11	Outras materias primas :ovos, lácteos, legumes, arroces, cogumelos, algas e froitas	10

4.11.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO

4.11.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas
CA1.5.7 Identificáronse outras materias primas comúns na cociña

4.11.e) Contidos

Contidos
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou racionamento de xéneros de cociña.

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Os mínimos esixibles son :

- CA1.1 - Recoñecéronse e interpretáronse os documentos asociados ao aprovisionamento
- CA1.2 - Interpretáronse correctamente as instrucións recibidas
- CA1.3 - Cubriuse a folia de solicitude seguindo as normas preestablecidas
- CA1.4 - Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo
- CA1.5 - Comproboouse a coincidencia de cantidade e calidade do solicitado co recibido
- CA1.6 - Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
- CA2.1 - Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, ferramentas e/ou utensilios necesarios
- CA2.4 - Caracterizáronse as pezas e os cortes específicos, relacionando e identificando as súas posibles aplicacións ás materias primas
- CA1.5.1 - Identificáronse hortalizas e cortes
- CA1.6.1 - Executáronse os cortes para hortalizas
- CA2.5.1 - Obtivéronse os cortes coas hortalizas
- CA1.5 - Caracterizáronse os cortes básicos e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas
- CA1.5.2 - Identificáronse peixes e cortes
- CA1.6 - Executáronse as técnicas de cortes básicos seguindo os procedementos establecidos
- CA1.6.2 - Executáronse os cortes para peixes
- CA2.5 - Executáronse as técnicas elementais de obtención de pezas e/ou cortes específicos seguindo os procedementos establecidos
- CA2.5.2 - Obtivéronse os cortes cos peixes
- CA1.5.3 - Identificáronse os mariscos
- CA1.5.4 - Identificáronse os cortes do polo
- CA1.6.3 - Executáronse os cortes para o polo
- CA2.5.3 - Obtivéronse os cortes co polo
- CA1.5.5 - Identificáronse outras carnes e cortes propios
- CA1.5.6 - Identificación de condimentos
- CA3.1 - Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración
- CA3.3 - Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos e os procedementos axeitados para aplicar as técnicas de rexeneración

A avaliación continua terá en conta o seguinte:

O alumnado irá facendo actividades que serán puntuadas según corresponda ao formato pero, en xeral, puntuaranse entre 1 e 10.

Serán puntuadas todas as actividades que cada alumno vaia facendo e a puntuación final será a media de todas esas puntuacións obtidas durante o trimestre.

As actividades serán exames, probas con diferentes formatos (exame tradicional, test, traballo, suposto, exposición oral...) e tarefas prácticas que se levarán a cabo na aula taller e que serán valoradas mediante táboas de observación principalmente.

O criterio seguido para a cualificación será a análise das evidencias arroxadas polos distintos instrumentos de avaliación, a través das probas escritas e as producións do alumnado e a observación en taller.

O peso na avaliación de cada UD será o indicado no punto 3.a da presente programación.

Unha parte sobre coñecementos e unha sobre desempeños que se avaliarán dun xeito independente. As probas puntuaranse de 1 a 10.

1º) PARTE DE COÑECEMENTOS (medirá a parte conceptual dos contidos do módulo):

Probas escritas que incluírán exames tipo test, preguntas cortas, desenvolvemento dun tema, exposicións orais, resolución de supostos prácticos ou combinacións de diferentes tipos de preguntas, éstas probas representarán a porcentaxe indicada en cada unha das UD para este tipo de instrumentos de avaliación.

2º) PARTE SOBRE DESEMPEÑOS (medirá a parte procedimental dos contidos do módulo):

Utilizando os instrumentos de avaliación,:

- táboas de observación, que se aplicarán sobre os procedementos realizados polo alumnado na aula-taller e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UD para este instrumento,
- táboas de indicadores, que reflexen o grado de consecución de distintos indicadores que se aplicarán sobre tarefas ou produtos rematados e que suporán a porcentaxe indicada nos criterios de avaliación asociados a este tipo de instrumento nas distintas UD,
- outros, dependendo da UD.

A nota de cada avaliación resultará da media aritmética dos resultados das distintas probas.

O criterio seguido para a cualificación será a análise das evidencias arroxadas polos distintos instrumentos de avaliación, a través das probas escritas e as producións do alumnado e a observación en taller.

O peso na avaliación de cada UD será o indicado no punto 3.a da presente programación.

OBSERVACIONES A TER EN CONTA :

O número de probas a realizar dependerá estrictamente do desenvolvemento do curso e as características do grupo de alumnos e do seu progreso académico.

Ó ser un número elevado de alumnos por grupo todo dependerá do ritmo do proceso de ensino-aprendizaxe e as dificultades que poideran aparecer.

De todos xeitos ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

A avaliación vai a ser continua, e este feito permitirá a realización dun axuste ensinanza e aprendizaxe para que aqueles alumnos/as que presenten algunha carencia nos contidos poidan acadalos.

O axuste realizarase mediante actividades de recuperación que constarán dun conxunto de tarefas de apoio que o profesor considere necesarias para mellorar a súa aprendizaxe. Ditas tarefas tratarán conceptos e procedementos desenvolto nos contidos do módulo.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

Para os alumnos que perderan o dereito á avaliación continua por ter faltado presencialmente máis dun 10% do total das horas do módulo terán que realizar unhas probas que incluírán tódolos contidos do módulo. Consistirá nunha proba escrita convencional e unha proba práctica. A

calificación será a media das dúas probas.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

O longo do proceso (desenvolvemento dunha unidade didáctica, dunha determinada actividade, etc.) cómpre ser conscientes das incidencias que se presentan : se están claros os obxectivos, se a selección de contidos é a axeitada se o enfoque metodolóxico é apropiado, se as actividades son atractivas, se son eficaces, se están ben secuenciadas, se están coordinadas entre sí, se son suficientes, etc. A maneira como os alumnos responden ao traballo, en equipo ou de xeito individual, tamén debe ser tido en conta. Todo esto forma parte da avaliación da propia programación, os seus resultados serven para realizar os axustes e a corrección necesarios. De acordo cos resultados de avaliación, permitirámela a revisión da programación.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente Orde de 12 de xullo de 20011 no seu artigo 28. O comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno/a, así como as súas capacidades. Tamén deberá servir para orientar e situar ao alumno/a en relación co perfil profesional correspondente. Para este módulo pasarase ao comezo do curso un cuestionario de avaliación inicial(sobre coñecementos previos, interese, motivacións que se complementará cos datos da información da matrícula de cada alumno/a.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

A avaliación vai a ser continua, e este feito permitirá a realización dun axuste ensinanza e aprendizaxe para que aqueles alumnos/as que presenten algunha carencia nos contidos poidan acadalos.
O axuste realizarase mediante actividades de recuperación que constarán dun conxunto de tarefas de apoio que o profesor considere necesarias para mellorar a súa aprendizaxe. Ditas tarefas tratarán conceptos e procedementos desenvolto nos contidos do módulo.
No caso de que non sexa posible garantir a consecución efectiva dos resultados de aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de orientación as medidas que se consideren máis axeitadas a cada caso.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Programaranse actividades tendo en conta os seguintes criterios, por ser imprescindibles para acadar a formación integral da persoa, estes apelaran a condutas:

Educación para a Paz e a Convivencia: Estes temas simultanearanse durante o desenvolvemento de todas as tarefas do módulo, poñendo en práctica a cooperación, compañeirismo, respecto aos demais e traballo en equipo.

Educación para a Saúde: Desenvolveranse durante o curso temas relacionados coa seguridade e hixiene dos alimentos, ademais reflectido tamén nos contidos específicos, e outros que resulten de interese para completar a formación.

Educación para a Igualdade: Realizaranse unha serie de actividades nas que se evidencia que é igual a súa práctica tanto para os alumnos como para as alumnas á hora de acceder ó mundo laboral.

Educación Ambiental: Inculcaráselles ós alumnos o aproveitamento e non despilfarro de materias primas empregadas nas prácticas, así

como dos recursos naturais.

Educación Multicultural: Fomentarse o respecto polas diferentes culturas poñendo en relevo os diferentes gustos culinarios, e formas variadas de alimentación.

As actividades programadas deberán estar impregnadas en funcionalidade e tamén estar contextualizadas no noso entorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias :

Visita a un supermercado da vila de Pontedeume

Visita á Praza de Abastos de Pontedeume

Colaboración en actividades do centro facendo ou axudando a facer elaboracións para algún evento que poida ter lugar

Asistencia a algún taller ou charla que poida haber durante o curso (depende da situación polo covid)

Actividades extraescolares :

Visita á unha lonxa e/ou matadoiro

Visita a algunha feira do sector que se poida celebrar durante o curso (depende da situación polo covid)

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CBHOT01	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3035	Procesos básicos de produción culinaria	2021/2022	5	179	179
MP3035_12	Técnicas culinarias	2021/2022	5	110	110
MP3035_22	Decoración e presentación en cociña	2021/2022	5	69	69

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA VICTORIA ARRIBI BARCIA
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

A presente programación realízase para o módulo de "Procesos básicos de produción culinaria" pertencente ao primeiro curso de "Formación Profesional Básica de Cociña e Restauración". Para a realización da mesma resulta necesario tomar como referencia o currículo que se establece a partir do Anexo V do Decreto 107/2014, do 4 de setembro e a ORDE do 13 de xullo de 2015.

O módulo de P.B.P.C. contén a formación necesaria para desempeñar funcións de aplicación das técnicas de cocción ás diversas materias primas, identificando e controlando os efectos que esas técnicas producen nos alimentos, así como o desenvolvemento de procedementos relacionados coas elaboracións básicas de múltiples aplicacións, preparación, presentación e conservación de elaboracións culinarias sinxelas, e a asistencia durante o desenvolvemento dos servizos en cociña.

Ademais o módulo de P.B.P.C. está asociado as unidades de competencia "UC0256_1: asistir na elaboración culinaria e realizar e presentar preparacións sinxelas" da cualificación "HOT091_1" do Catálogo Nacional de Cualificacións.

A formación do módulo relaciónase cos obxectivos xerais a), b), c) e d) do ciclo formativo, e coas competencias profesionais, persoais e sociais b), d), e) e f). Ademais, relaciónase cos obxectivos t), u), v), w), x), y) e z), e coas competencias t), u), v), w), x), y) e z), que se incluírán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto de módulos profesionais.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo han versar sobre:

- Execución de técnicas de cocción cos seus procedementos, as súas fases e os seus puntos clave.
- Confección de elaboracións básicas de múltiples aplicacións incluíndo fondos, mollos, gornicións, etc.
- Preparación de elaboracións culinarias sinxelas seguindo as instrucións recibidas e os procedementos establecidos.
- Terminación e decoración de pratos e outras presentacións culinarias sinxelas.
- Asistencia durante o desenvolvemento dos servizos en cociña desde o preservizo ás tarefas posteriores á súa execución.

Os postos de traballo que ocupan os alumnos unha vez superado o ciclo, en relación co módulo de P.B.P.C. son de axudante ou auxiliar de cociña ou axudante de cociña na oferta de elaboracións sinxelas e rápidas (tapas, pratos combinados, etc.)

Atendendo a estes postos de traballo enfocarei a súa aprendizaxe a adquisición coñecementos e habilidades que lles permitan realizar con autonomía técnicas de cocción básicas; confección de fondos e salsas; preparación de elaboracións culinarias sinxelas; terminación e decoración de pratos; e asistencia nos servizos de cociña

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Técnicas elementais de cocción	Nesta U.D. aprenderase a identificar e executar as técnicas elementais de cocción identificando as súas características e as súas aplicacións.	30	15
2	Elaboracións básicas de múltiple aplicación.	Nesta U.D. aprenderase a identificar e elaborar fondos e salsas recoñecendo e aplicando os procedementos.	30	15
3	Iniciativa emprendedora.	Nesta U.D. aprenderase a recoñecer as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora.	10	8
4	Elaboracións culinarias sinxelas.	Nesta U.D. aprenderase a identificar e preparar elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos.	40	22
5	Gornicións	Nesta U.D. aprenderase a identificar e elaborar gornicións, en relación co tipo de elaboración e coa forma de presentación.	25	15
6	Presentacións e decoracións en cociña	Nesta U.D. aprenderase a realizar acabamentos, presentacións sinxelas e elementos de decoracións básicas, valorando a súa importancia no resultado final das elaboracións	20	10
7	Servizo en cociña.	Nesta U.D. aprenderase a asistir nos procesos de elaboración culinaria complexos e no servizo en cociña, valorando as súas implicacións nos resultados finais e na satisfacción da clientela.	14	7
8	Iniciativa emprendedora	Nesta U.D. aprenderase a recoñecer as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora.	10	8

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Técnicas elementais de cocción	30

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas elementais de cocción identificando as súas características e as súas aplicacións	SI

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA1.2 Descríbóronse e clasificáronse as técnicas de cocción
CA1.3 Identificáronse e relacionáronse as técnicas elementais de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros
CA1.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción
CA1.5 Identificáronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica
CA1.6 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos
CA1.7 Distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos
CA1.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA1.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais

4.1.e) Contidos

Contidos
Normativa hixiénico-sanitaria
Terminoloxía profesional asociada á produción culinaria.
Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación e aplicacións.
Procedementos de execución das técnicas.
Medidas de prevención de riscos laborais.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Elaboracións básicas de múltiple aplicación.	30

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza elaboracións básicas de múltiples aplicacións, recoñecendo e aplicando os procedementos	SI

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Descríbense e clasifícanse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como as súas posibles aplicacións
CA2.1.1 Descríbense e clasifícanse os fondos básicos, así como as súas posibles aplicacións
CA2.1.2 Descríbense e clasifícanse as salsas básicas, así como as súas posibles aplicacións
CA2.2 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións
CA2.2.1 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos.
CA2.2.2 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de salsas
CA2.3 Realízanse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os procedementos establecidos
CA2.3.1 Realízanse os procedementos de obtención de fondos básicos seguindo os procedementos establecidos.
CA2.3.2 Realízanse os procedementos de obtención de salsas básicas seguindo os procedementos establecidos.
CA2.4 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA2.4.1 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos na elaboración de fondos.
CA2.4.2 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos na elaboración de salsas.
CA2.5 Desenvólvense os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA2.5.1 Desenvólvense os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades dos fondos e o seu uso posterior.
CA2.5.2 Desenvólvense os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das salsas e o seu uso posterior.
CA2.6 Realízanse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental
CA2.6.1 Realízanse todas as operacións de elaboración de fondos tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental
CA2.6.2 Realízanse todas as operacións de elaboración de salsas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental

4.2.e) Contidos

Contidos

Contidos

Normativa de protección ambiental.

Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos de cociña e salsas.

Fondos.

Salsas.

Descrición, análise, clasificacións e aplicacións.

Descrición, análise, clasificacións e aplicacións dos fondos.

Descrición, análise, clasificacións e aplicacións das salsas.

Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos.

Procedementos de execución das elaboracións de fondos.

Procedementos de execución das elaboracións de salsas.

Puntos clave e control de resultados.

Puntos clave e control de resultados na elaboración de fondos.

Puntos clave e control de resultados na elaboración de salsas.

Normativa hixiénico-sanitaria.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Iniciativa emprendedora.	10

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de elaboracións culinarias	SI

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Caracterízase o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de elaboracións culinarias
CA3.1.1 Caracterízase o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de elaboracións culinarias
CA3.2 Valórase a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de elaboracións culinarias
CA3.2.1 Valórase a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de elaboracións culinarias
CA3.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias
CA3.3.1 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias

4.3.e) Contidos

Contidos
A persoa emprendedora na preparación de elaboracións culinarias.
Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na preparación de elaboracións culinarias.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboracións culinarias sinxelas.	40

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Interpretouse correctamente a información necesaria
CA4.2 Realizáronse en tempo e forma as tarefas de organización e secuencia das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións
CA4.2.1 Realizáronse en tempo e forma as tarefas de organización necesarias previas ao desenvolvemento das elaboracións
CA4.2.2 Realizáronse en tempo e forma as fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións.
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA4.4 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos
CA4.5 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.6 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso
CA4.7 Xustificouse o uso da técnica en función do alimento que se vaia procesar
CA4.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA4.9 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA4.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de seguridade laboral

4.4.e) Contidos

Contidos
Documentos relacionados coa produción en coziña: receitas, fichas técnicas, etc. Descrición e interpretación da información contida.
Organización e secuencia das fases na elaboración.
Organización previa as elaboracións.
Secuencia das fases na elaboración.
Selección de utensilios e equipamentos necesarios.
Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
Procedementos intermedios de conservación.

Contidos

Puntos clave e control de resultados.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Gornicións	25

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora gornicións e elementos de decoración básicos, en relación co tipo de elaboración e coa forma de presentación	NO

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense e clasificáronse as gornicións e as decoracións sinxelas, así como as súas posibles aplicacións
CA1.1.1 Descríbense e clasificáronse as gornicións sinxelas, así como as súas posibles aplicacións.
CA1.1.3 Descríbense e clasificáronse as gornicións clásicas, así como as súas posibles aplicacións.
CA1.2 Determináronse as gornicións e as decoracións adecuándoas á elaboración á que acompañan
CA1.2.1 Determináronse as gornicións adecuándoas á elaboración á que acompañan
CA1.2.3 Determináronse as gornicións clásicas, adecuándoas á elaboración á que acompañan
CA1.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA1.3.1 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas de elaboración de gornicións.
CA1.3.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas de elaboración de gornicións básicas.
CA1.4 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os procedementos establecidos
CA1.4.1 Elaboráronse as gornicións seguindo os procedementos establecidos
CA1.4.3 Elaboráronse as gornicións básicas seguindo os procedementos establecidos.
CA1.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA1.5.1 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións das gornicións básicas e o seu uso posterior
CA1.5.2 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións das gornicións clásicas e o seu uso posterior
CA1.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA1.6.1 Executáronse as tarefas das gornicións básicas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA1.6.2 Executáronse as tarefas das gornicións clásicas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA1.7 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA1.7.1 Determináronse as posibles medidas de corrección nas gornicións básicas, en función dos resultados obtidos

Criterios de avaliación

CA1.7.2 Determináronse as posibles medidas de corrección nas gornicións clásicas, en función dos resultados obtidos

4.5.e) Contidos

Contidos

Gornicións e decoracións: descrición, finalidade, tipos, análise e aplicacións.

Gornicións clásicas: denominacións, ingredientes e aplicacións.

Procedementos de execución das elaboracións de gornicións e decoracións.

Procedementos intermedios de conservación.

Puntos clave e control de resultados.

Normativa hixiénico-sanitaria.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Presentacións e decoracións en cociña	20

4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora gornicións e elementos de decoración básicos, en relación co tipo de elaboración e coa forma de presentación	NO
RA2 - Realiza acabamentos e presentacións sinxelas, valorando a súa importancia no resultado final das elaboracións	SI

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense e clasifícanse as gornicións e as decoracións sinxelas, así como as súas posibles aplicacións
CA1.1.2 Descríbense e clasifícanse as decoracións sinxelas, así como as súas posibles aplicacións
CA1.2 Determináronse as gornicións e as decoracións adecuándoas á elaboración á que acompañan
CA1.2.2 Determináronse as decoracións adecuándoas á elaboración á que acompañan.
CA1.3 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA1.3.2 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas de elaboración de decoracións
CA1.4 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os procedementos establecidos
CA1.4.2 Elaboráronse as decoracións seguindo os procedementos establecidos.
CA2.1 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración
CA2.1.1 Identifícase a necesidade de verificar a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración
CA2.2 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos, instrucións recibidas ou procedementos establecidos
CA2.3 Relacionáronse e aplicáronse as técnicas de envasamento e conservación necesarias para os produtos semielaborados e/ou acabados, seguindo os procedementos establecidos
CA2.3.1 Relacionáronse as técnicas de envasamento e conservación necesarias para os produtos semielaborados e/ou acabados, seguindo os procedementos establecidos.
CA2.3.2 Aplicáronse as técnicas de envasamento e conservación necesarias para os produtos semielaborados e/ou acabados, seguindo os procedementos establecidos.
CA2.4 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA2.5 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais

4.6.e) Contidos

Contidos

Contidos

Gornicións e decoracións: descrición, finalidade, tipos, análise e aplicacións.

Elementos empregados para a realización de decoracións.

Procedementos de execución das elaboracións de gornicións e decoracións.

Normas de decoración e presentación.

Execución dos procesos básicos de acabamento e presentación. Puntos clave e control de resultados.

Envasamento e conservación de produtos

Normativa hixiénico-sanitaria.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Servizo en cociña.	14

4.7.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Asiste nos procesos de elaboración culinaria complexos e no servizo en cociña, valorando as súas implicacións nos resultados finais e na satisfacción da clientela	SI

4.7.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Identifícanse os tipos de servizo e as súas características
CA4.2 Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de servizo, segundo instrucións recibidas ou procedementos establecidos
CA4.2.1.1 Recoñeceranse as condicións óptimas de conservación dos produtos e os procedementos necesarios para garantilas.
CA4.3 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento do servizo
CA4.3.1 Identifícase a necesidade de verificar a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento do servizo.
CA4.4 Interpretouse a documentación e as instrucións relacionadas cos requisitos do servizo
CA4.5 Colaborouse na realización das elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo seguindo os procedementos establecidos
CA4.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.7 Asistiuse na disposición dos elementos que compoñen a elaboración seguindo instrucións ou normas establecidas
CA4.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de seguridade laboral

4.7.e) Contidos

Contidos
Servizo en cociña.
Tarefas previas aos servizos de cociña. "Mise en place".
Execución dos procesos de asistencia propios do servizo.
Tarefas de finalización do servizo.
Normativa hixiénico-sanitaria.
Medidas de prevención de riscos laborais.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Iniciativa emprendedora	10

4.8.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da decoración e presentación de elaboracións culinarias	SI

4.8.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Caracterízase o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a decoración e presentación de elaboracións culinarias
CA3.1.1 Caracterízase o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a decoración e presentación de elaboracións culinarias.
CA3.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na decoración e presentación de elaboracións culinarias
CA3.2.1 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na decoración e presentación de elaboracións culinarias.
CA3.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa decoración e presentación de elaboracións culinarias
CA3.3.1 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa decoración e presentación de elaboracións culinarias.

4.8.e) Contidos

Contidos
A persoa emprendedora na decoración e presentación de elaboracións culinarias.
Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na decoración e presentación de elaboracións culinarias.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa decoración e presentación de elaboracións culinarias.

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

MÍNIMOS EXIXIBLES:

En cada unidade didáctica deberá superar cada un dos instrumentos de avaliación que conteñan criterios de avaliación fixados como mínimos exigibles, sendo a máxima nota a suma de todas as porcentaxes, e facendo a media das mesmas nas uds avaliadas.

A avaliación realizarase ao longo de todo o proceso formativo do alumno, polo que ten un carácter continuo.

Na avaliación da aprendizaxe terase en conta, ademais dos resultados das probas escritas, a realización das tarefas propostas, o progreso do alumnado na súa aprendizaxe, por medio de táboas de observación e listas de cotexo.

Realizaranse tres avaliacións parciais nas datas que fixe o centro. Para obter unha cualificación positiva resulta necesario superar os Cas fixados como mínimos esixibles e obter unha cualificación de 5 puntos.

A nota da 3ª avaliación e a da final deberán coincidir.

UD1.-TÉCNICAS ELEMENTAIS DE COCCIÓN (20% Proba Escrita e 30% Lista de Cotexo).

CA1.2- Describíronse e clasificáronse as técnicas de cocción.

CA1.3- Identificáronse e relacionáronse as técnicas elementais de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros

CA1.6 - Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos

CA1.9 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais

UD2.- ELABORACIÓNS BÁSICAS DE MÚLTIPLE APLICACIÓN (20% Proba Escrita, 20% Lista de Cotexo e 10% Táboa de Observación).

CA2.1.1 - Describíronse e clasificáronse os fondos básicos, así como as súas posibles aplicacións

CA2.1.2 - Describíronse e clasificáronse as salsas básicas, así como as súas posibles aplicacións

CA2.3.1 - Realizáronse os procedementos de obtención de fondos básicos seguindo os procedementos establecidos

CA2.3.2 - Realizáronse os procedementos de obtención de salsas básicas seguindo os procedementos establecidos

CA2.6.1 - Realizáronse todas as operacións de elaboración de fondos tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental

CA2.6.2 - Realizáronse todas as operacións de elaboración de salsas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental

UD3.- INICIATIVA EMPRENDEDORA (50% Proba Escrita).

CA3.1.1 - Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de elaboracións culinarias

UD4.- ELABORACIÓNS CULINARIAS SINXELAS (20% Proba Escrita e 30% Táboa de Observación).

CA4.3 - Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas

CA4.4 - Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos

CA4.5 - Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

CA4.7 - Xustificouse o uso da técnica en función do alimento que se vaia procesar

CA4.8 - Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior

UD5.- GORNICIÓNS (20% Proba Escrita e 30% Lista de Cotexo)

CA1.1.1 - Describíronse e clasificáronse as gornicións sinxelas, así como as súas posibles aplicacións

CA1.3.1 - Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas de elaboración de

gornicións

CA1.4.1 - Elaboráronse as gornicións seguindo os procedementos establecidos

UD6.- PRESENTACIÓNS E DECORACIÓNS EN COCIÑA (20% Proba Escrita, 20% Lista de Cotexo e 10% Táboa de Observación).

CA1.2.2 - Determináronse as decoracións adecuándoas á elaboración á que acompañan

CA1.4.2 - Elaboráronse as decoracións seguindo os procedementos establecidos

CA2.1.1 - Identificouse a necesidade de verificar a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración

CA2.3.2 - Aplicáronse as técnicas de envasamento e conservación necesarias para os produtos semielaborados e/ou acabados, seguindo os procedementos establecidos

UD7.- SERVIZO EN COCIÑA (25% Lista de Cotexo, 15% Táboa de Observación e 10% Proba Escrita).

CA4.2.1 - 1 Recoñeceronse as condicións óptimas de conservación dos produtos e os procedementos necesarios para garantir as garantías

CA4.3.1 - Identificouse a necesidade de verificar a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento do servizo

CA4.5 - Colaborouse na realización das elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo seguindo os procedementos establecidos

CA4.6 - Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

UD8.- INICIATIVA EMPRENDEDORA (50% Proba Escrita).

CA3.1.1 - Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de elaboracións culinarias

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

As probas de recuperación versarán sobre os contidos do bloque ou bloques tratados en cada un dos trimestres, independentemente de que o alumnado obtivera unha cualificación positiva nas probas parciais realizadas durante o mesmo. Esta proba realizarase despois de cada avaliación. A cualificación desta proba será a que se tome para o cálculo da cualificación final. O alumnado que non acade unha cualificación final igual ou superior a 5, deberá presentarse a proba extraordinaria de setembro.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

A proba extraordinaria de setembro versará sobre os contidos e os procedementos das unidades didácticas traballadas o longo do curso. Unha

cualificación positiva nesta proba require o coñecemento global da materia, e dicir, farase un exame teórico e outro práctico de todo o módulo no que o alumnado terá que demostrar que acadou os resultados de aprendizaxe propostos para este curso.
A cualificación final da proba extraordinaria será o resultado de aplicar as porcentaxes asociadas os resultados de aprendizaxe, sempre que se superen os criterios de avaliación establecidos como mínimos exixibles.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

SEGUIMIENTO DA PROGRAMACIÓN

Esta levarase a cabo mediante un continuo proceso de Feed-back. Corrixindo e mellorando todos aqueles aspectos que a xuízo do docente no dan os resultados esperados e polas canles establecidas por normativa legal.

- AVALIACIÓN DA PROPIA PRÁCTICA DOCENTE

Para a avaliación da propia práctica docente, tras cada unidade didáctica, farase unha reflexión sobre os seguintes aspectos:

- a) Motivación para o aprendizaxe: accións concretas que invitan ao alumnado a aprender.
- b) Organización do momento de ensinanza: dar estrutura e cohesión as diferentes secuencias do proceso de ensinar do profesorado e de aprender do alumnado.
- c) Orientación do traballo do alumnado: axuda e colaboración que se efectúa para que o alumnado logren con éxito os aprendizaxes previstos.
- d) Seguimento do proceso de aprendizaxe: accións de comprobación e mellora do proceso de aprendizaxe (ampliación, recuperación, reforzo, etc.).

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial realízase para obter información sobre a situación do alumnado, co fin de obter información que permita planificar a intervención educativa atendendo as capacidades e necesidades individuais e grupais, así como as características do entorno.

O procedemento a seguir para a recollida de información terá unha duración aproximada dun mes. As técnicas empregadas serán:

- Observación tanto de feitos positivos como negativos da conducta do alumnado.
- Proba escrita de recollida de información.
- Reunión do equipo docente, da xefatura de estudos e da orientadora do centro para a posta en común de toda a información recollida.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Esta programación está pensada para un alumnado cun perfil moi concreto (falta de capacidade para seguir o ritmo dun grupo ordinario, irregularidade na disposición de cara o traballo, etc.) polo que as actividades plantexadas baséanse en métodos prácticos (cun maior grado de aceptación por parte do alumnado) e instrumentais. Deste xeito trátase de dar respostas diferenciadas empregando actividades de aprendizaxe variadas, con distintos graos de dificultade, que combinen o traballo individual co traballo en pequenos grupos.

Para o alumnado con dificultades concretas que no logren acadar os obxectivos propostos en cada unidade didáctica prepararanse actividades de apoio e reforzo, tendo en conta as diferentes capacidades, motivacións e intereses que presentan.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Un profesional da rama de hostalería debe ser tamén unha persoa socialmente madura que participa na construción da súa comunidade, un cidadán protagonista no discurso pola paz e a non violencia, a tolerancia, o respecto á diversidade, a sensibilización medioambiental, a vida saudable, o consumo intelixente, así como, un cidadán formado no civismo imprescindible para a convivencia democrática.

O traballo interdisciplinario pódese desenrolar en cada recuncho e en cada momento e, por iso, o tratamento que se darán os contidos transversais será a integración no módulo. Tamén seremos sensibles a un conxunto de conmemoracións (día da árbore, día do medioambiente, etc.) que permitiranos reforzar a atención e favorecerá a sensibilización de toda a comunidade educativa ós mencionados contidos.

En conxunto ou por separado trataranse os seguintes temas transversais:

- Educación para o consumo responsable.
- Educación para a saúde, tendo en conta a alimentación como factor de saúde.
- Educación medio ambiental, mostrando interese e respecto polo medio ambiente.
- Educación en valores, tendo presente valores humanos e de convivencia.
- Educación para a igualdade, respectando as persoas dende a igualdade.
- Educación para a cooperación, aprendendo a cooperar cos demais.
- Educación para a integración social, aprendendo a integrarse e convivir.
- Educación para a interculturalidade, estando aberto a outras costumes e formas de vivir.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

A programación das actividades complementarias e extraescolares deben contribuír o logro das capacidades terminais do módulo, ás finalidades e obxectivos xerais dos ciclos formativos e á finalidade educativa da Formación Profesional, en ningún caso resultar de accións arbitrarias, froito da improvisación, ou inconexas co deseño curricular.

As actividades extraescolares previstas no momento de realizar esta programación son as que se poidan levar a cabo pola situación sanitaria sobrevida pola pandemia por COVID-19, e serán supervisadas polo equipo COVID, que informará das restriccións vixentes en cada momento.

Por este motivo, e sen poder prever a situación no futuro, quedarán limitadas a:

- 1_Participar en actividades lúdicas e formativas do Centro Educativo.
- 2_Participar en actividades programadas polo Departamento de Orientación.
- 3_Participar en actividades programadas pola Biblioteca.

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CBHOT01	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3036	Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación	2021/2022	3	117	117

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ALEXIS DE LOPE CONDE (Subst.), JOSE MARÍA ESTEBAN QUIÑO (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

A presente programación realízase para o módulo de "Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación" pertencente ao primeiro curso de "Formación Profesional Básica de Cociña e Restauración". Para a realización da mesma resulta necesario tomar como referencia o currículo que se establece a partir do Decreto 107/2014, do 4 de setembro, polo que se regulan aspectos específicos da formación profesional do sistema educativo en Galicia, e a ORDE do 13 de xullo de 2015 pola que se regulan aspectos específicos para a implantación das ensinanzas de formación profesional básica.

Na contorna produtiva que afecta o módulo, os establecementos de restauración foron evolucionando, engadíndoselle progresivamente unha gama máis ampla de oferta ao produto base.

Este feito foi ligado á incorporación de sistemas de xestión máis modernos, así como á introdución de novos modelos e actualización (motivada en gran medida pola pandemia) da restauración, nos que prima a "imaxe" impoluta en seguridade e hixiene e manipulación; pilares do módulo de aprovisionamento, conservación e hixiene na manipulación.

A poboación consumidora, pola súa banda, foi adquirindo unha cultura gastronómica, tanto por lecer como por traballo, que produciu un incremento na frecuencia de uso dos establecementos. A facilidade para comparar os produtos de restauración existentes no sector fai que a poboación consumidora sexa cada vez máis esixente e procure servizos máis modernos e personalizados. As empresas evolucionan con rapidez, mesmo anticipándose aos cambios no sector, polo que cómpre contar cada vez máis con profesionais cualificados que sexan capaces de adaptarse e anticiparse á evolución cambiante do mercado da xestión dos establecementos de restauración e afíns.

A gastronomía é parte da cultura e a comida e tema de todos tal e como se reflexa en multitude de manifestacións: está de moda nos medios de comunicación, está presente en rutas de viaxes e entretemento e, o longo do país encontramos infinidade de festas gastronómicas. Nos últimos anos vivimos baixo un asombroso crecemento gastronómico e críticos, cociñeiros e analistas reputados poñen sobre a mesa este fenómeno culinario que ten un importante potencial para reafirmar a identidade cultural dun pobo e para promover o seu desenvolvemento económico. Os cambios nos hábitos de vida, o crecemento exponencial dos establecementos de restauración e as novas técnicas de produción están a converter este sector nun importante xerador de emprego e de oportunidades.

En canto ao contexto socio-productivo, o centro atópase nun medio que alterna vilas de tamaño medio e ámbito rural, repartíndose a produción do sector principalmente entre establecementos de corte tradicional e outros de carácter máis estacional.

O establecer o currículo deste ciclo formativo non se deben esquecer ás características do alumnado, así como, as características do contorno sociocultural do centro.

O módulo de Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación contribúe a alcanzar as competencias para a aprendizaxe permanente e contén a formación para que o alumnado sexa consciente tanto da súa propia persoa como do medio que o rodea.

Os contidos deste módulo contribúen a afianzar e aplicar hábitos saudables en todos os aspectos da vida, así como, á resolución de problemas de diversa índole, aplicados a calquera situación da vida cotiá e da vida laboral.

Unha vez superado o módulo, o alumnado dispón da formación necesaria para o coñecemento, a valoración e a aplicación de normas hixiénico-sanitarias e de protección ambiental, as relacionadas cos espazos de produción, o equipamento, as materias primas, a súa caracterización e a súa conservación.

A formación do módulo relaciónase cos:

-Obxectivos xerais do título:

- a) Recoñecer as aplicacións e os condicionantes de materiais e instalacións de laado e mantemento, e asociarlas a cada elemento do enxoval, para lavar utensilios e equipamentos en condicións hixiénico-sanitarias.
- b) Identificar a necesidade de manipulación previa das materias primas e de almacenamento de mercadorías, recoñecendo as súas características e as súas posibles aplicacións, para executar os procesos básicos de preelaboración e/ou rexeneración.
- f) Distinguir métodos e equipamentos de conservación e envasamento, valorando a súa adecuación ás características dos xéneros ou das elaboracións, para executar os procesos de envasamento e/ou conservación.

-Competencias profesionais, persoais e sociais do título:

- a) Realizar as operacións básicas de recepción, almacenamento e distribución de materias primas en condicións idóneas de mantemento ata a súa

utilización, a partir das instrucións recibidas e dos protocolos establecidos.

g) Executar os procesos de envasado e/ou conservación de acordo coas normas establecidas, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.

-Obxectivos que se inclúen neste módulo de xeito coordinado con resto dos módulos:

t) Comparar e seleccionar recursos e ofertas formativas existentes para a aprendizaxe ao longo da vida, para se adaptar ás novas situacións laborais e persoais.

u) Desenvolver a iniciativa, a creatividade e o espírito emprendedor, así como a confianza en sí mesmo/a, a participación e o espírito crítico, para resolver situacións e incidencias da actividade profesional ou de índole persoal.

v) Desenvolver traballos en equipo asumindo os deberes, cooperando coas demais persoas con tolerancia e respecto, para a realización eficaz das tarefas e como medio de desenvolvemento persoal.

w) Utilizar as tecnoloxías da información e da comunicación para se informar, se comunicar, aprender e facilitar as tarefas laborais.

x) Relacionar os riscos laborais e ambientais coa actividade laboral, co propósito de utilizar a medidas preventivas correspondentes para a protección persoal, evitando danos ambientais e ás demais persoas.

y) Desenvolver as técnicas da súa actividade profesional asegurando a eficacia e a calidade no seu traballo, e propor, se procede, melloras nas actividades de traballo.

z) Recoñecer os dereitos e deberes como axente activo na sociedade, tendo en conta o marco legal que regula as condicións sociais e laborais, para participar na cidadanía democrática.

-Competencias que se inclúen neste módulo de xeito coordinado con resto dos módulos:

t) Adaptarse ás novas situacións laborais orixinadas por cambios tecnolóxicos e organizativos na súa actividade laboral, utilizando as ofertas formativas ao seu alcance e localizando os recursos mediante as tecnoloxías da información e da comunicación.

u) Cumprir as tarefas propias do seu nivel con autonomía e responsabilidade, empregando criterios de calidade e eficiencia no traballo asignado e efectuándoo de forma individual ou como membro dun equipo.

v) Comunicarse eficazmente, respectando a autonomía e a competencia das persoas que interveñen no seu ámbito de traballo, contribuíndo á calidade do traballo realizado.

w) Asumir e cumprir as medidas de prevención de riscos e seguridade laboral na realización das actividades laborais, evitando danos persoais, laborais e ambientais.

x) Cumprir as normas de calidade e de accesibilidade e deseño universais que afectan a súa actividade profesional.

y) Actuar con espírito emprendedor, iniciativa persoal e responsabilidade na elección dos procedementos da súa actividade profesional.

z) Exercer os dereitos e cumprir as obrigas derivadas da súa actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación vixente, participando activamente na vida económica, social e cultura.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo han versar sobre:

-Limpeza e desinfección de utensilios, equipamentos e instalacións, así como, os procedementos, a lexislación e os perigos asociados.

-Boas prácticas hixiénicas e normativa xeral de hixiene aplicable á actividade, ás alteracións e á contaminación dos alimentos debido a hábitos inadecuados do persoal manipulador.

-Guías de prácticas correctas de hixiene, e aplicación de boas prácticas de manipulación dos alimentos.

-Redución de consumos e impacto ambiental, recollida de residuos, reutilización e reciclaxe.

-Recepción, almacenaxe e conservación de materias primas en cociña.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Boas prácticas e aplicación das bbpp hixiénicas	Manter boas prácticas hixiénicas na área de cociña e aplicación das mesmas. Alerxias e intolerancias alimentarias.	25	22
2	Limpeza e desinfección de utensilios, equipos e instalacións.	Limpiar e desinfectar utensilios, equipos e instalacións da área de cociña.	25	22
3	Xestión de recursos e impacto medioambiental.	Reducir consumos e residuos.	21	17
4	Métodos de conservación de alimentos.	Conservar o xénero e os produtos xa tratados.	25	22
5	Recepción, identificación e necesidades de conservación e almacenamento de materias primas.	Clasificar e distribuir as mercadorías en función do seu almacenamento e consumo.	21	17

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Boas prácticas e aplicación das bbbp hixiénicas	25

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas, avaliando os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos	SI
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación de alimentos, en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	NO

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas
CA2.2 Identifícanse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención
CA2.3 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos
CA2.4 Recoñecéronse os comportamentos e as aptitudes susceptibles de producir contaminación nos alimentos
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza
CA2.7 Identifícanse os medios de protección de cortes, queimaduras ou feridas da persoa manipuladora
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación
CA3.2 Clasifícanse e descríbense os principais riscos e as toxiinfeccións de orixe alimentaria, en relación cos axentes causantes
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados
CA3.7 Identifícanse alerxias e intolerancias alimentarias
CA3.8 Evitouse a posible presenza de trazas de alérxenos en produtos libres destes
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias

4.1.e) Contidos

Contidos
Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.
Limpeza e desinfección.
Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).

Contidos

Uniformidade e equipamento persoal de seguridade: características.

Autocontrol. Sistemas de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).

Normativa xeral de manipulación de alimentos.

Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Limpeza e desinfección de utensilios, equipos e instalacións.	25

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpa e desinfecta utensilios, equipamentos e instalacións, valorando a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	SI

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras
CA1.3 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D)
CA1.4 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requiridos
CA1.5 Recoñécense os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD)
CA1.6 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos
CA1.7 Clasifícanse os produtos de limpeza e desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego
CA1.7.1 Clasifícanse os produtos de limpeza e desinfección e as súas condicións de emprego
CA1.7.2 Clasifícanse os produtos utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego
CA1.8 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD
CA1.8.1 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza e desinfección
CA1.8.2 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos e tratamentos DDD

4.2.e) Contidos

Contidos
Conceptos e niveis de limpeza.
Lexislación e requisitos xerais de limpeza de utensilios, equipamentos e instalacións.
Procesos e produtos de limpeza: tipos, características e aplicacións, medidas de seguridade e normas de almacenaxe, interpretación das especificacións, perigos asociados a unha mala manipulación dos produtos, Perigos sanitarios asociados a aplicacións de desratización e desinsectación inadecuados.
Sistemas e métodos de limpeza: aplicacións dos equipamentos e dos materiais básicos. Procedementos habituais: tipos e execución.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Xestión de recursos e impacto medioambiental.	21

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Utiliza os recursos eficientemente avaliando os beneficios ambientais asociados	SI
RA5 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións a nivel sanitario e ambiental	SI

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca
CA4.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental
CA4.3 Descríbóronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos
CA4.4 Recoñecéronse as enerxías e/ou os recursos cuxa utilización sexa menos prexudicial para o ambiente
CA4.5 Caracterizáronse as metodoloxías existentes para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria
CA4.6 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas co consumo dos recursos
CA5.1 Identifícanse e clasifícanse os tipos de residuos xerados de acordo coa súa orixe, o seu estado e a necesidade de reciclaxe, depuración ou tratamento
CA5.2 Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos, os contaminantes e outras afeccións orixinadas pola industria alimentaria
CA5.3 Descríbóronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos
CA5.4 Recoñecéronse os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, as verteduras ou as emisións
CA5.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental
CA5.6 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos

4.3.e) Contidos

Contidos
Impacto ambiental provocado polo uso de recursos na industria alimentaria.
Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos.
Lexislación ambiental.
Descrición dos residuos xerados na industria alimentaria e os seus efectos ambientais.
Técnicas de recollida, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Métodos de conservación de alimentos.	25

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación de alimentos, en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	NO
RA6 - Envasa e conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, relacionando e aplicando o método acorde ás necesidades dos produtos, segundo instrucións recibidas e normas establecidas	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.4 Descríbóronse as principais alteracións dos alimentos
CA3.5 Descríbóronse os métodos de conservación de alimentos
CA6.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, e os equipamentos asociados a cada método
CA6.2 Relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos
CA6.3 Executáronse as técnicas básicas de envasamento e conservación seguindo os procedementos establecidos
CA6.4 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA6.5 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros, ata o momento do seu uso ou consumo, ou destino final
CA6.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais

4.4.e) Contidos

Contidos
Sistemas e métodos.
Descrición e características dos sistemas e dos métodos de envasamento e conservación.
Equipamentos asociados a cada método.
Procedementos de execución de técnicas básicas de envasamento e conservación.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Recepción, identificación e necesidades de conservación e almacenamiento de materias primas.	21

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA7 - Recibe materias primas identificando as súas características e as súas necesidades de conservación e almacenamento	SI

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA7.1 Interpretáronse as instrucións recibidas e a documentación asociada á recepción de materias primas
CA7.2 Recoñecéronse as materias primas e as súas características
CA7.3 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos
CA7.4 Comprobouse a coincidencia de cantidade e calidade do solicitado co recibido
CA7.5 Identificáronse as necesidades de conservación das materias primas
CA7.6 Almacenáronse as materias primas no lugar apropiado para a súa conservación, atendendo a normas establecidas e instrucións recibidas
CA7.7 Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo
CA7.8 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza

4.5.e) Contidos

Contidos
Materias primas.
Descrición, características, clasificacións e aplicacións.
Categorías comerciais e etiquetaxes.
Necesidades básicas de rexeneración e de conservación.
Medidas de prevención de riscos laborais.
Lexislación hixiénico-sanitaria.
Economato e bodega: descrición e características, clasificación e distribución de mercadorías en función do seu almacenamento e do seu consumo.
Documentos relacionados coas operacións de recepción e saída.
Almacenaxe: métodos sinxelos e aplicacións.

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Minimos exigibles unidade 1:

- CA2.2 - Identifícanse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención
- CA2.3 - Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos
- CA2.4 - Recoñécéronse os comportamentos e as aptitudes susceptibles de producir contaminación nos alimentos
- CA2.7 - Identifícanse os medios de protección de cortes, queimaduras ou feridas da persoa manipuladora
- CA3.1 - Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación
- CA3.3 - Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras
- CA3.6 - Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados
- CA3.7 - Identifícanse alerxias e intolerancias alimentarias
- CA3.8 - Evitouse a posible presenza de trazas de alérxenos en produtos libres destes
- CA3.9 - Recoñécéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias

Minimos exigibles unidade 2:

- CA1.3 - Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D)
- CA1.5 - Recoñécéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD)
- CA1.6 - Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos
- CA1.8 - Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD

Minimos exigibles unidade 3

- CA4.1 - Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca
- CA4.4 - Recoñécéronse as enerxías e/ou os recursos cuxa utilización sexa menos prexudicial para o ambiente
- CA4.5 - Caracterizáronse as metodoloxías existentes para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria
- CA5.1 - Identifícanse e clasificáronse os tipos de residuos xerados de acordo coa súa orixe, o seu estado e a necesidade de reciclaxe, depuración ou tratamento
- CA5.2 - Recoñécéronse os efectos ambientais dos residuos, os contaminantes e outras afeccións orixinadas pola industria alimentaria
- CA5.3 - Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos
- CA5.4 - Recoñécéronse os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, as verteduras ou as emisións

Minimos exigibles unidade 4:

- CA3.4 - Describíronse as principais alteracións dos alimentos
- CA3.5 - Describíronse os métodos de conservación de alimentos
- CA6.1 - Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, e os equipamentos asociados a cada método
- CA6.4 - Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
- CA6.5 - Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros, ata o momento do seu uso ou consumo, ou destino final
- CA6.6 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais

Minimos exigibles unidade 5

CA7.1 - Interpretáronse as instrucións recibidas e a documentación asociada á recepción de materias primas

CA7.6 - Almacenáronse as materias primas no lugar apropiado para a súa conservación, atendendo a normas establecidas e instrucións recibidas

CA7.7 - Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo

CA7.8 - Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza

A ter en conta:

- 1) O alumnado debe demostrar que supera o coñecemento dos contidos mínimos para aprobar o módulo correspondente, alcanzando para iso como mínimo, a cualificación de 5.
- 2) A cualificación en cada avaliación e final será a media ponderada das notas establecidas segundo as actividades de cada unidade.
- 3) De non ter superadas todas as avaliacións, o alumnado pendente deberá recuperar aquelas actividades que estean suspensas no periodo estipulado.
- 4) As probas escritas serán unha combinación de cuestionarios tipo test, de preguntas a desenvolver e cuestións curtas, así como exercicios de cálculo nas unidades que dispoñan destes contidos.
- 5) Os traballos a presentar de xeito oral ou escrito entregaranse mediante a plataforma Aula Virtual do Cifp Fraga do Eume, onde se calificará a súa presentación escrita mediante unha lista de cotexo. Non se permitirá, salvo causa xustificada, a entrega por outra vía.
- 6) Nos traballos e exercicios prácticos propostos: Valorarase a creatividade, a iniciativa, o esforzo e a autosuficiencia na busca de información e no manexo de bibliografía especializada. Terase en conta a presentación, a capacidade crítica, a capacidade comunicativa e a organización na exposición. Todas estas cuestións veranse reflectidas nunha lista de cotexo ou rúbrica en cada caso, cuxo contido será coñecido con anterioridade á realización da tarefa polo alumnado. É preciso observar que é requisito imprescindible presentar os anteditos traballos na data sinalada a tal fin para ter dereito a superar a avaliación.
- 7) O alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en período ordinario, deberá examinarse de toda a materia, no seu caso, nas probas extraordinarias ao efecto.
- 8) O alumnado que decida presentarse á recuperación final para subir nota poderán facelo. A nota final que acadarán neste caso será a nota que resulte máis favorable ao alumnado.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Ademais das avaliacións ordinarias que se realizarán durante o curso e tras a comprobación dos resultados obtidos, proporanse reforzos curriculares específicos para cada un dos alumnos e alumnas que o requiran. Os criterios a seguir estarán baseados nos contidos mínimos para poder alcanzar unha avaliación positiva. As actividades de recuperación que se realizarán estarán baseadas en criterios de realización dentro dos contidos mínimos. Ao final de cada avaliación, determinarase a data de recuperación dos contidos correspondentes. Como o termo de cada avaliación coincide con períodos vacacionais, especificarase aqueles traballos, exercicios ou actividades de reforzo necesarios para a preparación da proba de recuperación que se realizará ao principio da nova avaliación, así como a entrega de traballos pendentes ou non superados. A variedade de actividades irá en función das necesidades de formación dos alumnos e alumnas que non alcanzaron os mínimos esixibles para lograr a avaliación positiva ao longo do curso.

Mecanismos/s para recuperar unha proba non superada: Se o alumnado non superase unha proba das encomendadas terá opción de repetila na recuperación, que se realizará conxuntamente coa seguinte proba da mesma índole proposta.

Mecanismo/s para recuperar unha avaliación non superada: Se o alumnado non superase unha avaliación terá opción de recuperar as partes non superadas coas seguintes probas de avaliación. No caso da segunda avaliación realizarase unha recuperación das partes non superadas antes do seu remate.

Alumnado que deberá realizar a recuperación: Deberá realizar a recuperación todo o alumnado que non alcanzase a cualificación de 5 puntos en calquera das avaliacións realizadas durante o curso. A recuperación realizarase adaptada aos criterios de avaliación pendentes de cada alumnado.

A cualificación final da proba será a media aritmética de todas as partes correspondentes a un mesmo tipo de contido. O redondeo cara arriba será de aplicación cando a nota resultante sexa cun decimal superior a 7, ou a 5 se os contidos actitudinais están valorados positivamente.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

A perda do dereito a avaliación continua non será de aplicación o alumnado de ciclos de formación profesional básica en idade de escolarización obrigatoria regulado no artigo 25 da Orde de 12 de Xulio de 2011. Polo que a proba extraordinaria será para todo aquel alumnado que non supere o módulo na avaliación final ordinaria de xuño. A proba versará sobre os contidos mínimos das unidades didácticas traballadas o longo do curso.

Proporase un plan de traballo para acadar o 40% da nota total da avaliación extraordinaria. Deste xeito a cualificación final da proba extraordinaria será o resultado de:

60% da proba escrita + 40% do plan de traballo. Neste caso resulta necesario acadar un 4 na proba escrita para facer media ponderada.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización
- O logro dos obxectivos programados
- Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestións periódicas aos alumnos nas que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial realízase para obter información sobre a situación de cada alumno e alumna con fin de obter información que permita planificar a intervención educativa atendendo as capacidades e necesidades individuais e grupais, así como, as características do entorno.

O procedemento a seguir para a recollida de información terá unha duración aproximada dun mes. Durante este período empregaranse técnicas de:

- Observación: realizar un rexistro anecdótico tanto de feitos positivos como negativos da conducta do alumnado.
- Círculos restaurativos: tratando temas clave que permitan a obtención da información buscada e onde o docente de a coñecer información propia (real ou ficticia) para crear un ambiente de confianza mutuo.
- O diario: realizar anotacións diarias sobre as tarefas plantexadas e as que se fan, así como, o interese que suscita unha tarefa determinada.
- Proba escrita sobre os contidos traballados durante o mes adicado a recollida de información.
- Reunión do equipo docente, da xefatura de estudos e da orientadora do centro para a posta en común de toda a información recabada.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Esta programación está pensada para un alumnado cun perfil moi concreto (falta de capacidade para seguir o ritmo dun grupo ordinario, irregularidade na disposición de cara o traballo, etc.) polo que as actividades plantexadas baséanse en métodos prácticos (cun maior grado de aceptación por parte do alumnado) e instrumentais. Deste xeito trátase de dar respostas diferenciadas empregando actividades de aprendizaxe variadas, con distintos graos de dificultade, que combinen o traballo individual co traballo en pequenos grupos.

Para o alumnado con dificultades concretas que no logren acadar os obxectivos propostos en cada unidade didáctica prepararanse actividades de apoio e reforzo, tendo en conta as diferentes capacidades, motivacións e intereses que presentan.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Un profesional da rama de hostalería debe ser tamén unha persoa socialmente madura que participa na construción da súa comunidade, un cidadán protagonista no discurso pola paz e a non violencia, a tolerancia, o respecto á diversidade, a sensibilización medioambiental, a vida saudable, o consumo intelixente, así como, un cidadán formado na súa cultura, na ética e no civismo imprescindible para a convivencia democrática chea de sentido humano.

O traballo interdisciplinario pódese desenrolar en cada recuncho e en cada momento e, por iso, o tratamento que se darán os contidos transversais será a integración no módulo. Tamén seremos sensibles a un conxunto de conmemoracións (día da árbore, día da muller, día da paz, día do medio ambiente, etc) que permitiranos reforzar a atención e favorecerá sensibilización de toda a comunidade educativa ós mencionados contidos.

En conxunto ou por separado trataranse os seguintes temas transversais:

- Educación para o consumo responsable.
- Educación para a saúde, tendo en conta a alimentación como factor de saúde.
- Educación medio ambiental, mostrando interese e respecto polo medio ambiente.
- Educación en valores, tendo presente valores humanos e de convivencia.
- Educación para a igualdade, respectando as persoas dende a igualdade.
- Educación para a cooperación, aprendendo a cooperar cos demais.
- Educación para a integración social, aprendendo a integrarse e convivir.
- Educación para a interculturalidade, estando aberto a outras costumes e formas de vivir.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias

Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro:

Semanas ou xornadas gastronómicas e turísticas.

Conferencias e charlas especializadas.

Cursos monográficos

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico ou non.

-Charlas e conferencias de profesionais da Hostalería e do sector turístico en xeral.

Actividades extraescolares

-As actividades extraescolares serán as previstas na xuntanza de ciclo e dependerá dos eventos que realicen as administracións públicas e privadas segundo as circunstancias derivadas da crise pola COVID. Sería desexable a visita a feiras gastronómicas e de hostalería de carácter

nacional e internacional.

10. Outros apartados

10.1) convocatoria extraordinaria

Segundo o establecido na orde de 19 de maio de 2021 pola que se aproba o calendario escolar para o curso 2021/22 nos centros docentes sostidos con fondos públicos na Comunidade Autónoma de Galicia nos artigos 10 e 11:

art. 10 Sesións de avaliación:

...a sesión da avaliación final de módulos do alumnado do primeiro curso dos ciclos da formación profesional básica deberán realizarse a partir do día 6 de xuño de 2022.

3. Deberán realizarse a partir do día 23 de xuño de 2022 as sesións de avaliación final extraordinaria do alumnado da educación secundaria obrigatoria, do bacharelato e do primeiro curso dos ciclos da formación profesional básica; as sesións da avaliación final de ciclo do segundo curso dos ciclos da formación profesional básica, e as sesións da avaliación final de módulos do alumnado dos ciclos formativos de formación profesional.

art. 11 Probas finais

2. As probas finais da convocatoria extraordinaria para ... o primeiro curso da formación profesional básica realizaranse entre o 20 e o 22 de xuño de 2022."

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CBHOT01	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3037	Técnicas elementais de servizo	2021/2022	6	157	157

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	GONZALO PÉREZ SAAVEDRA
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

A presente programación realízase para o módulo de "Técnicas elementais de servizo" pertencente ao segundo curso de "Formación Profesional Básica de Cociña e Restauración". Para a realización da mesma resulta necesario tomar como referencia o currículo que se establece a partir do Anexo V do Decreto 107/2014, do 4 de setembro e a ORDE do 13 de xullo de 2015.

O módulo de T.E.S. contén a formación necesaria para desempeñar funcións de aprovisionamento e distribución interna de materiais e xéneros, así como as operacións de preservizo e postservizo en sala, a aplicación de técnicas ou asistencia durante a prestación dos servizos, e a atención a clientela. Ademais o módulo de T.E.S. está asociado a unidade de competencia ¿UC0257_1: asistir no servizo de alimentos e bebidas¿ da cualificación ¿HOT092_1¿ do Catálogo Nacional de Cualificacións.

A formación do módulo relaciónase cos obxectivos xerais do título a), d), e), h) do ciclo formativo, e coas competencias profesionais, persoais e sociais do título b), f), h). Ademais, relaciónase cos obxectivos t), u), v), w), x), y), z), e coas competencias t), u), v), w), x), y), z), que se incluírán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto dos módulos profesionais.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo han versar sobre:

- Descrición, preparación e utilización de moblaxe, utensilios, ferramentas e materiais propios do restaurante.
- Fases de execución e/ou asistencia dos procedementos elementais de servizo e atención á clientela.
- Execución de procesos de postservizo.

O posto de traballo que ocupan os alumnos unha vez superado o ciclo, en relación co módulo de T.E.S., é o de axudante de camareiro/a en sala e polo tanto a súa aprendizaxe a enfocarei á adquisición de coñecementos e habilidades que lles permitan realizar con autonomía operacións de limpeza e repaso de equipamentos, utensilios e enxoval, operacións de montaxe do comedor, operacións sinxelas de servizo de alimentos e bebidas e operacións de recollida e remontaxe da sala.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	O Restaurante.	Nesta U.D. aprenderase a identificar os distintos departamentos, o material e as funcións do persoal do restaurante, así como as normas básicas de aseo persoal.	30	19
2	Posta a punto da sala.	Nesta U.D. aprenderase a identificar e a realizar as operacións previas ao desenvolvemento dos tipos de servizo.	50	32
3	Servizo de alimentos e bebidas na sala.	Nesta U.D. aprenderase a identificar e a realizar os procedementos e as técnicas de servizo de alimentos e bebidas na área de restaurante.	50	32
4	Recollida e peche da sala.	Nesta U.D. aprenderase a identificar e a realizar os procedementos e as técnicas posteriores ao desenvolvemento do servizo na área de restaurante.	27	17

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	O Restaurante.	30

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona e distribúe internamente xéneros e material na zona de restaurante, interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas	NO
RA2 - Prepara os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de restaurante, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento	NO

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.4 Trasládáronse os xéneros e os materiais aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
CA1.4.1 Identifícanse as funcións dos distintos departamentos implicados no servizo de alimentos e bebidas.
CA1.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental
CA1.6.1 Identifícanse as normas de aseo e seguridade laboral, así como, as características que debe cumprir o uniforme.
CA1.7 Realízase o plano de distribución dos departamentos do restaurante seguindo as instrucións recibidas.
CA2.1 Descríbense e caracterízanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios desta zona de consumos de alimentos e bebidas
CA2.2 Recoñécéronse as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de restaurante
CA2.6 Realízase a infografía seguindo as instrucións recibidas.
CA2.7 Identifícanse e descríbense as funcións do persoal do restaurante.
CA2.8 Comprendeuse a importancia de atender as instrucións dos mandos superiores.
CA2.9 Realízase o organigrama seguindo as instrucións recibidas.

4.1.e) Contidos

Contidos
Prevenção de riscos laborais.
Organigrama e funcións do persoal.
Relacións interdepartamentais.
Área de restaurante: descrición e caracterización.
Moblaxe e equipamentos para o servizo de alimentos e bebidas: descrición e clasificación.
Lexislación hixiénico-sanitaria.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Posta a punto da sala.	50

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona e distribúe internamente xéneros e material na zona de restaurante, interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas	NO
RA2 - Prepara os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de restaurante, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento	NO
RA3 - Realiza operacións de preservizo previas ao desenvolvemento dos tipos de servizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas	SI

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícaronse e interpretáronse correctamente os documentos asociados ao aprovisionamento, así como as instrucións recibidas
CA1.1.1 Interpretáronse os documentos asociados ao aprovisionamento.
CA1.1.2 Interpretáronse as instrucións recibidas asociadas ao aprovisionamento.
CA1.2 Cubríronse as follas de solicitude seguindo as normas preestablecidas
CA1.3 Comprobouse cuantitativamente e cualitativamente o solicitado co recibido
CA1.4 Trasladáronse os xéneros e os materiais aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
CA1.4.2 Trasladáronse os materiais aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos.
CA1.4.3 Trasladáronse os xéneros aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos.
CA1.5 Distribuíronse os xéneros e os materiais nos lugares idóneos atendendo ás súas necesidades de conservación e colocación, conforme normas establecidas e instrucións recibidas
CA1.5.1 Distribuíronse os materiais nos lugares idóneos atendendo ás súas necesidades de colocación, conforme normas establecidas e instrucións recibidas.
CA1.5.2 Distribuíronse o mobiliario e a maquinaria nos lugares idóneos atendendo ás súas necesidades de colocación, conforme normas establecidas e instrucións recibidas.
CA1.5.3 Distribuíronse os xéneros nos lugares idóneos atendendo ás súas necesidades de conservación e colocación, conforme normas establecidas e instrucións recibidas.
CA1.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental
CA1.6.2 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.8 Identifícaronse as necesidades de conservación dos distintos xéneros de uso habitual no restaurante.
CA2.3 Efectuáronse as operacións de posta en marcha de equipamentos, verificando a súa adecuación e a dispoñibilidade para usos posteriores, seguindo normas establecidas e instrucións recibidas
CA2.4 Efectuouse o mantemento de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de restaurante, manténdoo en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de servizo, seguindo os procedementos establecidos
CA2.4.1 Efectuouse o mantemento dos utensilios e enxoval propios da área de restaurante, manténdoo en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de servizo, seguindo os procedementos establecidos.

Criterios de avaliación
CA2.4.2 Efectuouse o mantemento do mobiliario e a maquinaria propia da área de restaurante, manténdoos en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de servizo, seguindo os procedementos establecidos.
CA2.5 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de prevención de riscos laborais
CA2.5.1 Realizáronse as operacións de repaso e colocación do material, así como, as de traslado e distribución, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de prevención de riscos laborais.
CA2.5.2 Realizáronse as operacións de preparación do mobiliario e da maquinaria tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de prevención de riscos laborais.
CA3.1 Descríbense e caracterízanse as operacións de preservizo máis significativas, tendo en conta as tipoloxías e o ámbito da súa execución
CA3.2 Relaciónanse as operacións de preservizo coas súas especificidades e a súa funcionalidade posterior, segundo o tipo de servizo que se vaia desenvolver
CA3.3 Relaciónanse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas
CA3.3.1 Determináronse as necesidades previas de material atendendo o tipo de servizo a desenvolver.
CA3.3.2 Determináronse as necesidades previas de xénero atendendo o tipo de servizo a desenvolver.
CA3.4 Identifícanse as fases e as formas de operar para o desenvolvemento idóneo dos procedementos de preservizo
CA3.5 Realizáronse as operacións de preservizo máis significativas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo ás instrucións recibidas
CA3.5.1 Realizáronse as operacións de repaso e colocación do material, así como, as de traslado e distribución, máis significativas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo as instrucións recibidas.
CA3.5.2 Realizáronse as operacións de preparación do mobiliario e da maquinaria en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo as instrucións recibidas.
CA3.5.3 Realizáronse as operacións de montaxe de mesas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo as instrucións recibidas.
CA3.6 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e a de prevención de riscos laborais
CA3.8 Realízouse o mapa conceptual seguindo as instrucións recibidas.
CA3.8.1 Realízouse o mapa conceptual da mise-en-place seguindo as instrucións recibidas.
CA3.8.2 Realízouse o mapa conceptual da montaxe de mesas seguindo as instrucións recibidas.
CA3.8.3 Realízouse o mapa conceptual da reposición de xéneros seguindo as instrucións recibidas.
CA3.9 Realízouse a memoria das prácticas seguindo as instrucións recibidas.
CA3.9.1 Realízouse a memoria das prácticas de repaso e colocación do material seguindo as instrucións recibidas.
CA3.9.2 Realízouse a memoria das prácticas de preparación do mobiliario e da maquinaria seguindo as instrucións recibidas.
CA3.9.3 Realízouse a memoria das prácticas de reposición de xéneros seguindo as instrucións recibidas.

4.2.e) Contidos

Contidos
Documentos relacionados co aprovisionamento interno: identificación, caracterización e formalización de formularios.

Contidos

Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros e material na zona de restaurante.

Procedementos de uso, aplicacións, distribución e mantemento.

[Normativa de protección ambiental.](#)

[Tipos de servizo propios dos establecementos hostaleiros.](#)

Operacións de preservizo: identificación e características; fases e procesos máis significativos.

Procedementos de preparación e montaxe de moblaxe, equipamentos e material.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Servizo de alimentos e bebidas na sala.	50

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Asiste ou realiza operacións sinxelas de servizo de alimentos e bebidas propias da área de restaurante, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo	SI

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Interpretouse a documentación e as instrucións relacionadas cos requisitos do servizo
CA4.1.1 Interpretouse a documentación e as instrucións relacionadas cos requisitos do servizo.
CA4.1.2 Elaboráronse comandas sinxelas.
CA4.2 Descríronse e caracterizáronse as técnicas de servizo básicas, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución
CA4.2.1 Descríronse as técnicas básica de servizo de alimentos, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución.
CA4.2.2 Caracterizáronse as técnicas básica de servizo de alimentos, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución.
CA4.2.3 Descríronse as técnicas básica de servizo de bebidas, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución.
CA4.2.4 Caracterizáronse as técnicas básica de servizo de bebidas, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución.
CA4.3 Identifícanse e selecciónanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo
CA4.3.1 Identifícanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo de alimentos.
CA4.3.2 Identifícanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo de bebidas.
CA4.3.3 Selecciónanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo de bebidas.
CA4.4 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA4.5 Aplícanse e desenvólense as técnicas e os procedementos sinxelos de servizo, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou as normas establecidas
CA4.6 Execútanse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.7 Valorouse a necesidade de atender a clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo
CA4.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA4.9 Descríronse os procesos de acollida, atención e seguimento, atendendo os principios xerais de atención ao cliente.

4.3.e) Contidos

Contidos

Contidos

[Marcaxe de pratos.](#)

Servizo en sala: definición, tipos e caracterización.

Normas xerais do servizo en sala e técnicas básicas de atención á clientela. Protocolo básico do servizo de mesa.

Documentación de uso nos procesos de servizo: identificación, características e interpretación.

Formalización de comandas sinxelas de pedidos.

Procedementos de execución de operacións básicas de servizo en sala. Xantares e ceas. Transporte, servizo e retirada do servizo.

Procedementos de execución en servizos especiais (bufete, habitacións, colectividade, etc.).

Normativa hixiénico-sanitaria.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Recollida e peche da sala.	27

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Realiza operacións de postservizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas posteriores ao desenvolvemento dos tipos de servizo	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA5.1 Descríbense e caracterízanse os procedementos e as etapas habituais que deben realizarse ao pechamento das áreas de servizo
CA5.2 Identifícanse e comunicáronse as necesidades de reposición de xéneros e material para a adecuación ao seguinte servizo
CA5.2.1 Identifícanse as necesidades de reposición de xéneros e material para a adecuación ao seguinte servizo.
CA5.2.2 Comunicáronse as necesidades de reposición de xéneros e material para a adecuación ao seguinte servizo.
CA5.3 Relaciónanse as operacións de postservizo coas súas especificidades e coa funcionalidade posterior, atendendo á orde de realización, a instrucións recibidas e/ou a normas establecidas
CA5.4 Realizáronse as operacións de postservizo en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo ás instrucións recibidas
CA5.4.1 Realizáronse as operacións de postservizo en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos.
CA5.4.2 Realizáronse as operacións de postservizo en tempo e forma, atendendo ás instrucións recibidas.
CA5.4.3 Realizáronse as operacións de postservizo en tempo e forma, identificando e aplicando as técnicas básicas posteriores ao desenvolvemento dos tipos de servizo.
CA5.5 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA5.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais
CA5.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental.
CA5.8 Analizouse a importancia da reciclaxe para o medio ambiente.
CA5.9 Expuxéronse os argumentos baseados na análise de información e aceptáronse os distintos tipos de vista.

4.4.e) Contidos

Contidos
Normativa de protección ambiental.
Operacións de postservizo: identificación e características; fases e procesos máis significativos.
Procedementos de recollida, adecuación a servizos posteriores e pechamento.
Medidas de prevención de riscos laborais.
Lexislación hixiénico-sanitaria.

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

MÍNIMOS EXIXIBLES:

Para acadar a avaliación positiva deberase obter unha puntuación de 5 puntos como resultado da suma das porcentaxes das unidades didácticas. En cada unidade didáctica deberá superar cada un dos criterios de avaliación fixados como mínimos. No caso de non superar unha proba con criterios mínimos, a nota desa avaliación será de 4 ou se a media fora inferior, sería a nota media.

Os criterios de avaliación establecidos como mínimos exigibles na presente programación son os seguintes:

U.D.1: CA1.6.1; CA2.2; CA2.6; CA2.8

U.D.2: CA1.4; CA1.4.3; CA1.5.1; CA1.5.2; CA1.5.3; CA1.6.2; CA1.8; CA2.4.1; CA2.4.2; CA2.5.1; CA2.5.2; CA3.3.1; CA3.3.2; CA3.5.1; CA3.5.2; CA3.9.1; CA3.9.3

U.D.3: CA4.3.1; CA4.3.2; CA4.3.3; CA4.4; CA4.5; CA4.7

U.D.4: CA5.3; CA5.4.3

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

A cualificación de cada unidade didáctica será o resultado de aplicar a porcentaxe establecida, para cada un dos criterios de avaliación, aos instrumentos de avaliación empregados. Deste xeito, a cualificación da 1ª avaliación obtense de aplicar as porcentaxes establecidas aos instrumentos avaliados e ponderados sobre 10. A cualificación da 2ª avaliación será o resultado de aplicar a porcentaxe asignada a cada U.D. Na avaliación das aprendizaxe terase en conta os resultados das probas escritas e os resultados das táboas de observación e das listas de cotexo. En cada unha das avaliacións:

- os desempeños, se avalían por observación directa, é dicir, no momento no que o alumnado realiza as accións, e por escrito, avaliando os documentos que o alumnado produce como resultado da execución dos procedementos.

a) A observación directa realízase sobre diferentes subCAs (indicadores) dos que se compón o CA que se avalía, mediante táboas de observación do tipo lista de comprobación. Cada táboa de observación valorárase de 0 a 10 puntos, nunha escala (si/non) sobre de 10 items.

b) Os documentos que produce o alumnado avalíanse mediante unha serie de indicadores de propiedades correctas do documento. Cada documento valórase de 0 a 10 puntos, nunha escala de indicadores de logro (rúbrica).

Os desempeños sen avaliar, ben sexa pola falta de asistencia sen xustificar, ou, no caso dos documentos, pola falta de entrega dos mesmos, terán unha cualificación no instrumento correspondente de 1 punto.

U.D.1: L.C. 40%

U.D.2: T.O. 51%; L.C. 19%

U.D.3: T.O. 42%; L.C. 15%

U.D.4: T.O. 49%; L.C. 11%

- os coñecementos, se avalían por escrito. Estas probas realízanse antes de cada avaliación. Cada proba escrita constará de unha ou varias preguntas asociadas aos criterios de avaliación, indicando o peso se lle corresponde a cada criterio e se é ou non mínimo exigible. As preguntas asociada a cada criterio se puntúan sobre 10 puntos e a cualificación da proba obtense de aplicar as porcentaxes asignadas a cada criterio avaliado na mesma.

U.D.1: P.E. 60%

U.D.2: P.E. 30%

U.D.3: P.E. 43%

U.D.4: P.E. 40%

Realizaranse dúas avaliacións parciais nas datas que fixe o centro.

A avaliación realizarase ao longo de todo o proceso formativo do alumno ou da alumna, polo que ten un carácter continuo, sen esquecer que a

cualificación final do módulo obterase do resultado de aplicar as porcentaxes asignadas a cada U.D.

Porcentaxe da cualificación das UD's:

U.D.1 19%

U.D.2 32%

U.D.3 32%

U.D.4 17%

A cualificación final debe expresarse en números enteiros, polo tanto cando os decimais sexan iguais ou superiores a 0,5 a cualificación farase a alza e a baixa en caso contrario. a cualificación farase a alza e a baixa en caso contrario.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado que non acade unha cualificación igual ou superior a 5 na segunda avaliación, deberá realizar unha proba final de recuperación que versará sobre os criterios de avaliación establecidos como mínimos exixibles na presente programación e non superados ao longo do curso.

Esta proba realizarase despois da segunda avaliación, nas datas que fixe o centro.

A cualificación desta proba será a que figure na cualificación final do módulo.

O alumnado que non acade unha cualificación final igual ou superior a 5, non acadará a avaliación positiva e deberá permanecer no centro educativo, no período en que o resto do grupo realiza o módulo de formación en centros de traballo. Durante este período o alumnado deberá recuperar as técnicas e os coñecementos non adquiridos e, para iso, repetirá aquelas actividades que garantan a adquisición de coñecementos e habilidades que lles permitan superar os criterios de avaliación establecidos como mínimos exixibles.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

Atendendo ao artigo 25 da Orde de 12 de Xullo de 2011 "o alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua co cal, por razóns de inasistencia reiterada, non sexa posible utilizar os instrumentos de avaliación previstos inicialmente para cada módulo profesional, terá dereito a realizar unha proba extraordinaria de avaliación previa á avaliación final de módulos correspondente". A proba extraordinaria versará sobre os contidos e os procedementos das unidades didácticas traballadas ao longo do curso. Unha cualificación positiva nesta proba require o coñecemento global da materia, e dicir, farase un exame teórico e outro práctico de todo o módulo no que o alumnado terá que demostrar que acadou os resultados de aprendizaxe propostos para este curso.

A cualificación final da proba extraordinaria será o resultado de aplicar as porcentaxes asociadas aos resultados de aprendizaxe, sempre que se superen os criterios de avaliación establecidos como mínimos exixibles.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

- SEGUIMIENTO DA PROGRAMACIÓN

Esta levarase a cabo mediante un continuo proceso de Feed-back. Corrixindo e mellorando todos aqueles aspectos que a xuízo do docente non dan os resultados esperados e polas canles establecidas por normativa legal.

- AVALIACIÓN DA PROPIA PRÁCTICA DOCENTE

Para a avaliación da propia práctica docente, tras cada unidade didáctica, farase unha reflexión sobre os seguintes aspectos:

1_Motivación para o aprendizaxe: accións concretas que invitan ao alumnado a aprender.

2_Organización do momento de ensinanza: dar estrutura e cohesión as diferentes secuencias do proceso de ensinar do profesorado e de aprender

do alumnado.

3_ Orientación do traballo do alumnado: axuda e colaboración que se efectúa para que o alumnado logren con éxito os aprendizaxes previstos.

4_ Seguimento do proceso de aprendizaxe: accións de comprobación e mellora do proceso de aprendizaxe (ampliación, recuperación, reforzo, etc.).

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial realízase para obter información sobre a situación de cada alumno e alumna con fin de obter información que permita planificar a intervención educativa atendendo as capacidades e necesidades individuais e grupais, así como, as características do entorno.

O procedemento a seguir para a recollida de información terá unha duración aproximada dun mes. As técnicas empregadas serán:

- Observación: realizar un rexistro anecdótico tanto de feitos positivos como negativos da conducta do alumnado.
- Círculos restaurativos: tratando temas clave que permitan a obtención da información buscada e onde o docente de a coñecer información propia (real ou ficticia) para crear un ambiente de confianza mutuo.
- O diario: realizar anotacións diarias sobre as tarefas planeadas e as que se fan, así como, o interese que suscita unha tarefa determinada.
- Proba escrita sobre os contidos traballados durante período de recollida de información.
- Reunión do equipo docente, da xefatura de estudos e da orientadora do centro para a posta en común de toda a información recollida.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Esta programación está pensada para un alumnado cun perfil moi concreto (falta de capacidade para seguir o ritmo dun grupo ordinario, irregularidade na disposición de cara o traballo, etc.) polo que as actividades plantexadas baséanse en métodos prácticos (cun maior grado de aceptación por parte do alumnado) e instrumentais. Deste xeito trátase de dar respostas diferenciadas empregando actividades de aprendizaxe variadas, con distintos graos de dificultade, que combinen o traballo individual co traballo en pequenos grupos.

Para o alumnado con dificultades concretas que non logren acadar os obxectivos propostos en cada unidade didáctica prepararanse actividades de apoio e reforzo, tendo en conta as diferentes capacidades, motivacións e intereses que presentan.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Un profesional da rama de hostalería debe ser tamén unha persoa socialmente madura que participa na construción da súa comunidade, un cidadán protagonista no discurso pola paz e a non violencia, a tolerancia, o respecto á diversidade, a sensibilización medioambiental, a vida saudable, o consumo intelixente, así como, un cidadán formado no civismo imprescindible para a convivencia democrática.

O traballo interdisciplinario pódese desenrolar en cada recuncho e en cada momento e, por iso, o tratamento que se darán os contidos transversais será a integración no módulo. Tamén seremos sensibles a un conxunto de conmemoracións (día da árbore, día do medioambiente, etc.) que permitiranos reforzar a atención e favorecerá sensibilización de toda a comunidade educativa ós mencionados contidos.

En conxunto ou por separado trataranse os seguintes temas transversais:

- Educación para o consumo responsable.
- Educación para a saúde, tendo en conta a alimentación como factor de saúde.
- Educación medio ambiental, mostrando interese e respecto polo medio ambiente.
- Educación en valores, tendo presente valores humanos e de convivencia.

- Educación para a igualdade, respectando as persoas dende a igualdade.
- Educación para a cooperación, aprendendo a cooperar cos demais.
- Educación para a integración social, aprendendo a integrarse e convivir.
- Educación para a interculturalidade, estando aberto a outras costumes e formas de vivir.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

A programación das actividades complementarias e extraescolares deben contribuír o logro das capacidades terminais do módulo, ás finalidades e obxectivos xerais dos ciclos formativos e á finalidade educativa da Formación Profesional, en ningún caso resultar de accións arbitrarias, froito da improvisación, ou inconexas co deseño curricular.

Tendo en conta o anteriormente mencionado e, que as actividades pretenden ser motivadoras, de coñecemento do entorno, con aspectos lúdicos e de obxectivos propios do módulo; propónse as seguintes (sempre que as condicións sanitarias actuais o permitan nalgún momento):

- Obxectivos do módulo:

As actividades extraescolares previstas no momento de realizar esta programación son as que se citan a continuación, si a lo longo del curso xurdira algunha que poida resultar interesante para los alumnos, o docente a someterá a valoración do departamento, co fin de realizala si esa valoración e positiva.

1_Visita a restaurantes e bares-cafetarías.

2_Visita a FPIInnova.

3_Participar en charlas impartidas por profesionais do sector.

- Obxectivos transversais e de tutoría:

1_Participar en actividades lúdicas do centro educativo.

2_Participar en actividades programadas polo Departamento de Orientación.

A realización de actividades complementarias e extraescolares se levará a cabo sempre que a situación sanitaria da Covid19 así o permita.

10.Outros apartados

10.1) 10.1

10.1

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CBHOT01	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3038	Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas	2021/2022	6	164	164

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA OLGA VIZOSO ARRIBE
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

A presente programación realízase para o módulo de "Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas" pertencente ao segundo curso de "Formación Profesional Básica de Cociña e Restauración". Para a realización da mesma resulta necesario tomar como referencia o currículo que se establece a partir do Anexo V do Decreto 107/2014, do 4 de setembro e a ORDE do 13 de xullo de 2015.

O módulo de P.B.P.A.P. contén a formación necesaria para desempeñar funcións relacionadas coas tarefas previas de posta a punto dos lugares de traballo, así como o aprovisionamento e a distribución de xéneros e material necesarios para a preparación, a presentación e o servizo de alimentos e bebidas neste ámbito de actuación profesional.

Ademais o módulo de P.B.P.A.P. está asociado as unidades de competencia "UC0257_1: asistir no servizo de alimentos e bebidas e UC0258_1: executar operacións básicas de aprovisionamento, e preparar e presentar bebidas sinxelas e comidas rápidas" da cualificación HOT092_1 do Catálogo Nacional de Cualificacións.

A formación do módulo relaciónase cos obxectivos xerais do título a), d), g), h) do ciclo formativo, e coas competencias profesionais, persoais e sociais do título a), b), f), i). Ademais, relaciónase cos obxectivos t), u), v), w), x), y), z), e coas competencias t), u), v), w), x), y), z), que se incluírán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto dos módulos profesionais.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo han versar sobre:

- Descrición, preparación e utilización da moblaxe, os utensilios, as ferramentas e os materiais propios do bar.
- Preparación de elaboracións culinarias e bebidas sinxelas seguindo as instrucións recibidas e os procedementos establecidos.
- Terminación e decoración de pratos e bebidas sinxelas.
- Fases de execución e/ou asistencia dos procedementos elementais de servizo e atención á clientela.
- Execución de procesos de postservizo.

Os postos de traballo que ocupan os alumnos unha vez superado o ciclo, en relación co módulo de P.B.P.A.P. son:

- axudante de camareiro/a en bar-cafetaría
- axudante de barman
- axudante de cociña na oferta de elaboracións sinxelas e rápidas (tapas, pratos combinados, etc.)
- axudante de economato.

Atendendo a estes postos de traballo enfocarei a súa aprendizaxe a adquisición coñecementos e habilidades que lles permitan realizar con autonomía operacións de preparación e utilización dos materiais propios do bar; a preparación e servizo de elaboracións culinarias e bebidas sinxelas e a realización de operacións de recepción e almacenaxe de materias primas.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Abastecemento de materias primas	Nesta U.D. aprenderase a realizar o aprovisionamento interno e a distribuír os xéneros na áreas de bar-cafetaría.	19	12
2	Equipamentos, moblaxe, útiles e materiais	Nesta U.D. aprenderase a preparar o material propio da área de bar-cafetaría.	19	12
3	Bebidas propias do bar	Nesta U.D. aprenderase a preparar e presentar elaboracións sinxelas de bebidas.	42	26
4	Comidas rápidas do bar	Nesta U.D. aprenderase a preparar e presentar elaboracións sinxelas de comidas rápidas.	42	26
5	Servizo en barra	Nesta U.D. aprenderase a asistir ou realizar o servizo de alimentos e bebidas en barra.	34	20
6	Emprendemento no servizo de bebidas e comidas	Nesta U.D. aprenderase a valorar a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de alimentos e bebidas.	8	4

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Abastecemento de materias primas	19

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona e distribúe xéneros interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas	SI

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse e interpretáronse correctamente os documentos asociados ao aprovisionamento, así como as instrucións recibidas
CA1.2 Cubríronse as follas de solicitude seguindo as normas preestablecidas
CA1.3 Comprobase cuantitativamente e cualitativamente o solicitado co recibido
CA1.4 Trasládáronse as materias primas aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
CA1.5 Distribuíronse as bebidas e os xéneros nos lugares idóneos, atendendo ás súas necesidades de conservación, a normas establecidas e a instrucións recibidas
CA1.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA1.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de protección ambiental
CA1.8 Descríbonse e identificar as zonas nas que se dividen os locais de hostalaría.
CA1.9 Identifícanse as condicións de hixiene persoal e hixiene no traballo a ter en conta polos empregados de hostalaría .
OCA1.10 Identifícanse as medidas de protección ambiental a ter en conta polos empregados de hostalaría.

4.1.e) Contidos

Contidos
Lexislación de protección ambiental.
Área de bar: descrición e caracterización.
Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros e material na zona de bar-cafetaría.
Procesos de aprovisionamento interno na zona de bar-cafetaría.
Distribución de xéneros e material na zona de bar-cafetaría.
Lexislación hixiénico-sanitaria.
Lexislación hixiénico-sanitaria.
Lexislación hixiénico-sanitaria.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Equipamentos, moblaxe, útiles e materiais	19

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Prepara equipamentos, utensilios e enxoval propios de área de bar-cafetaría, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento	SI

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Descríbense e caracterízanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de bar-cafetaría
CA2.1.1 Descríbense os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de bar-cafetaría.
CA2.1.2 Identifícarone os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de bar-cafetaría.
CA2.2 Recoñécense as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar-cafetaría
CA2.3 Efectuáronse as operacións de posta en marcha de equipamentos, verificando a súa adecuación e a dispoñibilidade para usos posteriores, seguindo normas establecidas e instrucións recibidas
CA2.4 Efectuouse o mantemento de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar, manténdoos en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de preparación e servizo, seguindo os procedementos establecidos
CA2.5 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais, e hixiénico-sanitaria
CA2.6 Identifícaronse os accidentes máis habituais nos empregados de hostalaría e as normas fundamentais para previrlos.

4.2.e) Contidos

Contidos
Moblaxe e equipamentos para o servizo de alimentos e bebidas: descrición e clasificación.
Procedementos de uso, aplicacións, distribución e mantemento.
Procedementos de uso, aplicacións, distribución e mantemento.
Procedementos de mantemento.
Procedementos de distribución.
Normas de prevención de riscos laborais.
Normativa de prevención de riscos laborais.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Bebidas propias do bar	42

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de bebidas, identificando e aplicando técnicas elementais de preparación en tempo e forma, de acordo con instrucións recibidas e normas establecidas	SI

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA3.2 Descríbíronse e caracterizáronse as técnicas elementais de preparación á base dos tipos de bebidas
CA3.2.1 Descríbíronse as técnicas elementais de preparación á base dos tipos de bebidas.
CA3.2.2 Aplicáronse as técnicas elementais de preparación de bebidas quentes.
CA3.2.3 Aplicáronse as técnicas elementais de preparación de bebidas frías.
CA3.2.4 Aplicáronse as técnicas elementais de preparación de bebidas alcohólicas.
CA3.3 Relacionáronse as técnicas coas especificidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
CA3.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas
CA3.5 Identificáronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica
CA3.6 Executáronse as técnicas de preparación e presentación de bebidas sinxelas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos
CA3.6.1 Executáronse as técnicas de preparación e presentación de bebidas quentes en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos.
CA3.6.2 Executáronse as técnicas de preparación e presentación de bebidas frías en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos.
CA3.6.3 Executáronse as técnicas de preparación e presentación de bebidas alcohólicas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos.
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA3.7.1 Realizáronse todas as operacións de preparación e presentación de bebidas quentes tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.
CA3.7.2 Realizáronse todas as operacións de preparación e presentación de bebidas frías tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.
CA3.7.3 Realizáronse todas as operacións de preparación e presentación de bebidas alcohólicas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.

4.3.e) Contidos

Contidos
Terminoloxía profesional.

Contidos

Bebidas non alcohólicas: identificación, clasificación, características e tipos; organización e secuencia das fases e as normas básicas de preparación e presentación; procedementos de execución e aplicación de técnicas nas preparacións; métodos de conservación das bebidas que o precisen; fases e puntos clave nas elaboracións, control e valoración de resultados.

Bebidas non alcohólicas quentes: identificación, clasificación, características e tipos; organización e secuencia das fases e as normas básicas de preparación e presentación; procedementos de execución e aplicación de técnicas nas preparacións; métodos de conservación das bebidas que o precisen; fases e puntos clave nas elaboracións, control e valoración de resultados.

Bebidas non alcohólicas frías: identificación, clasificación, características e tipos; organización e secuencia das fases e as normas básicas de preparación e presentación; procedementos de execución e aplicación de técnicas nas preparacións; métodos de conservación das bebidas que o precisen; fases e puntos clave nas elaboracións, control e valoración de resultados.

Bebidas alcohólicas: identificación, clasificación, características e tipos; organización e secuencia das fases e as normas básicas de preparación e presentación; procedementos de execución e aplicación de técnicas nas preparacións; métodos de conservación das bebidas que o precisen.

Bebidas combinadas: clasificación das máis coñecidas segundo o momento máis adecuado para o seu consumo.

Normas básicas de preparación e conservación: aplicacións.

Normas básicas de preparación e conservación de bebidas quentes: aplicacións.

Normas básicas de preparación e conservación de bebidas frías: aplicacións.

Normas básicas de preparación e conservación de bebidas alcohólicas: aplicacións.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Comidas rápidas do bar	42

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de comidas rápidas, identificando e aplicando as técnicas culinarias básicas	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Identifícanse as elaboracións máis significativas deste tipo de oferta gastronómica
CA4.2 Descríbense e caracterízanse as técnicas culinarias elementais, distinguindo entre as operacións previas de manipulación e as de aplicación de calor
CA4.2.1 Descríbense as técnicas culinarias elementais, distinguindo entre as operacións previas de manipulación e as de aplicación de calor.
CA4.2.2 Aplicáronse as técnicas culinarias elementais, distinguindo entre as operacións previas de manipulación e as de aplicación de calor.
CA4.3 Relaciónanse as técnicas culinarias elementais coas especificidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
CA4.4 Interpretouse correctamente a documentación anexa ás operacións de produción culinaria
CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento das tarefas
CA4.6 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións sinxelas de cociña en tempo e forma, atendendo ás normas establecidas
CA4.7 Desenvolvéronse os procesos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA4.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.9.1 Realizáronse as operacións de posta a punto tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.
CA4.9.2 Realizáronse as operacións de preparación tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.
CA4.9.3 Realizáronse as operacións de conservación tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.

4.4.e) Contidos

Contidos
Ferramentas necesarias para as elaboracións do bar.
Documentos relacionados coa produción en cociña (receitas, fichas técnicas, etc.): descrición e interpretación da información contida.
Técnicas culinarias elementais na preparación de comidas rápidas: identificación e caracterización.
Organización e secuencia das fases e das normas básicas nas elaboracións.
Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

Contidos

Procedementos de execución das preparacións: canapés e outros aperitivos sinxelos, bocadillos, sándwiches, ensaladas e pratos combinados.

Métodos de envasamento e conservación das elaboracións culinarias que o precisen.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Servizo en barra	34

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Asiste ou realiza o servizo de alimentos e bebidas en barra, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo	SI

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA6.1 Descríbense e caracterízanse as técnicas de servizo máis comúns e significativas
CA6.1.1 Descríbense as técnicas de servizo máis comúns e significativas.
CA6.1.2 Aplícanse as técnicas de servizo máis comúns e significativas.
CA6.2 Interpretáronse correctamente os documentos asociados, así como as instrucións recibidas e as normas establecidas
CA6.3 Identifícanse e selecciónanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior da asistencia ou realización das operacións de servizo
CA6.3.1 Identifícanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior da asistencia ou realización das operacións de servizo.
CA6.3.2 Selecciónanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior da asistencia ou realización das operacións de servizo.
CA6.4 Aplícanse as operacións de preservizo adecuadas ao desenvolvemento posterior dos servizos, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou normas establecidas
CA6.5 Asístiuse ou realizáronse as técnicas de servizo, segundo instrucións recibidas e/ou normas establecidas
CA6.6 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento de todas as operacións de servizo
CA6.7 Valorouse a necesidade de atender á clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo
CA6.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA6.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais

4.5.e) Contidos

Contidos
Procedementos de execución de operacións previas ao servizo.
Servizo en barra: definición, tipos e caracterización.
Normas xerais do servizo en barra e técnicas básicas de atención á clientela: fases e modos de operar e actuar.
Documentos que interveñen nos procesos de servizo en barra: identificación, características e interpretación.
Procedementos de execución de operacións básicas de servizo e atención á clientela en barra.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Emprendemento no servizo de bebidas e comidas	8

4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de alimentos e bebidas	SI

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA5.1 Caracterízase o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de alimentos e bebidas
CA5.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de alimentos e bebidas
CA5.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de alimentos e bebidas

4.6.e) Contidos

Contidos
A persoa emprendedora na preparación de alimentos e bebidas.
Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na preparación de alimentos e bebidas.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa preparación de alimentos e bebidas.

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

MÍNIMOS EXIXIBLES:

Para acadar a avaliación positiva deberase obter unha puntuación de 5 puntos como resultado da suma das porcentaxes das unidades didácticas. En cada unidade didáctica deberá superar cada un dos criterios de avaliación fixados como mínimos. No caso de non superar unha proba con criterios mínimos, a nota desa avaliación será de 4 ou se a media fora inferior, sería a nota media.

Os criterios de avaliación establecidos como mínimos exigibles na presente programación son os seguintes:

U.D.1: CA1.1; CA1.3; CA1.5; CA1.6; CA1.7

U.D.2: CA2.2; CA2.3; CA2.5

U.D.3: CA3.6.1; CA3.6.2; CA3.6.3; CA3.7.1; CA3.7.2; CA3.7.3

U.D.4: CA4.5; CA4.6; CA4.7; CA4.9.1; CA4.9.2; CA4.9.3

U.D.5: CA6.2; CA6.4; CA6.5; CA6.6; CA6.9

U.D.6: CA5.2

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

A cualificación de cada unidade didáctica será o resultado de aplicar a porcentaxe establecida, para cada un dos criterios de avaliación, aos instrumentos de avaliación empregados. Deste xeito, a cualificación da 1ª avaliación obtense de aplicar as porcentaxes establecidas aos instrumentos avaliados e ponderados sobre 10. A cualificación da 2ª avaliación será o resultado de aplicar a porcentaxe asignada a cada U.D. Na avaliación das aprendizaxe terase en conta os resultados das probas escritas e os resultados das táboas de observación e das listas de cotexo. En cada unha das avaliacións:

- os desempeños, se avalían por observación directa, é dicir, no momento no que o alumnado realiza as accións, e por escrito, avaliando os documentos que o alumnado produce como resultado da execución dos procedementos.

a) A observación directa realízase sobre diferentes subCAs (indicadores) dos que se compón o CA que se avalía, mediante táboas de observación do tipo lista de comprobación. Cada táboa de observación valorarase de 0 a 10 puntos, nunha escala (si/non) sobre de 10 ítems.

b) Os documentos que produce o alumnado avalíanse mediante unha serie de indicadores de propiedades correctas do documento. Cada documento valórase de 0 a 10 puntos, nunha escala de indicadores de logro (rúbrica).

Os desempeños sen avaliar, ben sexa pola falta de asistencia sen xustificar, ou, no caso dos documentos, pola falta de entrega dos mesmos, terán unha cualificación no instrumento correspondente de 1 punto.

U.D.1: T.O. 50%; L.C. 10%

U.D.2: T.O. 55%

U.D.3: T.O. 60%

U.D.4: T.O. 60%

U.D.5: T.O. 50%; L.C. 10%

U.D.6: L.C. 100%

- os coñecementos, se avalían por escrito. Estas probas realízanse antes de cada avaliación. Cada proba escrita constará de unha ou varias preguntas asociadas aos criterios de avaliación, indicando o peso se lle corresponde a cada criterio e se é ou non mínimo exigible. As preguntas asociada a cada criterio se puntúan sobre 10 puntos e a cualificación da proba obtense de aplicar as porcentaxes asignadas a cada criterio avaliado na mesma.

U.D.1: P.E. 40%

U.D.2: P.E. 45%

U.D.3: P.E. 40%

U.D.4: P.E. 40%

U.D.5: P.E. 40%

Realizaranse dúas avaliacións parciais nas datas que fixe o centro.

A avaliación realizarase ao longo de todo o proceso formativo do alumno ou da alumna, polo que ten un carácter continuo, sen esquecer que a cualificación final do módulo obterase do resultado de aplicar as porcentaxes asignadas a cada U.D.

Porcentaxe da cualificación das UD's:

U.D.1 12%

U.D.2 12%

U.D.3 26%

U.D.4 26%

U.D.5 20%

U.D.6 4%

A cualificación final debe expresarse en números enteiros, polo tanto cando os decimais sexan iguais ou superiores a 0,5 a cualificación farase a alza e a baixa en caso contrario. a cualificación farase a alza e a baixa en caso contrario.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado que non acade unha cualificación igual ou superior a 5 na segunda avaliación, deberá realizar unha proba final de recuperación que versará sobre os criterios de avaliación establecidos como mínimos exixibles na presente programación e non superados ao longo do curso.

Esta proba realizarase despois da segunda avaliación, nas datas que fixe o centro.

A cualificación desta proba será a que figure na cualificación final do módulo.

O alumnado que non acade unha cualificación final igual ou superior a 5, non acadará a avaliación positiva e deberá permanecer no centro educativo, no período en que o resto do grupo realiza o módulo de formación en centros de traballo. Durante este período o alumnado deberá recuperar as técnicas e os coñecementos non adquiridos e, para iso, repetirá aquelas actividades que garantan a adquisición de coñecementos e habilidades que lles permitan superar os criterios de avaliación establecidos como mínimos exixibles.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

Atendendo ao artigo 25 da Orde de 12 de Xullo de 2011 "o alumnado que perdese o dereito á avaliación continua co cal, por razóns de inasistencia reiterada, non sexa posible utilizar os instrumentos de avaliación previstos inicialmente para cada módulo profesional, terá dereito a realizar unha proba extraordinaria de avaliación previa á avaliación final de módulos correspondente". A proba extraordinaria versará sobre os contidos e os procedementos das unidades didácticas traballadas o longo do curso. Unha cualificación positiva nesta proba require o coñecemento global da materia, e dicir, farase un exame teórico e outro práctico de todo o módulo no que o alumnado terá que demostrar que acadou os resultados de aprendizaxe propostos para este curso.

A cualificación final da proba extraordinaria será o resultado de aplicar as porcentaxes asociadas os resultados de aprendizaxe, sempre que se superen os criterios de avaliación establecidos como mínimos exixibles.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

- SEGUIMIENTO DA PROGRAMACIÓN

Esta levarase a cabo mediante un continuo proceso de Feed-back. Corrixindo e mellorando todos aqueles aspectos que a xuízo do docente no dan os resultados esperados e polas canles establecidas por normativa legal.

- AVALIACIÓN DA PROPIA PRÁCTICA DOCENTE

Para a avaliación da propia práctica docente, tras cada unidade didáctica, farase unha reflexión sobre os seguintes aspectos:

- 1_Motivación para o aprendizaxe: accións concretas que invitan ao alumnado a aprender.
- 2_Organización do momento de ensinanza: dar estrutura e cohesión as diferentes secuencias do proceso de ensinar do profesorado e de aprender do alumnado.
- 3_Orientación do traballo do alumnado: axuda e colaboración que se efectúa para que o alumnado logren con éxito os aprendizaxes previstos.
- 4_Seguimento do proceso de aprendizaxe: accións de comprobación e mellora do proceso de aprendizaxe (ampliación, recuperación, reforzo, etc.).

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial realízase para obter información sobre a situación de cada alumno e alumna con fin de obter información que permita planificar a intervención educativa atendendo as capacidades e necesidades individuais e grupais, así como, as características do entorno.

O procedemento a seguir para a recollida de información terá unha duración aproximada dun mes. As técnicas empregadas serán:

- Observación: realizar un rexistro anecdótico tanto de feitos positivos como negativos da conducta do alumnado.
- Círculos restaurativos: tratando temas clave que permitan a obtención da información buscada e onde o docente de a coñecer información propia (real ou ficticia) para crear un ambiente de confianza mutuo.
- O diario: realizar anotacións diarias sobre as tarefas planeadas e as que se fan, así como, o interese que suscita unha tarefa determinada.
- Proba escrita sobre os contidos traballados durante período de recollida de información.
- Reunión do equipo docente, da xefatura de estudos e da orientadora do centro para a posta en común de toda a información recollida.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Esta programación está pensada para un alumnado cun perfil moi concreto (falta de capacidade para seguir o ritmo dun grupo ordinario, irregularidade na disposición de cara o traballo, etc.) polo que as actividades plantexadas baséanse en métodos prácticos (cun maior grado de aceptación por parte do alumnado) e instrumentais. Deste xeito trátase de dar respostas diferenciadas empregando actividades de aprendizaxe variadas, con distintos graos de dificultade, que combinen o traballo individual co traballo en pequenos grupos.

Para o alumnado con dificultades concretas que non logren acadar os obxectivos propostos en cada unidade didáctica prepararanse actividades de apoio e reforzo, tendo en conta as diferentes capacidades, motivacións e intereses que presentan.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Un profesional da rama de hostalería debe ser tamén unha persoa socialmente madura que participa na construción da súa comunidade, un

ciudadán protagonista no discurso pola paz e a no violencia, a tolerancia, o respecto á diversidade, a sensibilización medioambiental, a vida saudable, o consumo intelixente, así como, un cidadán formado no civismo imprescindible para a convivencia democrática.

O traballo interdisciplinario pódese desenrolar en cada recuncho e en cada momento e, por iso, o tratamento que se darán os contidos transversais será a integración no módulo. Tamén seremos sensibles a un conxunto de conmemoracións (día da árbore, día do medioambiente, etc.) que permitiranos reforzar a atención e favorecerá sensibilización de toda a comunidade educativa ós mencionados contidos.

En conxunto ou por separado trataranse os seguintes temas transversais:

- Educación para o consumo responsable.
- Educación para a saúde, tendo en conta a alimentación como factor de saúde.
- Educación medio ambiental, mostrando interese e respecto polo medio ambiente.
- Educación en valores, tendo presente valores humanos e de convivencia.
- Educación para a igualdade, respectando as persoas dende a igualdade.
- Educación para a cooperación, aprendendo a cooperar cos demais.
- Educación para a integración social, aprendendo a integrarse e convivir.
- Educación para a interculturalidade, estando aberto a outras costumes e formas de vivir.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

A programación das actividades complementarias e extraescolares deben contribuír o logro das capacidades terminais do módulo, ás finalidades e obxectivos xerais dos ciclos formativos e á finalidade educativa da Formación Profesional, en ningún caso resultar de accións arbitrarias, froito da improvisación, ou inconexas co deseño curricular.

Tendo en conta o anteriormente mencionado e, que as actividades pretenden ser motivadoras, de coñecemento do entorno, con aspectos lúdicos e de obxectivos propios do módulo; propónse as seguintes (sempre que as condicións sanitarias actuais o permitan nalgún momento):

- Obxectivos do módulo:

As actividades extraescolares previstas no momento de realizar esta programación son as que se citan a continuación, si a lo longo del curso xurdira algunha que poida resultar interesante para los alumnos, o docente a someterá a valoración do departamento, co fin de realizala si esa valoración e positiva.

1_Visita a restaurantes e bares-cafetarías.

2_Visita a FPInnova.

3_Participar en charlas impartidas por profesionais do sector.

- Obxectivos transversais e de titoría:

1_Participar en actividades lúdicas do centro educativo.

2_Participar en actividades programadas polo Departamento de Orientación.

A realización de actividades complementarias e extraescolares se levará a cabo sempre que a situación sanitaria da Covid19 así o permita.

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CBHOT01	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3039	Preparación e montaxe de materiais para colectividade e catering	2021/2022	3	90	90

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARTA PENA TOMÉ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

A presente programación realízase para o módulo de "Preparación e montaxe de materiais para colectividade e catering" pertencente ao segundo curso de "Formación Profesional Básica de Cociña e Restauración". Para a realización da mesma resulta necesario tomar como referencia o currículo que se establece a partir do Anexo V do Decreto 107/2014, do 4 de setembro e a ORDE do 13 de xullo de 2015.

O módulo de P.M.M. contén a formación asociada as funcións de aprovisionamento, produción, servizos, hixiene, calidade e prevención, nas áreas de colectividade e catering. Ademais o módulo de P.M.M. está asociado a unidade de competencia UC1090_1: realizar as operacións de recepción e lavado de mercadorías procedentes de servizos de catering da cualificación incompleta HOT325_1 do Catálogo Nacional de Cualificacións.

A formación do módulo relaciónase cos obxectivos xerais do título a), d), e), h) do ciclo formativo, e coas competencias profesionais, persoais e sociais do título a), b), h), j). Ademais, relaciónase cos obxectivos t), u), v), w), x), y), z), e coas competencias t), u), v), w), x), y), z), que se incluírán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto dos módulos profesionais.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo han versar sobre:

- Preparación de materiais, equipamentos e produtos envasados necesarios na montaxe dos servizos de catering.
- Recepción de mercadorías procedentes de servizos de catering para a súa clasificación, o seu control e a súa posterior hixienización.
- Operacións de lavado de materiais e equipamentos.
- Colocación e disposición idóneas dos equipamentos e dos materiais nos seus lugares de almacenamento.

O posto de traballo que ocupan os alumnos unha vez superado o ciclo, en relación co módulo de P.M.M., é o de axudante de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas, así como, axudante de camareiro en establecementos de restauración tradicional, moderna ou colectiva. Atendendo ao anteriormente mencionado enocarei a súa aprendizaxe a adquisición de coñecementos e habilidades que lles permitan realizar con autonomía operacións de aprovisionamento de materiais e a recepción de mercadorías para servizos de catering. Tamén traballarei as operacións de limpeza a levar a cabo con esos materiais, así como os protocolos de seguridade e hixiene alimentaria necesarios que permitan coñecer e aplicar as normas de hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.

Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en tódos os sectores produtivos agás no sector servizos, incluíndo a hostelería que experimentou un repunte. Por outra parte Galicia ven de converterse nun importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecemento de aloxamento e restauración.

Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha transcendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a cidade de A Coruña forma parte dunha ruta de transatlánticos, ademais dunha oferta comercial cuns dos maiores centros comerciais e de ocio de Europa, ofrecendo así unha importante infraestrutura hoteleira.

Tendo en conta que o sector turístico galego é, o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como á creación de emprego, é evidente a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Executar operacións básicas de aprovisionamento e montaxe de xéneros, elaboracións culinarias envasadas e material diverso de servizos de catering e dispor a carga para o seu transporte.	Introdución ó mundo do catering. Realizar a montaxe de xéneros, elaboracións culinarias envasadas, menaxe, utillaxe e materiais varios nos equipos destinados para o servizo e catering.	25	30
2	Realizar as operacións de recepción y lavado de mercancías procedentes de servizos de catering.	Recepcionar a carga procedente o servizo de catering realizado e lavar os materiais e equipos reutilizables	33	30
3	Realizar a limpeza de materiais e equipamentos.	Limpeza de materiais e equipamentos tendo en conta as características de maquinaria específica e os materiais coas operacións de lavado.	16	20
4	Aplicar os protocolos de seguridade e hixiene alimentaria.	Protocolos de seguridade e hixiene alimentaria identificando e valorando os perigos asociados a unhas prácticas inadecuadas	16	20

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Executar operacións básicas de aprovisionamento e montaxe de xéneros, elaboracións culinarias envasadas e material diverso de servizos de catering e dispor a carga para o seu transporte.	25

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona materiais para servizos de catering, identificando as súas características e as súas aplicacións	SI

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense e caracterízanse os establecementos de catering no contorno da restauración colectiva
CA1.2 Identifícanse e analízanse as estruturas organizativas e funcionais básicas deste tipo de empresas
CA1.3 Descríbiuse e clasifícase o material e o equipamento que conforma a dotación para a montaxe de servizos de catering
CA1.3.1 Descríbiuse o material e o equipamento que conforma a dotación para a montaxe de servizos de catering.
CA1.3.2 Clasifícase o material e o equipamento que conforma a dotación para a montaxe de servizos de catering.
CA1.4 Caracterízanse as aplicacións, as normas de uso e o mantemento de primeiro nivel de equipamentos e materiais
CA1.5 Descríbense as operacións de preparación de montaxes, as súas fases e as características e peculiaridades de cada unha
CA1.6 Interpretáronse correctamente as ordes de servizo ou instrucións recibidas
CA1.7 Executáronse as operacións de aprovisionamento interno en tempo e forma
CA1.8 Preparáronse e dispuxéronse os materiais nas zonas de carga de acordo coas normas e/ou os protocolos de actuación establecidos
CA1.9 Realizouse a formalización de documentos asociados ao aprovisionamento e á preparación de montaxes
CA1.10 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias, de calidade, de seguridade laboral e de protección ambiental
0 CA1.10.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias, de calidade, de seguridade laboral e de protección ambiental
0 CA1.10.2 Aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias, de calidade, de seguridade laboral e de protección ambiental

4.1.e) Contidos

Contidos
Características dos servizos de catering.
Áreas de montaxe en establecementos de catering.
Material e equipamentos para os servizos de catering: aplicacións, normas de uso e mantemento básico.
Preparación de montaxes: fases e características.

Contidos

Ordes de servizo.

Procesos de aprovisionamento interno.

Preparación e disposición das cargas.

Documentación asociada.

Lexislación hixiénico-sanitaria.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Realizar as operacións de recepción y lavado de mercancías procedentes de servizos de catering	33

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Recibe mercadorías procedentes de servizos de catering, caracterizando os procedementos de control, clasificación e distribución nas zonas de descarga	SI

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Identifícanse as zonas de descarga de materiais e equipamentos procedentes de servizos de catering
CA2.2 Descríbense e caracterízanse as operacións de recepción de mercadorías nas zonas de descarga
CA2.3 Identifícanse e situáronse materiais, equipamentos e produtos na zona de descarga para o seu control e a súa distribución posteriores
CA2.3.1 Identifícanse os materiais, equipamentos e produtos na zona de descarga para o seu control e a súa distribución posteriores
CA2.3.2 Situáronse os materiais, equipamentos e produtos na zona de descarga para o seu control e a súa distribución posteriores
CA2.4 Compróbase o estado dos materiais e dos equipamentos e controlado documentalmentemente todas as incidencias de roturas, deterioracións, etc
CA2.5 Compróbase a etiquetaxe dos produtos envasados para o seu traslado ao departamento correspondente
CA2.6 Trasládáronse e distribuíronse os materiais e os equipamentos das zonas de descarga ás áreas de lavado, en tempo e forma adecuados
CA2.7 Aplicáronse os métodos de limpeza e orde nas zonas de descarga, segundo normas e/ou protocolos de actuación
CA2.8 Recoñécéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade
CA2.8.1 Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade
CA2.8.2 Aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade

4.2.e) Contidos

Contidos
Recepción de equipamentos e materiais.
Zonas de descarga.
Identificación de equipamentos, materiais e produtos.
Controis e distribución a outras áreas.
Controis documentais e administrativos.
Procedementos de limpeza das zonas de descarga.
Identificación e formalización de documentos: funcións.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Realizar a limpeza de materiais e equipamentos.	16

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Limpa materiais e equipamentos, recoñecendo e relacionando as características da maquinaria específica e os materiais coas operacións de lavado	SI

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Descríbense e caracterízanse as maquinarias específicas para a limpeza de equipamentos e materiais
CA3.2 Caracterízanse as normas de uso e mantemento de primeiro nivel de maquinaria e equipamento para o lavado
CA3.3 Identifícanse os produtos de limpeza para o lavado de materiais, así como as normas e os coidados na súa manipulación
CA3.4 Descríbense as operacións de lavado de materiais e equipamentos, caracterizando fases e procedementos
CA3.5 Clasifícase o material previamente ao seu lavado, en tempo e forma adecuados
CA3.6 Desenvólvense as operacións de lavado de equipamentos e materiais segundo normas e/ou protocolos de actuación
CA3.7 Controláronse os resultados finais e avalíase a súa calidade final conforme a normas ou instrucións preestablecidas
CA3.8 Dispúxéronse, distribuíronse e situáronse os equipamentos e materiais limpos nas áreas destinadas ao seu almacenamento
CA3.9 Formalizouse a documentación asociada conforme instrucións ou normas preestablecidas
CA3.10 Recoñécéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de prevención de riscos laborais
0 CA3.10.1 Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias e de prevención de riscos laborais
0 CA3.10.2 Aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de prevención de riscos laborais

4.3.e) Contidos

Contidos
Maquinaria e equipamento específico nas áreas de lavado.
Produtos de limpeza para o lavado de materiais.
Operacións de lavado.
Clasificación e colocación previa do material. Caracterización das operacións.
Lavado do material. Uso e control da maquinaria en función do tipo de material.
Disposición, distribución e colocación dos materiais limpos nas áreas correspondentes.
Normas de prevención de riscos laborais.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Aplicar os protocolos de seguridade e hixiene alimentaria.	16

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Aplica protocolos de seguridade e hixiene alimentaria, identificando e valorando os perigos asociados a unhas prácticas inadecuadas	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Identifícanse e clasifícanse os tipos de residuos xerados de acordo coa súa orixe, o seu estado e as súas necesidades de reciclaxe, depuración ou tratamento
CA4.2 Descríbense as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos
CA4.3 Identifícanse os riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación dos residuos e o seu posible impacto ambiental
CA4.4 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requiridos
CA4.5 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza e desinfección
CA4.6 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos
CA4.7 Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación
CA4.8 Clasifícanse e describíronse os principais riscos e toxiinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes
CA4.9 Participouse na mellora da calidade

4.4.e) Contidos

Contidos
Técnicas de recollida, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.
0Análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC), e guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).
Protocolos de control e mellora da calidade.
Ferramentas na xestión ambiental. Normas ISO.
Medidas de prevención e protección ambiental.
Aforro hídrico e enerxético.
Riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación de residuos.
Limpeza e desinfección: sistemas e métodos.
Perigos sanitarios asociados a prácticas de limpeza e desinfección inadecuadas.
Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

MÍNIMOS EXIXIBLES:

Para acadar a avaliación positiva deberase obter unha puntuación de 5 puntos como resultado da suma das porcentaxes das unidades didácticas. A nota de cada unidade didáctica será o resultado da suma das porcentaxes dos instrumentos de avaliación empregados. A nota da 1ª avaliación será a media das notas das UD's avaliadas totalmente. A nota da 2ª avaliación será a nota proporcional asignada a cada UD.

En cada unidade didáctica deberá superar cada un dos instrumentos de avaliación que conteñan criterios de avaliación fixados como mínimos cunha nota mínima de 5.

Para que un instrumento de avaliación que non conteña criterios de avaliación mínimos faga media deberá obterse unha puntuación mínima de 4. Antes de cada unha das prácticas e probas se indicará ao alumnado se contén mínimos exigibles ou non.

No caso de non superar unha proba con criterios mínimos, a nota desa avaliación será de 4 ou se a media fora inferior, sería a nota media.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

Na avaliación das aprendizaxe terase en conta, ademais dos resultados das probas escritas, a realización das tarefas propostas, o progreso do alumnado na súa aprendizaxe, así como, a participación na aula.

O criterio xeral empregado para a cualificación en cada unha das avaliación será o seguinte:

- 60% corresponde aos contidos procedimentais, que se avalían por observación directa, é dicir, no momento no que o alumnado realiza as accións, e por escrito, avaliando os documentos que o alumnado produce como resultado da execución dos procedementos.

1_ A observación directa realízase sobre diferentes subCAs (indicadores) dos que se compón o CA que se avalía, mediante táboas de observación do tipo lista de comprobación. Cada táboa de observación valorarase de 0 a 10 puntos, nunha escala (si/non) sobre de 10 ítems.

2_ Os documentos que produce o alumnado avalíanse mediante unha serie de indicadores de propiedades correctas do documento. Cada documento valórase de 0 a 10 puntos, nunha escala (si/non) sobre 10 ítems.

Os contidos procedimentais sen avaliar, ben sexa pola falta de asistencia sen xustificar, pola falta do uniforme ou, no caso dos documentos, pola falta de entrega dos mesmos, terán unha cualificación no instrumento correspondente de 1 punto.

-40% corresponde aos contidos conceptuais, que se avalían por escrito. Estas probas realízanse o rematar cada unidade didáctica. Cada proba escrita constará de varias preguntas, indicando en cada proba o valor das mesmas, sendo a nota de 0 a 10 puntos.

Realizaranse dúas avaliacións parciais nas datas que fixe o centro. Para obter unha cualificación positiva resulta necesario obter un mínimo dun 50% en cada un dos apartados descritos anteriormente (60% contidos procedimentais, 40% contidos conceptuais).

A avaliación realízase ao longo de todo o proceso formativo do alumno ou da alumna, polo que ten un carácter continuo, sen esquecer que a cualificación final do módulo obterase do resultado de aplicar as porcentaxes asignadas a cada U.D., e que a realización da mesma farase sempre que, aínda tendo unha avaliación sen recuperar, a nota da mesma supere a puntuación de 4.

Porcentaxe da cualificación das UD's:

U.D.1 30%

U.D.2 30%

U.D.3 20%

U.D.4 20%

A cualificación final debe expresarse en números enteiros, polo tanto cando os decimais sexan iguais ou superiores a 0,5 a cualificación farase a alza e a baixa en caso contrario.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

As probas de recuperación versarán sobre os contidos do bloque ou bloques tratados en cada un dos trimestres, independentemente de que o alumnado obtivera unha cualificación positiva nas probas parciais realizadas durante o mesmo. Esta proba realízase despois de cada avaliación. A cualificación desta proba será a que se tome para o cálculo da cualificación final (sempre que se obteña unha puntuación de 4 ou superior).

O alumnado que non acade unha cualificación final igual ou superior a 5, deberá permanecer no centro educativo, no período en que o resto do grupo realiza o módulo de formación en centros de traballo, para recuperar técnicas ou coñecementos non adquiridos. Durante este período o alumnado repetirá aquelas actividades que garantan a adquisición de coñecementos e habilidades que lles permitan realizar operacións de aprovisionamento de materiais e a recepción de mercadorías para servizos de catering, así como, as operacións de limpeza destes materiais e aplicar as normas de hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.

De ningunha forma posuirá avaliación positiva aquel alumnado que non asista ás actividades de recuperación no período estipulado para tal fin.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

Atendendo ao artigo 25 da Orde de 12 de Xullo de 2011, o alumnado que perde o dereito á avaliación continua co cal, por razóns de inasistencia reiterada, non sexa posible utilizar os instrumentos de avaliación previstos inicialmente para cada módulo profesional, terá dereito a realizar unha proba extraordinaria de avaliación previa á avaliación final de módulos correspondente. A proba extraordinaria versará sobre os contidos e os procedementos das unidades didácticas traballadas a longo do curso. Unha cualificación positiva nesta proba require o coñecemento global da materia, e dicir, farase un exame teórico e outro práctico de todo o módulo no que o alumnado terá que demostrar que acadou os resultados de aprendizaxe propostos para este curso.

A cualificación final da proba extraordinaria será o resultado de:

40% da proba escrita + 60% da proba práctica. No caso de non acadar un mínimo de 4 na proba escrita xa non fará media coa proba práctica, e polo tanto xa non a realizará.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

SEGUIMIENTO DA PROGRAMACIÓN

Esta levarase a cabo mediante un continuo proceso de Feed-back. Corrixindo e mellorando todos aqueles aspectos que a xuízo do docente non dan os resultados esperados e polas canles establecidas por normativa legal.

AVALIACIÓN DA PROPIA PRÁCTICA DOCENTE

Para a avaliación da propia práctica docente, tras cada unidade didáctica, farase unha reflexión sobre os seguintes aspectos:

- Motivación para o aprendizaxe: accións concretas que invitan ao alumnado a aprender.
- Organización do momento de ensinanza: dar estrutura e cohesión as diferentes secuencias do proceso de ensinar do profesorado e de aprender do alumnado.
- Orientación do traballo do alumnado: axuda e colaboración que se efectúa para que o alumnado logren con éxito os aprendizaxes previstos.
- Seguimento do proceso de aprendizaxe: accións de comprobación e mellora do proceso de aprendizaxe (ampliación, recuperación, reforzo, etc.).

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial realízase para obter información sobre a situación de cada alumno e alumna con fin de obter información que permita planificar a intervención educativa atendendo as capacidades e necesidades individuais e grupais, así como, as características do entorno.

O procedemento a seguir para a recollida de información terá unha duración aproximada dun mes. As técnicas empregadas serán:

- Observación: realizar un rexistro anecdótico tanto de feitos positivos como negativos da conducta do alumnado.
- Círculos restaurativos: tratando temas clave que permitan a obtención da información buscada e onde o docente de a coñecer información propia (real ou ficticia) para crear un ambiente de confianza mutuo.
- O diario: realizar anotacións diarias sobre as tarefas planeadas e as que se fan, así como, o interese que suscita unha tarefa determinada.
- Proba escrita sobre os contidos traballados durante período de recollida de información.
- Reunión do equipo docente, da xefatura de estudos e da orientadora do centro para a posta en común de toda a información recollida.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Esta programación está pensada para un alumnado cun perfil moi concreto (falta de capacidade para seguir o ritmo dun grupo ordinario, irregularidade na disposición de cara o traballo, etc.) polo que as actividades plantexadas baséanse en métodos prácticos (cun maior grado de aceptación por parte do alumnado) e instrumentais. Deste xeito trátase de dar respostas diferenciadas empregando actividades de aprendizaxe variadas, con distintos graos de dificultade, que combinen o traballo individual co traballo en pequenos grupos.

Para o alumnado con dificultades concretas que non logren acadar os obxectivos propostos en cada unidade didáctica prepararanse actividades de apoio e reforzo, tendo en conta as diferentes capacidades, motivacións e intereses que presentan.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Un profesional da rama de hostalería debe ser tamén unha persoa socialmente madura que participa na construción da súa comunidade, un cidadán protagonista no discurso pola paz e a non violencia, a tolerancia, o respecto á diversidade, a sensibilización medioambiental, a vida saudable, o consumo intelixente, así como, un cidadán formado no civismo imprescindible para a convivencia democrática.

O traballo interdisciplinario pódese desenrolar en cada recuncho e en cada momento e, por iso, o tratamento que se darán os contidos transversais será a integración no módulo. Tamén seremos sensibles a un conxunto de conmemoracións (día da árbore, día do medioambiente, etc.) que permitiranos reforzar a atención e favorecerá sensibilización de toda a comunidade educativa ós mencionados contidos.

En conxunto ou por separado trataranse os seguintes temas transversais:

- Educación para o consumo responsable.
- Educación para a saúde, tendo en conta a alimentación como factor de saúde.
- Educación medio ambiental, mostrando interese e respecto polo medio ambiente.
- Educación en valores, tendo presente valores humanos e de convivencia.
- Educación para a igualdade, respectando as persoas dende a igualdade.
- Educación para a cooperación, aprendendo a cooperar cos demais.
- Educación para a integración social, aprendendo a integrarse e convivir.
- Educación para a interculturalidade, estando aberto a outras costumes e formas de vivir.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

A programación das actividades complementarias e extraescolares deben contribuír o logro das capacidades terminais do módulo, ás finalidades e obxectivos xerais dos ciclos formativos e á finalidade educativa da Formación Profesional, en ningún caso resultar de accións arbitrarias, froito da improvisación, ou inconexas co deseño curricular.

Tendo en conta o anteriormente mencionado e, que as actividades pretenden ser motivadoras, de coñecemento do entorno, con aspectos lúdicos e de obxectivos propios do módulo; proponse as seguintes:

- Obxectivos do módulo:

As actividades extraescolares previstas no momento de realizar esta programación son as que se citan a continuación, si a lo longo del curso xurdira algunha que poida resultar interesante para los alumnos, o docente a someterá a valoración do departamento, co fin de realizala si esa valoración e positiva.

1_Visita a unha empresa de catering.

2_Visita a FPIInnova.

- Obxectivos transversais e de titoría:

1_Participar en actividades lúdicas do centro educativo.

2_Participar en actividades programadas polo Departamento de Orientación.

3_Participar en actividades programadas polo Departamento de Educación Física.

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CBHOT01	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3042	Ciencias aplicadas II	2021/2022	6	162	162

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	GUMERSINDO LOUREIRO VÁZQUEZ, MARTA ARIAS LÓPEZ (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

O currículo da formación profesional básica que se desenvolve a continuación establécese a partir do anexo do Decreto 107/2014, do 4 de setembro, polo que se regulan aspectos específicos da formación profesional básica das ensinanzas de formación profesional do sistema educativo en Galicia e se establecen vinte e un currículos de títulos profesionais básicos, e da ORDE do 5 de agosto de 2014 pola que se regulan aspectos específicos para a implantación das ensinanzas de formación profesional básica no curso académico 2015/16.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Resolución de ecuacións e sistemas de ecuacións	Resolución de ecuacións de primeiro e segundo grado. Métodos de resolución de sistemas	14	8
2	Método científico	Fases do método científico	12	8
3	Medidas de figuras xeométricas	Figuras planas e poliedros	12	8
4	Interpretación de gráficos	Interpretación de gráficas e elaboración de táboas estatísticas	12	8
5	Reaccións químicas	Teoría, tipos e axuste de reaccións químicas.	13	8
6	Técnicas de análise	Material básico no laboratorio. Normas de traballo nun laboratorio	12	8
7	Contaminantes atmosféricos e da hidrosfera	Contaminación da auga e da atmosfera	12	7
8	Energía nuclear	Orixe, tipos de enerxía nuclear e xestión de residuos.	12	7
9	Cambios no relevo e na paisaxe	Axentes xeolóxicos e os resultados das súas accións	12	7
10	Equilibrio ambiental e desenvolvemento sustentable	Concepto, accións e melloras medioambientais	13	8
11	Fundamentos da cinemática	Movimentos rectilíneos. Aceleración. Forzas	12	7
12	A enerxía eléctrica	Usos e aplicacións da electricidade. Consumo responsable	12	7
13	Prevención de doenzas	Saúde e doenzas. Hábitos saudables	14	9

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Resolución de ecuacións e sistemas de ecuacións	14

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Resolve situacións cotiás aplicando os métodos de resolución de ecuacións e de sistemas, valorando a precisión, a simplicidade e a utilidade da linguaxe alxébrica	SI

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Utilizáronse identidades notables nas operacións con polinomios
CA1.2 Obtivéronse valores numéricos a partir dunha expresión alxébrica
CA1.3 Resolvéronse ecuacións de primeiro e segundo grao sinxelas de modo alxébrico e gráfico
CA1.4 Resolvéronse problemas cotiás e doutras áreas de coñecemento mediante ecuacións e sistemas
CA1.5 Valorouse a precisión, a simplicidade e a utilidade da linguaxe alxébrica para representar situacións formuladas na vida real
CA1.6 Resolvéronse sistemas de ecuacións sinxelos

4.1.e) Contidos

Contidos
Transformación de expresións alxébricas. Operacións alxébricas de suma, diferenza, produto, cociente e factor común.
Obtención de valores numéricos en fórmulas. Regra de Ruffini.
Polinomios: raíces e factorización. Teorema do resto e teorema do factor.
Resolución alxébrica e gráfica de ecuacións de primeiro e de segundo grao.
Resolución de sistemas de ecuacións sinxelos.
Técnicas de resolución de problemas con ecuacións e sistemas.
Linguaxe alxébrica. Precisión e simplicidade na tradución de situacións reais.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Método científico	12

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Resolve problemas sinxelos de diversa índole, a través da súa análise contrastada e aplicando as fases do método científico	SI

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Formuláronse hipóteses sinxelas, a partir de observacións directas ou indirectas compiladas por distintos medios
CA2.2 Analizáronse diversas hipóteses e emitíuse una primeira aproximación á súa explicación
CA2.3 Planificáronse métodos e procedementos experimentais sinxelos de diversa índole para refutar ou non a súa hipótese
CA2.4 Traballouse en equipo na formulación da solución
CA2.5 Compiláronse os resultados dos ensaios de verificación e reflectíronse nun documento de xeito coherente
CA2.6 Defendeuse o resultado con argumentacións e probas, e verificacións ou refutacións das hipóteses emitidas

4.2.e) Contidos

Contidos
Método científico.
Fases do método científico: observación, elaboración de hipóteses, experimentación, análise de resultados, e leis ou teorías.
Aplicación das fases do método científico a situacións sinxelas.
Traballo en equipo: repartición de tarefas e de responsabilidades, cooperación, respecto e orde. Elaboración de informes.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Medidas de figuras xeométricas	12

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Realiza medidas directas e indirectas de figuras xeométricas presentes en contextos reais, utilizando os instrumentos, as fórmulas e as técnicas necesarias	SI

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Utilizáronse instrumentos apropiados para medir ángulos, lonxitudes, áreas e volumes de corpos e de figuras xeométricas, interpretando as escalas de medida
CA3.2 Utilizáronse estratexias (semellanzas e descomposición en figuras máis sinxelas, etc.) para estimar ou calcular medidas indirectas no mundo físico
CA3.3 Utilizáronse as fórmulas para calcular perímetros, áreas e volumes, e asignáronse as unidades correctas
CA3.4 Traballouse en equipo na obtención de medidas
CA3.5 Utilizáronse as TIC para representar figuras

4.3.e) Contidos

Contidos
Puntos e rectas.
Rectas secantes e paralelas.
Ángulo: medida.
Polígonos: descrición dos seus elementos e clasificación.
Triángulos. Semellanza; teoremas de Tales e de Pitágoras.
Circunferencia e os seus elementos. Medida e cálculo de lonxitudes, áreas e volumes. Asignación de unidades.
Cálculo de medidas indirectas. Semellanzas; descomposición en figuras máis simples.
Traballo en equipo: repartición de tarefas e de responsabilidades, cooperación e respecto. Presentación de resultados.
Uso de aplicacións informáticas de xeometría dinámica para o estudo e a representación de figuras xeométricas.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Interpretación de gráficos	12

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Interpreta gráficas de dúas magnitudes calculando os parámetros significativos destas e relacionándoo con funcións matemáticas elementais e os principais valores estatísticos	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Expresouse a ecuación da recta de diversas formas
CA4.2 Representouse graficamente a función cuadrática aplicando métodos sinxelos para a súa representación
CA4.3 Representouse graficamente a función inversa
CA4.4 Representouse graficamente a función exponencial
CA4.5 Extraeuse información de gráficas que representen os tipos de funcións asociadas a situacións reais
CA4.6 Utilizouse o vocabulario adecuado para a descrición de situacións relacionadas co azar e coa estatística
CA4.7 Elaboráronse e interpretáronse táboas e gráficos estatísticos
CA4.8 Analizáronse características da distribución estatística obtendo medidas de centralización e de dispersión
CA4.9 Aplicáronse as propiedades dos sucesos e a probabilidade
CA4.10 Resolvéronse problemas cotiáns mediante cálculos de probabilidade sinxelos

4.4.e) Contidos

Contidos
Interpretación dun fenómeno descrito mediante un enunciado, unha táboa, unha gráfica ou unha expresión analítica.
Funcións lineais. Ecuación da recta.
Funcións cuadráticas. Representación gráfica.
Representación gráfica da función inversa e da función exponencial.
Uso de aplicacións informáticas para a representación, a simulación e a análise da gráfica dunha función.
Estatística. Táboas e gráficos estatísticos. Medidas de centralización e dispersión.
Cálculo de probabilidades. Propiedades dos sucesos e da probabilidade. Resolución de problemas.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Reacciones químicas	13

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Aplica técnicas físicas ou químicas, utilizando o material necesario para a realización de prácticas de laboratorio sinxelas, medindo as magnitudes implicadas	NO
RA6 - Recoñece as reaccións químicas que se producen nos procesos biolóxicos e na industria, argumentando a súa importancia na vida cotiá e describindo os cambios que se producen	SI

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA5.3 Identifícanse tipos de biomoléculas presentes en materiais orgánicos e inorgánicos
CA5.4 Descríbense a célula e os tecidos animais e vexetais mediante a súa observación a través de instrumentos ópticos
CA5.5 Elaboráronse informes de ensaios onde se inclúa a xustificación, o procedemento seguido, os resultados obtidos e as conclusións
CA6.1 Identifícanse reaccións químicas principais da vida cotiá, da natureza e da industria
CA6.2 Descríbense as manifestacións de reaccións químicas
CA6.3 Descríbense os compoñentes principais dunha reacción química e a intervención da enerxía nela
CA6.4 Recoñécéronse algunhas reaccións químicas tipo (combustión, oxidación, descomposición, neutralización, síntese, aeróbica e anaeróbica)
CA6.5 Identifícanse os compoñentes e o proceso de reaccións químicas sinxelas mediante ensaios de laboratorio
CA6.6 Elaboráronse informes utilizando as TIC sobre as industrias máis salientables (alimentaria, cosmética e de reciclaxe), describindo de forma sinxela os procesos que teñen lugar nelas
CA6.7 Aplicáronse as normas de seguridade no traballo de laboratorio

4.5.e) Contidos

Contidos
Recoñecemento de biomoléculas orgánicas e inorgánicas.
Reacción química. Compoñentes e procesos. Ensaio de laboratorio.
Condições de produción das reaccións químicas: intervención de enerxía.
Reaccións químicas en ámbitos da vida cotiá, da natureza e na industria.
Reaccións químicas básicas: combustión, oxidación, descomposición, neutralización, síntese, aeróbica e anaeróbica.
Procesos que teñen lugar nas industrias máis salientables (alimentarias, cosmética e de reciclaxe).
Normas de seguridade no traballo de laboratorio.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Técnicas de análise	12

4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Aplica técnicas físicas ou químicas, utilizando o material necesario para a realización de prácticas de laboratorio sinxelas, medindo as magnitudes implicadas	NO

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA5.1 Verifícase a dispoñibilidade do material básico utilizado nun laboratorio
CA5.2 Identifícanse e méronse magnitudes básicas (masa, peso, volume, densidade, temperatura, etc.)
CA5.6 Aplícanse as normas de traballo no laboratorio

4.6.e) Contidos

Contidos
Material básico no laboratorio. Inventario.
Normas de traballo no laboratorio.
Medida de magnitudes fundamentais: lonxitude, masa, peso, volume, densidade, temperatura, etc.
Microscopio óptico e lupa binocular: fundamentos ópticos e manexo; utilización para describir a célula, e os tecidos animais e vexetais.
Informes de traballo no laboratorio: estrutura e formato.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Contaminantes atmosféricos e da hidrosfera	12

4.7.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA9 - Categoriza os contaminantes atmosféricos principais identificando as súas orixes e relacionándoas cos seus efectos	SI
RA10 - Identifica os contaminantes da auga tendo en conta a relación entre o seu efecto no ambiente e o seu tratamento de depuración	SI

4.7.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA9.1 Recoñécéronse os fenómenos da contaminación atmosférica e os principais axentes que a causan
CA9.2 Investigouse sobre o fenómeno da chuvia ácida, as súas consecuencias inmediatas e futuras, e como sería posible evitala
CA9.3 Describiuse o efecto invernadoiro argumentando as súas causas ou axentes que contribúen a el, así como as medidas para a súa redución
CA9.4 Describiuse a problemática que ocasiona a perda paulatina da capa de ozono, e as consecuencias para a saúde das persoas, o equilibrio da hidrosfera e as poboacións
CA10.1 Recoñeceuse e valorouse o papel da auga na existencia e na supervivencia da vida no planeta
CA10.2 Identificouse o efecto nocivo da contaminación dos acuíferos nas poboacións de seres vivos
CA10.3 Identificáronse posibles contaminantes en mostras de auga de distinta orixe, planificando e realizando ensaios de laboratorio
CA10.4 Analizáronse os efectos producidos pola contaminación da auga e o uso responsable desta

4.7.e) Contidos

Contidos
Auga: factor esencial para a vida no planeta.
Contaminación da auga: causas e efectos.
Tratamentos de depuración e potabilización de auga.
Métodos de almacenamento da auga proveniente dos desxeamentos, as descargas fluviais e a chuvia.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Energía nuclear	12

4.8.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA7 - Identifica aspectos positivos e negativos do uso da enerxía nuclear, e describe os efectos da contaminación xerada na súa aplicación	SI

4.8.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA7.1 Analizáronse efectos positivos e negativos do uso da enerxía nuclear
CA7.2 Diferenciáronse os procesos de fusión e de fisión nuclear
CA7.3 Identificáronse algúns problemas sobre verteduras nucleares produto de catástrofes naturais ou de mala xestión e mal mantemento das centrais nucleares
CA7.4 Argumentouse sobre a problemática dos residuos nucleares
CA7.5 Traballouse en equipo e utilizáronse as TIC

4.8.e) Contidos

Contidos
Orixe da enerxía nuclear.
Tipos de procesos para a obtención e o uso da enerxía nuclear: fusión e fisión.
Residuos radioactivos provenientes das centrais nucleares: problemática da súa xestión e do seu tratamento.
Traballo en equipo: repartición de tarefas e de responsabilidades, normas, orde e elaboración de informes.

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Cambios no relevo e na paisaxe	12

4.9.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA8 - Identifica os cambios que se producen no planeta Terra argumentando as súas causas e tendo en conta as diferenzas entre relevo e paisaxe	SI

4.9.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA8.1 Identifícanse os axentes xeolóxicos externos e cal é a súa acción sobre o relevo
CA8.2 Diferenciáronse os tipos de meteorización e identifícanse as súas consecuencias no relevo
CA8.3 Analizouse o proceso de erosión, recoñecendo os axentes xeolóxicos externos que interveñen e as consecuencias no relevo
CA8.4 Describiuse o proceso de transporte discriminando os axentes xeolóxicos externos que interveñen e as consecuencias no relevo
CA8.5 Analizouse o proceso de sedimentación discriminando os axentes xeolóxicos externos que interveñen, as situacións e as consecuencias no relevo

4.9.e) Contidos

Contidos
Axentes xeolóxicos externos e internos.
Acción dos axentes xeolóxicos externos: meteorización, erosión, transporte e sedimentación.
Identificación dos resultados da acción dos axentes xeolóxicos.
Relevo e paisaxe. Factores condicionantes.

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	Equilibrio ambiental e desenvolvemento sustentable	13

4.10.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA11 - Contribúe ao equilibrio ambiental, analizando e argumentando as liñas básicas sobre o desenvolvemento sustentable e propondo accións para a súa mellora e a súa conservación	SI

4.10.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA11.1 Analizáronse as implicacións positivas dun desenvolvemento sustentable
CA11.2 Propuxéronse medidas elementais encamiñadas a favorecer o desenvolvemento sustentable
CA11.3 Deseñáronse estratexias básicas para posibilitar o mantemento do ambiente
CA11.4 Traballouse en equipo na identificación dos obxectivos para a mellora ambiental

4.10.e) Contidos

Contidos
<p>Concepto e aplicacións do desenvolvemento sustentable.</p> <p>Factores que inciden sobre a conservación do ambiente.</p> <p>Accións que contribúen ao mantemento e na mellora do equilibrio ambiental.</p> <p>Concepto.</p> <p>Chuvia ácida.</p> <p>Efecto invernadoiro.</p> <p>Destrución da capa de ozono.</p>

4.11.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
11	Fundamentos da cinemática	12

4.11.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA12 - Relaciona as forzas que aparecen en situacións habituais cos efectos producidos tendo en conta a súa contribución ao movemento ou ao repouso dos obxectos e as magnitudes postas en xogo	SI

4.11.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA12.1 Discrimináronse movementos cotiáns en función da súa traxectoria e da súa celeridade
CA12.2 Relacionáronse entre si a distancia percorrida, a velocidade, o tempo e a aceleración, expresándoas en unidades de uso habitual
CA12.3 Representáronse vectorialmente determinadas magnitudes como a velocidade e a aceleración
CA12.4 Relacionáronse os parámetros que definen o movemento rectilíneo uniforme utilizando as expresións gráfica e matemática
CA12.5 Realizáronse cálculos sinxelos de velocidades en movementos con aceleración constante
CA12.6 Describiuse a relación causa e efecto en distintas situacións, para atopar a relación entre forzas e movementos
CA12.7 Aplicáronse as leis de Newton en situacións da vida cotiá

4.11.e) Contidos

Contidos
Clasificación dos movementos segundo a súa traxectoria e a súa aceleración.
Distancia percorrida, velocidade e aceleración. Unidades do Sistema Internacional e máis habituais. Cálculos en movementos con aceleración constante.
Magnitudes escalares e vectoriais: distancia percorrida, velocidade e aceleración.
Movemento rectilíneo uniforme: características. Interpretación gráfica.
Forza: resultado dunha interacción. Relación entre forzas e movementos.
Representación de forzas aplicadas a un sólido en situacións habituais. Resultante.
Leis de Newton.

4.12.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
12	A enerxía eléctrica	12

4.12.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA13 - Identifica os aspectos básicos da produción, o transporte e a utilización da enerxía eléctrica, e os factores que interveñen no seu consumo, describindo os cambios producidos e as magnitudes e valores característicos	SI

4.12.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA13.1 Identificáronse e manexáronse as magnitudes físicas básicas para ter en conta no consumo de electricidade na vida cotiá
CA13.2 Analizáronse os hábitos de consumo e de aforro eléctrico e establecéronse liñas de mellora neles
CA13.3 Clasificáronse as centrais eléctricas e describiuse a transformación enerxética nelas
CA13.4 Analizáronse as vantaxes e as desvantaxes das centrais eléctricas
CA13.5 Describíronse basicamente as etapas da distribución da enerxía eléctrica desde a súa xénese á persoa usuaria
CA13.6 Traballouse en equipo na compilación de información sobre centrais eléctricas en España

4.12.e) Contidos

Contidos
Electricidade e desenvolvemento tecnolóxico.
Materia e electricidade.
Magnitudes básicas manexadas no consumo de electricidade: enerxía e potencia. Aplicacións na vida cotiá: interpretación do recibo da luz.
Hábitos de consumo e aforro de electricidade.
Sistemas de produción de enerxía eléctrica: tipos de centrais eléctricas, as súas vantaxes e as súas desvantaxes.
Transporte e distribución da enerxía eléctrica: etapas.
Traballo en equipo: repartición de tarefas e de responsabilidades; elaboración de informes.

4.13.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
13	Prevención de doenzas	14

4.13.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA14 - Prevenir a posibilidade de aparición de doenzas básicas, utilizando técnicas de mantemento e desinfección dos utensilios e dos aparellos utilizados nas actuacións derivadas da súa profesión	SI

4.13.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA14.1 Caracterizaranse microorganismos e parasitos comúns que afectan a pel e ao aparello dixestivo
CA14.2 Categorizaranse os principais axentes causantes de infeccións por contacto con materiais infectados ou contaminados
CA14.3 Recoñeceranse as doenzas infecciosas e parasitarias máis frecuentes que afectan a pel e o aparello dixestivo
CA14.4 Propuxéronse formas de prevención de infeccións e parasitoses que afectan a pel e o aparello dixestivo
CA14.5 Identificáronse as principais substancias utilizadas no procesamento dos alimentos que poden actuar como tóxicos
CA14.6 Analizouse e protocolizouse o procedemento de lavado das mans antes e despois de calquera manipulación, co obxecto de previr a transmisión de doenzas
CA14.7 Identificáronse e tipificáronse distintos tipos de desinfectantes e métodos de esterilización
CA14.8 Analizáronse e experimentáronse diversos procedementos de desinfección e esterilización

4.13.e) Contidos

Contidos
Microorganismos e parasitos máis comúns que afectan as persoas.
Clasificación das doenzas infecciosas e parasitarias que afectan a pel e o aparello dixestivo.
Limpeza, conservación, coidado e almacenamento do material de traballo.
Protocolo do lavado de mans.
Tipos de desinfectantes e formas de uso.
Limpeza, desinfección e esterilización do material de traballo. Riscos derivados do seu deficiente procedemento de desinfección e esterilización.
Riscos provenientes dunha deficiente limpeza do persoal, do material e do lugar de traballo.
Medidas de protección persoal segundo o perfil profesional.

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

MÍNIMOS EXIXIBLES PARA ALCANZAR A AVALIACIÓN POSITIVA

- Resolvéronse ecuacións de primeiro e segundo grao sinxelas de modo alxébrico e gráfico
- Resolvéronse problemas cotiáns e doutras áreas de coñecemento mediante ecuacións e sistemas
- Resolvéronse sistemas de ecuacións sinxelos
- Formuláronse hipóteses sinxelas, a partir de observacións directas ou indirectas compiladas por distintos medios
- Planificáronse métodos e procedementos experimentais sinxelos de diversa índole para refutar ou non a súa hipótese
- Traballouse en equipo na formulación da solución
- Utilizáronse instrumentos apropiados para medir ángulos, lonxitudes, áreas e volumes de corpos e de figuras xeométricas, interpretando as escalas de medida
- Utilizáronse estratexias (semellanzas e descomposición en figuras máis sinxelas, etc.) para estimar ou calcular medidas indirectas no mundo físico
- Utilizáronse as fórmulas para calcular perímetros, áreas e volumes, e asignáronse as unidades correctas
- Representouse graficamente a función cuadrática aplicando métodos sinxelos para a súa representación
- Extraeuse información de gráficas que representen os tipos de funcións asociadas a situacións reais
- Utilizouse o vocabulario adecuado para a descrición de situacións relacionadas co azar e coa estatística
- Elaboráronse e interpretáronse táboas e gráficos estatísticos
- Analizáronse características da distribución estatística obtendo medidas de centralización e de dispersión
- Identificáronse tipos de biomoléculas presentes en materiais orgánicos e inorgánicos
- Identificáronse reaccións químicas principais da vida cotiá, da natureza e da industria
- Describíronse as manifestacións de reaccións químicas
- Describíronse os compoñentes principais dunha reacción química e a intervención da enerxía nela
- Recoñecéronse algunhas reaccións químicas tipo (combustión, oxidación, descomposición, neutralización, síntese, aeróbica e anaeróbica)
- Verificouse a dispoñibilidade do material básico utilizado nun laboratorio
- Identificáronse e medíronse magnitudes básicas (masa, peso, volume, densidade, temperatura, etc.)
- Recoñecéronse os fenómenos da contaminación atmosférica e os principais axentes que a causan
- Describiuse o efecto invernadoiro argumentando as súas causas ou axentes que contribúen a el, así como as medidas para a súa redución
- Recoñeceuse e valorouse o papel da auga na existencia e na supervivencia da vida no planeta
- Analizáronse os efectos producidos pola contaminación da auga e o uso responsable desta
- Analizáronse efectos positivos e negativos do uso da enerxía nuclear
- Diferenciáronse os procesos de fusión e de fisión nuclear
- Identificáronse algúns problemas sobre verteduras nucleares produto de catástrofes naturais ou de mala xestión e mal mantemento das centrais nucleares
- Identificáronse os axentes xeolóxicos externos e cal é a súa acción sobre o relevo
- Analizouse o proceso de erosión, recoñecendo os axentes xeolóxicos externos que interveñen e as consecuencias no relevo
- Describiuse o proceso de transporte discriminando os axentes xeolóxicos externos que interveñen e as consecuencias no relevo
- Analizáronse as implicacións positivas dun desenvolvemento sustentable
- Propuxéronse medidas elementais encamiñadas a favorecer o desenvolvemento sustentable
- Discrimináronse movementos cotiáns en función da súa traxectoria e da súa celeridade

- Relacionáronse entre si a distancia percorrida, a velocidade, o tempo e a aceleración, expresándoas en unidades de uso habitual
- Describiuse a relación causa e efecto en distintas situacións, para atopar a relación entre forzas e movementos
- Aplicáronse as leis de Newton en situacións da vida cotiá
- Identificáronse e manexáronse as magnitudes físicas básicas para ter en conta no consumo de electricidade na vida cotiá
- Analizáronse os hábitos de consumo e de aforro eléctrico e establecéronse liñas de mellora neles
- Clasificáronse as centrais eléctricas e describiuse a transformación enerxética nelas
- Analizáronse as vantaxes e as desvantaxes das centrais eléctricas
- Caracterizáronse microorganismos e parasitos comúns que afectan a pel e ao aparello dixestivo
- Recoñecéronse as doenzas infecciosas e parasitarias máis frecuentes que afectan a pel e o aparello dixestivo
- Identificáronse as principais substancias utilizadas no procesamento dos alimentos que poden actuar como tóxicos
- Analizouse e protocolizouse o procedemento de lavado das mans antes e despois de calquera manipulación, co obxecto de previr a transmisión de doenzas .

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Debido as características do alumnado e do módulo, e tamén por experiencias doutros cursos, parece axeitado repartir as horas semanais entre as unidades didácticas de matemáticas, física e ciencias naturais.

Para obter a nota en cada avaliación, obterase una nota sobre 10 de cada unidade didáctica impartida. A nota de cada unha destas unidades calcularase tendo en conta os criterios de avaliación asignados a dita unidade e o peso de cada un deles, utilizando os instrumentos de avaliación correspondente a cada CA.

A nota da avaliación será, tendo en conta o peso de cada unidade didáctica, o resultado de calcular unha media ponderada , das notas de cada unidade en relación ao peso de todas as impartidas (É dicir : a nota de cada unidade didáctica multiplicarase polo peso establecido para ela e dividirase polo peso total das unidades impartidas. Despois sumaranse as notas obtidas da maneira indicada) .

A nota resultante despois de facerlle un redondeo matemático será a nota da avaliación.

A nota final do módulo obterase aplicando o método sinalado para cada avaliación a todas as Unidades Didácticas impartidas durante o curso.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

As probas de recuperación versarán sobre os contidos das unidades didácticas tratadas en cada unha das avaliacións, independentemente de que o alumnado obtivera unha cualificación positiva nas probas parciais realizadas durante o mesmo. Esta proba realizarase despois de cada avaliación.

A cualificación desta proba será a que se tome para o cálculo da cualificación final, sempre e cando sexa maior cá nota anterior.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

A proba extraordinaria será para todo aquel alumnado que non supera o ámbito científico na avaliación final ordinaria.. A proba versará sobre os contidos das unidades didácticas impartidas.

Unha cualificación positiva nesta proba require o coñecemento global da materia, e dicir, farase un exame de todo o ámbito científico no que o alumnado terá que demostrar que acadou os contidos mínimos e os obxetivos propostos para este curso.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

-SEGUIMIENTO DA PROGRAMACIÓN

Esta levarase a cabo mediante un continuo proceso de Feed-back. Correxindo e mellorando todos aqueles aspectos que a xuício do equipo docente implicado no den os resultados esperados e polos cauces establecidos por normativa legal.

-AVALIACIÓN DA PROPIA PRÁCTICA DOCENTE

Para a avaliación da propia práctica docente, tras cada trimestre, farei unha reflexión sobre:

- a adecuación da metodoloxía empregada, para lograr os resultados de aprendizaxe, as necesidades e características do alumnado.
- as actividades que favorecen a motivación e a implicación do alumnado na súa aprendizaxe.
- o ambiente da aula en canto as relacións interpersoais (colaboración, respecto, complicidade etc), entre os alumnos, así como, entre alumnos e docente.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Na avaliación inicial de curso valorarase aqueles alumnos que poidan ter dificultades e aqueles outros que podan ter vantaxe .

Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Nesta sesión, o profesor ou a profesora que se encarguen da tutoría darán a información dispoñible sobre as características xerais do grupo ou sobre as circunstancias especificamente académicas ou persoais, con incidencia educativa, de cantos alumnos e alumnas o compoñan.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Esta programación está pensada para un alumnado cun perfil moi concreto (falta de capacidade para seguir o ritmo dun grupo ordinario, irregularidade na disposición de cara o traballo, etc.) polo que as actividades plantexadas baséanse en métodos prácticos (cun maior grado de aceptación por parte do alumnado) e instrumentais. Deste xeito trátase de dar respostas diferenciadas empregando actividades de aprendizaxe variadas, con distintos graos de dificultade, que combinen o traballo individual co traballo en pequenos grupos.

Para o alumnado con dificultades concretas que no logren acadar os obxectivos propostos en cada unidade didáctica prepáranse actividades de apoio e reforzo, tendo en conta as diferentes capacidades, motivacións e intereses que presentan.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

- Educación para saude: concienciación da protección e seguridade no traballo
- Educación para a non violencia
- Igualdade entre homes e mulleres

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Valorarase a posibilidade de saídas do centro a industrias de alimentación.