



Institut d'Educació Secundària
“Guillem Colom Casanovas”
Avda. de Juli Ramis, 34
07100- Sóller (Balears)

Programació general F.P.B.
FORMACIÓ BÀSICA PROFESSIONAL AUXILIAR CUINA I
SERVEIS DE RESTAURANT

primer curs
19-20

La Formació Professional està Cofinançada
pel Fons Social Europeu FSE a través
del Programa Operatiu d'Ocupació,
Formació i Educació 2019-2020

TÍTOL PROFESSIONAL BÀSIC EN AUXILIAR CUINA I SERVEIS DE RESTAURANT

regulat pel:

Decret 25/2015, de 24 d'abril, pel qual es regulen els ensenyaments de formació professional bàsica del sistema educatiu en el sistema integrat de formació professional de les Illes Balears.

L'article 39.6 de la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació, determina que el Govern de l'Estat ha d'establir les titulacions corresponents als estudis de formació professional i també els aspectes bàsics del currículum de cadascuna d'aquestes titulacions.

La Llei orgànica 8/2013, de 9 de desembre, per a la millora de la qualitat educativa, modifica diversos articles de la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, i crea els cicles de formació professional bàsica com a ensenyaments de formació professional d'oferta obligatòria i caràcter gratuït.

La Llei orgànica 5/2002, de 19 de juny, de les qualificacions i de la formació professional, ordena un sistema integrat de formació professional, qualificacions i acreditació per respondre amb eficàcia i transparència a les demandes socials i econòmiques a través de les diverses modalitats formatives. Com a instrument d'aquest sistema, crea el Catàleg nacional de qualificacions professionals, el qual possibilita la integració de les ofertes de formació professional, les adequa als requeriments del sistema productiu i promou la formació al llarg de la vida i la mobilitat dels treballadors. També, d'acord amb aquesta norma, correspon a l'Administració General de l'Estat establir els títols de formació professional del sistema educatiu i els certificats de professionalitat del subsistema de formació professional per a l'ocupació, que constitueixen les ofertes de formació professional referides al Catàleg nacional de qualificacions professionals.

El Reial decret 1128/2003, de 5 de setembre, modificat pel Reial decret 1416/2005, de 25 de novembre, regula el Catàleg nacional de qualificacions professionals. En els articles 2 i 3 descriu la naturalesa, la finalitat i les funcions del Catàleg com a instrument que ordena les qualificacions i constitueix la base per elaborar l'oferta formativa susceptible de reconeixement i d'acreditació amb validesa en tot l'Estat. El Catàleg conté les qualificacions de nivell 1 que es poden assolir mitjançant els cicles de formació professional bàsica que s'han d'impartir de conformitat amb allò que es regula en aquest Decret.

D'acord amb tot això, es va dictar el Reial decret 127/2014, de 28 de febrer, pel qual es regulen aspectes específics de la formació professional bàsica dels ensenyaments de formació professional del sistema educatiu, s'aproven catorze títols professionals bàsics, se'n fixen els currículums bàsics i es modifica el Reial decret 1850/2009, de 4 de desembre, sobre expedició de títols acadèmics i professionals corresponents als ensenyaments

establerts en la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació (BOE núm. 55, de 5 de març). En la disposició final tercera d'aquest Reial decret s'estableix que el primer curs dels cicles de formació professional bàsica s'implantarà en el curs escolar 2014-2015.

Els ensenyaments que regula el Reial decret esmentat faciliten la permanència dels alumnes en el sistema educatiu i ofereixen una alternativa perquè puguin assolir les competències de l'aprenentatge permanent al llarg de la vida que en permeten el desenvolupament personal i els dotin d'una formació professional que els faciliti la incorporació al món laboral.

La Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació, estableix que les administracions educatives han de desenvolupar el currículum dels títols de formació professional, a partir del currículum bàsic.

Dins l'àmbit territorial de les Illes Balears es va dictar el Decret 91/2012, de 23 de novembre, pel qual s'estableix l'ordenació general de la formació professional del sistema educatiu en el sistema integrat de formació professional a les Illes Balears.

El Decret esmentat no inclou la regulació dels ensenyaments de formació professional bàsica perquè el Govern de l'Estat els va establir després que es publicàs. Per aquesta raó, s'estima necessari completar l'ordenació de la formació professional en el sistema integrat de formació professional a les Illes Balears. Aquest Decret dona compliment a aquesta necessitat.

Aquest Decret s'estructura en sis capítols, cinc disposicions addicionals, quatre disposicions transitòries, una disposició derogatòria i tres disposicions finals. El capítol I estableix les disposicions generals i el capítol II determina l'organització i el currículum dels ensenyaments.

El capítol III regula els aspectes relatius a la implantació d'aquests ensenyaments i a les mesures de flexibilització que hi són aplicables. El capítol IV ordena l'accés, l'admissió i la matrícula en aquests ensenyaments. El capítol V conté les disposicions relatives a l'avaluació i la qualificació, mentre que el capítol VI recull els aspectes metodològics d'aquests ensenyaments. Finalment, les disposicions addicionals, les transitòries, la disposició derogatòria i les disposicions finals recullen preceptes d'índole variada, que no tenen cabuda al llarg de l'articulat del Decret, però que regulen aspectes necessaris per a l'ordenació d'aquests ensenyaments.

PROFESSORAT PER MÒDULS

MÒDUL	PROFESSOR
1. ATENCIÓ AL CLIENT	Enric Gaià
2. TÈCNiques ELEMENTALS DE PREELABORACIÓ	Manuel Molina
3. PROCESSOS BÀSICS DE PRODUCCIÓ CULINÀRIA	Juan Antonio Fernández Vila
4. APROVISIONAMENT, CONSERVACIÓ I HIGIENE	Manuel Molina
5. COMUNICACIÓ I SOCIETAT I	Eduard Balle
6. CIÈNCIES APLICADES I	Maria Antònia Oliver

1.- OBJECTIUS DELS MÒDULS:

Objectius generals

- Adquirir una formació professional en el camp de l'hoteleria i més concretament en tot el relacionat amb la cuina i restauració, que faciliti la incorporació de l'alumne al món laboral.
- Adquirir hàbits de treball i autodisciplina.
- Desenvolupar destreses i habilitats manuals.
- Conèixer i dominar la tècnica, els mètodes i els sistemes emprats en el camp de la cuina i restauració que englobi el perfil professional escollit.
- Aplicar els coneixements i les destreses assolides a la pràctica professional.
- Assimilar la formació tecnològica que permeti comprendre els processos del sector.
- Assolir una suficient experiència professional de l'activitat real de l'auxiliar d'hoteleria (ajudant de cuina i restauració).
- Conèixer, utilitzar i manejar adequadament les eines de la seva activitat professional.
- Conèixer, aplicar i respectar les normes de seguretat i higiene.

Objectius específics

- Realitzar dins la cuina i restauració, les diferents funcions encomanades amb diligència i dins un termini de temps raonable.
- Conèixer les diferents tasques que corresponen a cada un dels diferents graus de competència professional.
- Haver demostrat amb la seva aplicació el coneixement de la normativa higiènic-sanitària amb respecte a la uniformitat i a les normes d'higiene personal.
- Demostrar un cert nivell de destresa en totes les eines més comunes que hi ha dins la cuina i restauració.
- Identificar amb la seva terminologia específica les principals matèries primes: carns, peixos, verdures, espècies, llegums, etc.
- Identificar amb la seva terminologia específica les matèries principals del menjador, bar cafeteria.
- Identificar amb la seva terminologia específica les principals eines i màquines de la cuina, el menjador, bar i cafeteria.
- Fer correctament la neteja de la maquinària qui hi ha dins la cuina , menjador, bar, aplicant les normes de seguretat corresponents.
- Realitzar els principals tipus de talls de les matèries primes. Elaborar els principals fondos bàsics: fondos blanc, obscur, fumet, etc.
- Elaborar les principals salses bàsiques i les seves derivades.
- Realitzar el correcte emmagatzemant de les matèries primes, tant les crues com les semielaborades i elaborades.
- Assolir la destresa necessària de les principals eines de cuina ,menjador, bar i cafeteria, particularment dels ganivets, així com l'ús de la maquinària.

2.- CONTINGUTS

2.1 Conceptuals.

1. Les activitats hoteleres segons categories. Característiques bàsiques comunes. Organigrames. Departaments i funcions. Qualitats requerides en les diferents especialitats. Uniformes.
2. Instal·lacions, maquinària, bateria, eines, motlles i normatives que afecten a la cuina, bar, restaurant, menjador.
3. Organització de la cuina ,bar restaurant. Planificació i desenvolupament de menús. Rotació de plats: anàlisi i previsions. Servei de bar i menjador.
4. Classificació i definició de: hortalisses, llegums, fondos, potatges, ous, sopes, consomés, cremes, amanides i salses bàsiques.
5. Classificació i definició de tot el que fa referència al bar, menjador: servei de taula, menjador, cafè, te, atenció al client, catering.
6. Manipulació d'aliments i begudes. Fonts de contaminació. Qualitat. Conservació.

2.2 Procediments.

1. Explicacions teòriques dins l'aula.
2. El reconeixement de les diferents activitats i les seves variacions basant-se en l'experiència prèvia dels alumnes.
3. La introducció de conceptes i explicacions en el espai físic productiu per a continuació passar a la pràctica.
4. El subministrament de material complementari concret als alumnes dins el taller cuina, menjador i a dins l'aula de teoria.

2.3 Actitudinals.

1. La conscienciació per part de l'alumne del començament d'una nova etapa en la seva vida.
2. El coneixement de les diferents possibilitats professional que apareixen.
3. La superació de les dificultats, basant-se en l'adquisició paulatina de coneixements i en la seva posada en pràctica.
4. L'estimació de les capacitats organitzatives dels alumnes.
5. El descobriment de la seva integració dins un grup de treball professional.

3.- COMPETÈNCIES:

Competència general:

Preelaborar aliments i begudes, preparar i presentar elaboracions culinàries senzilles i assistir en la preparació d'elaboracions més complexes. Assistir en el servei, preparar i presentar menjars ràpids, executar i aplicar operacions tècniques i normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d'aliments i begudes, càterring.

Competències professionals, personals i socials.

Camp professional

Aquest/a professional exercirà la seva activitat en empreses petites, mitjanes i grans d'hoteleria en les activitats de:

Preelaboració i elaboració d'aliments i begudes.

Restauració tradicional i col·lectiva.

Botigues d'aliments preparats.

Distribució d'aliments elaborats.

Servei de càterring.

Atenció al client.

Servei de bar i restaurant

Sectors productius

Aquest professional exercirà la seva activitat en empreses petites, mitjanes i grans de l'hoteleria.

Ocupacions i llocs de treball relacionats

Auxiliar i/o ajudant/a de cuina

Auxiliar de col·lectivitats, catering.

Ajudant/a de cambra

Ajudant de bar, menjador, restaurant.

Ajudant/a d'economat

Empleat/ada de petit establiment de restauració.

Desenvolupament:

Unitats de competència i realitzacions professionals

Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, preelaboració i conservació culinàries

Fer la recepció, distribució i emmagatzematge de les mercaderies, per a un ús posterior, d'acord amb criteris de qualitat i instruccions prefixades.

Dur a terme l'aprovisionament intern de gèneres i estris, per a la preelaboració posterior d'aliments, en funció de les matèries primeres i les necessitats de manipulació.

Manipular i preelaborar matèries primeres en cru segons les necessitats, la normativa higienicosanitària de manipulació i instruccions rebudes, per a una utilització culinària o comercialització posteriors.

Aplicar mètodes senzills de conservació, envasament i regeneració del gènere i elaboracions culinàries aptes per a un posterior consum o distribució, segons les instruccions o les normes establertes.

El departament de cuina i restaurant: màquines, equips i eines

Manteniment i neteja de les instal·lacions i els equips

Seguretat i higiene alimentària. Manipulació d'aliments i begudes

Economat i celler

Matèries primeres més comunes

Procés d'aprovisionament intern de matèries primeres culinàries , begudes

Regeneració i preelaboració de gèneres i productes culinàries més comuns

Participació en la millora de la qualitat

Seguretat i higiene alimentària i manipulació d'aliments

Assistir en l'elaboració culinària i de servei de cafeteria bar,i menjador i presentar preparacions senzilles.

Realitzar les diferents operacions de neteja i posada a punt d'equips i estris a l'àrea de producció culinària, i de sala menjador bar, tot respectant les normes higienico sanitàries segons les instruccions rebudes.

Preparar i presentar, d'acord amb la definició del producte i les tècniques senzilles d'elaboració, preparacions culinàries elementals i de múltiples aplicacions.

Preparar i presentar plats combinats i aperitius senzills d'acord amb la definició del producte i les seves normes bàsiques d'elaboració.

Assistir en l'elaboració de tota mena de productes culinàries, amb disposició a col·laborar i complir les instruccions rebudes.

Elaboracions culinàries bàsiques i senzilles de múltiples aplicacions

Plats combinats i aperitius senzills

Neteja d'instal·lacions i equips de cuina, bar, menjador i en el servei de catering.

Seguretat i higiene alimentària i manipulació d'aliments

Participació en la millora de la qualitat

FORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA:

Formació específica per al perfil professional:

Aprovisionament intern de gèneres i productes culinàries

Tècniques de cuina

Tècniques de menjador, bar

Elaboracions culinàries bàsiques de múltiples aplicacions

Elaboracions elementals de cuina i servei de sala, menjador.

Presentació i decoració d'elaboracions culinàries

Seguretat a les zones de producció i servei d'aliments i begudes

Neteja d'instal·lacions i equips

Higiene alimentària i manipulació d'aliments

Uniformitat i equipament personal de seguretat

Participació en la millora de la qualitat

4.- METODOLOGIA.

1. L'aplicació immediata dels conceptes introduïts, que ajudin a reforçar i assolir totalment els objectius que es persegueixen.
2. La realització de les activitats dins un ambient professionalitzat, lluny de la realització de les feines amb l'única finalitat de qualificació escolar, sinó per a assolir una competència professional.
3. El tractament professor-alumne, alumne-alumne, dins un marc de respecte, emulant en tots els casos l'activitat professional real.
4. La interrelació entre l'adquisició de coneixements i capacitats professionals, i la seva integració i millora dins la vida social.
5. L'alumne haurà de portar l'uniforme de cuina ,o restauració complet per poder accedir i rebre les classes de cuina i restauració pràctiques (seguint instruccions de normativa dels manipuladors d'aliments)

5.- AVALUACIÓ

CRITERIS D'AVUACIÓ I QUALIFICACIÓ.

Com avaluam?

- Observació.
- Treballs teòrics i pràctics.
- Exàmens.
- Resultats de les activitats fetes.
- Temporalitat.
- Resultat final general.

L'avaluació de l'alumne, en aquest mòdul professional, tindrà en compte tres blocs avaluables i qualificables.

1. La part més teòrica dels continguts, és a dir, aquells que fan referència a conceptes. Aquests continguts s'avaluaran amb proves teòriques, exercicis i tasques encomenades. Dins cada avaluació es podrà recuperar la teoria
2. Dins l'apartat de procediments s'avaluarà el grau d'habilitat manual i plàstica adquirit per l'alumne. Per fer-ne una correcta valoració es seguirà el sistema d'avaluació contínua, tot observant el desenvolupament de la pràctica individual i col·lectiva, valorant-ne l'evolució. S'avaluarà la rapidesa, agilitat i eficàcia en la realització de les pràctiques i de la seva planificació.
3. Els continguts d'actituds, valors i normes són els de més difícil avaluació, i s'efectuarà amb l'observació diària de l'alumne. S'avaluarà la imatge de l'alumne quant a higiene corporal i de vestimenta, així com també la seva actitud personal de cara a la professió, al seu grau de superació, etc.

CRITERIS DE QUALIFICACIÓ PER ALS MÒDULS PRÀCTICS.

L'avaluació de l'alumne/a en aquest mòdul professional tindrà en compte tres blocs avaluables i qualificables:

ACTITUDINAL Iniciativa, compliment de normes, respecte al professor, als companys, com actua en la feina en equip, com actua en la feina individual, neteja, ús	30%	Assistència	10%
		Puntualitat	10%
		Comportament	10%

de vestimenta, participació, actua amb responsabilitat.			
PROCEDIMENTAL Practica diària del que feim a classe, controls o exàmens Pràctics i avaluarem si identifica,interpreta,assisteix,manipula,aplica,utilitza,realitza,elabora,executa, descriuen i actua dins el taller cuina a nivell pràctic.	50%	Consecució dels Objectius	20%
		Neteja professional	10%
		Organització del treball	10%
		Higiene personal	10%
CONCEPTUAL Controls o exàmens dels conceptes teòrics, aplicació diària dels conceptes teòric a les classes practiques, receptari	20%	Proves escrites	10%
		Lliurament puntual dels treballs encomenats Si no es lliura el dia corresponent suposa 1 punt menys del 20% Si no es lliura serà un 0 de la nota d'aquest 20%	10%
TOTAL	100%		100%

CRITERIS MÍNIMS D'AVALUACIÓ

1. Reconèixer el perfil professional del mòdul.
2. 2 Conèixer i aplicar la normativa higiènic-sanitària.
3. Reconèixer els diferents equips, instal·lacions i maquinària d'una cuina, bar, menjador.
4. Conèixer i aplicar la normativa sobre seguretat dels equips.
5. Conèixer i aplicar la normativa sobre manipulació d'aliments i begudes.
6. Assolir del coneixement dels principals tipus de carns, peixos, mariscs, llegums, fruites i espècies.
7. Realitzar les tasques de pesatge de productes.
8. Realitzar els tipus bàsics de neteja i talls dels productes

6.- RECURSOS DIDÀCTICS. BIBLIOGRAFIA.

La cuina de l'aula i material necessari per elaborar elaboracions bàsiques.

1. Conèixer els problemes que se creen, i formes de resoldre'ls de forma més eficaç.

Recursos didàctics:

Mitjans audiovisuals del professor.

Bibliografia del professor.

Bibliografia:

- Cocina. Actividades. Enrique M.Cano.ED.McGaw-Hill
- Cocina para profesionales. E.Loewer. Ed.Paraninfo.
- Procesos de cocina. José Luis Armendáriz Sanz.. Ed. Paraninfo.
- Procesos de pastelería y panadería. Nuria Pérez Oreja. Gustavo Mayor Rivas. Víctor José Navarro Tomás.
- Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes.(Ed.Paraninfo).
- Tècniques elementals de servei.(Ed.Paraninfo.)

- Servei i operacions bàsiques en banquetes i restauració (editorial Síntesis)

7.-ACTIVITATS EXTRAESCOLARS

SORTIDES ESCOLARS

- Fer 3 sortides de tutories per trimestre.
- visitar un hotel, un mercat, una tafona, un matadero, o altres que pugui proposar el departament

Mòdul professional: Atenció al client. Codi: 3005.

Durada: 65 hores.

Objectius:

- El procés de comunicació
- Agents i elements que hi intervenen.
- Canals de comunicació amb el client.
- Barreres i dificultats comunicatives.
- Comunicació verbal: Emissió i recepció de missatges orals.
- Motivació, frustració i mecanismes de defensa. comunicació no verbal.
- Empatia i receptivitat.

Continguts

1. Atenció al client:

- El procés de comunicació. Agents i elements que hi intervenen. Canals de comunicació amb el client.
- Barreres i dificultats comunicatives.
- Comunicació verbal: Emissió i recepció de missatges orals.
- Motivació, frustració i mecanismes de defensa. comunicació no verbal.
- Empatia i receptivitat.

2. Venda de productes i serveis:

- Actuació del venedor professional.
- Exposició de les qualitats dels productes i serveis. la presentació i demostració del producte.
- El venedor. Característiques, funcions i actituds. qualitats i aptituds per a la venda i el seu desenvolupament.
- El venedor professional: model d'actuació. Relacions amb els clients. Les objeccions del client.
- Tècniques de venda.
- Serveis postvenda.

3. Informació al client:

- Rols, objectius i relació client - professional.
- Tipologia de clients i la seva relació amb la prestació del servei.
- Atenció personalitzada com a base de la confiança en l'oferta de servei.
- Necessitats i gustos del client, així com criteris de satisfacció dels mateixos.
- Fidelització de clients.
- Objecions dels clients i el seu tractament.
- Paràmetres clau d'identificar per a la classificació de l'article rebut. Tècniques de recollida dels mateixos.
- Documentació bàsica vinculada a la prestació de serveis.

4. Tractament de reclamacions:

- Tècniques utilitzades en l'actuació davant de reclamacions. gestió de reclamacions.

Alternatives reparadores. El elements formals que contextualitzen una reclamació.

- Documents necessaris o proves en una reclamació. procediment de recollida de les reclamacions.
- Utilització d'eines informàtiques de gestió de reclamacions.

AVALUACIÓ	UNITATS DIDÀCTIQUES	NOTES
1era avaluació	[UD1] Atenció al client	<i>Elements de la comunicació, tipus de comunicació, barreres de la comunicació, motivació i frustració.</i>
2ena avaluació	[UD2] Venta de productes i serveis	Actitud del venedor professional, aptituds i qualitats d'un bon venedor, com vendre un producte, tècniques de venda.
	[UD3] Informació al client	<i>Tipus de clients, atenció personalitzada, fidelització de la clientela, necessitats i gustos dels clients, com tractar al client, noves tecnologies destinades a a atendre al client.</i>
3era avaluació	[UD4] Tractament de reclamacions	<i>Reclamacions i queixes, documentació i protocol d'actuació.</i>

CRITERIS D'AVUACIÓ

- Part teòrica: 70 % de la nota: es podran fer exàmens, lliurament de treballs, revisió de quaderns o la senzilla observació de l'alumne a classe mentre es desenvolupin les activitats de projecció de vídeos i posterior debat

Es faran recuperacions teòriques dintre de cada avaluació per poder superar la part teòrica

-Part actitudinal: 30% de la nota, és imprescindible aprovar l'actitud per poder aprovar el mòdul

ACTIVITATS D'ENSENYAMENT I APRENTATGE.

Es farà servir el projector per a les explicacions de les classes, tant amb imatges com amb vídeo, així s'explicarà la teoria adient, convidant a l'alumne a la reflexió i debat. No sempre s'utilitzarà aquesta metodologia, doncs també es podran fer classes agafant apunts i fent o no exercicis. Altres vegades es combinaran ambdues metodologies. es podrà fer la visita a un hotel perquè vegin in situ com atenen als clients

En cas de tenir alumnes amb necessitats educatives especials, se'ls hi adaptarà la feina, juntament amb Orientació.

MATERIAL I RECURSOS DIDÀCTICS

Els alumnes han de disposar d'un quadern de classe per tal de poder agafar apunts de la matèria.

Recursos didàctics:

- Material audiovisual, com puguin se vídeo demostratius.
- Apunts.
- Fotocòpies.

ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES I EXTRAESCOLARS

Estan descrites a la programació de departament. Visita a un hotel o restaurant

CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

Els indicats en el punt 5.3 de la programació general

TAULA DE CONTINGUTS DE LES PROGRAMACIONS

Dep	Assig.	Curs
hoteleria	Atenció al client.	1er

1 ^a Avaluació	Continguts	Realització ¹
	Atenció al client:	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
2 ^a avaluació	Continguts	Realització ¹
	Venda de productes i serveis:	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	Informació al client:	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
3 ^a avaluació	Continguts	Realització ¹
	Tractament de reclamacions:	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>

OBSERVACIONS:

¹1. Marcau el trimestre en què s'ha explicat el contingut. Només per a la memòria final de curs.

Mòdul professional: Tècniques elementals de preelaboració codi: 3034 . Durada: 190 hores .

OBJECTIUS	Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació
Unitat 1. Preparar maquinària, bateria i eines relacionant les seves aplicacions bàsiques i el seu funcionament.	S'han caracteritzat, reconegut i identificat les aplicacions de les màquines, olles i eines relacionats amb la producció culinària. S'han comprovat les condicions de prevenció i seguretat en la utilització d'aquestes. S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic sanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.
Unitat 2. Instal·lacions i equipament.	S'han identificat les diferents dependències de la cuina, així com les especificacions i equiments de cada àrea. S'ha conegut el principi de "marxa cap endavant" i la seva posició en les diferents tasques en la cuina.
Unitat 3. Especies i condiments.	S'han descrit, conegut, reconegut i distingit les principals espècies, condiments i elements d'adop usats en la cuina. S'ha conegut i identificat la manera de comercialització i presentació en el mercat, així com la correcte conservació.
Unitat 4. Les hortalisses.	S'han descrit i conegut les principals hortalisses, les seves varietats i les seves característiques. S'han identificat les diferents formes de comercialització i presentació en el mercat. S'han descrit i realitzat les diferents formes i processos de preelaboració. S'han aplicat les principals tècniques de preelaboració als diferents tipus d'hortalisses.
Unitat 5. Les llegums seques.	S'han descrit i conegut les principals llegums seques, així com les seves característiques. S'ha identificat les diferents formes de comercialització i presentació que es pot trobar en el mercat. S'han descrit i aplicat les tasques de preelaboració en necessàries per a cada tipus, així com les tècniques culinàries.
Unitat 6. Els ous.	S'ha conegut la classificació comercial la seva presentació en el mercat. S'han descrit i realitzat les diferents tècniques culinàries que se'ls hi pot aplicar. S'ha explicat i aplicat la correcte forma de manipulació.
Unitat 7. Les aus.	S'ha conegut la classificació comercial i les formes de presentació i comercialització de les aus. S'ha conegut els talls i porcionament de les aus així com la denominació que rep cada un d'ells. S'han identificat les tècniques culinàries que se'ls hi pot aplicar. S'han realitzat les tasques de preelaboració necessàries per aquests productes.
Unitat 8. Les carns.	S'han descrit i conegut les principals carns, les seves varietats i les seves característiques. S'ha conegut i identificat la seva presentació i comercialització.
Unitat 9. Els peixos.	S'ha conegut la classificació comercial i presentació en el mercat. S'han conegut i realitzat les diferents tasques de preelaboració. S'han conegut i aplicat els diferents tipus de talls i racionaments, així com el nom que reb cada un d'ells.

CONTINGUTS

- Recepció i distribució de matèries primeres
- Documents relacionats amb l'aprovisionament.
- Processos d'aprovisionament intern i distribució de gèneres.
- Mesures de prevenció i seguretat.
- Matèries primeres. Classificacions i aplicacions.
- Estructura organitzativa i funcional.
- Preparació de les màquines, bateria, estris i eines
- Classificació dels equips de cuina.
- Condicions específiques de seguretat que ha de reunir el mobiliari, els equips, la maquinària i eines de cuina.
- Principis dels circuits en cuina.
- Separació de zones (net / brut-fred / calor-aliments / productes de neteja).
- Maquinària de cuina:
- Descripció i classificació.
- Ubicació i distribució.
- Procediments d'ús i manteniment.
- Mesures de prevenció i seguretat en el maneig d'estrils i maquinària.
- Ocupació eficient de l'energia
- Descripció i classificació de la bateria, útils i eines de cuina.
- Ubicació i distribució: ordenació eficient.
- Procediments d'ús i manteniment.
- Uniformes de cuina: tipus, adequació i normativa.
- Mesures d'higiene i conservació de bateria, útils i eines de cuina.
- Bateria, estrils i eines

METODOLOGIA

Totes les unitats didàctiques tenen uns continguts teòrics necessaris per a poder-los dur a terme en el taller, tenint en compte la pràctica és fonamental per aprendre la teoria, especialment amb aquest tipus d'alumnat.

Totes les pràctiques es desenvoluparan en el taller de cuina distribuint els alumnes en grups de treball i amb el seu propi espai per a poder treballar, és a dir, treballaran tan individualment com en petits grups, que seran les partides en les que es distribueix la feina dins la cuina.

A mesura que es cregui que els alumnes van assolint coneixements tant teòrics com pràctics, podran treballar les unitats didàctiques combinades entre si, és per això que les unitats didàctiques no es poden distribuir per avaluacions, ja que començar a treballar amb una nova, no significa que es deixi de fer feina amb les anteriors; així com també a mesura que vagin agafant confiança a la seva feina i aprenentatge vagin adquirint un grau d'autonomia i ells puguin desenvolupar la seva creativitat i prendre decisions i dur-les a terme per si mateixos.

En el cas de que els alumnes no assoleixin els continguts teòrics mínims, s'intentarà que treballin a casa fent treballs de recerca dels temes que els puguin resultar més difícils.

Farem la part pràctica en coordinació amb processos bàsics de producció culinària.

CRITERIS D'AVALUACIÓ

La part teòrica s'avaluarà amb proves teòriques a desenvolupar, tipus test, exercicis teòric-pràctics i/ o presentació de treballs de recerca i investigació, destinats a avaluar els coneixements teòrics adquirits per l'alumne.

A la part pràctica l'avaluació serà contínua i diària; s'avaluarà el grau d'habilitat i coneixements que vagi adquirint l'alumne, així com la planificació, rapidesa, agilitat, destresa, eficàcia i neteja amb les que treballi l'alumne.

Si l'alumne no supera l'avaluació es recomanaran els treballs i les feines adients, així com la realització de les proves adients per tal de facilitar-la

ACTIVITATS D'ENSENYAMENT I APRENTATGE.

L'alumne quan faci pràctiques en el taller ha d'anar perfectament uniformat i dur les seves eines de treball, i també respectar i complir la normativa higiènic-sanitària,

L'avaluació serà tant de caràcter teòric com pràctic i actitudinal.

Les pràctiques es duran a terme perquè els alumnes assoleixin els objectius.

L'avaluació del alumne és contínua i diària, tenint en compte els progressos de cada un, la feina diària i els nivells assolits.

En cas de tenir alumnes amb necessitats educatives especials, se'ls hi adaptarà la feina, juntament amb Orientació.

CRITERIS MÍNIMS D'AVALUACIÓ

- Conèixer, aplicar i respectar en tot moment la normativa higiènic-sanitària.
- Reconèixer i utilitzar correctament l'àrea de treball. Identificació de les matèries primeres, els distints estris i maquinària necessaris que utilitzen així com la correcta aplicació del vocabulari específic de la professió.
- Utilització i aplicació de les diferents tècniques de preelaboració.

MATERIAL I RECURSOS DIDÀCTICS

Els alumnes disposen del material, maquinària, uniformat i utilitatge per el correcte desenvolupament de les pràctiques.

Recursos didàctics:

- Material audiovisual, com puguin se vídeo demostratius.
- Apunts.
- Fotocòpies.

ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES I EXTRAESCOLARS

Estan descrites a la programació de departament.

CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

Els indicats en el punt 5.3 de la programació general

TAULA DE CONTINGUTS DE LES PROGRAMACIONS

Dep	Assig.	Curs
hoteleria	Tècniques elementals de preelaboració	1er

1 ^a avaluació	Continguts	Realització
	Unitat 1. Prepara maquinària, bateria i eines relacionant les seves aplicacions bàsiques i el seu funcionament.	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	Unitat 2. Instal·lacions i equipament.	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	Unitat 3. Especies i condiments.	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
2 ^a avaluació	Continguts	Realització ¹
	Unitat 4. Les hortalisses.	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	Unitat 5. Les llegums seques.	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	Unitat 6. Els ous.	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
3 ^a avaluació	Continguts	Realització ¹
	Unitat 7. Les aus.	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	Unitat 8. Les carns.	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	Unitat 9. Els peixos.	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>

OBSERVACIONS:

.....

.....

.....

Mòdul professional: Processos bàsics de producció culinària - codi: 3035. Durada: 190 hores .

OBJECTIUS

Continguts

1-Execució de tècniques elementals de cocció.

- Terminologia Professional.
- Tècniques de cocció. Descripció, anàlisi classificació i aplicacions.
- Procediments d'execució de les diferents tècniques.
- Fases i punts claus en l'execució de cada tècnica, control de resultats.
- Mesures de prevenció de riscos laborals.

2-Realització d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions:

- Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions. Descripció, anàlisi, classificacions i aplicacions.
- Procediments d'execució de les diferents elaboracions de fons i salses.
- Fases i punts clau en l'execució de cada elaboració, control de resultats.
- Normativa higiènic – sanitària.

3-Preparació d'elaboracions culinàries senzilles:

- Documents relacionats amb la producció en cuina. receptes, fitxes tècniques, etc. Descripció. Interpretació de la informació continguda.
- Organització i seqüenciació de les diverses fases en l'elaboració.
- Aplicació de cada tècnica a matèries primeres de diferents característiques.
- Fases i punts clau en les elaboracions, control i comparació de resultats.

4-Elaboració de guarnicions i elements de decoració bàsics:

- Guarnicions i decoracions. Descripció, finalitat, tipus, anàlisi i aplicacions.
- Guarnicions clàssiques. Denominacions i ingredients que les componen. Aplicacions.
- Procediments d'execució de les diverses elaboracions de guarnicions i decoracions.
- Fases i punts clau en les elaboracions i control de resultats. Normativa higiènic-sanitària

5-Realització d'acabats i presentacions senzills:

- Normes de decoració i presentació. Volum, color, salsejat, textura, simetria, etc.
- Execució dels processos bàsics d'acabat i presentació. Punts clau i control de resultats.
- Normativa higiènic-sanitària .

6-Assistència en els processos d'elaboració culinària complexes i el servei en cuina:

- El servei en cuina. Descripció, tipus i possibles variables organitzatives.
- Tasques prèvies als serveis de cuina. Mise en place.
- Documentació relacionada amb els serveis.
- Coordinació durant el servei de cuina.
- Execució dels processos d'assistència propis del servei.
- Tasques de finalització del servei.
- Normativa higiènic - sanitària
- Mesures de prevenció de riscos laborals

OBJECTIUS

1 CURS FPB CUINA RESTAURACIÓ	UNITATS DIDÀCTIQUES QUE HA D'ANAR ASSOLINT AL LLARG DEL CURS	NOTES
1r trimestre	[UD1] _Departament de cuina	<i>Introducció a las instal·lacions, organigrama, maquinaries, eines i motlles.</i>

	[UD2] _ Terminologia culinària	<i>Coneixement del vocabulari específic de cuina</i>
	[UD3] _ Identificació i talls de verdures i patates	<i>Pràctiques dels diferents talls.</i>
	[UD4] _ Tècniques de cuina	<i>Pràctiques de saltejar, bullir, friture, etc.</i>
	[UD5] _ Salses bàsiques de cuina	<i>Introducció i pràctiques de elaboracions de salses bàsiques.</i>
	[UD6] _ Plats a la vista del client i atenció al client.	<i>Pràctiques de servei davant el client i atenció al client.</i>
	[UD7] _ Seguretat e higiene	<i>Aplicació de les normes de seguretat e higiene i manipulació alimentària.</i>
2n trimestre	[UD7] _ Seguretat e higiene	<i>Aplicació de les normes de seguretat e higiene i manipulació alimentària.</i>
	[UD8] _ Plats combinats i aperitius.	<i>Preparar i presentar plats combinats i aperitius senzills d'acord amb la definició del producte i les seves normes bàsiques d'elaboració.</i>
	[UD9] _ Verdures	<i>Pràctiques de talls i elaboracions bàsiques de verdures</i>
	[UD10] _ Peixos	<i>Pràctiques de talls, racionaments i elaboracions de peixos.</i>
	[UD6] _ El buffet.	<i>Pràctiques d'elaboracions al buffet.</i>
3r trimestre	[UD11] _ Carns	<i>Pràctiques i elaboracions bàsiques de carns .</i>
	[UD12] _ Elaboració de receptari, i treballs. Competència professional d'ajudant de cuiner.	<i>Recopilació i presentació de receptes realitzades al llarg del curs i treballs.</i>

METODOLOGIA

Totes les unitats didàctiques tenen uns continguts teòrics necessaris per a poder-los dur a terme en el taller, tenint en compte la pràctica és fonamental per aprendre la teoria, especialment amb aquest tipus d'alumnat.

Totes les pràctiques es desenvoluparan en el taller de cuina distribuint els alumnes en grups de treball i amb el seu propi espai per a poder treballar, és a dir, treballaran tan individualment com en petits grups, que seran les partides en les que es distribueix la feina dins la cuina.

A mesura que es cregui que els alumnes van assolint coneixements tant teòrics com pràctics, podran treballar les unitats didàctiques combinades entre si, és per això que les unitats didàctiques no es poden distribuir per avaluacions, ja que començar a treballar amb una nova, no significa que es deixi de fer feina amb les anteriors; així com també a mesura que vagin agafant confiança a la seva feina i aprenentatge vagin adquirint un grau

d'autonomia i ells puguin desenvolupar la seva creativitat i prendre decisions i dur-les a terme per si mateixos.

En el cas de que els alumnes no assoleixin els continguts teòrics mínims, s'intentarà que treballin a casa fent treballs de recerca dels temes que els puguin resultar més difícils.

Farem la part pràctica en coordinació amb processos bàsics de producció culinària.

CRITERIS D'AVUACIÓ

La part teòrica s'avaluarà amb proves teòriques a desenvolupar, tipus test, exercicis teòric-pràctics i presentació de treballs de recerca i investigació, destinats a avaluar els coneixements teòrics adquirits per l'alumne.

A la part pràctica l'avaluació serà contínua i diària; s'avaluarà el grau d'habilitat i coneixements que vagi adquirint l'alumne, així com la planificació, rapidesa, agilitat, destresa, eficàcia i neteja amb les que treballi l'alumne.

Si l'alumne no supera l'avaluació es recomanaran els treballs i les feines adients, així com la realització de les proves adients per tal de facilitar-la

ACTIVITATS D'ENSENYAMENT I APRENTATGE.

L'alumne quan faci pràctiques en el taller ha d'anar perfectament uniformat i dur les seves eines de treball, i també respectar i complir la normativa higiènic-sanitària,

L'avaluació serà tant de caràcter teòric com pràctic i actitudinal.

Les pràctiques es duran a terme perquè els alumnes assoleixin els objectius.

L'avaluació del alumne és contínua i diària, tenint en compte els progressos de cada un, la feina diària i els nivells assolits.

Totes les unitats didàctiques han d'esser superades positivament per aprovar el mòdul.

En cas de tenir alumnes amb necessitats educatives especials, se'ls hi adaptarà la feina, juntament amb Orientació.

CRITERIS MÍNIMS D'AVUACIÓ

- Conèixer, aplicar i respectar en tot moment la normativa higiènic-sanitària.
- Reconèixer i utilitzar correctament l'àrea de treball. Identificació de les matèries primeres, els distints estris i maquinària necessaris que utilitzen així com la correcta aplicació del vocabulari específic de la professió.
- Utilització i aplicació de les diferents tècniques de preelaboració.

MATERIAL I RECURSOS DIDÀCTICS

Els alumnes disposen del material, maquinària, uniformat i utilitatge per el correcte desenvolupament de les pràctiques.

Recursos didàctics:

- Material audiovisual, com puguin ser vídeo demostratius.
- Apunts.
- Fotocòpies.

ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES I EXTRAESCOLARS

Estan descrites a la programació de departament.

CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

Els indicats en el punt 5.3 de la programació general

TAULA DE CONTINGUTS DE LES PROGRAMACIONS

Dep	Assig.	Curs
hoteleria	Processos bàsics de producció culinària	1er

1r trimestre	Continguts	Realització ²
	Execució de tècniques elementals de cocció.	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	Realització d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions:	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>

2n trimestre	Continguts	Realització ¹
	Preparació d'elaboracions culinàries senzilles:	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	Elaboració de guarnicions i elements de decoració bàsics:	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>

3r trimestre	Continguts	Realització ¹
	Realització d'acabats i presentacions senzilles:	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	Assistència en els processos d'elaboració culinària complexes i el servei en cuina:	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>

Mòdul professional: Aprovisionament i conservació de matèries primeres i higiene en la manipulació - codi: .
Durada: 3036 hores : 130

² Marcau el trimestre en què s'ha explicat el contingut. Només per a la memoria final de curs.

CONTINGUTS

- Neteja i desinfecció d'utilatge, equips i instal·lacions.
- Bones pràctiques higièniques.
- Avaluació dels perills associats als mals hàbits higiènics.
- Manteniment de les bones pràctiques higièniques avaluant els perills associats als mals hàbits higiènics.
- Recepció de gèneres. Emmagatzament segons presentació comercial.
- Utilització dels recursos eficientment, avaluant els beneficis ambientals associats.
- Recollida dels residus de forma selectiva reconeixement les seves implicacions a nivell sanitari i ambiental.
- Envasat i conservació de gèneres crus, semielaborats i elaborats, relacionant i aplicant el mètode d'acord a les necessitats dels productes, segons les instruccions rebudes i normes establertes.

OBJECTIUS

Unitat 1 Neteja i desinfecció d'utilatge, equipaments e instal·lacions	<ul style="list-style-type: none"> - Conèixer els sistemes i mètodes de neteja i desinfecció de les instal·lacions i equipaments, així com els productes adequats a cada tipus d'eina o superfície - Identificar les causes que poden provocar l'existència de plagues i conèixer les mesures preventives per evitar-les - Tenir en compte els aspectes necessaris a l'hora de descriure un pla de control de plagues
Unitat 2 Bones pràctiques higièniques	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar les normes de seguretat e higiene aplicables a locals i a les instal·lacions, gestió de productes i actitud des manipuladors - Observar les normes i les actituds que ha de complir un manipulador d'aliments en el seu àmbit d'activitat - Identificar els riscos i les causes que poden provocar intoxicacions alimentàries i aprendre a evitar-les - Aplicar els sistemes d'autocontrol
Unitat 3 Guia de bones pràctiques mediambientals a l'hostaleria	<ul style="list-style-type: none"> - Conèixer les mesures que s'han d'adoptar per la reducció de residus - Conèixer els tipus d'emissions i residus que generen les activitats d'hostaleria - Identificar els residus generats a l'activitat hostalera i classificar-los pel seu tractament i reciclatge - Limitar el consum innecessari de tot tipus de residus
Unitat 4 Envasat i conservació de gèneres crus, semielaborats, i elaborats	<ul style="list-style-type: none"> - Conèixer i realitzar les pautes de conservació dels productes culinàries en les distintes fases dels processos productius a la cuina - Establir els criteris de classificació de productes i les seves necessitats de conservació - Identificar els sistemes o mètodes de conservació dels productes - Associar els sistemes o mètodes de conservació amb relació als distintes productes i equipaments necessaris
Unitat 5 Recepció de matèries primeres	<ul style="list-style-type: none"> - Reconèixer les matèries primeres, les seves característiques i les seves presentacions comercials - Identificar les dades del etiquetatge de les matèries primeres - Conèixer els distintius de qualitat en les matèries primeres
Unitat 6	<ul style="list-style-type: none"> - Conèixer la documentació associada a la recepció de comandes

Economat i celler	<ul style="list-style-type: none">- Reconèixer les matèries primeres, les seves característiques, les seves presentacions comercials i les seves necessitats de conservació- Identificar les normes de les pràctiques correctes d'higiene a la recepció i l'emmagatzematge de les matèries primeres
-------------------	--

METODOLOGIA

Totes les unitats didàctiques tenen uns continguts teòrics necessaris per a poder-los dur a terme en el taller, tenint en compte també que en alguns casos la pràctica és de bona ajuda per a recordar la teoria.

Totes les pràctiques es desenvoluparan en el taller de cuina distribuint els alumnes en grups de treball i amb el seu propi espai per a poder treballar, és a dir, treballaran tan individualment com en petits grups, que seran les partides en les que es distribueix la feina dins la cuina.

A mesura que es cregui que els alumnes van assolint coneixements tant teòrics com pràctics, podran treballar les unitats didàctiques combinades entre si, és per això que les unitats didàctiques no es poden distribuir per avaluacions, ja que començar a treballar amb una nova, no significa que es deixi de fer feina amb les anteriors; així com també a mesura que vagin agafant confiança a la seva feina i aprenentatge vagin adquirint un grau d'autonomia i ells puguin desenvolupar la seva creativitat i prendre decisions i dur-les a terme per si mateixos.

En el cas de que els alumnes no assoleixin els continguts teòrics mínims, s'intentarà que treballin a casa fent treballs de recerca dels temes que els puguin resultar més difícils.

CRITERIS D'AVUACIÓ

La part teòrica s'avaluarà amb proves teòriques a desenvolupar, tipus test, exercicis teòric-pràctics i presentació de treballs de recerca i investigació, destinats a avaluar els coneixements teòrics adquirits per l'alumne.

A la part pràctica l'avaluació serà contínua i diària; s'avaluarà el grau d'habilitat i coneixements que vagi adquirint l'alumne, així com la planificació, rapidesa, agilitat, destresa, eficàcia i neteja amb les que treballi l'alumne.

Si l'alumne no supera l'avaluació es recomanaran els treballs i les feines adients, així com la realització de les proves adients per tal de facilitar-la.

ACTIVITATS D'ENSENYAMENT I APRENTATGE.

L'alumne quan faci pràctiques en el taller ha d'anar perfectament uniformat i dur les seves eines de treball, i també respectar i complir la normativa higiènic-sanitària,

L'avaluació serà tant de caràcter teòric com pràctic.

Les pràctiques es duran a terme perquè els alumnes assoleixin els objectius.

L'avaluació del alumne és contínua i diària, tenint en compte els progressos de cada un, la

feina diària i els nivells assolits.

Totes les unitats didàctiques han d'esser superades positivament per aprovar el mòdul. En el taller de pràctiques els alumnes analitzaran les passes més importants

CRITERIS MÍNIMS D'AVUACIÓ

- Conèixer, aplicar i respectar en tot moment la normativa higiènic-sanitària.
- Reconèixer i utilitzar correctament l'àrea de treball. Identificació de les matèries primeres, els distints estris i maquinària necessaris que utilitzen així com la correcta aplicació del vocabulari específic de la professió.
- Utilització i aplicació dels diferents mètodes de conservació i regeneració.

MATERIAL I RECURSOS DIDÀCTICS

Els alumnes disposen del material, maquinària i utilitatge per al desenvolupament de les pràctiques.

Recursos didàctics: material audiovisual:
Apunts de cuina.

ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES I EXTRAESCOLARS.

CRITERIS DE QUALIFICACIÓ.

Els indicats en el punt 5.3 de la programació general

TAULA DE CONTINGUTS DE LES PROGRAMACIONS

Dep	Assig.	Curs
Hoteleria	Aprovisionament i conservació de matèries primeres i higiene en la manipulació	1er

Continguts	Realització
Neteja i desinfecció d'utilatge, equips i instal·lacions. bones pràctiques higièniques. Avaluació dels perills associats als mals hàbits higiènics.	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
Manteniment de les bones pràctiques higièniques avaluant els perills associats als mals hàbits higiènics.	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
Recepció de gèneres. Emmagatzament segons presentació comercial.	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
Utilització dels recursos eficientment, avaluant els beneficis ambientals associats.	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
Recollida dels residus de forma selectiva reconeixement les seves implicacions a nivell sanitari i ambiental.	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
Envasat i conservació de gèneres crus, semielaborats i elaborats, relacionant i aplicant el mètode d'acord a les necessitats dels productes, segons les instruccions rebudes i normes establertes.	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>

6. Matèries comunes formació professional bàsica

MÒDUL COMUNICACIÓ i SOCIETAT I

1. INTRODUCCIÓ

Tot l'alumnat, amb independència de les seves especificitats individuals o de caràcter social, té dret a una educació adequada a les seves necessitats i característiques. Per això, les mesures d'atenció a la diversitat hauran d'orientar-se a donar resposta a les necessitats educatives, a l'assoliment de les competències bàsiques i dels objectius de l'educació infantil i de l'educació bàsica i no podran, en cap cas, suposar discriminació que dificulti aquest assoliment i la titulació corresponent.

Els programes de FORMACIÓ PROFESSIONAL BÀSICA tenen com a finalitat que tot l'alumnat aconseguixi competències pròpies d'una qualificació professional de nivell 1 de l'estructura actual del Catàleg nacional de qualificacions professionals, així com afavorir la inserció socioprofessional de l'alumnat i facilitar-ne la continuïtat en els estudis de formació professional de grau mitjà.

Dels objectius atribuïts als programes de FPB, correspon al mòduls associats als blocs comuns contribuir a l'adquisició i al desenvolupament de les competències necessàries per afavorir la inserció socioprofessional de l'alumnat i facilitar, en el seu cas, la continuació dels estudis, és a dir, les competències per a una formació permanent.

2. OBJECTIUS GENERALS DELS MÒDULS ASSOCIATS ALS BLOCS COMUNS

1. Desenvolupar un nivell de comprensió i d'expressió oral i escrita en les llengües catalana i castellana adequat per comunicar-se eficaçment i treballar en equip, manejar-se en societat, exercir l'ofici i accedir a la informació que necessitin en la seva vida quotidiana.
2. Expressar-se amb fluïdesa, seguretat i assertivitat de forma comprensible, per comunicar pensaments, intencions, sentiments, accions i aprenentatges, desenvolupant la capacitat d'observació i pensament crític.
3. Comprendre i produir textos d'ús habitual en l'àmbit personal, laboral i social, utilitzant el vocabulari adequat per denominar el que es maneja, es realitza, s'aprèn i se sent.
4. Conèixer les estructures lingüístiques bàsiques en llengua anglesa d'ús habitual presents en textos i contextos laborals propis del perfil que desenvolupa el programa.
5. Comprendre i expressar els processos, les tècniques i les característiques de les tasques pròpies de l'ofici i dels materials i dels equips utilitzats en el treball.
6. Prendre consciència de les tasques pròpies del seu nivell de qualificació, planificar-ne la realització amb autonomia i responsabilitat i avaluar-les emprant criteris de qualitat i eficàcia.
7. Desenvolupar actituds i destreses per prendre decisions i actuar amb esperit emprenedor i iniciativa personal després de recollir, analitzar i interpretar informació especialment relacionada amb l'àmbit professional.
8. Resoldre problemes de la vida quotidiana i de l'àmbit professional que requereixen l'aplicació o la realització d'operacions elementals de càlcul, mesures, fraccions, proporcions, estimacions i coneixements geomètrics, essent capaços d'aplicar-los a situacions quotidianes i laborals.
9. Desenvolupar actituds crítiques i hàbits saludables per millorar la qualitat de vida i la salut, amb especial esment a la prevenció de riscos i la seguretat laboral en la realització de les

activitats laborals, i per afavorir la conservació del medi ambient especialment a les Illes Balears.

10. Treballar en equip amb responsabilitat i confiança en la pròpia competència individual i desenvolupar en el grup actituds i valors de respecte, diàleg, cooperació, tolerància i solidaritat.

11. Adquirir nous coneixements per si mateixos, aplicant les habilitats bàsiques en la utilització de les fonts d'informació.

12. Utilitzar eines pròpies de les tecnologies de la informació i la comunicació per crear, analitzar i intercanviar documentació pròpia del perfil que desenvolupa el programa.

13-Comprendre els fenòmens que esdevenen en l'entorn natural mitjançant el coneixement científic com un saber integrat, així com conèixer i aplicar els mètodes per identificar i resoldre problemes bàsics en els diversos camps del coneixement i de l'experiència.

14-Desenvolupar habilitats per formular, Identificar i comprendre els *aspectes bàsics de funcionament del cos humà i posar-los en relació amb la salut individual i col·lectiva i valorar la higiene i la salut per a permetre el desenvolupament i finançament d'hàbits saludables de vida en funció de l'entorn en el qual es troba.

15-Desenvolupar hàbits i valors concordes amb la conservació i sostenibilitat del patrimoni natural, comprenent la interacció entre els éssers vius i el mitjà natural per valorar les *conseqüències que es deriven de l'acció humana sobre l'equilibri mediambiental.

16-Desenvolupar les destreses bàsiques de las fonts d'informació utilitzant amb sentit crític les *tecnologies de la informació i de la comunicació per obtenir i comunicar *informació en l'entorn personal, social o professional.

17-Reconèixer característiques bàsiques de produccions culturals i artístiques, aplicant tècniques d'anàlisi bàsica dels seus elements per actuar amb respecte i sensibilitat cap a la diversitat cultural el patrimoni històric-artístic i les manifestacions culturals i artístiques.

18- Desenvolupar i afermar habilitats i *destreses lingüístiques i aconseguir el nivell de precisió, claredat i fluïdesa requerides, utilitzant els coneixements sobre la llengua catalana i la castellana per comunicar-se en el seu entorn social, en la seva vida quotidiana i en l'activitat laboral.

19-Desenvolupar habilitats lingüístiques bàsiques en llengua estrangera per comunicar-se de forma oral i escrita en situacions habituals i predictibles la vida quotidiana i professional.

20- Reconèixer causes i trets propis de fenòmens i esdeveniments contemporanis, evolució històrica, *distribució geogràfica per explicar les característiques pròpies de les societats contemporànies

3. COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES DELS MÒDULS ASSOCIATS ALS BLOCS COMUNS (CULTURA I SOCIETAT I)

Resoldre problemes relacionats amb l'entorn físic i social, personal i productiu, utilitzant el raonament científic i els elements proporcionats per les ciències aplicades i socials.

Actuar de forma saludable en diferents contextos, analitzant hàbits i influències positives per a la salut humana.

Valorar les actuacions encaminades a la millora del medi ambient

Obtenir i comunicar informació destinada a l'autoaprenentatge, a l'ús en diferents contextos

del seu entorn personal, social o professional mitjançant recursos al seu abast i els propis de les tecnologies de la informació i de la comunicació.

Actuar amb respecte i sensibilitat cap a la diversitat cultural, el patrimoni històric-artístic, i les manifestacions culturals i artístiques apreciament el seu ús i gaudi com a font d'enriquiment personal.

Comunicar-se amb claredat, precisió i fluïdesa en els diferents contextos socials o professionals i de diferents maneres canals i mitjans al seu abast utilitzant i adequant recursos lingüístics orals i escrits propis de la llengua catalana i castellana

Comunicar-se en situacions habituals tant laborals com personals i socials utilitzant recursos lingüístics bàsics en la llengua estrangera.

Realitzar explicacions senzilles sobre esdeveniments i fenòmens característics de les societats contemporànies a partir d'informació històrica i geogràfica a llur disposició

Adaptar-se a les noves situacions laborals, originades per canvis tecnològics i organitzatiu en la seva activitat laboral, utilitzant ofertes formatives al seu abast i localitzant els recursos a través de les noves tecnologies de la informació i comunicació.

Fer les tasques pròpies del seu nivell amb autonomia i responsabilitat, individualment i en equip.

Comunicar-se eficaçment amb la resta de l'equip de treball

Assumir i complir les mesures de prevenció de riscos i seguretat laboral en la realització de les activitats evitant danys personals laborals i ambientals

Actuar amb esperit emprenedor, iniciativa personal i responsabilitat

Exercir els seus drets i complir les obligacions derivades de la seva activitat professional, d'acord amb la legislació vigent i participant activament en la vida econòmica, social i cultural.

Els alumnes que cursen els mòduls dels blocs comuns han de poder aconseguir les competències de l'aprenentatge permanent i en especial, les relacionades amb l'accés als cicles formatius de grau mitjà. El currículum d'aquests programes ha de permetre integrar els aprenentatges, posant-los en relació amb els continguts, de forma que es puguin utilitzar de manera efectiva en diferents situacions i contextos. D'aquesta forma es permet la continuïtat en l'educació de la formació professional.

En el marc de la proposta realitzada per la Unió Europea i, d'acord amb les consideracions exposades, s'han identificat vuit competències. Cadascun dels mòduls contribueix al desenvolupament de diferents competències i, a la vegada, cadascuna de les competències s'assoleix com a conseqüència del treball en els diferents mòduls. A cadascun dels mòduls s'han de cercar els referents que permetin el desenvolupament i l'adquisició de les competències. Els objectius i els continguts dels mòduls asseguren el desenvolupament de totes les competències. Els criteris d'avaluació serviran de referència per valorar el grau d'adquisició progressiu.

4. METODOLOGIA

La metodologia ha de contribuir perquè l'alumnat arribi a adquirir totes les competències. I els resultats de l'aprenentatge del cicle formatiu.

L'activitat docent ha de tenir un enfocament globalitzador per integrar el coneixement definit en els diferents mòduls professionals així com les competències personals i socials, relacionant-les amb les competències professionals del títol corresponent, concretat en el currículum i les programacions docents.

La metodologia ha d'afavorir l'autonomia, la responsabilitat i el treball en grup, el caràcter motivador de les activitats i la creació de situacions d'aprenentatge per obtenir els resultats

previstos.

La metodologia aplicada ha de permetre ritmes diferents d'aprenentatge en la progressió de l'alumnat per aconseguir els resultats de l'aprenentatge, sortint de la seva situació inicial.

- Els centres han d'adoptar les mesures necessàries per aconseguir que el nombre de professorat sigui el menor possible i que se realitzi una coordinació efectiva de l'equip docent per assegurar l'enfocament globalitzador i integrador.
- L'organització dels ensenyaments serà flexible i s'ha d'adaptar a les diferents situacions d'ensenyament i aprenentatge.

Aquest mòdul contribueix a obtenir les competències per l'aprenentatge permanent i conté la formació perquè l'alumnat sigui capaç de reconèixer les característiques bàsiques dels fenòmens relacionats amb l'activitat humana i millorar les seves habilitats comunicatives. El procés d'ensenyament ha d'atendre els principis generals d'integració dels aprenentatges, de forma que, per una part, els continguts i la metodologia s'han d'adaptar a les condicions inicials i a les expectatives dels alumnes i, per l'altra, respectant els objectius i continguts dels distints, la programació didàctica d'aquest mòdul es desenvoluparà atenent el principi de globalització. D'aquesta manera, els continguts dels diferents continguts que integren els mòduls es podran agrupar de forma flexible en el desenvolupament de les unitats bàsiques. La relació de continguts ha de permetre el desenvolupament de les competències de l'aprenentatge permanent, eix principal d'aquest currículum, per això és necessari que el seu desenvolupament dins les aules sigui suficientment obert i flexible per incorporar temes que es puguin sobrevenir en l'actualitat i a la vegada establir seqüències temporals diferents de les establertes.

S'ha de potenciar, sobretot, l'ús de la llengua per desenvolupar les capacitats bàsiques de comprensió i expressió oral i escrita. Amb aquest objectiu es posarà especial esment en l'expressió i la comprensió escrites, aspectes bàsics que faciliten la continuïtat en el procés d'aprenentatge al llarg de la vida.

Al bloc referit al mòdul COMUNICACIÓ I SOCIETAT 1 s'han seleccionat els continguts més d'acord amb els interessos dels alumnes i que, alhora, facilitin la incorporació al món laboral o l'accés a cicles formatius. Aquest bloc té relació directa amb el bloc Competències lingüístiques. Aquest bloc ha de promoure la integració de coneixements, destreses i actituds que permetin als alumnes, per una part, comprendre la realitat del món en què viuen, les experiències passades i presents, així com l'espai en què es desenvolupa en comunitat i, per l'altra, desenvolupar actituds, destreses i hàbits necessaris per viure en una societat democràtica, basada en el respecte als drets humans i en l'exercici de les pròpies responsabilitats.

Els continguts que s'han de treballar s'han de plantejar de forma essencialment pràctica i han d'incidir en aspectes bàsics i útils per als alumnes a l'hora d'incorporar-se al món laboral. És per això que la didàctica d'aquest mòdul es farà mitjançant estratègies individualitzades, tenint en compte les particularitats dels alumnes als quals va dirigit el programa, d'aquí que sigui fonamental partir de les seves necessitats reals i del seu nivell de coneixements.

Els enfocaments que globalitzen afavoreixen la motivació i la riquesa dels significats que conformen els esquemes cognitius. Aquesta concepció metodològica es basa en el principi que tota situació d'ensenyament-aprenentatge ha de partir d'una situació pròxima a la realitat de l'alumne/a, i que aquesta situació li ha de resultar interessant i li ha de crear la necessitat de plantejar qüestions i problemes als quals els ha de donar resposta. No obstant s'ha de

tenir ben en compte que avui en dia, en aquest món globalitzat i amb la prevalença de les tecnologies i els mitjans de comunicació, el més allunyat moltes vegades és el més proper. L'estudi de l'àmbit comunicatiu ha d'adequar-se a un model que permeti anar del més concret al més abstracte. Aquesta seqüència implica:

- Partir de situacions reals, concretes i simples en què es presentin els conceptes i procediments que es pretenen ensenyar des de diferents punts de vista per aconseguir que l'alumnat entengui quin és l'objectiu d'aprenentatge i quina és la seva utilitat. Aquesta és l'etapa d'exploració.
- Plantejar situacions progressivament més complicades que facilitin la construcció del coneixement per part de l'alumnat. Aquesta és la fase d'introducció dels conceptes nous i d'estructuració entre allò que se sap i allò que s'aprèn; implica sistematització i estructuració lògica dels nous conceptes.
- Aplicar els nous conceptes apresos en activitats diverses per familiaritzar-se amb els nous continguts, reconèixer les possibilitats que ofereix i memoritzar de manera significativa els nous continguts apresos.
- Finalment, aplicació del concepte o procediment a situacions reals concretes, simples i complexes, per interpretar la realitat, analitzar-la i reconèixer la seva utilitat i funcionalitat. Aquesta és la fase última d'aplicació.

En la mateixa direcció cal introduir el treball dels continguts des de diferents enfocaments metodològics, entre els quals cal enumerar:

- El treball de recerca a partir d'un projecte.
- Els treballs assistits.
- Les recerques obertes o guiades.
- La resolució de problemes.
- Les simulacions.

Aquestes línies metodològiques pretenen aconseguir que l'alumnat vagi assumint progressivament el control del seu procés d'aprenentatge assegurant que hom sap allò que es va a aprendre i allò que se li exigirà; és a dir, que serà capaç de regular i autoregular tot el procés d'ensenyament i aprenentatge amb la guia i les pautes del professor/a.

5 -MÒDUL DE COMUNICACIÓ I SOCIETAT I

LLENGUA CATALANA

OBJECTIUS ESPECÍFICS

1. Comprendre i produir textos orals i escrits en llengua catalana emprats a l'àmbit personal, acadèmic, social i laboral, participant activament en les situacions de comunicació que es produeixen.
2. Emprar els diversos textos mitjançant els quals es produeix la comunicació amb les institucions públiques, privades i de la vida laboral.
3. Comprendre textos literaris utilitzant coneixements bàsics sobre les convencions de cada gènere, els recursos estilístics, i els temes i motius de la tradició literària, amb especial incidència en mostres de la literatura de les Illes Balears.
4. Conèixer la realitat plurilingüe de l'Estat espanyol.
5. Consolidar l'hàbit lector a través de la lectura com a font de plaer, d'enriquiment personal i

de coneixement del món.

6. Reconèixer les dificultats pròpies en l'ús de la llengua catalana a partir d'activitats de comprensió i d'expressió, d'ortografia, de lèxic, etc., encaminades a superar errors detectats, i posar en pràctica estratègies d'autocorrecció.

7. Utilitzar la llengua catalana per comunicar-se en diferents contextos, expressar idees pròpies i escoltar les dels altres, prendre decisions en els distints nivells de la vida comunitària, valorant els interessos individuals i els del grup, fomentant el diàleg i la negociació amb l'adequada assertivitat com a mitjà per transmetre als altres les pròpies decisions i poder treballar de forma cooperativa i flexible.

8. Valorar la importància de comprendre i saber expressar-se en llengua catalana amb correcció com element clau per establir relacions satisfactòries, cooperar i treballar en equip, evitant els estereotips lingüístics que suposen judicis de valor i prejudicis classistes, racistes o sexistes.

9. Utilitzar les TIC per a la recerca i per al contrast d'informacions a l'hora de programar una exposició oral o una composició escrita sobre un tema determinat.

10. Identificar les manifestacions literàries més destacades en llengua catalana, especialment les de les Illes Balears, interpretant i valorant mitjançant la lectura la seva influència en la història i el present de les nostres Illes.

11. Utilitzar la llengua catalana per expressar-se de forma coherent i adequada en diversos contextos de l'activitat acadèmica, social i laboral, per estructurar el pensament, prendre consciència i manifestar els propis sentiments i per controlar la pròpia conducta.

CONTINGUTS

La comunicació oral. Estratègies en llengua catalana:

-Textos orals.

Trets i tipologia.

Característiques de la conversa. El diàleg.

Característiques de l'exposició oral.

-Tècniques per a la comprensió de textos orals.

Recursos mnemotècnics.

Escolta activa.

Empatia.

Estratègies lingüístiques: sintetitzar, emfasitzar, parafrasejar, etc.

-Mesures per evitar interferències en situacions comunicatives orals.

-La comunicació.

Elements extralingüístics.

Diferències entre llengua oral formal i informal.

Adequació al context.

L'entonació.

-Aplicació de les propietats textuais a l'oralitat. Coherència i cohesió.

-Producció de textos orals.

Exposicions orals senzilles sobre fets propers als alumnes.

Utilització de les TIC com a eina de suport.

La comunicació escrita. Estratègies en llengua catalana:

-Trets de textos de producció pròpia propers a la realitat acadèmica i social.

-Tipologia textual.

-Estratègies de lectura:

Abans de la lectura: objectius, activació dels coneixements previs, establiment de prediccions sobre el text, promoció de preguntes sobre el text.

Durant la lectura: tasques de lectura compartida, la lectura independent, errades i llacunes de comprensió.

Després de la lectura: la idea principal, el resum, preguntes i respostes, conclusió.

-Ús i coneixement dels diccionaris de la llengua catalana en suport paper, digital i en xarxa.

- Aplicació d'estratègies en la producció de textos escrits en els àmbits propers a l'alumnat, acadèmic i dels mitjans de comunicació: Planificació, elaboració i revisió.

-Aplicació de les normes gramaticals i ortogràfiques i ús de processadors de textos en la presentació de produccions escrites.

-Ús i aplicació d'elements per garantir la coherència i la cohesió del textos escrits: tema, estructura, connectors, temps i formes verbals, pronominalitzacions, recursos lèxics, sintaxi, etc.

Lectura de textos literaris en llengua catalana anteriors al segle XIX:

-Estratègies per a la lectura i el comentari de textos literaris.

-Consulta de fonts d'informació per implementar la lectura.

Lectura de fragments significatius tant de poesia com de narrativa i teatre dels períodes literaris des de l'Edat Mitjana fins al segle XVIII.

-Recursos expressius i tòpics literaris més recurrents.

-Producció de textos escrits senzills relacionats amb la temàtica tractada.

* Tota la part de LÈXIC, anirà especialment enfocada a la FPB ESPECÍFICA QUE ESTIGA CURSANT L'ALUMNAT.

CONTINGUTS I TEMPORALITZACIÓ DE LLENGUA CATALANA				
	COMUNICACIÓ	ORTOGRAFIA	MORFOSINTAXI	LÈXIC
1 a A V A L U A C I Ó	Elements de la comunicació	1.Síl·laba: diftong, hiat	L'oració simple i els seus tipus	Diccionari
	Normes de presentació de textos escrits	2.Dígrafs separables i no-separables	Categories i funcions gramaticals	Lexemes i morfemes
	Textos acadèmics: esquemes, mapes conceptuals, resums, exàmens i treballs	3.Accentuació i signes de puntuació	Morfosintaxi de l'oració simple	Derivació i composició
	Estratègies composició textos	4.Grafies a/e	Pronoms febles	Prefixos
	Característiques textos orals	5.Grafies o/u		Sufixos
2 a A V A L	Propietats del text: adequació, coherència i cohesió	Apostrofació, guionet	Oracions compostes: coordinació	Augmentar el vocabulari amb la lectura de fragments significatius de poesia, narrativa i

U A C I Ó				teatre
	Textos literaris: descripció, narració, teatre i poesia	b/p	Oracions compostes: subordinació	Camps semàntics i famílies de paraules
	Els connectors textuais	Oposició b/v	Oracions subordinades adjectives	Sinonímia i antonímia
	El registre	z/s/ss/c/ç		
3 a A V A L U A C I Ó	Textos dels mitjans de comunicació: cartes al dir., articles i notícies	g/x/ix/tx/ig	Oracions subordinades substantives	Polisèmia i homonímia
	Denotació i connotació	n/m/ny	Oracions subordinades adverbials	Abreviatures i símbols
	Textos administratius: sol·licituds, instàncies, curriculum vitae	l / l·l / ll / r / rr		Sigles i acrònims
		Formes de per què...		

LLENGUA CASTELLANA

OBJECTIUS ESPECÍFICS

1. Participar activament en les situacions de comunicació que es produeixen en l'àmbit personal, acadèmic, social i laboral per comprendre i produir textos orals i escrits en llengua castellana.
2. Establir una comunicació correcta amb les institucions públiques, privades i de la vida laboral emprant els diferents tipus d'escrits.
3. Utilitzar els coneixements adquirits en llengua castellana per expressar-se, tant oralment com per escrit, en els diversos contextos de l'activitat escolar, laboral, social i cultural.
4. Utilitzar les convencions de cada gènere, els recursos estilístics, els temes i motius de la tradició literària castellana, per comprendre textos literaris aplicant els coneixements bàsics adquirits.
5. Valorar com a element integrador la diversitat lingüística de l'Estat espanyol.
6. Consolidar l'hàbit lector mitjançant la lectura com a font de plaer, d'enriquiment personal i de coneixement del món, i la producció de textos com a mitjà d'expressió i realització personal.
7. Superar els errors detectats i posar en pràctica estratègies d'autocorrecció reconeixent les dificultats pròpies en l'ús de la llengua castellana a partir d'activitats de comprensió i expressió, d'ortografia, de lèxic, etc.

8. Utilitzar la llengua castellana per comunicar-se en diferents contextos, expressar idees pròpies i escoltar la dels altres, prendre decisions en els distints nivells de la vida comunitària, valorant els interessos individuals i els del grup.
9. Evitar els estereotips lingüístics que suposen judicis de valor i prejudicis classistes, racistes o de gènere, utilitzant i valorant la importància de comprendre i saber expressar-se amb correcció com element clau per establir relacions satisfactòries, cooperant i treballant en equip.
10. Contrastar informació de diversos temes, desenvolupant activitats de consulta i de recerca per realitzar una exposició oral o escrita, utilitzant també les TIC.
11. Valorar la influència que han tingut en la història i en el present, a l'Estat espanyol, les obres literàries més destacades en llengua castellana.
12. Fer ús de la llengua castellana per expressar-se de forma coherent i adequada en els diversos contextos de l'activitat acadèmica, social i laboral, per estructurar el pensament, prendre consciència i manifestar els propis sentiments i per controlar la pròpia conducta.

CONTINGUTS

Utilització d'estratègies de comunicació oral en llengua castellana:

-Textos orals.

Tipus i característiques.

Característiques dels reportatges.

Característiques de les entrevistes.

-Aplicació de l'escolta activa en la comprensió de textos orals.

Memòria auditiva.

Atenció visual.

Empatia.

Estratègies lingüístiques: parafrasejar, emetre paraules de reforç o d'elogi i resumir, entre d'altres.

-Pautes per evitar la interrupció en situacions de comunicació oral.

-L'intercanvi comunicatiu.

Elements extralingüístics de la comunicació oral.

Usos orals informals i formals de la llengua.

Adequació al context comunicatiu.

El to de veu.

-Aplicació de les normes lingüístiques en la comunicació oral. Organització de la frase: estructures gramaticals bàsiques. Coherència semàntica.

-Composicions orals.

Exposicions orals senzilles sobre fets de l'actualitat.

Presentacions orals senzilles.

Ús de mitjans de suport: audiovisuals i TIC.

Utilització d'estratègies de comunicació escrita en llengua castellana:

-Tipus de textos. Característiques de textos propis de la vida quotidiana i professional.

-Estratègies de lectura: elements textuais.

Prelectura.

Lectura.

Postlectura.

-Pautes per a la utilització de diccionaris diversos.

Tipus de diccionaris.

Recursos a la xarxa i el seu ús.

-Estratègies bàsiques en el procés de composició escrita.

Planificació.

Textualització.

Revisió.

Aplicació en textos propis de la vida quotidiana, de l'àmbit acadèmic i dels mitjans de comunicació.

-Presentació de textos escrits en diferents suports.

Aplicació de les normes gramaticals.

Aplicació de les normes ortogràfiques.

Programari per usar en processadors de textos.

-Textos escrits.

Principals connectors textuais.

Aspectes bàsics de les formes verbals en els textos, amb especial atenció als valors aspectuals de perífrasis verbals.

Funció subordinada, substantiva, adjectiva i adverbial del verb.

Sintaxi: enunciat, frase i oració; subjecte i predicat; complement directe, indirecte, de règim, circumstancial, agent i atribut.

Lectura de textos literaris en llengua castellana anteriors al segle XIX:

-Pautes per a la lectura de fragments literaris.

-Instruments per a la recollida d'informació de la lectura d'una obra literària.

-Característiques estilístiques i temàtiques de la literatura en llengua castellana a partir de l'Edat Mitjana fins al segle xviii.

Literatura medieval.

Renaixement.

El Siglo de Oro.

La literatura il·lustrada.

-La narrativa. Temes i estils recurrents segons l'època literària.

Valoració dels recursos estilístics i expressius més significatius.

Pautes per elaborar petites composicions pròpies sobre temes d'interès.

-Lectura i interpretació de poemes. Temes i estils recurrents segons l'època literària.

Valoració dels recursos estilístics i expressius més significatius.

Pautes per elaborar petites composicions pròpies sobre temes d'interès.

-El teatre. Temes i estils segons l'època literària.

CONTINGUTS I TEMPORALITZACIÓ DE LLENGUA CASTELLANA			
	COMUNICACIÓ	ORTOGRAFIA	MORFOSINTAX I LÈXIC

1 a A V A L U A C I Ó	1.Elementes de la comunicació	1.Accentuació	L'oració simple i els seus tipus	Diccionari
	2.Normes de presentació de textos escrits	2.Accent diacrític	Categories i funcions gramaticals	Lexemes i morfemes
	3.Textos acadèmics: esquemes, mapes conceptuals, resums, exàmens i treballs	3.Casos especials d'accentuació	Morfosintaxi de l'oració simple	Derivació i composició
	Estratègies de producció de textos escrits	4.Diftong, triftong i hiat		Prefixos
	Les característiques dels textos orals			Sufixos
2 a A V A L U A C I Ó	Propietats del text: adequació, coherència i cohesió	Dígraf i dièresi	Oracions compostes: coordinació	Adquisició de vocabulari mitjançant la lectura de fragments significatius.
	Textos literaris: descripció, narració, teatre i poesia	Signes de puntuació	Oracions compostes: subordinació	Camps semàntics i famílies de paraules
	Els connectors textuais	Grafies b/v	Oracions subordinades adjectives	Sinonímia i antonímia
	El registre			
3 ^a A V A L U A C I Ó	Textos dels mitjans de comunicació: cartes al dir., articles i notícies	Grafies g/ j	Oracions subordinades substantives	Polisèmia i homonímia
	Denotació i connotació	Grafies ll/ y	Oracions subordinades adverbials	Abreviatures i símbols
	Textos administratius: sol·licituds, instàncies, currículum vitae	Formes porque, por que, porqué, por qué		Sigles i acrònims

LLENGUA ANGLESA

OBJECTIUS ESPECÍFICS

1. Adquirir una competència comunicativa en llengua anglesa que possibiliti la comprensió, l'expressió i la interacció, tant oral com escrita, de missatges produïts en situacions de comunicació habituals i sobre temes propers als interessos i a les necessitats de l'alumnat.

2. Aplicar amb progressiva autonomia els coneixements sobre la llengua anglesa per expressar-se, tant oralment com per escrit, en els diversos contextos de l'activitat escolar, laboral, social i cultural.
3. Apreciar el valor de la llengua anglesa com a mitjà de comunicació, d'aprenentatge i de promoció personal i laboral en l'àmbit de les Illes Balears, desenvolupant actituds d'estimació i acceptació de les diferències culturals i de comportament.
4. Utilitzar la llengua anglesa per comunicar-se en diferents contextos fomentant l'adequada assertivitat com a mitjà per transmetre als altres les pròpies decisions i treballar de forma cooperativa i flexible.

CONTINGUTS

Comprensió i producció de textos orals bàsics en llengua anglesa:

Idees principals en trucades, missatges, ordres i indicacions en llengua anglesa: molt clares.

Descripció general de persones, llocs, objectes de l'àmbit professional i en general.

Activitats del present, passat i del futur: esdeveniments i usos socials.

Accions pròpies de l'àmbit professional.

Narració sobre situacions habituals i freqüents del present, passat i del futur.

Lèxic freqüent, expressions i frases senzilles per dur a terme transaccions i gestions quotidianes de l'entorn personal o professional: activitats d'interès personal, de la vida diària, relacions humanes i socials. Lèxic freqüent relacionat amb les TIC.

Recursos gramaticals:

Temps i formes verbals en present i passat; verbs principals, modals i auxiliars. Significat i valors de les formes verbals.

Funcions comunicatives associades a situacions habituals i freqüents: demanar i donar informació, expressar opinions, saludar i respondre una salutació, dirigir-se a algú, i iniciar i tancar un tema, entre d'altres.

Elements lingüístics fonamentals.

Marcadors del discurs per iniciar-lo, ordenar-lo i finalitzar-lo.

Estructures gramaticals bàsiques.

Pronunciació de fonemes o grups fònics de caràcter bàsic que presentin més dificultat.

Ús de registres adequats en les relacions socials. Normes de cortesia de països de parla anglesa en situacions habituals i freqüents de l'àmbit personal o professional.

Propietats essencials del text oral: adequació, coherència i cohesió textuals.

Estratègies fonamentals de comprensió i escolta activa: paraules clau, estratègies per recordar i utilitzar el lèxic.

Participació en converses en llengua anglesa:

Estratègies de comprensió i escolta activa per iniciar, mantenir i acabar la interacció.

Estratègies per mostrar interès.

Elaboració de missatges i textos senzills en llengua anglesa:

Comprensió de la informació global i la idea principal de textos bàsics quotidians, d'àmbit personal o professional: cartes, missatges, avisos, instruccions, correus electrònics, informació a Internet, fullets.

Lèxic freqüent per dur a terme transaccions i gestions quotidianes i senzilles de l'àmbit personal o professional.

Composició de textos escrits molt breus, senzills i ben estructurats: missatges, correus electrònics i qüestionaris, entre d'altres.

Recursos gramaticals:

Temps i formes verbals. Relacions temporals: anterioritat, posterioritat i simultaneïtat. Valors i significats de les formes verbals.

Estructures gramaticals bàsiques: oracions simples i compostes (coordinades i juxtaposades); subordinades substantives, adjectives i adverbials.

Funcions comunicatives més habituals de l'àmbit personal o professional en mitjans escrits.

Elements lingüístics fonamentals segons els tipus de textos, contextos i propòsits comunicatius. Intenció comunicativa: objectivitat/subjectivitat; informar, preguntar.

Propietats bàsiques del text: adequació, coherència i cohesió. Ús de les formes verbals.

Marcadors discursius. Lèxic precís.

Estratègies i tècniques de comprensió lectora: abans de la lectura, durant la lectura i després de la lectura.

Estratègies de planificació i de correcció. Utilització dels recursos adequats a la situació.

* Tota la part de LÈXIC, anirà especialment enfocada a la FPB ESPECÍFICA QUE ESTIGA CURSANT L'ALUMNAT.

CONTINGUTS I TEMPORALITZACIÓ DE LENGUA ANGLESÀ				
	ESCOLTAR I PARLAR	LLEGIR I ESCRIURE	FUNCIONS DE LA LENGUA, GRAMÀTICA, VOCABULARI	ASPECTES SOCIOCULTURAL S
1 ^a A V A L U A C I	- Donar i comprendre informació personal	- Llegir i redactar una presentació personal - Escriure textos de manera neta	- Funcions: demanar, donar i comprendre informació personal - Gramàtica: To be (afirmatiu), pronoms subjecte - Vocabulari: colors, numerals cardinals	- Localització dels països angloparlants

Ó	<ul style="list-style-type: none"> - Entendre i produir descripcions de persones - Parlar sobre la teua família - Lletrejar paraules 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendre i redactar descripcions de gent - Cercar paraules en un diccionari - Llegir i redactar textos breus sobre la família propia 	<ul style="list-style-type: none"> - Funcions: donar i demanar informació de la família - Gramàtica: to be (negatiu i interrogatiu), have got, saxon genitive. - Vocabulari: la família, parts del cos, adjectius descriptius 	- Arbre genealògic: famílies cèlebres
	<ul style="list-style-type: none"> - Demanar i donar la hora - Comparar hàbits amb els companys 	<ul style="list-style-type: none"> - Entendre i redactar un text sobre la teua rutina - Usar els connectors: and, but - Els signes de puntuació 	<ul style="list-style-type: none"> - Funcions: utilitzar i reconèixer les expressions per parlar de l'hora, el dia i la data - Gramàtica: present simple (afirmatiu), pronoms possessius - Vocabulari: dies de la setmana i mesos, rutines 	- Comparar horaris amb altres països
2 ^a A V A L U A C I Ó	<ul style="list-style-type: none"> - Elaborar una entrevista - Representar i comprendre diàlegs breus i senzills 	<ul style="list-style-type: none"> - Redactar el guió per un diàleg - Omplir un formulari 	<ul style="list-style-type: none"> - Funcions: expressar-se amb naturalitat: diàlegs - Gramàtica: el present simple (negatiu i interrogatiu) - Vocabulari: El restaurant, professions, question words 	- Estructura i parts d'un CV
	<ul style="list-style-type: none"> - El·laborar un qüestionari - Parlar sobre hàbits alimentaris personals - Representar diàlegs breus en un restaurant 	<ul style="list-style-type: none"> - Entendre i el·laborar el menú d'un restaurant - Llegir i redactar textos sobre necessitats i preferències personals 	<ul style="list-style-type: none"> - Funcions: expressar hàbits i gustos - Gramàtica: el present simple (repàs), like/dislike - Vocabulari: menjars i begudes, hobbies i material d'oficina 	- Menjars i begudes típics
	<ul style="list-style-type: none"> - Parlar del temps - Demanar i donar informació sobre el teu país - Fer reserves. - Entendre i donar telèfons 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendre i redactar un correu electrònic donant informació sobre el teu restaurant, oficina o lloc de feina. 	<ul style="list-style-type: none"> - Funcions: donar, demanar i comprendre informació sobre accions en curs i contrastar-les amb les habituals - Gramàtica: el present continuous - Vocabulari: països i nacionalitats, fer reserves. 	- Estructura d'un correu electrònic

3 ^a A V A L U A C I Ó	<ul style="list-style-type: none"> - Demanar i donar adreces - Descriure cocktails. -Parlar de productes diferents 	<ul style="list-style-type: none"> - Llegir i escriure textos sobre ciutats estrangeres -Redactar un model d'albarà. - Dissenyar un cocktail i escriure una recepta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Funcions: descriure un dibuix (preposicions de lloc) - Gramàtica: there is / there are, l'imperatiu - Vocabulari:., la ciutat, preposicions de lloc. Cocktail recipes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ciutats del món -Cocktail preparation. -Parts d'un albarà.
	<ul style="list-style-type: none"> - Parlar del passat - Comparar menus. - Descriure plats i postres 	<ul style="list-style-type: none"> - Escriure un e-mail donant a un client informació del restaurant o oficina, posant atenció a l'organització dels paràgrafs 	<ul style="list-style-type: none"> - Funcions: parlar del passat - Gramàtica: to be: el passat simple. - Vocabulari: Dishes, tipus de mercaderies. 	<ul style="list-style-type: none"> - Starters and main courses
	<ul style="list-style-type: none"> - Parlar del passat - Taking orders. - Parlar de factures I pagaments 	<ul style="list-style-type: none"> - Recommending dishes. - Entendre i compondre factures. 	<ul style="list-style-type: none"> - Funcions: parlar del passat - Gramàtica: el passat simple dels verbs regulars - Vocabulari: desserts, utensils, verbs of preparation. 	<ul style="list-style-type: none"> - Peticions habituals entre persones que no són del teu país. - Factures

SOCIALS

OBJECTIUS ESPECÍFICS

-Actuar amb respecte i sensibilitat a la diversitat cultural. El patrimoni històrico-artístic i les manifestacions culturals i artístiques, apreciament el seu ús i gaudi com a font d'enriquiment personal i social.

-Realitzar explicacions senzilles sobre esdeveniments i fenòmens característics de les societats contemporànies a partir d'informació històrica i geogràfica al seu abast.

- Reconèixer causes i trets propis de fenòmens i esdeveniments contemporanis, evolució històrica, distribució geogràfica per explicar les característiques pròpies de les societats contemporànies.

- Integrar coneixements que li permetin analitzar i valorar la diversitat de societats humanes.

- Utilització de fonts i recursos per organitzar i extreure'n informació per tal d'afavorir la seva integració en el treball educatiu.
- Reconèixer l'empremta del passat en la vida diària mitjançant l'apreciació dels grups humans i els seus èxits al llarg del temps.
- Valorar els problemes de l'entorn a partir de l'anàlisi de la informació disponible
- Formular explicacions justificades i reflexionar sobre la seva actuació davant les mateixes situacions d'aprenentatge.
- potenciar les capacitats d'observació i criteris de gaudi de les expressions artístiques d'arquetips, apreciament dels seus valors estètics i temàtics.

CONTINGUTS

Valoració de les societats prehistòriques i antigues i la seva relació amb el medi natural:
Els paisatges naturals. Aspectes generals i locals.

Factors i components del paisatge natural: clima, relleu, hidrografia i vegetació natural. El territori espanyol.

Comentari de gràfiques sobre temps i clima.

Les societats prehistòriques.

Distribució de les societats prehistòriques. La seva relació amb el medi ambient.

El procés d'hominització. Del nomadisme al sedentarisme.

Art i pensament màgic. Estratègies de representació i la seva relació amb les arts audiovisuals actuals.

El naixement de les ciutats.

L'hàbitat urbà i la seva evolució.

Gràfics de representació urbana.

Les societats urbanes antigues. Els orígens del món mediterrani.

La cultura grega: extensió, trets i fites principals.

Característiques essencials de l'art grec. Models arquitectònics i escultòrics: el cànon europeu.

La cultura romana. Extensió militar i comercial. Característiques socials i polítiques.

Característiques essencials de l'art romà. Models arquitectònics i escultòrics.

Perspectiva de gènere en l'estudi de les societats urbanes antigues.

Presència i pervivència de Grècia i Roma a la Península Ibèrica i el territori espanyol.

Tractament i elaboració d'informació per a les activitats educatives.

Autonomia.

Fonts i recursos per obtenir informació.

Recursos bàsics: guions, esquemes i resums, entre d'altres.

Eines senzilles de localització cronològica.

Estratègies de composició d'informació escrita. Ús de processadors de text.

Vocabulari seleccionat i específic.

Valoració de la creació de l'espai europeu en les edats mitjana i moderna:

L'Europa medieval.

L'extensió i localització dels nous regnes i territoris.

Característiques i principals fites històriques de la societat feudal.

Pervivència d'usos i costums. L'espai agrari i les seves característiques.
El contacte amb altres cultures. El món musulmà: naixement i expansió. Comerç amb Orient.
Relacions entre cultures en l'actualitat.

L'Europa de les monarquies absolutes.
Les grans monarquies europees: ubicació i evolució sobre el mapa en el context europeu.
Principis de la monarquia absoluta.
La monarquia absoluta a Espanya. Les societats modernes: nous grups socials i expansió del comerç.
Evolució del sector productiu durant aquest període.

La colonització d'Amèrica.
El desembarcament castellà: 1492, causes i conseqüències.
L'imperi americà espanyol. Altres imperis colonials.
Les societats ameríndies: destrucció, sincretisme i mestissatge. Aportacions a la cultura espanyola.

Estudi de la població.
Evolució demogràfica de l'espai europeu.
La primera revolució industrial i les seves transformacions socials i econòmiques.
Indicadors demogràfics bàsics per analitzar una societat. Trets i característiques de la població europea i mundial actuals.
Comentari de gràfiques de població: pautes i instruments bàsics.

L'evolució de l'art europeu de les èpoques medieval i moderna.
L'art medieval: característiques i períodes principals.
El Renaixement: canvi i transformació de l'art.
Profunditat i ús del color a la pintura i la seva evolució fins al romanticisme.
Pautes bàsiques per al comentari d'obres pictòriques.

Tractament i elaboració d'informació per a les activitats educatives.
Recerca d'informació a través d'internet. Ús de repositoris de documents i enllaços web.
Recursos bàsics: resums, fitxes temàtiques, biografies, fulls de càlcul o similars, elaboració, entre d'altres.
Vocabulari específic.

1 ^a AVALUACIÓ	2 ^a AVALUACIÓ	3 ^a AVALUACIÓ
<p>Geografia física de la Terra i el clima</p> <ul style="list-style-type: none"> -La hidrosfera: Els rius, els oceans i els mars. -Tipus de climes i zones climàtiques. -El climograma. <p>Espanya</p> <ul style="list-style-type: none"> -Relleu, costes i rius. 	<p>Prehistòria i Edat Antiga</p> <ul style="list-style-type: none"> -La cronologia. -Les societats prehistòriques. -Les cultures gregues i romanes. <p>L'Edat Mitjana</p> <ul style="list-style-type: none"> -Feudalisme. -Les monarquies absolutes. -L'Edat Mitjana a Espanya. 	<p>L'Edat Moderna</p> <ul style="list-style-type: none"> -La revolució industrial i les transformacions socials. -Gràfiques de població. -L'Edat Moderna a Espanya. <p>Art Europeu de l'Edat Mitjana i Moderna</p> <ul style="list-style-type: none"> -L'art medieval:

<p>-Espanya política: els poders de l'Estat i les Comunitats Autònomes. -L'organització territorial.</p>	<p>La colonització d'Amèrica -Causes i conseqüències -L'imperi americà espanyol.</p>	<p>característiques i períodes. -El Renaixement.</p>
--	--	--

RESULTATS D'APRENTATGE I CRITERIS D'AVALUACIÓ

1. Infereix les característiques essencials de les societats contemporànies a partir de l'estudi de la seva evolució històrica, analitzant els trets bàsics de la seva organització social, política i econòmica.

Criteris d'avaluació:

- S'han discriminat les conseqüències per a l'organització de les societats actuals dels corrents ideològics que l'han cimentat, situant-les en el temps i l'espai.
 - S'ha valorat el model de relacions econòmiques globalitzat actual mitjançant l'estudi de les transformacions econòmiques produïdes com a conseqüència de les innovacions tecnològiques i els sistemes organitzatius de l'activitat productiva.
 - S'han categoritzat les característiques de l'organització social contemporània, analitzant l'estructura i les relacions socials de la població actual i la seva evolució durant el període.
 - S'ha examinat l'evolució de les relacions internacionals contemporànies, elaborant explicacions causals i consecutives que permetin desenvolupar opinions pròpies sobre els conflictes actuals.
 - S'ha valorat el procés d'unificació de l'espai europeu, analitzant la seva evolució, argumentant la seva influència en les polítiques nacionals dels països membres de la Unió Europea.
 - S'ha associat l'evolució dels esdeveniments històrics globals amb l'evolució històrica de l'Estat espanyol, identificant les seves fases d'evolució, els principals conflictes i la seva situació actual.
 - S'han identificat els trets essencials de l'art contemporani i la seva evolució fins als nostres dies, construint opinions i criteris propis d'ordre estètic.
 - S'ha analitzat l'evolució del sector o dels sectors productius propis del títol, descrivint les seves transformacions i principals fites d'evolució en els seus sistemes organitzatius i tecnològics.
- S'han elaborat instruments pautats de recollida i difusió d'informació que permetin l'avaluació dels aprenentatges realitzats, utilitzant el vocabulari precís
- S'han desenvolupat comportaments concordes amb el desenvolupament del propi esforç i el treball col·laboratiu.

2. Valora els principis bàsics del sistema democràtic analitzant les seves institucions i les diferents organitzacions polítiques i econòmiques en què es manifesta i inferint pautes d'actuació per acomodar el seu comportament al compliment d'aquests principis.

Criteris d'avaluació:

- S'han reconegut els principis bàsics de la Declaració Universal de Drets Humans i la seva situació al món d'avui, valorant la seva implicació per a la vida quotidiana.

- b) S'han analitzat els principis rectors, les institucions i normes de funcionament de les principals institucions internacionals, jutjant el seu paper en els conflictes mundials
- c) S'ha valorat la importància en la mediació i resolució de conflictes en l'extensió del model democràtic, desenvolupant criteris propis i raonats per a la resolució dels mateixos.
- d) S'han jutjat els trets essencials del model democràtic espanyol, valorant el context històric del seu desenvolupament.
- e) S'ha valorat la implicació del principi de no discriminació en les relacions personals i socials de l'entorn proper, jutjant comportaments propis i aliens i inferint pautes i accions apropiades per acomodar l'actitud als drets i a les obligacions que d'ell es deriven.
- f) S'ha elaborat informació pautaada i organitzada per a la seva utilització en situacions de treball col·laboratiu i contrast d'opinions.

3. Utilitza estratègies comunicatives per interpretar i comunicar informació oral en llengua catalana i castellana aplicant els principis de l'escolta activa, estratègies raonades de composició i les normes lingüístiques correctes en cada cas.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han aplicat les tècniques de l'escolta activa en l'anàlisi de missatges orals procedents de diferents fonts.
- b) S'ha reconegut la intenció comunicativa i l'estructura temàtica de la comunicació oral, valorant possibles respostes.
- c) S'ha realitzat un ús correcte dels elements de comunicació no verbal en les argumentacions i exposicions.
- d) S'han aplicat els usos i nivells de la llengua i les normes lingüístiques en la comprensió i composició de missatges orals, valorant els usos discriminatoris.
- e) S'ha utilitzat la terminologia gramatical correcta en la comprensió de les activitats gramaticals proposades i en la resolució de les mateixes.

4. Utilitza estratègies comunicatives per comunicar informació escrita en llengua catalana i castellana, aplicant estratègies d'anàlisi, síntesis i classificació de forma estructurada a la composició autònoma de textos de progressiva complexitat.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han valorat i analitzat les característiques principals dels tipus en relació amb la seva adequació per al treball que desitja realitzar.
- b) S'han utilitzat tècniques de cerca diverses en la comprensió d'un text escrit, aplicant estratègies de reinterpretació de continguts.
- c) S'han aplicat, de forma sistemàtica, estratègies de lectura comprensiva en la comprensió dels textos, reconeixent possibles usos discriminatoris.
- d) S'ha resumit el contingut d'un text escrit, extraient la idea principal, les secundàries i el propòsit comunicatiu, revisant i reformulant les conclusions obtingudes.
- e) S'ha analitzat l'estructura de diferents textos escrits d'ús acadèmic o professional, reconeixent usos i nivells de la llengua i pautes d'elaboració.
- f) S'han aplicat les principals normes gramaticals i ortogràfiques en la redacció de textos de manera que el text final resulti clar, precís i adequat al format i al context comunicatiu.
- g) S'han desenvolupat pautes sistematitzades en la preparació de textos escrits que

permetin millorar la comunicació escrita.

h) S'han observat pautes de presentació de treballs escrits tenint en compte el contingut, el format i el públic destinatari, utilitzant un vocabulari correcte segons les normes lingüístiques i els usos al fet que es destina.

i) S'han resolt activitats de comprensió i anàlisi de les estructures gramaticals, comprovant la precisió i validesa de les inferències realitzades.

5. Interpreta textos literaris representatius de la Literatura en llengua catalana i castellana des del segle XIX fins a l'actualitat, reconeixent la intenció de l'autor i relacionant-ho amb el seu context històric, sociocultural i literari.

Criteris d'avaluació:

a) S'han descrit els moviments literaris en llengua catalana i castellana en el període considerat i reconeixent les obres més representatives.

b) S'ha valorat l'estructura i l'ús del llenguatge d'una lectura personal d'obres adequades al nivell i situant-la en el seu context i utilitzant instruments pautaats.

c) S'han expressat opinions personals fonamentades sobre els aspectes benivolguts en obres literàries.

d) S'han aplicat estratègies d'anàlisi de textos literaris, reconeixent els temes i motius i elements simbòlics i la funcionalitat dels recursos estilístics més significatius.

e) S'ha informat sobre un autor, una obra o un període de la literatura en llengua castellana, recollint en forma analítica la informació corresponent.

6. Utilitza estratègies per interpretar i comunicar informació oral en llengua anglesa, aplicant els principis de l'escolta activa i elaborant presentacions orals de poca extensió, clares i estructurades, relatives a temes i aspectes concrets, freqüents i quotidians, de l'àmbit personal i professional.

Criteris d'avaluació:

a) S'han aplicat de forma sistemàtica les estratègies d'escolta activa per a la comprensió global i específica dels missatges rebuts, sense necessitat d'entendre tots els elements del mateix.

b) S'ha identificat la intenció comunicativa de missatges directes o emprant un repertori limitat d'expressions, frases, paraules i marcadors de discurs estructuradors (d'obertura, continuïtat i tancament).

c) S'ha identificat el sentit global i les idees principals del text oral i estructures gramaticals bàsiques en oracions senzilles de situacions habituals freqüents i de contingut previsible i concret.

d) S'han identificat trets fonètics i d'entonació essencials que ajuden a entendre el sentit global i les idees principals i secundàries del missatge.

e) S'han realitzat composicions i presentacions orals breus d'acord amb un guió estructurat, aplicant el format i els trets propis de cada tipus de text, d'àmbit personal o professional.

f) S'han utilitzat estructures gramaticals bàsiques i marcadors de discurs per iniciar, enllaçar, ordenar i finalitzar el discurs, en situacions habituals, freqüents i aspectes concrets.

g) S'ha expressat la informació, usant una entonació i pronunciació raonables, acceptant-se les pauses i petites vacil·lacions.

- h) S'ha mostrat una actitud reflexiva i crítica sobre la informació que suposi qualsevol tipus de discriminació.
- i) S'han identificat les normes de relació social més freqüents dels països on es parla la llengua estrangera.
- j) S'han identificat els costums o activitats quotidianes de la comunitat i del lloc de treball on es parla la llengua estrangera.
- k) S'han identificat les principals actituds i comportaments professionals en situacions de comunicació habituals de l'àmbit professional.

7. Manté converses senzilles en llengua anglesa en situacions habituals i concretes de l'àmbit personal i professional, utilitzant estratègies de comunicació bàsiques.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha dialogat seguint un guió sobre temes i aspectes concrets i freqüents de l'àmbit personal i professional.
- b) S'ha escoltat i dialogat en interaccions senzilles, quotidianes de la vida professional i personal, sol·licitant i proporcionant informació amb cert detall.
- c) S'ha mantingut la interacció utilitzant diverses estratègies de comunicació essencials per mostrar l'interès i la comprensió.
- d) S'han utilitzat estratègies de compensació per suplir manques en la llengua estrangera (parafrasejar, llenguatge corporal, ajudes àudio-visuals).
- e) S'han utilitzat estructures gramaticals i oracions senzilles i un repertori essencial, limitat, d'expressions, frases, paraules freqüents, i marcadors de discurs lineals.
- f) S'ha expressat amb certa claredat, usant una entonació i pronunciació raonable i comprensible, acceptant-se algunes pauses i vacil·lacions.

Elabora textos breus i senzills amb cert detall en llengua anglesa, relatius a situacions de comunicació habituals de l'àmbit personal i professional, aplicant estratègies de lectura comprensiva i desenvolupant estratègies sistemàtiques de composició.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha llegit el text reconeixent els trets essencials del gènere i la seva estructura, i interpretant el seu contingut global i específic, sense necessitat d'entendre tots els elements del mateix.
- b) S'ha identificat la intenció comunicativa bàsica del text organitzat de diferent manera.
- c) S'han identificat estructures gramaticals i oracions senzilles i un repertori limitat d'expressions, frases, paraules i marcadors de discurs, bàsics i lineals, en situacions habituals freqüents i concretes de contingut predictable.
- d) S'han completat frases, oracions i textos senzills, atenent al propòsit comunicatiu, amb estructures gramaticals d'escassa complexitat en situacions habituals i concretes de contingut predictable.
- e) S'han elaborat textos breus i senzills, adequats a un propòsit comunicatiu, utilitzant els connectors més freqüents per enllaçar les oracions.
- f) S'ha respectat les normes gramaticals, ortogràfiques i tipogràfiques seguint pautes sistemàtiques i concretes de revisió i correcció.
- g) S'ha mostrat una actitud reflexiva i crítica sobre la informació que suposi qualsevol tipus

de discriminació.

CRITERIS DE QUALIFICACIÓ:

Els instruments d'avaluació seran diversos i diversificats tal com correspon a les característiques d'aquests grups. Es tindran en compte els exàmens, treballs, presentació de tasques i actitud. Hauran de realitzar un mínim d'una lectura en llengua castellana i catalana per trimestre. La no realització de la qual suposarà immediatament la no superació del mòdul.

NOTA DE JUNY	EXÀMENS (30%)	Contingut i redacció	
	TREBALLS OBLIGATORIS DEL LLIBRE (30%)	- 6 llibres	60%
	ACTITUD 40%	- Feina a classe , deures i quadern. 15%	40%
		- Participació activitats classe 10% - Assistència i puntualitat 5% - Comportament 10%	
Especificacions: Per poder aprovar l'assignatura s'ha de tenir com a mínim un 3 en cada una de les quatre matèries i un 5 de mitjana. A l'FPB es tindrà molt en compte l'actitud de l'alumnat, essent aquesta FONDAMENTAL per la superació del mòdul.			
NOTA DE SETEMBRE	EXAMEN 20%	Llibres lectura 20%	40%
	Quadern del curs		30%
	FEINA I ACTITUD DURANT EL CURS		30%
	Si no hi ha llibres de lectura pendents, la nota d'examen valdrà un 40%		

PROCEDIMENTS DE SUPORT I RECUPERACIÓ.

Recuperació al segon curs. Es podrà recuperar el mòdul suspès de 1r si es passa a segon curs (aprovant el segon mòdul o amb tasques de recuperació)

ATENCIÓ A LA DIVERSITAT

Es tenen en compte el tractament de la diversitat de l'alumnat. Per tant, són contemplats els diferents ritmes d'aprenentatge dels alumnes i en aquest sentit seran utilitzats els materials de reforç i ampliació per donar resposta al desenvolupament màxim de les competències i a l'assoliment dels objectius d'etapa si cal.

PROGRAMACIÓ DIDÀCTICA DEL MÒDUL: CIÈNCIES APLICADES I.

1. ASPECTES GENERALS

Els cicles de formació professional bàsica permeten assolir els objectius dels ensenyaments de formació professional del sistema educatiu que es regulen, amb caràcter general, en l'**article 40.1** de la **Llei orgànica 2/2006**, de 3 de maig, d'educació i, a més, contribueixen a fer que l'alumnat adquireixi o completi les competències de l'aprenentatge permanent.

Els ensenyaments de formació professional bàsica que formen part de la formació professional del sistema educatiu s'ordenen en cicles formatius organitzats en mòduls amb una durada variable. Cada cicle formatiu permet obtenir el títol professional bàsic corresponent.

Cada títol de formació professional bàsica respon a un perfil professional, el qual inclou, com a mínim, unitats de competència d'una qualificació professional completa de nivell 1 del Catàleg Nacional de Qualificacions Professionals, establert en l'**article 7** de la **Llei orgànica 5/2002**, de 19 de juny, de les qualificacions i de la formació professional.

Els mòduls de Ciències aplicades I (primer curs) i Ciències aplicades II (segon curs), inclouen continguts curriculars de les matèries de matemàtiques aplicades al context personal i d'aprenentatge d'un camp professional i ciències aplicades al context personal i d'aprenentatge d'un camp professional.

Aquest mòdul contribueix a aconseguir les competències per a l'aprenentatge permanent i conté la formació perquè l'alumne sigui conscient tant de la seva pròpia persona com del medi que l'envolta. Els continguts d'aquest mòdul contribueixen a afermar i aplicar hàbits saludables en tots els aspectes de la seva vida quotidiana. Així mateix utilitzen el llenguatge operacional de les matemàtiques en la resolució de problemes de diferent índole, aplicats a qualsevol situació, ja sigui en la seva vida quotidiana com en la seva vida laboral. L'estratègia d'aprenentatge per a l'ensenyament d'aquest mòdul que integra a ciències com les matemàtiques, química, biologia i geologia s'enfocarà als conceptes principals i principis de les ciències, involucrant als estudiants en la solució de problemes senzills i altres tasques significatives, i els permeti treballar de manera autònoma per construir el seu propi aprenentatge i culminar en resultats reals generats per ells mateixos. Les línies d'actuació en el procés ensenyament i aprenentatge que permeten aconseguir les competències del mòdul versaran sobre: La utilització dels nombres i les seves operacions per resoldre problemes. El reconeixement de les formes de la matèria. El reconeixement i ús de material de laboratori bàsic. La identificació i localització de les estructures anatòmiques. La importància de l'alimentació per a una vida saludable. La resolució de problemes, tant en l'àmbit científic com al quotidià.

2. COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES DELS MÒDULS ASSOCIATS ALS BLOCS COMUNS

- Resoldre problemes relacionats amb l'entorn físic i social, personal i productiu, utilitzant el raonament científic i els elements proporcionats per les ciències aplicades i socials.
- Actuar de forma saludable en diferents contextos, analitzant hàbits i influències positives per a la salut humana.
- Valorar les actuacions encaminades a la millora del medi ambient.

- Obtenir i comunicar informació destinada a l'autoaprenentatge, a l'ús en diferents contextos del seu entorn personal, social o professional mitjançant recursos al seu abast i els propis de les tecnologies de la informació i de la comunicació.
- Actuar amb respecte i sensibilitat cap a la diversitat cultural, el patrimoni històric-artístic, i les manifestacions culturals i artístiques apreciament el seu ús i gaudint com a font d'enriquiment personal.
- Comunicar-se amb claredat, precisió i fluïdesa en els diferents contextos socials o professionals i de diferents maneres emprant canals i mitjans al seu abast utilitzant i adequant recursos lingüístics orals i escrits propis de la llengua catalana i castellana.
- Fer les tasques pròpies del seu nivell amb autonomia i responsabilitat, individualment i en equip.
- Comunicar-se eficaçment amb la resta de l'equip de treball.
- Assumir i complir les mesures de prevenció de riscos i seguretat laboral en la realització de les activitats evitant danys personals laborals i ambientals.
- Actuar amb esperit emprenedor, iniciativa personal i responsabilitat.

3. OBJECTIUS GENERALS

- Comprendre el coneixement científic com un saber integrador, així com conèixer i aplicar els mètodes per identificar i resoldre problemes bàsics en els diferents camps del coneixement i l'experiència.
- Desenvolupar habilitats per formular, plantejar, interpretar i resoldre problemes, aplicar el raonament de càlcul matemàtic per desenvolupar-se dins la societat, a l'entorn laboral i gestionar els seus recursos econòmics.
- Identificar i comprendre els aspectes bàsics de funcionament del cos humà i posar-los en relació amb la salut individual i col·lectiva i valorar la higiene i la salut per permetre el desenvolupament d'hàbits saludables de vida en funció del seu entorn.
- Desenvolupar hàbits i valors per la conservació i sostenibilitat del patrimoni natural, i comprendre la interacció entre els éssers vius i el medi natural per valorar les conseqüències que se deriven de l'acció humana damunt l'equilibri mediambiental.
- Desenvolupar les destreses bàsiques de les fonts d'informació utilitzant amb sentit crític les tecnologies de la informació a l'entorn personal, social o professional.
- Desenvolupar la iniciativa, la creativitat i l'esperit emprenedor, així com la confiança en sí mateix, la participació i l'esperit crític per resoldre situacions tant a l'activitat professional com a la personal.

4. CONTINGUTS.

Resolució de problemes mitjançant operacions bàsiques

- Reconeixement i diferenciació de diferents tipus de nombres. Representació a la línia real.
- Utilització de la jerarquia d'operacions.
- Ús dels parèntesis en els càlculs que impliquin operacions de suma, resta, producte, divisió i potència.
- Interpretació i ús de nombres reals i operacions en diferents contextos.
- Notació més apropiada en cada cas.
- Proporcionalitat directa i inversa.

- Aplicació a la resolució de problemes de la vida quotidiana.
- Els percentatges de l'economia
- Interès simple i compost.

Reconeixement de materials i instal·lacions de laboratori:

- Normes generals de treball al laboratori.
- Materials de laboratori. Tipologia i utilitat dels mateixos.
- Normes de seguretat.
- Reactius. Utilització, emmagatzematge i classificació.
- Tècniques d'observació òptica. Microscopi i lupa binocular.

Identificació de les formes dels productes bàsics:

- Unitats de longitud: el metre, els múltiples i els submúltiples
- Unitats de capacitat: litre, múltiples i submúltiples
- Unitats de massa: gram, múltiples i submúltiples.
- Matèria.
- Propietats de la matèria. Sistemes materials.
- Sistemes materials homogenis i heterogenis.
- Naturalesa corpuscular de la matèria. Teoria cinètica de la matèria
- Classificació de la matèria segons el seu estat d'agregació i composició.
- Canvis en l'estat de la matèria.
- Temperatura de fusió i ebullició.
- Concepte de temperatura.
- Diferència entre ebullició i evaporació.
- Notació científica.

Separació de mesclures i substàncies:

- Diferència entre substàncies pures i mesclures.
- Tècniques de separació de mesclures bàsiques: decantació, cristallització i destil·lació.
- Classificació de substàncies pures. Taula periòdica.
- Diferència entre elements i compostos.
- Diferència entre mesclures i compostos.
- Materials relacionats amb el perfil professional.
- Elements més importants de la taula periòdica i la seva ubicació.
- Les propietats més importants dels elements bàsics.

Reconeixement energètic en processos naturals:

- Manifestacions de l'energia a la natura: terratrèmols, tsunamis, volcans, inundacions, moviment de les aspes d'un molí i energia elèctrica obtinguda de les cascades dels rius, entre d'altres.
- L'energia en la vida quotidiana.
- Diferents tipus d'energia.
- Transformació de l'energia.
- Energia, calor i temperatura. Unitats.
- Fonts d'energia renovables i no renovables.

- Fonts d'energia utilitzades pels éssers vius.
- Conservació de fonts energètiques.

Localització d'estructures anatòmiques bàsiques:

- Nivells d'organització de la matèria viva.
- Procés de nutrició: en què consisteix, quins aparells o sistemes intervenen, funció de cada un d'ells, integració dels mateixos
- Procés d'excreció: en què consisteix, quins aparells o sistemes intervenen, funció de cada un d'ells, integració dels mateixos.
- Procés de relació: en què consisteix, quins aparells o sistemes intervenen, funció de cada un d'ells, integració dels mateixos.
- Procés de reproducció: en què consisteix, quins aparells o sistemes intervenen, funció de cada un d'ells, integració dels mateixos.

Diferenciació entre salut i malaltia:

- Salut i malaltia.
- El sistema immunitari.
- Cèl·lules que intervenen en la defensa contra infeccions.
- Higiene i prevenció de malalties. Malalties infeccioses i no infeccioses.
- Tipus més comuns de les malalties infeccioses.
- Vacunes.
- Trasplantaments i donacions de cèl·lules, sang i òrgans.
- Malalties de transmissió sexual. Prevenció.
- Salut mental: Prevenció de la drogodependència i trastorns alimentaris

Preparació de menús i dietes:

- Aliments i nutrients, tipus i funcions.
- Alimentació i salut.
- Hàbits alimentaris saludables
- Dietes i elaboració d'aquestes.
- Reconeixement de nutrients presents en certs aliments, discriminació d'aquests. Representació en taules o murals.
- Resultats i les seves desviacions típiques.
- Aplicacions de la salut alimentària en l'entorn de l'estudiant.

Resolució d'equacions simples:

- Progressions aritmètiques i geomètriques.
- Anàlisi de successions numèriques.
- Successions recurrents.
- Les progressions com a successions recurrents.
- Curiositat i interès per investigar les regularitats, les relacions i les propietats que apareixen en conjunts de nombres.
- Traducció de situacions del llenguatge verbal al llenguatge algebraic.
- Transformació d'expressions algebraiques. Igualtats notables.
- Desenvolupament i factorització d'expressions algebraiques.

- Resolució d'equacions de primer grau amb una incògnita.
- Resolució de problemes mitjançant l'ús d'equacions.

5. TEMPORALITZACIÓ

1ª AVALUACIÓ

MATEMÀTIQUES:

- UNITAT 1. NOMBRES NATURALS. POTÈNCIES
- UNITAT 2. NOMBRES ENTERS.
- UNITAT 3. NOMBRES DECIMALS.

CIÈNCIES NATURALS:

- UNITAT 1. LA MESURA A LA CIÈNCIA.
- UNITAT 2. EL TREBALL AL LABORATORI.
- UNITAT 3. IDENTIFICACIÓ DE LES FORMES DE LA MATÈRIA.

2ª AVALUACIÓ

MATEMÀTIQUES:

- UNITAT 4. ELS NOMBRES RACIONALS. MÚLTIPLES I DIVISORS.
- UNITAT 5. ELS NOMBRES REALS. ARRELS.
- UNITAT 6. PROPORCIONALITAT. PERCENTATGES.

CIÈNCIES NATURALS:

- UNITAT 4. SEPARACIÓ DE MESCLES I SUBSTÀNCIES.
- UNITAT 5. L'ENERGIA ALS PROCESSOS NATURALS.
- UNITAT 6. L'ORGANITZACIÓ DE LA MATÈRIA. LA FUNCIÓ DE NUTRICIÓ.

3ª AVALUACIÓ

MATEMÀTIQUES:

- UNITAT 7. SUCCESSIONS I PROGRESSIONS. INTERÈS.
- UNITAT 8. UNITATS DE MESURA.
- UNITAT 9. LLENGUATGE ALGEBRAIC. POLINOMIS, IGUALTATS NOTABLES, EQUACIONS.
- UNITAT 10. UNITAT DE REPÀS. ELS NOMBRES AL MEU ENTORN.

CIÈNCIES NATURALS:

- UNITAT 7. LA FUNCIÓ DE RELACIÓ I REPRODUCCIÓ.
- UNITAT 8. SALUT I MALALTIA
- UNITAT 9. ALIMENTACIÓ SALUDABLE.

6. RESULTATS D'APRENTATGE I CRITERIS D'AVUACIÓ

1. Resol problemes matemàtics en situacions quotidianes, utilitzant els elements bàsics del llenguatge matemàtic i les seves operacions.

Criteris d'avaluació:

- S'han identificat els diferents tipus de nombres i s'han utilitzat per interpretar adequadament la informació quantitativa.
- S'han realitzat càlculs amb eficàcia, bé mitjançant càlcul mental o mitjançant algorismes de llapis i calculadora (física o informàtica).
- S'han utilitzat les TIC com a font de cerca d'informació.
- S'ha operat amb potències d'exponent natural i sencer aplicant les propietats.
- S'ha utilitzat la notació científica per representar i operar amb nombres molt grans o molt petits.
- S'han representat els diferents nombres reals sobre la recta numèrica.
- S'ha caracteritzat la proporció com a expressió matemàtica.
- S'han comparat magnituds establint el seu tipus de proporcionalitat.
- S'ha utilitzat la regla de tres per resoldre problemes en els quals intervenen magnituds directa i inversament proporcionals.
- S'ha aplicat l'interès simple i compost en activitats quotidianes.

2. Reconeix les instal·lacions i el material de laboratori valorant-los com a recursos necessaris per a la realització de les pràctiques.

Criteris d'avaluació:

- S'han identificat cadascuna de les tècniques experimentals que es van a realitzar.
- S'han manipulat adequadament els materials instrumentals del laboratori.
- S'han tingut en compte les condicions d'higiene i seguretat per a cadascuna de la tècniques experimentals que es van a realitzar.

3. Identifica propietats fonamentals de la matèria en les diferents formes en les quals es presenta en la naturalesa, manejant les seves magnituds físiques i les seves unitats fonamentals en unitats de sistema mètric decimal.

Criteris d'avaluació:

- S'han descrit les propietats de la matèria.
- S'han practicat canvis d'unitats de longitud, massa i capacitat.
- S'ha identificat l'equivalència entre unitats de volum i capacitat.
- S'han efectuat mesures en situacions reals utilitzant les unitats del sistema mètric decimal i utilitzant la notació científica.
- S'ha identificat la denominació dels canvis d'estat de la matèria.
- S'han identificat amb exemples senzills diferents sistemes materials homogenis i heterogenis.
- S'han identificat els diferents estats d'agregació en els quals es presenta la matèria utilitzant models cinètics per explicar els canvis d'estat.
- S'han identificat sistemes materials relacionant-los amb el seu estat en la naturalesa.

- i) S'han reconegut els diferents estats d'agregació d'una substància donades la seva temperatura de fusió i ebullició.
j) S'han establert diferències entre ebullició i evaporació utilitzant exemples senzills.

4. Utilitza el mètode més adequat per a la separació de components de mescles senzilles relacionant-ho amb el procés físic o químic en què es basa.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha identificat i descrit el que es considera substància pura i mescla.
b) S'han establert les diferències fonamentals entre mescles i compostos.
c) S'han discriminat els processos físics i químics.
d) S'han seleccionat d'un llistat de substàncies, les mescles, els compostos i els elements químics.
e) S'han aplicat de forma pràctica diferents separacions de mescles per mètodes senzills.
f) S'han descrit les característiques generals bàsiques de materials relacionats amb les professions, utilitzant les TIC.
g) S'ha treballat en equip en la realització de tasques.

5. Reconeix com l'energia està present en els processos naturals descrivint fenòmens simples de la vida real.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat situacions de la vida quotidiana en les quals queda de manifest la intervenció de l'energia
b) S'han reconegut diferents fonts d'energia.
c) S'han establert grups de fonts d'energia renovable i no renovable.
d) S'han mostrat els avantatges i inconvenients (obtenció, transport i utilització) de les fonts d'energia renovables i no renovables, utilitzant les TIC.
e) S'han aplicat canvis d'unitats de l'energia.
f) S'han mostrat en diferents sistemes la conservació de l'energia.
g) S'han descrit processos relacionats amb el manteniment de l'organisme i de la vida en els quals s'aprecia clarament el paper de l'energia.

6. Localitza les estructures anatòmiques bàsica discriminant els sistemes o aparells als quals pertanyen i associant-los a les funcions que produeixen en l'organisme.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat i descrit els òrgans que configuren el cos humà, i se'ls ha associat al sistema o aparell corresponent.
b) S'ha relacionat cada òrgan, sistema i aparell a la seva funció i s'han ressenyat les seves associacions.
c) S'ha descrit la fisiologia del procés de nutrició.
d) S'ha detallat la fisiologia del procés d'excreció.
e) S'ha descrit la fisiologia del procés de reproducció.
f) S'ha detallat com funciona el procés de relació.

g) S'han utilitzat eines informàtiques per descriure adequadament els aparells i sistemes.

7. Diferencia la salut de la malaltia, relacionant els hàbits de vida amb les malalties més freqüents reconeixent els principis bàsics de defensa contra les mateixes.

Criteris d'avaluació:

- S'han identificat situacions de salut i de malaltia per a les persones.
- S'han descrit els mecanismes encarregats de la defensa de l'organisme.
- S'han identificat i classificat les malalties infeccioses i no infeccioses més comunes en la població, i reconegut les seves causes, la prevenció i els tractaments.
- S'han relacionat els agents que causen les malalties infeccioses habituals amb el contagi produït.
- S'ha entès l'acció de les vacunes, antibiòtics i altres aportacions de la ciència mèdica per al tractament i prevenció de malalties infeccioses.
- S'ha reconegut el paper que tenen les campanyes de vacunació en la prevenció de malalties infeccioses descriure adequadament els aparells i sistemes.
- S'ha descrit el tipus de donacions que existeixen i els problemes que es produeixen en els trasplantaments.
- S'han reconegut situacions de risc per a la salut relacionades amb el seu entorn professional més proper.
- S'han dissenyat pautes d'hàbits saludables relacionats amb situacions quotidianes.

8. Elabora menús i dietes equilibrades senzilles diferenciant els nutrients que contenen i adaptant-los als diferents paràmetres corporals i a situacions diverses.

Criteris d'avaluació:

- S'ha discriminat entre el procés de nutrició i el d'alimentació.
- S'han diferenciat els nutrients necessaris per al manteniment de la salut.
- S'ha reconegut la importància d'una bona alimentació i de l'exercici físic en la cura del cos humà.
- S'han relacionat les dietes amb la salut, diferenciant entre les necessàries per al manteniment de la salut i les que poden conduir a un deteriorament de la mateixa.
- S'ha realitzat el càlcul sobre balanços calòrics en situacions habituals del seu entorn.
- S'ha calculat el metabolisme basal i els seus resultats s'ha representat en un diagrama, establint comparacions i conclusions.
- S'han elaborat menús per a situacions concretes, investigant a la xarxa les propietats dels aliments.

9. Resol situacions quotidianes, utilitzant expressions algebraiques senzilles i aplicant els mètodes de resolució més adequats.

Criteris d'avaluació:

- S'han concretat propietats o relacions de situacions senzilles mitjançant expressions algebraiques.

- b) S'han simplificat expressions algebraiques senzilles utilitzant mètodes de desenvolupament i factorització.
- c) S'ha aconseguit resoldre problemes de la vida quotidiana en els quals es precisi el plantejament i resolució d'equacions de primer grau.
- d) S'han resolt problemes senzills utilitzant el mètode gràfic i les TIC.

7. CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

NOTA DE JUNY	EXÀMENS (40%)	- Continguts (90%) - Presentació, redacció i ortografia (10%)	100%
	FEINA (30%)	- Quadern de classe, activitats de classe, deures, pràctiques de laboratori, treballs, etc.	
	ACTITUD (30%)	- Comportament, actitud a classe i predisposició a l'estudi (15%) - Assistència i puntualitat (15%)	
	Especificacions: <ul style="list-style-type: none"> - Per calcular la nota de cada bloc, la mitjana de les proves escrites ha de ser igual o major que 3. - Per aprovar la matèria s'ha de tenir com a mínim un 4 de cada bloc i un 5 de mitjana. - Es poden fer recuperacions parcials al llarg del curs, a criteri del professor/a. - Per juny es farà una recuperació de cada bloc del mòdul. - A l'FPB es tindrà molt en compte l'actitud de l'alumnat, essent aquesta FONAMENTAL per la superació del mòdul. 		
NOTA DE SETEMBRE	EXÀMEN (40%)	- Continguts (90%) - Presentació, redacció i ortografia (10%)	100%
	TREBALL D'ESTIU (OBLIGATORI) (30%)		
	FEINA I ACTITUD DURANT EL CURS (30%)		

8. METODOLOGIA

- La metodologia ha de contribuir perquè l'alumnat arribi a adquirir totes les competències. I els resultats de l'aprenentatge del cicle formatiu.
- L'activitat docent ha de tenir un enfocament globalitzador per integrar el coneixement definit en els diferents mòduls professionals, així com les competències personals i socials, relacionant-les amb les competències professionals del títol corresponent, concretat en el currículum i les programacions docents.
- La metodologia ha d'afavorir l'autonomia, la responsabilitat i el treball en grup, el caràcter motivador de les activitats i la creació de situacions d'aprenentatge per obtenir els resultats previstos.

- La metodologia aplicada ha de permetre ritmes diferents d'aprenentatge en la progressió de l'alumnat per aconseguir els resultats de l'aprenentatge, sortint de la seva situació inicial.
- Els centres han d'adoptar les mesures necessàries per aconseguir que el nombre de professorat sigui el menor possible i que se realitzi una coordinació efectiva de l'equip docent per assegurar l'enfocament globalitzador i integrador.
- L'organització dels ensenyaments serà flexible i s'ha d'adaptar a les diferents situacions d'ensenyament i aprenentatge.
- El procés d'ensenyament ha d'atendre els principis generals d'integració dels aprenentatges, de forma que, per una part, els continguts i la metodologia s'han d'adaptar a les condicions inicials i a les expectatives dels alumnes i, per l'altra, respectant els objectius i continguts dels distints.
- La programació didàctica d'aquest mòdul es desenvoluparà atenent el principi de globalització. D'aquesta manera, els continguts dels diferents continguts que integren els mòduls es podran agrupar de forma flexible en el desenvolupament de les unitats bàsiques.
- La relació de continguts ha de permetre el desenvolupament de les competències de l'aprenentatge permanent, eix principal d'aquest currículum, per això és necessari que el seu desenvolupament dins les aules sigui suficientment obert i flexible per incorporar témer que es puguin sobrevenir en l'actualitat i a la vegada establir seqüències temporals diferents de les establertes.

9. MATERIALS I RECURSOS DIDÀCTICS

Durant aquest curs s'utilitzaran dos llibres de text:

- Cuaderno de Matemáticas Módulo Ciencias Aplicadas I. Santillana Formación Profesional. ISBN 9788468011370
- Ciencias Aplicadas I. Formación Profesional Básica Comunes Editex. ISBN 9788491613947

A més es faran servir els recursos següents:

- Pissarra i pissarra digital
- Explicacions orals
- Fitxes amb exercicis i fotocòpies
- Ordinadors/Internet/Contingut web

10. PROCEDIMENTS DE SUPORT I RECUPERACIÓ.

No hi ha alumnes amb necessitats educatives específiques ni necessitats de suport educatiu. De totes maneres, el fet de tenir un grup tan reduït d'alumnes permet fer una atenció molt personalitzada i petits reforços puntuals si són necessaris.

Els criteris de recuperació de pendents són els establerts pel departament d'orientació, si tenen suspès el mòdul de ciències aplicades de primer curs, i cursen ciències aplicades a segon, en acabar segon amb una avaluació positiva a totes les avaluacions, hauran superat positivament el mòdul de primer curs.

11. CONTRIBUCIÓ DE LA MATÈRIA EN L'ADQUISICIÓ DE COMPETÈNCIES CLAU.

Les competències clau són un paradigma amb el qual s'avalua l'aprenentatge permanent de l'alumnat. Per tant, els alumnes tindran assolides les competències de comunicació lingüística, competència matemàtica i competències bàsiques en ciència i tecnologia, competència digital, aprendre a aprendre, competències socials i cíviques, sentit de la iniciativa i esperit emprenedor, i consciència i expressions culturals, sempre i quan superin positivament cada un dels mòduls que conformen la FP bàsica; i a criteri de l'equip educatiu.

12. ACTIVITATS EXTRAESCOLARS

Els alumnes faran les sortides previstes pels diferents departaments que integren l'FPB.

PROGRAMACIÓ TUTORIAL - FPB

1r Trimestre

MES	SETM.	BLOC	ACTIVITATS	OBSERVACIONS
SET	1r	A I	- Jornades d'acollida de tutors i professorat novell.	
	2n	A D	- Jornades d'acollida als alumnes. Recepció de l'alumnat. - Presentació de la programació de la hora lectiva de tutoria als alumnes. Incorporació de les propostes dels alumnes.	*Durant la 1 ^a setmana de classes el tutor/a destinarà 3 sessions a les activitats tutorial. * Quadern de tutoria
	3r	C C C	-Reunions d'equips educatius: informar grups i alumnes amb NESE. -Normes i funcionament del centre. ROF - Nombrament provisional de delegat. Normes de convivència. Drets i deures. Activitats previès a l'elecció de delegats.	*Agenda pàg.8 i 9.
OCT	1r	A C C	-Revisió i complimentació de la fitxa de tutoria (a adjuntar al expedient del alumne). -Activitats previès a l'elecció de delegats - Preparació de la sortida de tutoria.	*Quadern de tutoria. *Quadern de tutoria
	2n	C B	-Elecció de delegats - Reunió delegats:preparació festa de les Verges	*Quadern de tutoria.
	3r	F I B	-I FORMACIÓ PROFESSIONAL. QUÈ ES?: Informació sobre aquests estudis. - Reunió d'equips educatius-junta de professors per detecció de necessitats del grup. - Reunió de delegats:preparació festa de les Verges.	*Quadern de tutoria. -El cap d'estudis convocarà una reunió de la junta de professors per realitzar una avaluació inicial i detectar les necessitats del grup.
	4t	C	-Tècniques de treball intel·lectual *Qüestionari d'hàbits d'estudi.	* Quadern de tutoria.
	5è	K L	-Reunió inicial amb les famílies. Activitats per la millora la convivència HHSS	*Quadern de tutoria
NOV	1r	L	-Activitat per millorar la convivència. HHSS	*Quadern de tutoria.
	2n	L	-Activitat per millorar la convivència -Reunió de delegats de curs	* Quadern de tutoria
	3r	L	-Activitat de prevenció: Milloram les nostres relacions afectivo-sexuals.	* Quadern de tutoria
	4t	L	-Activitat per millorar la convivència PHSS	* Quadern de tutoria
DES	1r	L B	-Activitat per millorar la convivència. PHSS - Reunió de delegats: preparació festa final trimestre.	* Quadern de tutoria
	2n	G	-Preparació sessió pre-avaluació (autoavaluació, avaluació del grup i del procés d'ensenyament-aprenentatge)	* Quadern de tutoria
	3r	H C	-Sessions d'avaluació -Cursa solidària i festa final trimestre	

			-Entrega de notes.	
--	--	--	--------------------	--

2n Trimestre

MES	SETM	BLOC	ACTIVITATS	OBSERVACIONS
GEN	2n	L B	- Reunió delegats: Preparació festa de Sant Antoni.	* Quadern de tutoria
	3r	B L	- Festa Sant Antoni - Activitat Dinàmica de grup	* Quadern de tutoria
	5è	C	-Preparació sortida de tutoria.	

FEB	1r	L B	- Activitat PHSS - Reunió de delegats: - Reunió d'equips educatius	*Quadern de tutoria.
	2n	L	- Activitat PHS	*Quadern de tutoria
	3r	C / B	- Jornada de Portes Obertes (Taula Redona)	*Quadern de tutoria
MAR	1r	L B	- Activitat PHSS - Reunió de delegats	*Quadern de tutoria.
	2n	G	- Preparació de la sessió pre-avaluació 2 ^a (autoavaluació, avaluació del grup i del procés d'ensenyament –aprenentatge)	*Quadern de tutoria.
	3r	G	-Sessió post-avaluació 2 ^a -Lliurament de notes.	*Quadern de tutoria
	5è	B	- Reunió de delegats: preparació del dia del llibre. - Activitat de habilitats socials: "Aprendre a fer compliments"	* Quadern de tutoria Quadern de tutoria

3r Trimestre

MES	SETM.	BLOC	ACTIVITATS	OBSERVACIONS
ABR	1r	F B	- Jornades d'orientació acadèmica i professional. Informar als alumnes de les possibles sortides acadèmiques i continuació d'estudis. Tema revàlides (si disposam de informació). - Celebrem el dia del llibre	* Quadern de tutoria.
	2n	F B	- Activitats d'orientació . Bloc: Xerrada als alumnes. Activitat: "Informació dels cicles formatius de grau mitjà i prova d'accès " - Reunió de delegats: Preparació final de curs. (pels alumnes de segon de FPB)	*Quadern de tutoria.
MAIG	1r	F I	- Activitats d'orientació: "Entrevista individual per part dels tutors" - Reunió d'equips educatius	*Quadern de tutoria.
	2n	F	- Activitats d'orientació. Bloc: Entrevistes. "Entrevistes d'orientació per part del tutor "	*Quadern de tutoria
	3r	F		
JUNY	1r	F	- Preparació de la sessió pre-avaluació 3 ^a	*Quadern de tutoria.
	2n	G		



		C	(autoavaluació, avaluació del grup i del procés d'ensenyament aprenentatge) - Reunió de delegats: preparació de la festa final de curs.	
	3r	C	Sortida de tutoria.	
	4t	H G	- Activitat: avaluació de les tutories per part dels alumnes i tutors/es	*Quadern de tutoria.
		H	-Sessions d'avaluació	
	4t	C	-Lliurament de notes - Festa final de curs	