



F.P. BÁSICA DE COCINA Y RESTAURACIÓN

NIVEL: 2º CURSO

CURSO: 2022/2023

Profesor: JUAN JOSÉ GARCÍA PITA

10. 5 Módulo de Comunicación y Sociedad II.....	
.....	
10.6 Módulo de Ciencias Aplicadas II.....	68
11. BIBLIOGRAFÍA.....	90

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Contexto y justificación

La Región de Murcia en general y la comarca del Mar Menor en particular cuentan con una larga trayectoria como destinos turísticos elegidos no sólo por personas procedentes del extranjero, sino por gente de otras Comunidades Autónomas a lo largo de todo el país. Es mucho lo que puede ofrecer nuestra Región en el plano turístico y gastronómico, por eso, cada vez se hace más presente la necesidad de contar con una oferta formativa en la familia de Hostelería y Turismo que sea de calidad y esté a la altura de las circunstancias. Por este motivo, el Centro de Estudios Concertado San Pedro Apóstol, de San Pedro del Pinatar, introdujo el curso 2019/2020 una nueva línea educativa, poniendo en marcha el primer curso de Formación Profesional Básica de Cocina y Restauración. En Junio de 2021, tuvo lugar la graduación de la primera promoción de este ciclo, y este curso que empieza hay otra vez nuevas incorporaciones de alumnos/as, con la esperanza de que el éxito de estos años se prolongue muchos más y podamos ver los frutos en los próximos años, ofreciendo a la localidad de San Pedro del Pinatar y a la Región de Murcia, un personal cualificado que mejore la calidad de los servicios de las empresas de restauración de la zona.

a) Características del alumnado de esta programación

En este segundo curso del ciclo están inscritos 11 alumnos/as que promocionan del primer curso y un repetidor, lo que supone un total de 12 alumnos. Al haber cursado el pasado año en el centro el primer curso, el alumnado ya conoce, entre otras cosas, las normas de uniformidad, el horario de clases (de 15 a 21 h.), y la profesión católica del Centro, así como la obligatoriedad de asistir a clase diariamente.

El perfil del alumnado que cursa estos estudios es el de un estudiante que no ha conseguido alcanzar los objetivos establecidos para la etapa de la Educación Secundaria Obligatoria y que suele presentar problemas de aprendizaje, falta de motivación, fracaso escolar y algunos de ellos problemas familiares o de conducta. También hay algunos/as que intentan aprovechar esta oportunidad para labrarse un futuro mejor a través de estos estudios y la consecución de un título que le podría ayudar a conseguir un mejor puesto en el mercado laboral o incluso una continuación en los estudios.

Otro de los problemas que presenta este tipo de alumnado es el alto nivel de absentismo, ya que no poseen una rutina o disciplina debido a la alta desmotivación, aunque, por otro lado, al haber estado un año en el centro San Pedro Apóstol y haber manifestado su intención de continuar estudiando, se espera que este nivel de absentismo disminuya bastante.

A pesar de lo anteriormente citado y de las características generales del grupo, es necesario recordar que cada estudiante tiene sus individualidades propias así como sus necesidades educativas particulares, que serán tratadas de manera diferenciada.

b) Identificación del título

Según recoge el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, en su ANEXO V, el Título Profesional Básico en Cocina y Restauración queda establecido como sigue:

- Denominación: Cocina y Restauración
- Nivel: Formación Profesional Básica
- Duración: 2.000 horas
- Familia profesional: Hostelería y Turismo
- Referente europeo: CINE-3.5.3. (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación)

c) Relación del título con el mundo laboral

Los conocimientos y las habilidades adquiridas por el alumno a través de la actividad docente desarrollada en el título de formación profesional básica de cocina y restauración, giran en torno a la familia profesional de Hostelería y Turismo. Dichos conocimientos tienen como eje central la figura del ayudante de cocina y camarero, cuya actividad principal será manejar todas aquellas técnicas básicas de cocina y restaurante. Podrán desarrollar su cometido profesional en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector hostelero y turístico, así como en la industria alimentaria, permitiendo que el alumno pueda desarrollar su trabajo de manera eficaz y eficiente, así como mejorando su perfil profesional y respetando siempre las normativas higiénico-sanitarias vigentes, mediante un correcto manejo de las técnicas de cocina y restaurante básicas.

Por otro lado, además de los conocimientos relativos al ámbito de la cocina y la restauración, el alumnado recibirá formación en las áreas de sociolingüística y ciencias aplicadas, completando su formación en estos ámbitos tan importantes para conseguir un título equivalente a los estudios de formación secundaria obligatoria, así como favoreciendo su posterior incorporación al mundo laboral o una posible continuidad en el sistema educativo, cursando ciclos de un nivel superior.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Ayudante o auxiliar de cocina.
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Auxiliar o ayudante de camarero en sala.
- Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.
- Auxiliar o ayudante de barman.
- Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, entre otros).
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

d) Sectores productivos

Estos estudios se ubican en el sector servicios, dentro del marco de la industria hostelera y turística, desarrollando procesos de preelaboración y elaboración de alimentos y bebidas, tanto en restaurantes, como en bares, cafeterías, hoteles, y otro tipo de establecimientos donde se puedan desarrollar técnicas básicas de restaurante y cocina. Por otro lado, también se puede desarrollar esta actividad profesional en empresas dedicadas a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, comidas preparadas, establecimientos dedicados al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimentarios, etc.

1.2 Estructura y organización de esta programación

La actual programación ha sido confeccionada con el objetivo de servir como apoyo pedagógico a la profesora que imparte los módulos profesionales técnicos de la especialidad, del segundo curso del título de Formación Profesional Básica de Cocina y Restauración, teniendo como partida para la función docente los criterios marcados en la ordenación general del correspondiente currículo, así como las enseñanzas mínimas y aspectos básicos establecidos por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, según demanda la normativa reguladora. En cualquier caso, la programación de los contenidos y actividades de cada módulo serán desarrollados teniendo en cuenta los diferentes niveles de formación y necesidades del alumnado implicado, aparte del contexto sociocultural del entorno físico-geográfico en el que está ubicado el Centro. La distribución de esta programación conjunta de módulos técnicos parte, por lógica y por sentido práctico, de los parámetros y objetivos generales del Ciclo formativo, comunes a todos los módulos, contenidos dentro del título correspondiente (competencias base, estructura, identificación, objetivos generales), pasando seguidamente a identificar y describir la estructura de cada módulo (sus objetivos y competencias que aportan al título, resultados de aprendizaje previstos y sus correspondientes criterios de evaluación). Se muestra además la correspondencia existente entre su contenido y las cualificaciones incluidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales. Los contenidos de los módulos son estructurados de forma separada, para visualizar la distribución temporal de los temas a impartir en cada caso, así como sus objetivos específicos. Para facilitar el seguimiento de los contenidos por parte del alumnado, se han seleccionado desde jefatura de estudios unos libros de texto que ayudarán al estudiante en sus tareas de estudio y formación, así como de la puesta en práctica y control de adquisición de conocimientos teóricos gracias al trabajo guiado a través del docente de los módulos técnicos y el apoyo del manual "cuaderno de trabajo" de la misma editorial. Los criterios de evaluación son tratados de forma general y posteriormente, en casos particulares, en cada módulo, cuando sea necesario concretar sobre el sistema utilizado en uno u otro. En lo referente a las metodologías y estrategias de enseñanza/aprendizaje utilizadas, también van a ser tratadas de forma primeramente general para todos los módulos técnicos de este nivel, y luego, en caso que se necesario, se realizará las anotaciones y alusiones en cada módulo en particular

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivos de las enseñanzas de Formación Profesional

Tal y como se dispone en el artículo 39 de la LOE (2/2006, de 3 de mayo), en la nueva redacción dada por la LOMCE (8/2013, de 9 de diciembre), la Formación Profesional tiene por finalidad preparar al alumnado para la actividad en un área profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, contribuir a su desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática, y permitir su progresión en el sistema educativo y en el sistema de FPE, así como el aprendizaje a lo largo de la vida. En su artículo 40, la citada normativa establece que la FP en el sistema educativo contribuirá a que el alumnado consiga los resultados de aprendizaje que le permitan:

- a) Desarrollar las competencias propias de cada título de FP.
- b) Comprender la organización y las características del sector productivo correspondiente, así como los mecanismos de inserción profesional.
- c) Conocer la legislación laboral y los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.
- d) Aprender por sí mismos y trabajar en equipo, así como formarse en la prevención de conflictos y en la resolución pacífica de los mismos en todos los ámbitos de la vida personal, familiar y social, con especial atención a la prevención de la violencia de género.
- e) Fomentar la igualdad efectiva de oportunidades entre hombres y mujeres, así como de las personas con discapacidad, para acceder a una formación que permita todo tipo de opciones profesionales y el ejercicio de las mismas.
- f) Trabajar en condiciones de seguridad y salud, así como prevenir los posibles riesgos derivados del trabajo.
- g) Desarrollar una identidad profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones a la evolución de los procesos productivos y al cambio social.
- h) Afianzar el espíritu emprendedor para el desempeño de actividades e iniciativas empresariales.
- i) Preparar al alumnado para su progresión en el sistema educativo.
- j) Conocer y prevenir los riesgos medioambientales.

No podemos dejar de aclarar que, particularmente, con respecto a la Formación Profesional Básica, este artículo indica que los objetivos contribuirán a que el alumnado adquiera o complete las competencias del aprendizaje permanente y, es por ello, que son incluidos los módulos referentes a sociolingüística y científico-matemático.

Puede ser consultado el texto consolidado de la ley en el siguiente enlace:

<http://www.boe.es/buscar/pdf/2006/BOE-A-2006-7899-consolidado.pdf>

2.2 Competencia general del título

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad

e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

2.3 Objetivos generales del ciclo

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.
- b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración.
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.
- f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.
- h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.
- j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.

- l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- o) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas de análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
- p) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- q) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- r) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- s) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- t) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- u) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- v) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- w) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- x) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.

- y) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- z) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

2.4 Relación de cualificaciones profesionales y Unidades de Competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el presente título

a) Cualificaciones profesionales completas

- a) Operaciones básicas de cocina HOT091_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:
 - UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
 - UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.
- b) Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:
 - UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.
 - UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

b) Cualificaciones profesionales incompletas

- a) Operaciones básicas de catering HOT325_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):
 - UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.
- b) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):
 - UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.
- c) Actividades auxiliares de comercio COM412_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio):
 - UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.

2.5 Objetivos de los módulos (Resultados de aprendizaje)

Los objetivos que se pretenden alcanzar a través de los procesos de enseñanza-aprendizaje en cada uno de estos módulos, se presentan como los siguientes resultados de aprendizaje. Se exponen de manera individual en cada módulo para hacer su lectura y comprensión más fácil y efectiva.

a) Técnicas elementales de servicio

1. Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.
2. Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.
3. Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.
4. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.
5. Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.

b) Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas

1. Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.
2. Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.
3. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.
4. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas.
5. Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

c) Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering

1. Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.
2. Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.
3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.
4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.

d) Ciencias aplicadas II

La formación en el módulo Ciencias Aplicadas II contribuye a alcanzar las siguientes competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente:

- 1) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas.
- 2) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
- 3) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciándolas consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- 4) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- 5) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua.
- 6) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos científicos a partir de la información disponible.
- 7) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- 8) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- 9) Asumir y cumplir las normas de calidad y las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades en un laboratorio evitando daños personales, laborales y ambientales.
- 10) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.

e) Comunicación y Sociedad II

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p>1- Infiere las características esenciales de las sociedades contemporáneas a partir del estudio de su evolución histórica, analizando los rasgos básicos de su organización</p>	<p>a) Se han discriminado las consecuencias para la organización de las sociedades actuales de las corrientes ideológicas que la han cimentado, situándolas en el tiempo y el espacio.</p>

<p>social, política y económica.</p> <p>(CIENCIAS SOCIALES)</p>	<p>b) Se ha valorado el modelo de relaciones económicas globalizado actual mediante el estudio de las transformaciones económicas producidas como consecuencia de las innovaciones tecnológicas y los sistemas organizativos de la actividad productiva.</p> <p>c) Se han categorizado las características de la organización social contemporánea, analizando la estructura y las relaciones sociales de la población actual y su evolución durante el periodo.</p> <p>d) Se ha examinado la evolución de las relaciones internacionales contemporáneas, elaborando explicaciones causales y consecutivas que permitan desarrollar opiniones propias sobre los conflictos actuales.</p> <p>e) Se ha valorado el proceso de unificación del espacio europeo, analizando su evolución, argumentando su influencia en las políticas nacionales de los países miembros de la Unión Europea.</p> <p>f) Se ha asociado la evolución de los acontecimientos históricos globales con la evolución histórica del Estado español, identificando sus fases de evolución, los principales conflictos y su situación actual.</p> <p>g) Se han identificado los rasgos esenciales del arte contemporáneo y su evolución hasta nuestros días, construyendo opiniones y criterios propios de orden estético.</p> <p>h) Se ha analizado la evolución del sector o de los sectores productivos propios del título, describiendo sus transformaciones y principales hitos de evolución en sus sistemas organizativos y tecnológicos.</p> <p>i) Se han elaborado instrumentos pautados de recogida y difusión de información que permitan la evaluación de los aprendizajes realizados, utilizando el vocabulario preciso.</p> <p>j) Se han desarrollado comportamientos acordes con el desarrollo del propio esfuerzo y el trabajo colaborativo.</p>
<p>2- Valora los principios básicos del sistema democrático analizando sus instituciones y las diferentes organizaciones políticas y económicas en que se manifiesta e infiriendo pautas de actuación para acomodar su comportamiento al cumplimiento de dichos principios.</p>	<p>a) Se han reconocido los principios básicos de la Declaración Universal de Derechos Humanos y su situación en el mundo de hoy, valorando su implicación para la vida cotidiana.</p> <p>b) Se han analizado los principios rectores, las instituciones y normas de funcionamiento de las principales instituciones internacionales, juzgando su papel en los conflictos mundiales.</p>

<p>(CIENCIAS SOCIALES)</p>	<p>c) Se ha valorado la importancia en la mediación y resolución de conflictos en la extensión del modelo democrático, desarrollando criterios propios y razonados para la resolución de los mismos.</p> <p>d) Se han juzgado los rasgos esenciales del modelo democrático español, valorando el contexto histórico de su desarrollo.</p> <p>e) Se ha valorado la implicación del principio de no discriminación en las relaciones personales y sociales del entorno próximo, juzgando comportamientos propios y ajenos e infiriendo pautas y acciones apropiadas para acomodar la actitud a los derechos y a las obligaciones que de él se derivan.</p> <p>f) Se ha elaborado información pautada y organizada para su utilización en situaciones de trabajo colaborativo y contraste de opiniones.</p>
<p>3- Utiliza estrategias comunicativas para interpretar y comunicar información oral en lengua castellana, aplicando los principios de la escucha activa, estrategias razonadas de composición y las normas lingüísticas correctas en cada caso.</p> <p>(LENGUA Y LITERATURA)</p>	<p>a) Se han aplicado las técnicas de la escucha activa en el análisis de mensajes orales procedentes de distintas fuentes.</p> <p>b) Se ha reconocido la intención comunicativa y la estructura temática de la comunicación oral, valorando posibles respuestas.</p> <p>c) Se ha realizado un uso correcto de los elementos de comunicación no verbal en las argumentaciones y exposiciones.</p> <p>d) Se han aplicado los usos y niveles de la lengua y las normas lingüísticas en la comprensión y composición de mensajes orales, valorando los usos discriminatorios.</p> <p>e) Se ha utilizado la terminología gramatical correcta en la comprensión de las actividades gramaticales propuestas y en la resolución de las mismas.</p>
<p>4. Utiliza estrategias comunicativas para comunicar información escrita en lengua castellana, aplicando estrategias de análisis, síntesis y clasificación de forma estructurada a la composición autónoma de textos de progresiva complejidad.</p>	<p>a) Se han valorado y analizado las características principales de los tipos en relación con su adecuación para el trabajo que desea realizar.</p> <p>b) Se han utilizado técnicas de búsqueda diversas en la comprensión de un texto escrito, aplicando estrategias de reinterpretación de contenidos.</p> <p>c) Se han aplicado, de forma sistemática, estrategias de lectura comprensiva en la comprensión de los textos, reconociendo posibles usos discriminatorios.</p>

<p>(LENGUA Y LITERATURA)</p>	<p>d) Se ha resumido el contenido de un texto escrito, extrayendo la idea principal, las secundarias y el propósito comunicativo, revisando y reformulando las conclusiones obtenidas.</p> <p>e) Se ha analizado la estructura de distintos textos escritos de uso académico o profesional, reconociendo usos y niveles de la lengua y pautas de elaboración.</p> <p>f) Se han aplicado las principales normas gramaticales y ortográficas en la redacción de textos de modo que el texto final resulte claro, preciso y adecuado al formato y al contexto comunicativo.</p> <p>g) Se han desarrollado pautas sistematizadas en la preparación de textos escritos que permitan mejorar la comunicación escrita.</p> <p>h) Se han observado pautas de presentación de trabajos escritos teniendo en cuenta el contenido, el formato y el público destinatario, utilizando un vocabulario correcto según las normas lingüísticas y los usos a que se destina.</p> <p>i) Se han resuelto actividades de comprensión y análisis de las estructuras gramaticales, comprobando la precisión y validez de las inferencias realizadas.</p>
<p>5. Interpreta textos literarios representativos de la Literatura en lengua castellana desde el siglo XIX hasta la actualidad, reconociendo la intención del autor y relacionándolo con su contexto histórico, sociocultural y literario.</p> <p>(LENGUA Y LITERATURA)</p>	<p>a) Se han descrito los movimientos literarios en lengua castellana en el periodo considerado y reconociendo las obras más representativas.</p> <p>b) Se ha valorado la estructura y el uso del lenguaje de una lectura personal de obras adecuadas al nivel y situándola en su contexto, y utilizando instrumentos pautados.</p> <p>c) Se han expresado opiniones personales fundamentadas sobre los aspectos apreciados en obras literarias.</p> <p>d) Se han aplicado estrategias de análisis de textos literarios, reconociendo los temas y motivos y elementos simbólicos, y la funcionalidad de los recursos estilísticos más significativos.</p> <p>e) Se ha informado sobre un autor, una obra o un período de la literatura en lengua castellana, recogiendo en forma analítica la información correspondiente.</p>

f) Formación en Centros de Trabajo

1. Realiza operaciones básicas de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y utilizando medios,

- equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.
2. Ejecuta operaciones básicas de preelaboración, interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas con la aplicación de procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.
 3. Realiza elaboraciones culinarias sencillas, interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.
 4. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas propias del área de bar-cafetería, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.
 5. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante y/o de servicios de catering, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.
 6. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
 7. Mantiene relaciones profesionales adecuadas actuando de forma responsable y respetuosa, tanto con los procedimientos y normas de la empresa como con el resto de miembros del equipo.

3 CONTRIBUCIÓN DE LOS MÓDULOS A LAS COMPETENCIAS CLAVE

3.1 Contribución de los módulos a la competencia general

Los módulos de los que está compuesta esta programación contribuyen a la competencia general: *"realizar con autonomía las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina, asistiendo en los procesos atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera"*.

3.2 Contribución de los módulos a las competencias profesionales, personales y sociales

Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente que se pretenden adquirir a través de todos los módulos que conforman este ciclo, son las que se relacionan a continuación:

- a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.

- c) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- e) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- h) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- m) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- n) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
- ñ) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- o) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- p) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
- q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.

- r) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.
- s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Por otro lado, y estando estrechamente relacionados con los entornos reales de las prácticas que el alumnado realizará durante el módulo de Formación en Centros de Trabajo (3041), a final de este segundo curso del ciclo, también pueden ser consideradas competencias profesionales que interconexionan directamente con los módulos técnicos (3037, 3038 y 3039) los siguientes puntos de carácter trasversal:

- Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las TICs.
- Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.

- Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4 METODOLOGÍA

La metodología didáctica de las enseñanzas de Formación Profesional debe integrar los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso correspondan, con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional correspondiente.

4.1 Criterios metodológicos

- El **protagonista del proceso de enseñanza/aprendizaje es el alumno/a**, siendo la tarea del profesor la de ejercer de guía, intermediador y facilitador de aprendizajes. De aquí la importancia de desarrollar una metodología activa, promoviendo el diálogo y la participación.
- Existe la necesidad de elegir situaciones de aprendizaje sugerentes, atractivas y relevantes para el grupo. Es fundamental que los estudiantes se encuentren **motivados** para que puedan comprometerse de manera activa en el proceso de enseñanza/aprendizaje.
- Continuando con el enfoque constructivista del proceso de enseñanza/aprendizaje, partiremos de ideas previas de los alumnos/as para lograr un **aprendizaje significativo**, que proporcione el relacionar contenidos del módulo profesional con los conocimientos y experiencias vividas. Para ello, comenzaremos cada unidad didáctica con un caso práctico que permita diagnosticar los conocimientos previos del alumnado para poder adaptar el proceso de enseñanza/aprendizaje.
- El fin último de la Formación Profesional es lograr la **inserción laboral** del alumnado, por ello consideramos esencial potenciar la aplicación práctica de los nuevos conocimientos, lo que permitirá al alumno verificar la utilidad y el interés de lo que va aprendiendo y, lograr así un **aprendizaje funcional** que le permita trasladar los aprendizajes adquiridos a otros entornos y situaciones laborales. Por esta razón, se ha incluido, como contenidos procedimentales, la resolución de actividades prácticas a semejanza de la realidad y al entorno sociolaboral de alumno.
- **Vincular y contextualizar** las actividades realizadas en el aula con el sector del título. Para ello, situaremos cada Unidad didáctica en el entorno más próximo al mismo (referencias a empresas de su localidad y en las que tendrán la posibilidad de desarrollar su FCT, e incluso trabajar posteriormente).

- Un proceso de enseñanza que desarrolle el **“aprender a aprender”**, como objetivo esencial, al ser esta una de las capacidades básicas que debe conocer para enfrentarse al mercado laboral (necesidad de una continua adaptación a los cambios tecnológicos, los cambios de funciones, la movilidad geográfica o a la inestabilidad en el empleo). Para ello se plantearán actividades que favorezcan la búsqueda y/o análisis autónomo de información o documentación, de forma individual o grupal.
- Los principios de individualización y personalización han de dirigir la labor educativa, teniendo en cuenta la atención a la **diversidad** como elemento enriquecedor de esa labor. Se atenderán según los ritmos de aprendizaje de cada alumno, a través del planteamiento de actividades de refuerzo o de ampliación cuando sean necesarias, así como trabajos individuales fuera del horario lectivo.
- Para aplicar de una manera adecuada los criterios metodológicos es fundamental crear en el aula un **clima de respeto y escucha**. Este clima condiciona todo el proceso de enseñanza-aprendizaje. Por ello, es esencial trabajar una relación de respeto, aceptación y reconocimiento entre profesor y alumnado. Por otro lado, es importante fomentar la confianza, motivación y participación entre ellos.
- Se favorecerá la necesidad del **trabajo en equipo** como anticipo de la realidad laboral en la que deben insertarse los alumnos/as, y como medio de desarrollo de actitudes de solidaridad y participación.
- Este modelo didáctico propuesto ha de entenderse como un modelo abierto y flexible, en el que cabe introducir las modificaciones necesarias que se crean pertinentes, a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje. En resumen, se seguirá una **metodología activa y participativa** que facilite la interacción, fomente la responsabilidad sobre el aprendizaje, asegure la motivación, favorezca la modificación o adquisición de nuevas actitudes, posibilite el desarrollo de habilidades y potencie la evaluación como un proceso de retroalimentación continua.

4.2 Estrategias didácticas

Para seleccionar el método más adecuado de enseñanza debemos conocer los problemas con los que nos enfrentamos a la hora de enseñar:

- Ausencia de motivación positiva y actitud favorable hacia los contenidos, salvo alumnos/as que provienen del mundo del trabajo.
- El carácter interdisciplinar de la materia que, a veces, provoca en los alumnos/as una desorientación, perdiéndose la visión de interrelación del conjunto.
- Dificultad en la clasificación de valores y actitudes que tienden a considerarse como meros contenidos que deben enseñarse.
- Dificultad para conseguir un aprendizaje significativo, dejando a un lado el aprendizaje mecánico, al que están acostumbrados.

- En muchos casos, los alumnos/as tienen conceptos preconcebidos que no son precisos y que suponen un obstáculo mayor en la comprensión de los nuevos conceptos que si no los tuvieran.

Por todo esto y por la diversidad del alumnado y la variedad de contenidos a impartir se aconseja utilizar una amplia gama de estrategias didácticas, que combinen las de mayor peso expositivo con aquellas de indagación. El mayor o menor grado de ayuda pedagógica a prestar por el profesor, dependerá en gran medida de los conocimientos previos que el alumno posea respecto al nuevo aprendizaje y del tipo de contenidos a abordar.

a) Estrategias expositivas

- Consistirán en presentar, de forma oral o escrita, los contenidos estructurados de manera clara y coherente, conectados con los conocimientos de partida del alumnado para que los aprenda al relacionarlos con conocimientos anteriores y encontrarles sentido a las actividades de aprendizaje.
- Al inicio de cada unidad didáctica sería útil realizar un debate sobre las cuestiones que plantea el caso práctico inicial, que sirva para poner de manifiesto lo que el alumnado conoce o intuye acerca de los nuevos contenidos que se van a desarrollar. Esta información puede obtenerse también oralmente, planteando una lluvia de ideas sobre las cuestiones planteadas o mediante la respuesta individual por parte de cada alumno y su posterior puesta en común.
- Un posible riesgo que puede tener el uso de estrategias expositivas es que el alumnado aprenda de forma memorística y repetitiva, por lo que es necesario cerciorarse de que los conocimientos adquiridos por los estudiantes se han integrado en su estructura de conocimientos, relacionándolos con los que ya conoce y siendo capaces de transferirlos y/o utilizarlos en diferentes situaciones.
- Estas estrategias pueden ser reforzadas con esquemas o presentaciones multimedia.

b) Estrategias de investigación

- Este tipo de estrategias requieren la utilización de técnicas de investigación por parte del alumnado, ofreciéndole un protagonismo mayor en la construcción del aprendizaje.
- Los objetivos principales de las actividades basadas en la indagación y descubrimiento no suelen ser los aprendizajes conceptuales, sino que cumplen una función muy importante en la adquisición de procedimientos y de actitudes.
- A través de las estrategias de investigación se posibilita el acercamiento del alumnado a situaciones reales, nuevas y/o problemáticas que le permitirán aplicar conocimientos ya adquiridos para la realización de nuevos aprendizajes, así como la posibilidad de ofrecer respuestas creativas para resolver problemas. A su vez, todo ello contribuye a fomentar la autonomía de los/as alumnos/as en su trabajo, así como a la creación de un clima de interrelaciones en el aula.

4.3 Tipos de actividades

Existe una tipología variada de actividades o secuencias de acciones que pueden ser más o menos concretas o aplicables a situaciones diferentes.

- Actividades Iniciales o de Diagnóstico. (Conocimientos previos del alumnado). Podrían ser encuestas, test iniciales, formularios Google, Mentimeter, brainstorming etc.
- Actividades de Desarrollo y Aplicación. Actividades y ejercicios prácticos sobre los diferentes contenidos establecidos en las diferentes Unidades didácticas. Por ejemplo, mapas conceptuales, exposiciones orales, dinámicas de grupo, brainstorming, debates, etc.
- Actividades de Síntesis: "Actividades finales". Supuestos prácticos que permiten sintetizar y repasar los contenidos de la unidad. Podría tratarse de la realización de un Kahoot, realizar una infografía con los contenidos más importantes, realización de presentaciones y exposiciones orales, etc.
- Actividades de refuerzo de los contenidos fundamentales de cada unidad: se propondrá al alumnado que presente dificultades alguna de las siguientes actividades, entre otras posibles:
 - Trabajo personal con material didáctico alternativo (por ejemplo trabajo con manuales técnicos o con material obtenido en páginas web).
 - Supuestos prácticos o actividades adicionales, especialmente si las dificultades se plantearan en la asimilación de contenidos procedimentales.
 - Confección de esquemas por el alumno con las ideas básicas de la unidad.
- Actividades de Ampliación: su objetivo es que aquellos que lo requieran (por haber alcanzado los objetivos previstos antes que sus compañeros/as) puedan profundizar más en la materia. Para ello podrá ser proporcionado material complementario al alumno que le permita un mayor y mejor dominio de los contenidos (con supuestos prácticos de mayor dificultad, artículos de prensa, búsqueda de información suplementaria en la red o lecturas recomendadas).

Así pues, sea cual sea la estrategia de enseñanza, las actividades se irán realizando en los distintos momentos del proceso de enseñanza y aprendizaje para:

- Diagnosticar los conocimientos previos. Favorecer la motivación por aprender.
- Dar sentido a las tareas para introducir y desarrollar nuevos aprendizajes, utilizando planteamientos pedagógicos flexibles.
- Consolidar las nuevas ideas y su contraste y relación con los conocimientos previos.

a) Agrupamiento del alumnado

Es conveniente utilizar más de una forma de hacer grupos, con independencia de la diversidad de características del alumnado y las actividades de enseñanza/aprendizaje. Los criterios de agrupamiento a tener en cuenta podrán ser el ritmo de aprendizaje, los intereses, motivación y naturaleza de la actividad. Para los módulos técnicos de este nivel, más que dependiendo de los módulos, dependerá del tipo de actividades a realizar en ellos o la forma de agrupar al alumnado para desarrollar al máximo las competencias que pretender fomentarse o los contenidos a

trabajar, pudiendo ser tanto en grupo colectivo o de clase, subgrupos o trabajos en equipos o por partidas o, incluso, de forma individual, sobre todo (esta última) en los casos que se realice un ejercicio teórico o práctico evaluable.

Todos estos grupos se harán respetando siempre las normas para la prevención del Covid-19.

4.4 Metodología didáctica

Cuando se habla de metodología didáctica se hace referencia al conjunto de procedimientos que se llevan a cabo para transmitir conocimientos a los alumnos, educar, traspararle valores... Es la forma en la que se va a enseñar, a impartir las clases. Una buena metodología implica a los alumnos en la definición de los objetivos y actividades, fomenta el trabajo en equipo y estimula el aprendizaje activo del alumnado a través de actividades de búsqueda de información, realización y exposición de trabajos individuales o en grupo. También implica encontrar un sistema de evaluación que estimule el progreso del alumno.

La actividad docente y la metodología que se llevará a cabo van a seguir la senda del paradigma constructivista, basado en el principio pedagógico del **aprendizaje significativo**. Esto quiere decir, que aprender no es un mero proceso de transmisión de información de una forma unilateral, sino que los estudiantes adquieren la nueva información que se les da, gracias a los conocimientos previos que ya tienen, construyendo nuevas ideas sobre el conocimiento que ya poseen. La importancia de las vivencias pasadas y presentes es vital para que el aprendizaje sea real y profundo, construyendo el conocimiento desde la propia experiencia. Este aprendizaje significativo se intentará lograr trabajando ciertos principios de actuación metodológica que a continuación vamos a nombrar:

- Consideración de los conocimientos que tiene el alumnado para, a partir de ahí, adquirir nuevos conocimientos, procurando que los alumnos realicen aprendizajes significativos por sí mismos, es decir que sean capaces de **aprender a aprender**.
- **Adecuación del lenguaje** a las características del alumnado.
- Utilización de **recursos didácticos y materiales diversos** y adecuados.
- Conexión de los aprendizajes del alumnado con situaciones reales del entorno social y laboral, con el fin de conseguir **aprendizajes competenciales**. De esta manera, el alumno tiene la oportunidad de valorar las repercusiones de este tipo de actividad en el sector de servicios y turístico y el papel que representan estas unidades productivas como elementos que integran un sector económico fundamental para nuestro país
- Creación de **un clima de confianza** que fomente la participación activa del grupo en el contexto educativo del aula.
- Fomento de la **iniciativa, la autonomía y el trabajo en grupo** y cooperativo.
- Variedad en las actividades e instrumentos de evaluación, empleándolos como parte del proceso de aprendizaje para propiciar el **aprendizaje funcional**, es decir, el

aprendizaje debe ser transferible a otras situaciones, tanto dentro como fuera del aula.

- Creación de las condiciones apropiadas para trabajar en grupo, a los efectos de propiciar la iniciativa del alumnado en el proceso de **autoaprendizaje** desarrollando capacidades de comprensión y análisis. Los trabajos comunes se realizarán bajo los principios de la práctica, la operatividad y la participación.
- Utilización de las **TICs** como recurso educativo docente y como medio de búsqueda y selección de información y actualización de conocimientos.
- Conexión de los conocimientos teóricos en el aula, con la realidad productiva de las empresas de hostelería de la zona en que esté ubicado el Centro Educativo.

En este contexto actual en el que vivimos, en una situación de alarma sanitaria constante en la que no sabemos con precisión qué va a suceder durante el curso, debemos tener en cuenta todos los escenarios posibles. Es por eso que tenemos que contemplar la opción de que en algún momento a lo largo del curso los alumnos sigan con su formación de manera no presencial. Por eso es de vital importancia que se les informe del uso, funciones y características de las herramientas digitales que vamos a usar a lo largo del curso, con el fin de que se vayan familiarizando con ellas por una eventual semipresencialidad. Por este motivo, desde el principio de curso usaremos el Classroom, un espacio común donde compartir materiales, actividades, enlaces de interés y, en definitiva, donde volcaremos todos los contenidos del módulo para que ellos tengan acceso desde cualquier lugar a esa información. A través de esta herramienta ellos/as también podrán subir tareas y actividades.

También tendremos una carpeta compartida de cada módulo en Drive, a la que se podrá acceder desde el propio Classroom y donde podrán realizar trabajos de manera cooperativa. Por otro lado, les explicaremos el uso de la herramienta Meet, a la que podemos acceder a través de un enlace que estará en Classroom y a través de la cual se podrán realizar videollamadas en el caso de que los alumnos tengan que guardar cuarentena o que pasemos a un sistema no presencial.

5 DESARROLLO DE LOS TEMAS TRANSVERSALES

En una programación que considera los contenidos actitudinales como parte de la misma hasta el punto de ser evaluables, convierte aquello que pudiera ser un tema transversal en un apartado independiente, situándolo como una extensión metodológica más del currículo de los módulos técnicos, pues este trabajo (como ya hemos expuesto) es interdisciplinar y puede ser desarrollado en infinidad de situaciones en los talleres de cocina y servicios. Cada acción, instrumento e incluso cada producto (alimento) puede ser un perfecto nexo de unión con contenidos y actividades relacionadas con la historia, el mundo, la física, la lengua y el idioma, las matemáticas y, por supuesto, los valores humanos, las culturas y religiones. Es obvio que se inculcará a los alumnos/as la necesidad de que un profesional de cocina y sala sea también una persona madura socialmente, que participa en la construcción de su comunidad de manera crítica y reflexiva, un ciudadano que respeta la diversidad y se preocupa activamente por la consecución de la paz, la no violencia y la tolerancia. Un hombre o una mujer que trabajan por el cuidado del medioambiente, por tener una vida

saludable y ser consumidores inteligentes y responsables. Se convierten así el resto de módulos y sus contenidos en temas que más que transversales son parte del necesario desarrollo y evolución del alumnado como profesionales de cocina y/o restaurante. De este modo, además, se pretende motivar a los estudiantes para que valoren su educación integral y se preocupen por completar su formación en las áreas sociolingüística y científico-matemática. Se propondrá, por tanto, efectuar actividades y dinámicas en las que se interconecten otros módulos del título y con la educación en valores e, igualmente, se animará al resto del equipo de profesores para trabajar transversalmente con los alumnos/as relacionando sus contenidos con la cocina y restauración para que los estudiantes comprendan la importancia de sus disciplinas en cualquier actividad diaria o del mundo laboral.

6 ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Debido a la situación actual en la que nos encontramos con el problema del Covid-19, hay que extremar las medidas de precaución y seguir estrictamente la normativa y recomendaciones que nos indican los expertos. Es por ello que este curso no resulta posible realizar ninguna actividad complementaria o extraescolar fuera del centro de estudios, al menos, mientras la situación se mantenga como en la actualidad. Por este motivo, en esta programación se proponen distintas actividades a realizar con los alumnos de manera online, sabiendo que, aunque no sea lo mismo vivirlas de manera virtual que vivirlas en primera persona in situ, pueden ser una gran fuente de conocimiento y aprendizaje. Las actividades que se proponen, a sabiendas de que en el futuro se podrán añadir más, son las siguientes:

- Visita virtual a bodegas de vino, para conocer los procesos de elaboración, producción y embotellado.
- Visita virtual a fábricas de cerveza, para conocer todo el proceso que permite la elaboración de cervezas.
- Simuladores virtuales relacionados con hostelería y turismo, donde podrán tratar temas relacionados con higiene alimentaria, sistemas de APPCC, un óptimo servicio en un restaurante, etc.

7 MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES

Es preciso indicar que en la formación profesional no caben las adaptaciones curriculares significativas, ya que se trata de estudios postobligatorios, es por ello que las adaptaciones que se pueden aplicar deberán ser no significativas, es decir, se podrá adaptar la metodología pero sin variar ni eliminar contenidos. Por lo tanto, las medidas de atención a la diversidad que tomaremos, favorecerán la adquisición y consolidación del currículo para aquellos alumnos y alumnas que aprendan a una "velocidad distinta" del resto. Hablamos, tanto de los estudiantes que no alcanzan los objetivos, como aquellos que tienen altas capacidades, cuyas diferencias individuales serán relativas a:

- Capacidad intelectual
- Rendimiento académico
- Ritmo de aprendizaje

- Diferencias socioculturales
- Lingüística
- Discapacidad
- Altas capacidades

Aquellos estudiantes que puedan necesitar de una atención especial, podrán contar con una enseñanza más personalizada, basada en la observación y atención en aquellas dificultades que se aprecien y llevándose a cabo todas las adaptaciones necesarias teniendo en cuenta que en este nivel las adaptaciones serán siempre, como hemos dicho, no significativas. De esta manera, se facilitará la adecuación de los elementos prescriptivos del currículo al contexto socioeconómico y cultural del centro y su alumnado, con objeto de proporcionar una atención individualizada en el proceso de enseñanza-aprendizaje sin modificar los objetivos propios del ciclo.

Al tratarse de alumnos menores de edad, la profesora contará con medios para ponerse en contacto con las familias y poder recibir feedback por su parte en caso de problemas de absentismo o abandono escolar o cualquier situación que pudiera darse.

8 RECURSOS DIDÁCTICOS

8.1 RECURSOS DIDÁCTICOS UTILIZADOS EN LOS MÓDULOS TÉCNICOS

En relación con las actividades a desarrollar y las metodologías aplicadas en cada caso, es importante hacer una revisión del conjunto de elementos que, elegidos de manera eficaz y reflexiva, nos van a servir para llevarlas a término. En este punto disponemos tanto de los recursos que pertenecen al Centro Educativo, y que en calidad de préstamo se le pueden ceder a los estudiantes durante las clases, como de los que pertenecen al Departamento y a las diferentes aulas (teórico-prácticas), aparte de los aportados por el propio alumnado para su uso, cuidado y mantenimiento de forma individual. Se trabajará en cada momento con aquellos que sean precisos, para una realización conjunta y/o alterna de las prácticas que lleven a cabo los alumnos.

Recursos y materiales bibliográficos

Material bibliográfico y de consulta

- Cocina y restauración. Vol. II. Servicio (Torres, 2015). Edit. Síntesis
- Cocina y restauración. Cuaderno de trabajo (Laza, Olaya & Torres, 2016). (Para realizar actividades de revisión de los contenidos de los módulos 3037, 3038 y 3039).
- Según el tema a tratar se recomendará el manejo de documentación técnica o legislativa, según el criterio del docente del módulo.
- Por otra parte, se estará al tanto de identificar cualquier material que se presente y sea susceptible de ser utilizado con aprovechamiento.
- Prensa y publicaciones periódicas especializadas o diccionarios especializados, apuntes, fotos e ilustraciones.

Herramientas digitales:

- Presentaciones PowerPoint (o similar)
- Kahoot
- Prezi
- Mentimeter y herramientas similares
- Canva
- Simuladores virtuales
- Webs como educaplay.com y similares

Ejemplo de URLs que se pueden utilizar y que resulten de interés para el alumnado a la vez que ayuda a comprender y adquirir los contenidos deseados:

- <http://www.cafes-salzilla.es>
- <https://www.murciaturistica.es/es/bodegas>
- <https://www.hostemur.es>
- <https://www.estrelladelevante.es/es>
- <http://www.viajerosdelvino.com>

Ejemplos de actividades formativo-productivas de los módulos técnicos

- Identificación de las distintas zonas o departamentos del establecimiento.
- Conocimiento de maquinaria, útiles y herramientas que componen los distintos departamentos.
- Preparación y puesta a punto de herramientas y útiles y lugar de trabajo.
- Conocimiento y aplicación de las normas higiénico-sanitarias.
- Limpieza y orden en equipos instrumentos y lugar de trabajo.
- Conocimiento de las materias primas y bebidas necesarias para las elaboraciones de cafetería y restaurante.
- Elaboración de bebidas calientes y frías, así como su servicio.
- Montaje de mesa para el servicio en restaurante.
- Montaje y preparación de materiales para catering.
- Identificación de las distintas técnicas de servicio en restaurante.
- Realización de la puesta a punto o mise en place
- Identificación de las normas de higiene y de prevención del Covid-19

Uniformidad y material individual del alumnado

Se considera necesario el uso de un uniforme adecuado, limpio y en buenas condiciones. Se trata de unos pantalones negros, un polo blanco, un delantal y calzado de uso exclusivo en el aula-taller de cocina/servicios, preferiblemente de color oscuro. Como parte de la uniformidad serán consideradas las herramientas y útiles (puntilla, sacacorchos de dos tiempos, mechero, libreta o comandero y bolígrafo) que cada alumno/a usará durante el curso.

Recursos espaciales

a) Instalaciones del centro

Aulas de informática, de audiovisuales, comedor escolar, biblioteca, otras zonas comunes y patios. Estas infraestructuras serán utilizadas de manera complementaria a las marcadas por la normativa, que son las siguientes:

- Aula polivalente (mínimo 50 m²)
- Aula-taller de prácticas de cocina y office (mínimo 90 m²)
- Aula-taller de prácticas de restaurante y bar (mínimo 105 m²)

b) Aula polivalente

- Pizarra y pizarra electrónica
- Ordenadores instalados en red
- Medios audiovisuales: TV, vídeo, DVD, proyector
- Posibilidad de acceder a internet

c) Taller de cocina y "office"

- Generadores de calor: fogones, freidoras, salamandras, planchas y hornos
- Generadores de frío: cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos y mesas refrigerados.
- Batería, utillaje y herramientas de cocina: material de cocción, de preparación y conservación, accesorios.
- Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros.
- Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios.
- Equipos y medios de seguridad.

d) Taller de restaurante, cafetería y bar

- Generadores de frío: cámaras de refrigeración, de congelación, armarios frigoríficos, fabricadoras de hielo, entre otros.
- Cafetera automática.
- Material electromecánico: batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros.
- Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros.
- Muebles, mesas y sillas de sala y bar-cafetería.
- Lencería de bar-cafetería y sala
- Material completo para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala.
- Equipos y medios de seguridad.

En relación con las actividades a desarrollar y las metodologías aplicadas en cada caso, es importante hacer una revisión del conjunto de elementos que, elegidos de manera eficaz y reflexiva, nos van a servir para llevarlas a término.

En este punto disponemos tanto de los recursos que pertenecen al Centro Educativo y que en calidad de préstamo se le pueden ceder a los estudiantes durante las clases, como de los que pertenecen al Departamento y a las diferentes aulas (teórico-prácticas), aparte de los aportados por el propio alumnado para su uso, cuidado y mantenimiento de forma individual.

Se trabajará en cada momento con aquellos que sean precisos, para una realización conjunta y/o alterna de las prácticas que lleven a cabo los alumnos.

- Instrumentos de trabajo personal (textos históricos TIC, mapas, leyendas, diccionario, etc).
- Juegos didácticos de diferentes tipos (geografía, historia...).
- Ciencias Sociales (Ed. McMillan, 2018).
- Lengua Castellana y Literatura (Ed. McMillan, 2018).

En el caso de no presencialidad del alumno, los alumnos tendrán que seguir las clases de manera telemática por:

- Classroom, para recibir instrucciones de tareas, ejercicios prácticos y demás trabajos que el profesor crea conveniente cada semana.
- Programa meet para usar la cámara y que los alumnos puedan ver la pizarra digital.
- Páginas web de interés tales como: www.rae.es

8.3 RECURSOS DIDÁCTICOS UTILIZADOS EN EL MÓDULO DE CIENCIAS APLICADAS II

- Matemáticas. *Edit. McMillan.*
- Ciencias de la Naturaleza. *Edit. McMillan.*
- Instrumentos de medida de distintas magnitudes (longitud, masa, capacidad, tiempo, temperatura, humedad, presión...).
- Instrumentos de trabajo personal (regla, escuadra, cartabón, transportador y otros útiles básicos).
- Juegos didácticos de diferentes tipos (álgebra, geometría, estadística, mecanismos, máquinas simples, cuerpo humano, herbario...).
- Aplicación web denominada Classroom para la comunicación con el alumnado, entrega de materiales por parte de la profesora, así como la entrega de tareas a través del mismo.

9 EVALUACIÓN DE LOS MÓDULOS

Mediante la evaluación se pretende valorar lo que acontece en el aula y el porqué, analizando las desviaciones que se produzcan entre lo planificado y la práctica docente. La evaluación se realizará teniendo en cuenta lo dispuesto en la normativa vigente.

- **Según el artículo 35 del RD. 732/1995, de 5 de mayo**, por el que se establecen los derechos y deberes de los alumnos y las normas de convivencia de los centros, para la aplicación del proceso y criterios de evaluación a los/as alumnos/as, se requiere, como deber básico de los/as alumnos/as, la obligación de: asistir a clase con puntualidad, de participar en las actividades orientadas al desarrollo de los planes de estudio, de cumplir y respetar los horarios del centro, seguir las orientaciones del profesorado en relación a su aprendizaje, mostrando el debido respeto y consideración, así como respetar también el ejercicio del derecho al estudio de sus compañeros/as.

En base a la norma anterior, la evaluación objetiva tendrá en consideración dichos aspectos referentes a la actitud del alumno/a, de forma que, junto a los criterios de calificación conceptual y procedimental, serán valorados también los siguientes:

- El alumno/a es puntual
- El alumno/a cumple las normas internas del centro y del aula
- El alumno/a participa activamente en clase
- El alumno/a realiza las tareas en tiempo y forma
- El alumno/a se relaciona correctamente con compañeros/as y profesor/a
- El alumno/a ejecuta sus tareas con orden y limpieza y respetando su entorno

EVALUACIÓN DE LOS MÓDULOS TÉCNICOS

De forma concreta, **para los Ciclos formativos de F.P. Básica, en el art. 23 del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero**, se establece que:

1. La evaluación de los alumnos y las alumnas de los ciclos de Formación Profesional básica tendrá carácter continuo, formativo e integrador, permitirá orientar sus aprendizajes y las programaciones educativas y se realizará por módulos profesionales.
2. Los alumnos y las alumnas matriculados en un centro tendrán derecho a un máximo de dos convocatorias anuales cada uno de los cuatro años en que puede estar cursando estas enseñanzas para superar los módulos en que esté matriculado, excepto el módulo de formación en centros de trabajo, que podrá ser objeto de evaluación únicamente en dos convocatorias.
3. Los alumnos y las alumnas, sin superar el plazo máximo establecido de permanencia, podrán repetir cada uno de los cursos una sola vez como máximo, si bien excepcionalmente podrán repetir uno de los cursos una segunda vez, previo informe favorable del equipo docente.
4. La evaluación estará adaptada a las necesidades y evolución de los alumnos y las alumnas, especialmente para las personas en situación de discapacidad, para las que se incluirán medidas de accesibilidad que garanticen una participación no discriminatoria en las pruebas de evaluación.
5. El alumno o la alumna podrá promocionar a segundo curso cuando los módulos profesionales asociados a unidades de competencia pendientes no superen el 20% del

horario semanal; no obstante, deberá matricularse de los módulos profesionales pendientes de primer curso. Los centros deberán organizar las consiguientes actividades de recuperación y evaluación de los módulos profesionales pendientes.

6. El módulo de Formación en centro de trabajo, con independencia del momento en que se realice, se evaluará una vez alcanzada la evaluación positiva en los módulos profesionales asociados a las unidades de competencia incluidas en el periodo de formación en centros de trabajo correspondiente.

7. En el caso de que los módulos se organicen en unidades formativas, de acuerdo con el artículo 9.4 de dicho R. D., serán certificables, siendo válida su certificación en el ámbito de la Administración Educativa correspondiente. La superación de todas las unidades formativas que constituyen el módulo dará derecho a la certificación del mismo, con validez en todo el territorio nacional.

- **Qué evaluar**

Se debe evaluar el nivel de adquisición de los contenidos por parte del alumnado, si se han alcanzado los objetivos propuestos, si el proceso de aprendizaje ha sido adecuado, nuestro trabajo en el aula, el planteamiento y desarrollo de las actividades propuestas, si el ambiente ha sido apropiado y si se ha atendido a la diversidad. Desde esta perspectiva, la evaluación será un proceso sistemático, gradual, continuado e integral, en el que se irá valorando hasta qué punto son alcanzados los objetivos propuestos. En este sentido, vamos a considerar los resultados de aprendizaje como expresión de los logros que deben ser alcanzados por el alumnado, mientras que los referentes de la evaluación serán los criterios de evaluación que aparecen en el Real Decreto que desarrolla el título, y que se alcanzarán mediante el desarrollo de los contenidos incluidos en cada unidad didáctica.

- **Cuánto evaluar**

La evaluación que se propone será continua y permanente, como permanente y continuo es el propio proceso formativo. Se distinguen tres momentos clave en el proceso de evaluación:

→ **Evaluación diagnóstica o inicial:** nos informa de la situación de partida del alumno para enfrentarse con nuevos aprendizajes. La realizaremos al comienzo del curso, así como de cada Unidad didáctica para determinar los conocimientos, procedimientos y actitudes de los que se parte. Esta evaluación se podrá realizar de forma oral a modo de lluvia de ideas del grupo de clase, en forma de test escrito individual o incluso como trabajo de subgrupo, pudiendo ser utilizado además como dinámica en introducción en los temas de cada módulo.

→ **Evaluación formativa,** que se llevará a cabo mediante el tratamiento de las distintas unidades de los módulos, ajustando y reorientando la marcha de las actividades programadas y las pautas marcadas en la misma, en base a las necesidades y logros detectados en el alumnado. A lo largo de las distintas unidades se irán recogiendo datos sobre la marcha de los trabajos, tanto relativos a la asimilación de los conceptos, como los relativos a la captación de procedimientos y la manifestación de actitudes, lo que me permitirá adaptar el proceso, proponer otra serie de actividades para los alumnos/as que

presenten algún tipo de problema y no vayan consiguiendo los objetivos propuestos y orientar nuevos trabajos y tareas para los que muestren un mayor nivel.

→ **Evaluación sumativa o final**, que tendrá necesariamente en cuenta, no solo los resultados de las pruebas o ejercicios de evaluación previstos para cada unidad didáctica, sino también otros aspectos relacionados con la participación y el interés mostrado a lo largo de cada trimestre, cada curso escolar y/o ciclo. Se realizará teniendo en cuenta los criterios de evaluación, resultados del aprendizaje y consecución de los objetivos didácticos de cada módulo.

- **Cómo evaluar**

Para valorar el grado de consecución de los resultados de aprendizaje del alumno/a nos guiaremos por los diferentes instrumentos de evaluación, entendidos estos como las técnicas, recursos o procedimientos que se utilizan para tener información sobre los factores que intervienen en el proceso formativo, con la finalidad de llevar a cabo en cada momento la evaluación correspondiente. La elección de una técnica determinada depende de las características de la información que sea necesario obtener, en función de los aspectos que vamos a evaluar y del momento en que se realice. En cuanto a la observación sistemática del trabajo de los alumnos/as, serán valorados, en cada unidad, parámetros generales como: la consecución de los resultados; la presentación y limpieza en las tareas realizadas; la comprensión de la actividad realizada; la organización y distribución de las tareas; el uso y manejo de las técnicas y herramientas necesarias y la actitud e interés por las dinámicas planteadas. Los datos son reflejados en forma numérica y recogidos en una ficha individual por alumno/a, preparados para ser ponderados y valorados junto al resto de ítems. Para los diferentes contenidos (conceptuales, procedimentales y actitudinales) se utilizarán los siguientes instrumentos donde se refleja el grado de asimilación de estos por el alumnado y que serán adaptados y distintos dependiendo de cada módulo y sus particularidades en cuanto a contenidos y destrezas a adquirir:

→ **Conceptuales**, a través, principalmente, de las pruebas específicas (de respuestas cortas, de opción múltiple, tipo test, verdadero/falso...), que se realizarán a lo largo del año. También podrán ser utilizados otros instrumentos como, por ejemplo, la elaboración de mapas conceptuales, esquemas, diagramas de flujo, exposiciones temáticas en el aula, planos de instalaciones, pasatiempos, ejercicios de ilustración conceptual (relación foto o dibujo/ concepto/definición), entre otras.

→ **Procedimentales**, principalmente con pruebas específicas, adaptadas a la naturaleza y objetivos de cada módulo. Podrán realizarse a través de supuestos teóricos/prácticos planteados en las clases ordinarias o mediante la realización de trabajos de investigación multimedia o en red. En los módulos de contenido fundamentalmente práctico, como "Técnicas elementales de servicio" y "Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas", serán realizadas pruebas de valoración de destrezas (como la preparación de café, té y otras bebidas, preparación de un bocadillo o sándwich, servicio en mesa con y sin bandeja, montaje de una mesa de manera adecuada, limpieza de maquinaria propia de cafetería, etc.)

→ **Actitudinales** (participación, predisposición al aprendizaje, puntualidad, comportamiento y respeto a las opiniones ajenas), se llevará a cabo a través de la observación directa y diálogos personalizados, apoyado por los contenidos tratados en las sesiones de tutoría o las entrevistas con el alumnado. Teniendo en cuenta lo que dicta la normativa vigente, así como el plan de convivencia del Centro.

a) Procedimientos de evaluación del aprendizaje del alumnado. Criterios de calificación y actividades de recuperación

a.1) Módulos de Técnicas elementales de servicio, Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas y Preparación y montaje para colectividades y catering.

La evaluación se llevará a cabo de una forma continua, ya que la profesora tomará nota diariamente de las actitudes del alumnado, de las tareas realizadas en clase, las prácticas en el aula-taller de restaurante y cafetería, así como de las actividades para evaluar los contenidos teóricos. De esta forma, el alumno/a que no asista a clase, no recibirá ninguna calificación. Todas estas notas diarias harán media con las calificaciones prácticas, teóricas y actitudinales de cada trimestre para conformar la nota final del alumno/a. Por lo tanto la nota final no constará de una única prueba final. Se evaluará la adquisición de conocimiento y contenidos a través de rúbricas, que vendrán determinadas según los criterios de calificación, de manera que sean valorados parámetros concretos a la hora de calificarlo.

Diariamente se valorará la actitud del alumno en clase: la participación e implicación, puntualidad, uniformidad, medidas higiénicas en la manipulación de alimentos y bebidas y protección frente al Covid.

La evaluación como tal será expresada en términos de calificaciones y se reflejará del 1 al 10 sin decimales. La calificación final de este módulo será la media aritmética de los trimestres evaluados, siempre que estos hayan sido superados en un 50% o que sólo uno de ellos alcance el 40% de los objetivos planteados. Se tendrá en cuenta la evolución individual de cada alumno/a en su valoración, según criterios de progresión en conocimientos, práctica y actitud (incluida asistencia, motivación y participación). Aquellos alumnos que no superen alguna/s de las evaluaciones se le orientará oportunamente para poder recuperar la materia, alcanzando los contenidos mínimos. Si el alumno debe hacer uso de una convocatoria extraordinaria, será informado en su momento de las partes que sean objeto de evaluación, siguiendo los criterios de calificación especificados.

Por motivos de la situación actual, se podrán hacer controles o tareas de manera telemática, pero los exámenes y prácticas importantes se realizarán en el centro educativo, es por este motivo que se pretende realizar una evaluación continua donde cada actividad y tarea cuenta para la nota, de manera que no todo recaiga sobre un único examen. A la hora de realizar pruebas o controles de manera telemática se tendrá en cuenta que absolutamente todo el alumnado podrá realizarla sin problema

debido a la brecha digital. Se podrán preparar actividades que puedan realizarse a través del móvil (ya que todos poseen uno).

Se hará un seguimiento de evaluación continua, en el que (teniendo como base la normativa ya citada) se valorará:

- La actitud del alumnado.
- La capacidad de trabajo en equipo.
- La asistencia y puntualidad.
- La uniformidad y aseo personal.
- La limpieza e higiene en el trabajo.
- La realización de apuntes y fichas técnicas.
- La realización de pruebas teóricas sobre contenidos elementales.
- La destreza en las elaboraciones prácticas

a.2) Módulo de Formación en Centros de Trabajo

Al tratarse de un módulo de carácter especial, y al no tener el estudiante que cursarlo en el centro de estudios, la evaluación de dicho módulo se realizará mediante una serie de instrumentos que permitirán valorar el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje esperados. La evaluación de la FCT., como el resto de los módulos profesionales de un Ciclo Formativo, será continua, es decir, que se realizará durante todo el proceso formativo correspondiente. Los instrumentos usados serán:

- La Hoja Semanal del alumno, donde el propio alumnado reflejará diariamente las tareas realizadas, dificultades que encontró y cualquier observación que considere oportuna. Estas hojas contarán con el visto bueno semanal del tutor del centro de trabajo y será supervisada por la profesora tutora del centro docente en las tutorías quincenales que se llevarán a cabo durante la realización de la FCT.
- El Informe individual de Seguimiento y Evaluación del alumno (ISE), que será cumplimentado por la profesora tutora del centro docente en colaboración con el tutor del centro de trabajo. En dicho informe, se recogerá de manera periódica la valoración de las realizaciones y la adquisición de capacidades o resultados de aprendizaje.
- Se fijará un calendario de visitas al centro de trabajo por parte de la profesora tutora donde podrá mantener entrevistas con los tutores del centro de trabajo, así como observar de manera directa las actividades que llevan a cabo los estudiantes y realizar un seguimiento.

A través de toda la información recogida mediante estos instrumentos, y una vez probada la competencia profesional del alumnado, la calificación del módulo se expresará en los términos de "Apto" o "No apto". En el supuesto que el alumno obtenga calificación de "No apto", deberá cursar el módulo FCT de nuevo.

a.3) Módulo de Comunicación y Sociedad II

Para el módulo de Comunicación y Sociedad II se realizará una evaluación de los conocimientos prácticos de las tareas realizadas y se evaluarán todos los conocimientos teóricos mediante la realización de pruebas objetivas y subjetivas.

a.3.1. **Procedimientos de evaluación del aprendizaje de los alumnos/as.**

La evaluación práctica de este módulo se realizará de manera continua. Todas las semanas se pondrá nota a los alumnos de cualquier participación y trabajo durante la clase, por lo tanto, el alumno/a que no asista no se le pondrá ninguna calificación. Esta nota hará media con las notas prácticas, teóricas y actitudinales del trimestre.

La actitud del alumno en clase será tomada en cuenta para la nota final de cada trimestre: puntualidad, grado de participación e implicación, motivación, respeto, atención, etc.

Cada evaluación será calificada en términos numéricos del 1 al 10 sin decimales.

Y la calificación final de este módulo será la media aritmética de los trimestres evaluados, siempre que cada uno de ellos haya sido superado en un 50% o que uno de ellos solo alcance el 40% de los objetivos planteados.

Se tendrá en cuenta la evolución de cada alumno de manera individual, teniendo en cuenta criterios de progresión en conocimientos, práctica y actitud.

Aquellos alumnos/as que no superen alguna/s de las evaluaciones, podrán recuperar la materia, alcanzando los contenidos mínimos. A la hora de hacer uso de una convocatoria extraordinaria, el alumno/a será informado de aquellas partes que sean objeto de evaluación, siguiendo los criterios de calificación especificados.

Se hará un seguimiento de evaluación continua en el que se valorará:

- 1) Actitud del alumno
- 2) Puntualidad y asistencia
- 3) Higiene, aseo personal y uniformidad
- 4) La realización de apuntes en clase
- 5) La realización de pruebas teóricas sobre contenidos

a.4) Módulo de Ciencias Aplicadas II

Se llevará a cabo una evaluación de los conocimientos prácticos de las tareas realizadas. Se evaluarán todos los conocimientos teóricos, mediante la realización de pruebas objetivas y subjetivas.

La evaluación práctica se realizará "continua". Todas las semanas se pondrá nota a los alumno/as, sobre todo en los días que se realice algún tipo de práctica ya sea de forma presencial u online, por lo tanto, al alumno/a que no asista no se le pondrá ninguna calificación. Esta nota hará media con las notas prácticas, teóricas y actitudinales del trimestre.

Para la nota final de cada trimestre, también se tomará en cuenta la actitud del alumno en clase: grado de participación e implicación, puntualidad, pulcritud en el uniforme de trabajo, medidas higiénicas en la manipulación de los alimentos, etc.

La evaluación como tal será expresada en términos de calificaciones y se reflejará del 1 al 10 sin decimales. La calificación final de este módulo será la media aritmética de los trimestres evaluados, siempre que estos hayan sido superados en un 50% o que uno de ellos sólo alcance el 40% de los objetivos planteados. Se tendrá en cuenta la evolución individual de cada alumno/a en su valoración, según criterios de progresión en conocimientos, práctica y actitud (incluida asistencia presencial u online, motivación y participación).

Aquellos alumnos que no superen alguna/s de las evaluaciones se le orientará oportunamente para poder recuperar la materia, alcanzando los contenidos mínimos. Si el alumno debe hacer uso de una convocatoria extraordinaria, será informado en su momento de las partes que sean objeto de evaluación, siguiendo los criterios de calificación especificados.

Se hará un seguimiento de evaluación continua, en el que (teniendo como base la normativa ya citada) se valorará:

- La actitud del alumnado.
- La capacidad de trabajo.
- La asistencia y puntualidad de manera presencial u online.
- La uniformidad y aseo personal.
- La realización de apuntes y fichas técnicas.
- La realización de pruebas teóricas sobre contenidos elementales.
- La destreza en las prácticas de laboratorio o en simulaciones virtuales.

b) Calificación

b.1) Módulos de Técnicas elementales de servicio, Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas y Preparación y montaje para colectividades y catering.

La calificación de los módulos técnicos será numérica, entre uno y diez, sin decimales, siendo imprescindible obtener una calificación de al menos cinco puntos en cada una de las evaluaciones. Para realizar dicha calificación, se le ha asignado a cada bloque de contenidos un peso en la nota final. Al tratarse de módulos eminentemente procedimentales, estos contenidos y su aplicación práctica son los que más peso van a tener a la hora de evaluar.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
INDICADORES DE EVALUACIÓN	DE	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
Asimilación de contenidos conceptuales		15%	Pruebas específicas: escritas y orales
Desarrollo de contenidos conceptuales		25%	Cuaderno de clase, trabajos y fichas técnicas
Aplicación de contenidos procedimentales		35%	Práctica diaria/ evaluadora
Desarrollo de actitudes, valores y pautas de actuación		25%	Predisposición al aprendizaje, comportamiento, seguridad e higiene, trabajo en equipo y puntualidad, uniformidad, respeto
TOTAL		100%	

Esta tabla muestra unas proporciones porcentuales orientativas para todos los módulos técnicos (3037, 3038 y 3039), que podrá sufrir alteraciones en función del módulo o unidad de trabajo e incluso del propio perfil del alumnado. Esto será así debido a que habrá unos módulos o U.T que tengan más o menos carga de contenido procedimental, al igual que habrá que tener en cuenta las capacidades intelectuales de cada alumno y sus necesidades educativas, así como tener presente la atención a la diversidad .

Para aplicar los porcentajes establecidos en los criterios de calificación correspondientes a cada uno de los indicadores de evaluación, es necesario tener como mínimo un 5 en cada uno de ellos. Si se tiene menos de un 5 en alguno de ellos la evaluación no se superará, teniendo como nota máxima un 4.5.

La calificación de los instrumentos utilizados en cada evaluación será puntuada de 0 a 10.

En el caso de los exámenes o pruebas sobre contenidos conceptuales, es necesario que el alumno/a supere el 4 para que le pueda hacer media con el resto de exámenes. Siendo necesario que la media total sea igual o superior al 5 para que, a su vez, pueda hacer media con el resto de instrumentos para la nota final.

En cualquier caso, dado el perfil habitual del alumnado destinatario de este tipo de ciclos formativos y los objetivos a conseguir con ellos/as en cuanto a evolución personal y social, aceptación de normas y reincorporación al sistema educativo, es por lo que se da un alto peso a los contenidos actitudinales, teniendo como objetivo la motivación de dichos cambios positivos que además les llevarán después a su mejor integración socio-laboral.

Por otro lado, al tratarse de ciclos de formación profesional que pretenden conseguir la adquisición de capacidades y competencias profesionales, la parte sobre la que

recae más peso es la de los contenidos procedimentales, ya que son los contenidos que van a poner en práctica, no sólo en este mismo curso durante el módulo de FCT, sino en su futuro laboral más próximo.

La asistencia a clase no tiene calificación al tratarse de una condición indispensable para superar el curso, sin embargo la no asistencia a clase repercute en su valoración y nota diaria, pues deriva en una nota nula que hará media con el resto de notas de los días en que el alumno/a si ha asistido. Esto puede ocasionar que un alumno/a que falta asiduamente a clase pueda suspender la evaluación, aunque obtenga buenas calificaciones los días que asista. De este modo se pretende motivar la asistencia continuada de los alumnos/as, así como su participación en las actividades diarias. La falta de asistencia a clase además, cuando se supere el 30% de las horas del módulo, determinará que no sea aplicada la evaluación continua y el alumno/a sea evaluado a través de un sistema extraordinario, en las fechas y modo previsto para ello, debiendo contener las pruebas, tanto teóricas como prácticas, en función de los contenidos y los trabajos fijados por el docente del módulo a lo largo del curso.

En el caso de llegar a la situación de confinamiento o de que sea imposible que el alumno/a asista a clase a realizar los exámenes, éstos se realizarán a través de meet, siendo el profesor/a el que vigile que todo el alumnado lo realice de manera correcta sin que haya ningún amago de copiar o falsificar el examen, ni que se desconecte ningún alumno. El profesorado velará por la veracidad de los documentos escritos por el alumnado.

Requisitos para una evaluación final positiva del módulo

- Haber entregado todos los trabajos de carácter obligatorio, presentado los apuntes solicitados al final de cada trimestre según el formato establecido y realizado todos los exámenes y ejercicios o pruebas de revisión teórica/práctica.
- Que una vez tenidos en cuenta los puntos anteriores la nota ponderada resultante sea igual o superior a 5 puntos.

b.2) Módulo de F.C.T

La calificación de este módulo se llevará a cabo tras la recopilación y análisis de los datos obtenidos mediante los instrumentos que usaremos para llevar a cabo el seguimiento de la actividad del alumno en el centro de trabajo. Estos instrumentos serán la Hoja semanal del alumno, el Informe individual de Seguimiento y Evaluación del alumno (ISE) y las anotaciones procedentes de las visitas de la profesora al centro de trabajo, así como de las tutorías con el alumnado en el centro de estudios. Dichos instrumentos nos permitirán valorar el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje esperados.

Este módulo tendrá la calificación de **apto o no apto**, siendo imprescindible obtener una evaluación positiva en todos los módulos profesionales asociados a unidades de competencia, para poder acceder a este módulo.

b.3) Módulo de Comunicación y Sociedad II

La calificación del módulo de Comunicación y Sociedad II será numérica, entre 1 y 10, sin decimales, siendo imprescindible obtener al menos cinco puntos en cada una de las evaluaciones. Para realizar dicha calificación, proponemos una media atendiendo a la siguiente baremación:

- **Contenidos conceptuales:** incluyen: exámenes escritos y/o orales (al menos uno por cada trimestre). Supondrán un **50% de la nota final**.
- **Contenidos procedimentales:** incluyen: realización de trabajos escritos, ejercicios y tareas propuestas, exposiciones orales, etc. Supondrán un **35% de la nota final**.
- **Contenidos actitudinales:** incluyen: puntualidad, comportamiento y atención en clase, responsabilidad, interés, predisposición, la participación activa y constante, así como la progresión individual del trabajo diario. Supondrán un **15% de la nota final**.

En cada uno de estos apartados la calificación será entre 0 y 10. Para poder aplicar la baremación anterior se debe alcanzar un mínimo de 3 sobre 10 en cada uno de los apartados.

La parte correspondiente al módulo de **Comunicación supondrá el 50%** de la nota final de la evaluación, correspondiendo el otro **50% restante al módulo de Sociedad**.

La asistencia a clase es obligatoria, por lo tanto, no tiene calificación al tratarse de una condición indispensable por parte del alumno/a. Sin embargo, la no asistencia a clase repercute en su nota diaria. El alumno/a que no asista a clase de manera asidua, no contará con esa nota de trabajo diario y por lo tanto puede suspender la evaluación. De esta manera se pretende motivar al alumno para que asista de manera continuada, así como participe de manera activa en las actividades de clase.

La falta de asistencia superior al 15% de las horas del módulo supone el no derecho a la evaluación continua, por lo que el alumno será evaluado a través de un sistema extraordinario, en las fechas y modo previsto para ellos, debiendo contener las pruebas en función de los contenidos y los trabajos fijados por el docente del módulo.

Requisitos para una evaluación final positiva

- Haber entregado todos los **trabajos** de carácter obligatorio, presentado los **apuntes** de manera limpia y ordenada, realizado todas las **pruebas escritas**, y ejercicios.
- Haber obtenido una evaluación igual o superior al 4,5.
- Haber obtenido, al menos, un **3 en uno o más de los instrumentos de calificación** (si no es así, no se podría aplicar la ponderación señalada).
- Teniendo en cuenta todo lo anterior, la nota ponderada resultante sea **igual o superior a 5 puntos**.

b.3) Módulo de Ciencias Aplicadas II

La calificación del módulo técnico de ciencias aplicadas II será numérica, entre uno y diez, sin decimales, siendo imprescindible obtener una calificación de al menos cinco puntos en cada una de las evaluaciones. Para realizar dicha calificación, como esta ha de venir expresada con una nota numérica, proponemos una media ponderada atendiendo a la siguiente baremación:

Como propuesta, la calificación de cada una de las evaluaciones se compondrá de:

- a) **Contenidos conceptuales.** Supondrán un **55% de la nota final**, e incluyen:
 - Exámenes escritos y/o orales.
- b) **Contenidos procedimentales:** supondrán un **30% de la nota final**, e incluyen:
 - Realización de trabajos escritos.
 - Realización de ejercicios propuestos, de refuerzo, ampliación y autoevaluación.
 - Resolución de problemas.
 - Actividades en laboratorio o simulaciones virtuales en el caso de no asistencia al centro.
 - Fichas sobre materiales, animales, plantas,...
 - Trabajos y/o artículos sobre energía, reciclado, R.S.U., medioambiente, protección animal...
- c) **Contenidos actitudinales:** supondrán un **15% de la nota final**, e incluyen:
 - La participación activa y constante del alumno/a, así como la progresión individual y el nivel de rendimiento alcanzado en el "saber hacer" diario.
 - Interés por el trabajo, predisposición e iniciativa.
 - Asunción de responsabilidades individuales.
 - Comportamiento y atención en clase.
 - Puntualidad.

En cada uno de estos instrumentos la calificación máxima es 10 y la mínima 0.

Para aplicar la baremación indicada arriba se debe alcanzar un **mínimo de 3 (sobre 10) en cada uno de los apartados.**

La parte correspondiente al **módulo matemático** supondrá el **50%** de la nota final de la evaluación, correspondiendo el **50%** restante al módulo de **ciencias**.

La asistencia a clase de forma presencial u online no tiene calificación al tratarse de una condición indispensable por parte de alumno. Sin embargo la no asistencia a clase repercute en su valoración y nota diaria, pues deriva en una nota nula que hará media con el resto de notas de los días en que el alumno/a si ha asistido. Esto puede ocasionar que un alumno/a que falta asiduamente a clase pueda suspender la evaluación, aunque obtenga buenas calificaciones los días que asista. De este modo se pretende motivar la asistencia continuada de los alumnos/as, así como su participación en las actividades diarias.

La falta de asistencia a clase además, cuando se supere el 30% de las horas del módulo, determinará que no sea aplicada la evaluación continua y el alumno/a sea evaluado a través de un sistema extraordinario, en las fechas y modo previsto para ello, debiendo contener las pruebas, tanto teóricas como prácticas, en función de los contenidos y los trabajos fijados por el docente del módulo a lo largo del curso.

Requisitos para una evaluación final positiva del módulo:

- Haber entregado todos los **trabajos** de carácter obligatorio, presentado los **apuntes** solicitados al final de cada trimestre según el formato establecido y realizado todos los **exámenes** y ejercicios o pruebas de revisión teórica/práctica.
- Haber obtenido una evaluación igual o superior a 4,5.
- Haber obtenido al menos un 3 en uno o más de los instrumentos de calificación, en caso contrario no se podría aplicar la ponderación señalada.
- Que una vez tenidos en cuenta los puntos anteriores la **nota ponderada resultante sea igual o superior a 5 puntos.**

c) Recuperación. Criterio de recuperación

c.1) Módulos de *Técnicas elementales de servicio, Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas y Preparación y montaje para colectividades y catering.*

Los exámenes de recuperación se harán en fechas acordadas con el alumnado, preferentemente en la siguiente evaluación, en un examen que constará de la materia de la evaluación que se haya suspendido durante el período ordinario y siguiendo las pautas marcadas desde jefatura de estudios y/o el departamento.

La evaluación quedará aprobada en el caso de aprobar dicho examen y tener hechos los diferentes ejercicios prácticos que se mandaron a lo largo de la evaluación; de no cumplir estos requisitos la evaluación quedará pendiente para junio.

Cuando una evaluación haya quedado para recuperarse en el mes de junio, el/la alumno/a se deberá examinar de toda la materia que comprenda la evaluación, siempre que haya realizado todas las actividades correspondientes. No obstante en casos concretos y a juicio del/a profesor/a y de acuerdo a como se haya desarrollado la evaluación, el/la alumno/a podrá recuperar solo parte de la misma, incluso con la realización de un trabajo, siempre completando capacidades claves que no haya superado positivamente a lo largo de la evaluación correspondiente. Los exámenes de recuperación de la fase extraordinaria se harán en las fechas que dicte la jefatura de estudios, en un examen que constará de la materia se haya suspendido durante el periodo ordinario.

Alumnado con evaluaciones pendientes que se presentan en ordinaria y extraordinaria

Todo aquel alumno/a que tenga pendiente recuperar dos o más evaluaciones se presentará en evaluación final a dos exámenes por módulo:

- Un examen teórico, dividido por evaluaciones, debiendo superar cada una por separado, con al menos un 5, para obtener una calificación final positiva.
- Un examen práctico consistente en una o varias pruebas, debiendo superar cada una de ellas con al menos un 5 para obtener una calificación final positiva.
- Para obtener una calificación final positiva del módulo deberá superar ambos exámenes además de haber entregado todos los trabajos del curso o los que el docente marque al alumno/a, teniendo en cuenta sus particularidades, según el formato establecido

c.2) Módulo de F.C.T

En el supuesto de que el alumno obtenga la calificación de No Apto, deberá cursarlo de nuevo en la misma empresa o en otra distinta.

Pérdida de evaluación continua

El alumno que tenga el 30% o más de faltas de asistencia en un módulo y haya perdido la evaluación continua, tendrá que presentarse a un examen teórico, y en su caso práctico, de todos los contenidos de la materia. Este alumno no contará con las notas diarias de asistencia ni las prácticas diarias que se hagan en clase.

En cualquier caso, se instará y animará al alumnado, a pesar de haber perdido la evaluación continua, a seguir asistiendo a clase para seguir las explicaciones, además, el hecho de venir a clase podría puntuar favorablemente a la hora de ponerle la nota final, ya que de ahí se deduce su interés y motivación.

c.3) Módulo de Comunicación y Sociedad II

La realización de los exámenes de recuperación, se efectuarán en fechas acordadas con el propio alumno en la siguiente evaluación. Este examen constará de la materia de la evaluación suspensa durante el periodo ordinario y siguiendo las pautas marcadas desde la jefatura de estudios y/o el departamento.

La evaluación será aprobada en el caso de ser aprobado dicho examen y tener hechos los diferentes ejercicios prácticos que se realizaron a lo largo de la evaluación; de no cumplir estos requisitos la evaluación quedará pendiente para junio. Si esto ocurre, el alumno/a deberá de examinarse de toda la materia de esa evaluación, siempre que haya realizado y entregado todas las actividades correspondientes. De cualquier manera, a juicio del/a profesor/a y dependiendo de la evolución y el desarrollo de la evaluación de cada alumno/a, este/a podrá recuperar solo parte de la misma o incluso con la realización de un trabajo, siempre y cuando complete

capacidades claves que no haya superado anteriormente en su evaluación correspondiente.

Los exámenes de recuperación de la fase extraordinaria se harán en los primeros días del mes de **septiembre**, en un examen de **toda la materia** abordada durante el periodo ordinario.

Alumnado con evaluaciones pendientes que se presentan en ordinaria y extraordinaria

Todo aquel alumno/a que tenga pendiente recuperar dos o más evaluaciones se presentará en evaluación final a dos exámenes por módulo:

Un examen teórico, dividido por evaluaciones, debiendo superar cada una por separado, con al menos un 5, para obtener una calificación final positiva.

En el caso de que el alumno/a con un módulo pendiente esté matriculado en 2º curso, dispondrá de una evaluación extraordinaria en marzo y otra en junio, en las que el procedimiento e instrumentos de evaluación serán exactamente igual a los descritos anteriormente, pudiendo asistir como oyente a las clases de la materia en el horario programado para la misma.

Se le facilitarán actividades de recuperación para que vaya realizando hasta que se presente a la prueba de la convocatoria extraordinaria en marzo o junio.

c.4) Módulo de Ciencias Aplicadas II

Los exámenes de recuperación se harán en fechas acordadas con el alumnado, preferentemente en la siguiente evaluación, en un examen que constará de la materia de la evaluación que se haya suspendido durante el período ordinario y siguiendo las pautas marcadas desde jefatura de estudios y/o el departamento.

La evaluación quedará aprobada en el caso de aprobar dicho examen y tener hechos los diferentes ejercicios prácticos que se mandaron a lo largo de la evaluación; de no cumplir estos requisitos la evaluación quedará pendiente para junio.

Cuando una evaluación haya quedado para recuperarse en el mes de junio, el/la alumno/a se deberá examinar de toda la materia que comprenda la evaluación, siempre que haya realizado todas las actividades correspondientes.

No obstante en casos concretos y a juicio del/a profesor/a y de acuerdo a como se haya desarrollado la evaluación, el/la alumno/a podrá recuperar solo parte de la misma, incluso con la realización de un trabajo, siempre completando capacidades claves que no haya superado positivamente a lo largo de la evaluación correspondiente.

Los exámenes de recuperación de la fase extraordinaria se harán en las fechas que dicte la jefatura de estudios, en un examen que constará de la toda la materia abordada durante el periodo ordinario.

Alumnado con evaluaciones pendientes que se presentan en ordinaria y extraordinaria

Todo aquel alumno/a que tenga pendiente de recuperar dos o más evaluaciones se presentará en evaluación final a dos exámenes por módulo:

- Un **examen teórico**, dividido por evaluaciones, debiendo superar cada una por separado, con al menos un 5, para obtener una calificación final positiva.

d) Otros puntos que serán valorados en los alumnos

- Faltas graves: se consideraran faltas graves las siguientes:

- Abandonar la clase sin avisar
- Peleas entre alumnos o violencia
- El robo o el mal uso del material
- Comer alimentos, fuera del tiempo predestinado para ello
- Beber alcohol durante las clases o acudir bebido
- Fumar
- Falta de higiene, tanto personal como de vestimenta
- Desobedecer al profesor/a, tanto titular, como no titular
- La falta de un correcto comportamiento en clase
- El olvido constante del vestuario
- Estas faltas dependiendo de su gravedad (criterio de profesor), pueden suspender la evaluación en curso
- Incumplir las normas de régimen interno del centro educativo

- Uniformidad, será marcada por el docente como imprescindible para la realización de las prácticas en el aula-taller de cocina. La no utilización del vestuario o parte de él en el aula-taller de cocina, será motivo de la no admisión a clase del alumno/a, por parte del profesor, siguiendo las normas higiénico-sanitarias de la Consejería de Sanidad.

- Mantenimiento y limpieza de maquinaria, herramientas y utillaje de cocina disponibles en el centro.

- Mantenimiento, conservación y respeto del material complementario (véase, referido a escritura, papelería, fichas y documentos utilizados para el control y supervisión de las tareas, libretas y manuales y/o libros, audiovisual, etc.). Los alumnos/as deben llevar consigo en las clases prácticas una libreta para anotaciones y un bolígrafo azul.

9.1. Evaluación del proceso Enseñanza-Aprendizaje

Para la evaluación de la práctica docente se pueden llevar a cabo las siguientes actuaciones:

a. Auto-evaluación: será el propio profesor quien estudiará y analizará los resultados obtenidos por el alumnado y a través del trabajo realizado con él. Se expondrán las causas y consecuencias de dichos resultados y las medidas correctoras, si éstas hubieran sido necesarias, en la memoria final de departamento.

b. Evaluación de la práctica docente por los alumnos: trimestralmente, aunque de forma obligatoria en el primer trimestre, se pasarán a los alumnos unos cuestionarios de evaluación, analizando los resultados conjuntamente en el departamento, y reflejándose también las conclusiones en la memoria final de departamento.

Todas estas herramientas servirán para que en las reuniones de departamento se analice y evalúe la práctica docente de los profesores integrantes del mismo, a efectos de su mejora y perfeccionamiento, si procede.

9.2 Evaluación de la programación

La evaluación de las programaciones corresponde a los departamentos y, en primer lugar, al docente que las aplica. Deberá incluir al menos estos elementos:

- La validez en la selección, distribución y secuenciación de los resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación.
- La idoneidad de la metodología y de los materiales curriculares y didácticos.
- La validez de las estrategias de evaluación establecidas.
- Con todo supone la verificación de que el trabajo de planificación realizado permite alcanzar los objetivos previstos, tanto en la organización de los tiempos como, en último término, la adquisición de la competencia profesional prevista.

10 CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN DE LOS MÓDULOS TÉCNICOS

Debido al perfil del alumnado de FP Básica, se ha decidido cambiar el orden de las unidades de trabajo conforme vienen al libro, ya que resulta interesante ir compaginando durante el curso las unidades más teóricas con las que son más prácticas, con el fin de hacer más amenas e interesantes las clases.

Por otro lado, algunas unidades de trabajo se han dejado para la segunda evaluación, ya que su contenido va enfocado al módulo de FCT que realiza el alumnado en la 3ª evaluación, y con ello también se pretende que esos contenidos los lleven practicando de manera más reciente cuando empiecen dicho periodo de prácticas.

En cualquier caso, toda esta programación es flexible y puede variar a lo largo del curso conforme a la situación sanitaria.

Por último, se marcarán los contenidos mínimos exigibles para superar los criterios de calificación establecidos con la siguiente marca "CME".

10.1 CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN DEL MÓDULO TÉCNICAS ELEMENTALES DEL SERVICIO

Nº U.T.	NOMBRE U.T.	TEMPORALIZACIÓN (Sesiones)	EVALUACIÓN
1	SEGURIDAD LABORAL Y METODOLOGÍA DE LIMPIEZA	30	1ª
2	EL RESTAURANTE: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS Y EQUIPAMIENTO	42	1ª
3	PREPARACIÓN DEL SERVICIO EN RESTAURANTE: PUESTA A PUNTO O MISE EN PLACE	50	2ª
4	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN SALA	51	2ª
	TOTAL	173 horas	

U.T. 1 SEGURIDAD LABORAL Y METODOLOGÍA DE LIMPIEZA

Contenidos

1.1. Seguridad en el trabajo (CME)

- Riesgo de caídas en el mismo plano
- Riesgo de caídas en altura
- Riesgo de cortes debido a utillaje de trabajo
- Riesgo de quemaduras
- Riesgo de contacto eléctrico
- Riesgo de incendio
- Riesgos relacionados con el almacenamiento
- Riesgos relacionados con la carga de trabajo
- Riesgos relacionados con el medio ambiente del puesto de trabajo

1.2. Limpieza e higiene de equipos, instalaciones y locales

- Establecimientos
- Maquinaria
- Material y utensilios

Objetivos

- Reconocer los peligros y factores de riesgo de esta profesión, ser conscientes de ellos y poder preverlos, evitando posibles accidentes laborales.

- Valorar la importancia de la limpieza en los establecimientos relacionados con la restauración, y conocer las técnicas necesarias para una buena desinfección y limpieza utilizando los utensilios y herramientas adecuadas.

Criterios de evaluación

Al finalizar esta unidad el alumnado demostrará que:

- Conoce los principales factores de riesgo de esta actividad profesional
- Identifica los peligros y sabe preverlos evitando accidentes laborales
- Reconoce los utensilios y herramientas necesarias para la limpieza y desinfección de una empresa de restauración
- Conoce las técnicas adecuadas para la limpieza y desinfección del local.
- Trabaja teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

U.T. 2 EL RESTAURANTE: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS Y EQUIPAMIENTO

Contenidos

2.1. El restaurante. Conceptos elementales (CME)

- Áreas básicas del restaurante

2.2. Personal de sala. Estructuras y funciones

- Personal de sala de un restaurante tradicional
- Personal de un restaurante de comida rápida

2.3. Material de restaurante. Utilización, manejo y limpieza (CME)

- Cristalería
- Cubertería
- Mantelería
- Vajilla
- Complementos

2.4. Mobiliario de restaurante (CME)

- El mobiliario más común de un restaurante
- Los carros de restaurante

2.5. Maquinaria de restaurante

Objetivos

- Saber definir el concepto de restaurante y sus áreas más habituales

- Conocer el material, maquinaria y mobiliario propios del restaurante y sus usos y funciones
- Reconocer las funciones del personal de servicios dentro de una empresa de restauración
- Valorar la importancia de trabajar siempre en condiciones de seguridad laboral y protección ambiental, así como teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

Criterios de evaluación

Al finalizar esta unidad el alumnado demostrará que:

- Conoce el significado del concepto de restaurante y reconocerá las distintas áreas que se pueden encontrar en él.
- Reconoce el material que se usa en el restaurante, conoce su manejo, sus usos y funciones.
- Conoce las técnicas de limpieza del material que se usa en sala.
- Identifica las funciones principales del personal de sala.
- Valora la importancia de la normativa higiénico-sanitaria en relación a las empresas de restauración.
- Reconoce la importancia de trabajar en condiciones de seguridad laboral y protección ambiental.
- Trabaja teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

U.T. 3 PREPARACIÓN DEL SERVICIO EN RESTAURANTE: PUESTA A PUNTO O MISE EN PLACE

Contenidos

3.1. Definición de puesta a punto o mise en place **(CME)**

3.2. Planificación **(CME)**

3.3. Desarrollo de la puesta a punto del restaurante **(CME)**

- Higiene y limpieza del establecimiento
- Repaso, colocación y distribución del material
- Puesta a punto de la maquinaria
- Preparación del mobiliario y carros
- Montaje de mesas

3.4. Ambientación

- Decoración
- Música
- Iluminación
- Temperatura

- 3.5. Antes de abrir
- Supervisión de la puesta a punto
 - Coordinación con cocina
 - Briefing

Objetivos

- Conocer las distintas fases que intervienen en la puesta a punto o mise en place, identificando los puntos más importantes para su buen desarrollo
- Realizar montajes de mesa de manera correcta y adecuada al servicio determinado que se vaya a ofrecer
- Valorar la importancia de una buena ambientación (iluminación, música, temperatura, decoración)
- Trabajar de acuerdo a la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección ambiental

Criterios de evaluación

Al finalizar esta unidad el alumnado demostrará que:

- Describe correctamente el concepto de mise en place, conociendo las distintas fases que intervienen en la puesta a punto.
- Realiza la mise en place de manera correcta y eficaz
- Reconoce la importancia de tener una buena ambientación en la sala, cuidando detalles como la iluminación, música, temperatura y decoración.
- Realiza de manera correcta el montaje de una mesa.
- Supervisa adecuadamente la mise en place antes de comenzar el servicio
- Trabaja teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

U.T. 4 SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN SALA

Contenidos

- 4.1. El servicio de restaurante (CME)
- Menús, cartas y comandas
 - Servicio a la carta
 - Servicio de menú
 - Servicio de menú concertado
 - Facturación y cobro
- 4.2. Métodos de servicio en sala
- Servicio emplatado o a la americana
 - Servicio a la inglesa
 - Servicio a la francesa
 - Servicio en gueridón
- 4.3. El postservicio

4.4. Técnicas elementales del personal de servicio en sala (**CME**)

- Transporte de platos
- Transporte de bandejas redondas
- Transporte de fuentes, soperas y sus platos de servicio
- Manejo de pinzas
- Desbarasado de una mesa
- Marcaje de diferentes platos
- Servicio de vinos y otras bebidas propias de un restaurante

Objetivos

- Conocer y diferenciar la prestación de servicio a la carta, menú o menú degustación
- Realizar adecuadamente las diferentes técnicas y tareas en el post-servicio
- Identificar los pasos en el proceso de facturación y cobro
- Conocer los distintos tipos de servicio en un restaurante, sus ventajas e inconvenientes
- Realizar de manera correcta las distintas técnicas y funciones propias del personal de sala
- Trabajar de acuerdo a la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección ambiental

Criterios de evaluación

Al finalizar esta unidad el alumnado demostrará que:

- Sabe diferenciar entre servicio a la carta, menú, menú degustación
- Realiza de manera correcta la toma de una comanda
- Describe correctamente los pasos a realizar en la facturación y cobro
- Desarrolla las tareas y funciones del post-servicio de manera adecuada
- Reconoce y diferencia los diferentes tipos de servicio, así como sus ventajas e inconvenientes
- Trabaja teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

10.2 CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN DEL MÓDULO PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Nº U.T.	NOMBRE U.T.	TEMPORALIZACIÓN	EVALUACIÓN
		N	

		(Sesiones)	
1	RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	15	2ª
2	EL ESTABLECIMIENTO DE BAR Y CAFETERÍA	23	1ª
3	SERVICIO Y POST-SERVICIO EN BAR Y CAFETERÍA	24	1ª
4	BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS	30	2ª
5	BEBIDAS ALCOHÓLICAS	30	2ª
	TOTAL	122	

U.T. 1 RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

Contenidos

1.1 Introducción

1.2 Tipos de productos almacenables (CME)

- Productos perecederos (corta duración)
- Productos no perecederos (larga duración)
- Productos de duración ilimitada

1.3 Recepción de materias primas

1.4 Almacenamiento

- Stocks
- Características del almacén
- Normas básicas de almacenamiento
- Etiquetado de productos

1.5 Control de existencias

- Documento externos
- Documentos internos

Objetivos

- Conocer los distintos tipos de productos almacenables según su naturaleza
- Describir el proceso de recepción de materias primas
- Distinguir las principales características de las zonas destinadas para el almacenaje de productos y mercancías
- Establecer las normas básicas para recibir y almacenar la materia prima y el material en función de sus características

- Identificar la documentación asociada al proceso de recepción y almacenamiento de materia prima
- Tener en cuenta la normativa higiénico-sanitaria , de seguridad laboral y de protección ambiental a la hora de trabajar

Criterios de evaluación

Al finalizar esta unidad el alumnado demostrará que:

- Sabe diferenciar la naturaleza de los productos que debe almacenar y conoce el lugar y la manera de hacerlo.
- Describe correctamente los pasos a realizar en el proceso de recepción
- Realiza de manera correcta el almacenamiento de materias primas
- Conoce las normas básicas en cuanto al proceso de recepción
- Trabaja teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

U.T. 2 EL ESTABLECIMIENTO DE BAR Y CAFETERÍA

Contenidos

2.1 El bar y cafetería (CME)

- Tipos de bar y cafetería
- Principales áreas

2.2 Personal de bar y cafetería. Estructura y funciones (CME)

2.3 Mobiliario y maquinaria habitual en cafetería (CME)

2.4 Material habitual de bar y cafetería (CME)

- Mantelería
- Cubertería
- Vajilla
- Cristalería
- Complementos para el servicio
- Material de coctelería

2.5 Desarrollo de la puesta a punto en bar y cafetería (CME)

- Puesta a punto de la maquinaria
- Puesta a punto de material y complementos
- Puesta a punto de barra y sala
- Preparación de géneros

Objetivos

- Conocer los tipos de establecimientos que desarrollan la actividad de bar y cafetería y distinguir sus principales características

- Diferenciar el material, mobiliario y maquinaria propios de cafetería y bar, su uso común y funciones
- Manejar, transportar, distribuir y colocar el material, mobiliario y maquinaria propios de bar y cafetería
- Describir la estructura básica del personal de servicios y sus funciones dentro de empresas englobadas en el concepto de bar y cafetería
- Identificar detalladamente las operaciones de puesta a punto o mise en place
- Reconocer la importancia de trabajar teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

Criterios de evaluación

Al finalizar esta unidad el alumnado demostrará que:

- Reconoce los distintos tipos que existen de establecimientos que perteneces a la categoría de bar y cafetería
- Identifica el material, mobiliario y maquinaria propio del bar y cafetería y sabe manejarlo
- Conoce las funciones principales de personal de sala
- Realiza correctamente la puesta a punto o mise en place
- Trabaja teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

U.T. 3 SERVICIO Y POST-SERVICIO EN BAR Y CAFETERÍA

Contenidos

3.1 Servicio en bar y cafetería (CME)

- Servicio en barra
- Servicio en mesa
- Facturación y cobro en bar y cafetería

3.2 Elaboraciones sencillas propias de bar y cafetería

- Desayunos y meriendas
- Tapas y canapés
- Bocadillos, montaditos y sándwiches
- Ensaladas
- Platos combinados

3.3 Operaciones de post-servicio en bar y cafetería (CME)

- Maquinaria
- Material y complementos
- Reposición de géneros
- Barra y sala

Objetivos

- Distinguir las características y diferencias entre el servicio en barra y sala en bar y cafetería
- Conocer los diferentes métodos utilizados en la facturación en bares y cafeterías
- Saber elaborar y servir distintas preparaciones habituales en este tipo de establecimientos
- Aprender las técnicas y tareas básicas que se van a aplicar durante el cierre del establecimiento o postservicio en bar y cafetería
- Trabajar teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

Criterios de evaluación

Al finalizar esta unidad el alumnado demostrará que:

- Saber elaborar y servir distintas preparaciones habituales en este tipo de establecimientos
- Identifica y realiza las tareas básicas que se realizan en el postservicio en un bar o cafetería
- Lleva a cabo de manera correcta el preservicio para ofrecer un servicio eficaz
- Conoce los métodos utilizados en la facturación en bares y cafeterías
- Trabaja teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

U.T. 4 BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

Contenidos

4.1 Bebidas no alcohólicas calientes

- El café
- Té y otras infusiones
- Chocolate
- Servicio de café, chocolate, té y otras infusiones **(CME)**

4.2 Bebidas no alcohólicas frías (CME)

- Batidos
- Zumos
- Granizados
- Refrescos

Objetivos

- Conocer las variedades, el proceso de elaboración y la historia de las bebidas calientes no alcohólicas como el café, chocolate, el té y otras infusiones
- Saber preparar y servir correctamente las elaboraciones más habituales de café, té, infusiones o chocolate
- Identificar las bebidas no alcohólicas frías más habituales en servicio de bar y cafetería como son los batidos, zumos, granizados y refrescos

- Dominar la técnica de preparación y servicio correcto de elaboraciones no alcohólicas frías como batidos, zumos, granizados y refrescos
- Trabajar teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

Criterios de evaluación

Al finalizar esta unidad el alumnado demostrará que:

- Identifica correctamente las variedades, el proceso de elaboración y la historia de las bebidas calientes no alcohólicas más habituales como el café, chocolate, el té y otras infusiones
- Identifica las bebidas frías y calientes no alcohólicas más habituales
- Realiza de manera correcta la elaboración y servicio de las bebidas calientes y frías no alcohólicas más habituales
- Trabaja teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

U.T. 5 BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Contenidos

5.1 Las bebidas alcohólicas

5.2 Bebidas alcohólicas fermentadas (CME)

- El proceso de fermentación
- La cerveza
- La sidra
- El vino
- Otras bebidas alcohólicas fermentadas

5.3 Bebidas aperitivo (CME)

- Bitters o amargos
- Anisados
- Vermuts

5.4 Bebidas alcohólicas destiladas

- El proceso de destilación
- Aguardientes
- Licores

5.5 Cócteles (CME)

- Clasificación de los cócteles
- Normas básicas para su elaboración
- Recetario básico

Objetivos

- Conocer y diferenciar el proceso de fermentación y destilación en la elaboración de las diversas bebidas alcohólicas
- Analizar y comparar las características de las diferentes bebidas alcohólicas fermentadas, aperitivos y destilados
- Aplicar las normas de preparación y servicio en todas y cada una de las bebidas alcohólicas
- Identificar las marcas de bebidas más habituales de bebidas fermentadas, aperitivos y destilados en un establecimiento de restauración
- Clasificar los cócteles en función de diversos criterios, estableciendo unas normas generales de elaboración
- Trabajar teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

Criterios de evaluación

Al finalizar esta unidad el alumnado demostrará que:

- Identifica las fases de fermentación, elaboración y producción de las bebidas alcohólicas más habituales
- Diferencia las características de las bebidas alcohólicas fermentadas, aperitivos y destilados
- Lleva a cabo de manera correcta la preparación y servicio de las bebidas alcohólicas más habituales en un establecimiento de restauración
- Identifica los distintos tipos de cócteles
- Trabaja teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

10.3 CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN DEL MÓDULO PREPARACIÓN Y MONTAJE DE COLECTIVIDADES Y CATERING

Nº U.T.	NOMBRE U.T.	TEMPORALIZACIÓN	EVALUACIÓN
1	LA INDUSTRIA DEL CATERING	30	1ª
2	DISTRIBUCIÓN Y SERVICIO EN EMPRESAS DE CATERING	34	1ª Y 2ª
3	CALIDAD E HIGIENE EN EMPRESAS DE CATERING Y OTRAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN	35	2ª
	TOTAL	99	

U.T. 1 LA INDUSTRIA DEL CATERING

Contenidos**1.1 La industria del catering**

- Características de las empresas de catering **(CME)**
- Tendencias actuales

1.2 Modalidades de catering (CME)

- Servicio de catering en medios de transporte
- Servicio de catering a colectividades o restauración social
- Servicios especiales

1.3 Tipos de servicio de catering (CME)

- Autoservicio
- Servicio en mesa
- Servicio en bandeja individual
- Bufé

Objetivos

- Conocer las características y tendencias actuales del catering
- Saber diferenciar las distintas modalidades de catering en función del tipo de cliente objetivo
- Clasificar los distintos tipos de servicio en este sector
- Aplicar las técnicas específicas para cada tipo de servicio de catering
- Trabajar teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

Criterios de evaluación

Al finalizar esta unidad el alumnado demostrará que:

- Identifica y diferencia las distintas modalidades de catering
- Aplica de manera correcta las técnicas específicas y ropias para cada tipo de servicio de catering
- Trabaja teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

U.T. 2 DISTRIBUCIÓN Y SERVICIO EN EMPRESAS DE CATERING**Contenidos****2.1 La gestión de las cocinas en empresas de catering**

- Gestión descentralizada
- Gestión centralizada

2.2 La cocina central (CME)

- Características

- Línea de producción en caliente
- Línea de producción en frío

2.3 Equipos y maquinaria más habitual en catering

- Generadores de calor
- Generadores de frío
- Maquinaria auxiliar

Objetivos

- Saber diferencias las modalidades de gestión de una empresa de catering
- Conocer las características básicas de una cocina central y sus diferentes áreas productivas
- Diferenciar entre la línea de producción en caliente y la de producción en frío
- Entender el funcionamiento de los equipos y máquinas más usadas en empresas de catering tanto en producción como en transporte de alimentos
- Valorar la importancia de trabajar teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

Criterios de evaluación

Al finalizar esta unidad el alumnado demostrará que:

- Identificar las distintas modalidades de gestión en una empresa de catering
- Sabe reconocer y diferenciar las líneas de producción en caliente y en frío
- Conoce y entiende el funcionamiento de la maquinaria propia de catering
- Trabajar teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

U.T. 3 CALIDAD E HIGIENE EN EMPRESAS DE CATERING Y OTRAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

Contenidos

3.1 La contaminación de los alimentos (CME)

- Tipos de contaminación
- Toxiinfecciones alimentarias

3.2 Calidad higiénica en elaboraciones alimentarias (CME)

- Prevención en cada fase del proceso
- Plato testigo

3.4 El sistema de autocontrol. APPCC

- Planes generales de higiene (CME)
- Ejemplos de diagramas de flujo
- Ejemplos de documentación asociada a planes generales de higiene

Objetivos

- Conocer los motivos por los que se puede producir una contaminación alimentaria y sus consecuencias en catering y otras empresas de restauración
- Saber diferenciar toxiinfecciones alimentarias más comunes y su metodología de prevención
- Clasificar las diferentes etapas del proceso, transporte y servicio de alimentos y bebidas
- Conocer el sistema de autocontrol APPCC aplicable en las empresas de restauración y sus correspondientes Planes Generales de Higiene
- Trabajar teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

Criterios de evaluación

Al finalizar esta unidad el alumnado demostrará que:

- **Identifica los motivos por los que se puede producir una contaminación alimentaria y sabe cómo prevenirlos**
- **Reconoce las distintas fases del proceso, transporte y servicio de alimentos y bebidas**
- **Conoce el sistema de autocontrol APPCC**
- Trabaja teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

10.4 CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN DEL MÓDULO FCT

MÓDULO	TEMPORALIZACIÓN N (Sesiones)	EVALUACIÓN
FCT	240	3ª

10.5 CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN DEL MÓDULO COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD II

Los contenidos se secuenciarán en seis Unidades Didácticas a lo largo de dos trimestres, pues el tercer trimestre estará dedicado a que los alumnos realicen sus prácticas.

Teniendo en cuenta que ambas áreas (Lengua Castellana y Literatura y Ciencias Sociales) disponen de cinco horas a la semana, se repartirán dos horas para cada módulo, y la restante se alternará cada semana (una semana para el módulo de Lengua Castellana y Literatura y la siguiente para Ciencias Sociales).

De este modo, la temporalización del módulo de Comunicación y Sociedad quedaría de esta manera siempre y cuando no surjan excursiones fuera del colegio u otras actividades complementarias e imprevistos que puedan alterar dicha temporalización. Es por ello, que

debemos tener en cuenta que el orden como el número de sesiones es orientativo y puede modificarse en función de las necesidades de los alumnos/as.

Módulo	Evaluación	Temporalización	Unidades didácticas
Lengua Castellana y Literatura	1ª	26 sesiones	1- Dime qué hablas y te diré de dónde eres. 2- Palabras con sentido. 3- Piensa diferente. 4- Contar historias.
Ciencias Sociales	1ª	25 sesiones	1- Principios de organización económica. La globalización. 2- La época de la Ilustración. 3- La era de las revoluciones. 4- La Segunda Revolución Industrial y el imperialismo.
Lengua Castellana y Literatura	2ª	29 sesiones	5- Una generación hiperconectada 6- y tú, ¿qué opinas? 7- De la fantasía a la realidad. 8- Cambio de siglo 9- El camino hacia la libertad.
Ciencias Sociales	2ª	28 sesiones	5- La Primera Guerra Mundial y la Revolución rusa. 6- El periodo

			<p>entreguerras y la Segunda Guerra Mundial.</p> <p>7- La Guerra Fría y el mundo del siglo XXI</p> <p>8- España, desde 1900 hasta la actualidad</p> <p>9- La evolución del arte contemporáneo.</p>
Lengua Castellana y Literatura	3ª	-	-
Ciencias Sociales	3ª	-	-

El módulo profesional de Comunicación y Sociedad II, con código 3012 y una duración anual de 190 horas, presenta, según el Boletín Oficial de la Región de Murcia, los siguientes contenidos:

- a. Valoración de las sociedades contemporáneas.
- b. Valoración de las sociedades democráticas.
- c. Utilización de estrategias de comunicación escrita en lengua castellana.
- d. Interpretación de textos literarios en lengua castellana desde el siglo XIX.
- e. Interpretación y comunicación de textos orales cotidianos en lengua inglesa.
- f. Interacción en conversaciones en lengua inglesa.
- g. Interpretación y elaboración de mensajes escritos sencillos en lengua inglesa.

Lengua y literatura

Bloque de Gramática

Tema 1: Dime qué hablas y te diré de dónde eres

- Diversidad lingüística CME
- Lenguas de España CME
- Variedades del español CME
- El español en la actualidad
- Reglas de acentuación CME

Tema 2: Palabras con sentido

- La palabra y su estructura CME
- La formación de palabras CME
- Relaciones semánticas CME
- Categorías gramaticales CME
- Enunciados y sintagmas CME
- Acentuación de formas verbales con pronombres enclíticos

Tema 3: Piensa diferente

- Sujeto y predicado CME
- Complementos del predicado CME
- Oración simple y oración compuesta CME
- Oraciones coordinadas CME
- Oraciones subordinadas CME
- La coma y la sintaxis

Bloque de Comunicación

Tema 4: Contar historias

- El texto y sus propiedades CME
- Clases de textos CME
- La descripción CME
- El diálogo
- La narración CME
- La escritura de expresiones con números

Tema 5: Una generación hiperconectada

- La exposición y sus clases CME
- El informe en el ámbito profesional CME
- El reportaje en los medios CME
- Los textos prescriptivos CME
- Palabras parónimas

Tema 6: y tú, ¿qué opinas?

- La argumentación CME
- Claves para elaborar un texto argumentativo CME
- La reclamación CME
- La argumentación en los medios de comunicación CME
- La argumentación en la publicidad CME
- Neologismos o nuevas palabras

Bloque de literatura

Tema 7: De la fantasía a la realidad

- ¿Por qué estudiar literatura? CME
- Los géneros literarios CME
- Literatura romántica CME
- Realismo y naturalismo CME
- Expresiones en una o varias palabras

Tema 8: Cambio de siglo

- Modernismo CME
- Generación del 98 CME
- Generación del 14
- Vanguardias
- Generación del 27 CME
- Usos incorrectos del verbo

Tema 9: El camino hacia la libertad

- Literatura de la época franquista
- Literatura española actual CME
- Literatura hispanoamericana actual CME
- Palabras tabú y eufemismos CME

Proyectos finales

- Elaboración de tu CV y carta de presentación CME
- Selección de ofertas de empleo CME
- Preparación de la entrevista de trabajo CME

Ciencias Sociales

Tema 1: Principios de organización económica. La globalización.

- Las actividades económicas CME
- Los factores de producción CME
- Los agentes económicos CME
- Los sectores económicos CME
- Los recursos: distribución y control CME
- La globalización CME
- Los instrumentos de la globalización CME
- Consecuencias de la globalización CME
- Los movimientos antiglobalización CME
- La desigualdad en el mundo CME
- El desarrollo sostenible

Tema 2: La época de la Ilustración

- La monarquía absoluta
- La sociedad estamental
- La economía del siglo XVIII

- La Primera Revolución Industrial CME
- La Ilustración CME
- La Revolución americana
- España en el siglo XVIII CME

Tema 3: La era de las revoluciones

- Liberalismo CME
- La Revolución francesa CME
- La época napoleónica
- La Restauración absolutista CME
- Las revoluciones liberales CME
- Las unificaciones de Italia y Alemania
- España en el siglo XIX CME

Tema 4: La Segunda Revolución Industrial y el imperialismo

- La Segunda Revolución Industrial CME
- La sociedad de clases CME
- El movimiento obrero CME
- El imperialismo CME
- Los imperios coloniales
- Las consecuencias del imperialismo CME

Tema 5: La Primera Guerra Mundial y la Revolución rusa

- La Primera Guerra Mundial CME
- Las fases de la guerra CME
- Las consecuencias de la guerra CME
- La Rusia de los zares
- La revolución de febrero de 1917
- La revolución de octubre de 1917
- La creación de la URSS
- La URSS de Stalin

Tema 6: El periodo de entreguerras y la Segunda Guerra Mundial

- Los "felices años veinte" CME
- El fascismo italiano
- El crac del 29 y la Gran Depresión CME
- Alemania y el nazismo CME
- La Segunda Guerra Mundial CME
- La organización de la paz CME
- Las consecuencias de la guerra CME

Tema 7: La Guerra Fría y el mundo del siglo XXI

- El mundo se divide CME

- La Guerra Fría y los conflictos CME
- Coexistencia pacífica y distensión
- La descolonización
- El bloque capitalista CME
- El bloque socialista CME
- Hacia el mundo actual CME
- El mundo actual CME

Tema 8: España, desde 1900 hasta la actualidad CME

- El reinado de Alfonso XIII (1902-1931)
- La Segunda República (1931-1936)
- La Guerra Civil (1936-1939)
- La dictadura franquista (1939-1975)
- La Transición (1975- 1982)
- Los Gobiernos de Felipe González (1982-1996)
- Los Gobiernos de José María Aznar (1996-2004)
- Los Gobiernos de José Luis Rodríguez Zapatero (2004-2011)
- Los Gobiernos de Mariano Rajoy

Tema 9: La evolución del arte contemporáneo

- El arte en la segunda mitad del siglo XIX
- El arte del siglo XX CME
- Últimas tendencias artísticas (finales del XX y principios del XXI)
- España: Goya y el siglo XIX CME
- España: el arte del siglo XX y comienzos del XXI

Comprensión y producción de textos escritos y orales en lengua inglesa

Esta parte del módulo se evaluará de forma continua por lo que las tres unidades en las que está dividido contendrán los mismos contenidos, variando y ampliándose cada trimestre. Se impartirán dos horas semanales de lengua inglesa.

UNIDADES DIDÁCTICAS 1, 2 y 3.

Contenidos básicos	Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación para la lengua extranjera
<p>1) Interpretación y comunicación de textos orales cotidianos en lengua inglesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Distinción de ideas principales y secundarias de textos orales breves y sencillos. – Descripción de aspectos concretos de personas, lugares, servicios básicos, objetos y de gestiones sencillas. <p>Experiencias del ámbito personal, público y profesional.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Narración de acontecimientos y experiencias del momento presente, pasado y futuro. – Léxico, frases y expresiones, para desenvolverse en transacciones y gestiones cotidianas del ámbito personal y profesional. – Tipos de textos y su estructura. – Recursos gramaticales: <ul style="list-style-type: none"> o Tiempos y formas verbales simples y compuestas. o Funciones comunicativas asociadas a situaciones habituales. o Elementos lingüísticos fundamentales. o Marcadores del discurso. o Oraciones subordinadas de escasa complejidad. o Estrategias de comprensión y escucha activa. 	<p>6. Utiliza estrategias para comunicar información oral en lengua inglesa, elaborando presentaciones orales de poca extensión, bien estructuradas, relativas a situaciones habituales de comunicación cotidiana y frecuente de ámbito personal o profesional.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han aplicado las estrategias de escucha activa para la comprensión precisa de los mensajes recibidos. b) Se ha identificado la intención comunicativa básica de mensajes directos o recibidos mediante formatos electrónicos, valorando las situaciones de comunicación y sus implicaciones en el uso del vocabulario empleado sobre un repertorio limitado de expresiones, frases, palabras y marcadores de discurso. c) Se ha identificado el sentido global del texto oral y estructuras gramaticales básicas en oraciones sencillas de situaciones habituales frecuentes y de contenido predecible. d) Se han identificado rasgos fonéticos y de entonación básicos que ayudan a entender el sentido global del mensaje. e) Se han realizado composiciones y presentaciones orales breves de acuerdo con un guión estructurado, aplicando el formato y los rasgos propios de cada composición de ámbito personal o profesional, utilizando medios informáticos. f) Se han utilizado estructuras gramaticales y oraciones sencillas y un repertorio básico y restringido de expresiones, frases, palabras y marcadores de discurso lineales, de situaciones habituales frecuentes y de contenido predecible. g) Se ha expresado con claridad, usando una entonación y pronunciación adecuada, aceptándose las pausas y pequeñas vacilaciones. h) Se ha mostrado una actitud reflexiva y crítica acerca de la información que suponga cualquier tipo de discriminación. i) Se han identificado las normas de relación social básicas de los países donde se habla la lengua extranjera y se han contrastado con las propias.

<p>o Pronunciación de fonemas o grupos fónicos que presenten mayor dificultad.</p> <p>o Uso de registros adecuados en las relaciones sociales.</p>		<p>j) Se han identificado las costumbres o actividades cotidianas de la comunidad donde se habla la lengua extranjera, contrastándolos con las propias.</p> <p>k) Se han identificado las principales actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación habituales del ámbito laboral.</p>
<p>2) Interacción en conversaciones en lengua inglesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Estrategias de interacción para mantener y seguir una conversación. – Uso de frases estandarizadas. 	<p>7. Mantiene y participa en conversaciones en lengua inglesa utilizando un lenguaje sencillo y claro en situaciones habituales frecuentes del ámbito personal y profesional, activando estrategias de comunicación básicas, teniendo en cuenta opiniones propias y ajenas, sabiendo afrontar situaciones de pequeños malentendidos y algunos conflictos de carácter cultural.</p>	<p>a) Se ha dialogado utilizando un repertorio memorizado de modelos de oraciones y conversaciones muy básicas y dirigidas sobre situaciones habituales frecuentes y de contenido predecible.</p> <p>b) Se ha escuchado y dialogado en interacciones muy básicas, cotidianas y frecuentes de la vida profesional y personal, solicitando y proporcionando información básica de forma activa.</p> <p>c) Se ha mantenido la interacción utilizando diversas estrategias de comunicación básicas para mostrar el interés y la comprensión: la escucha activa, la empatía. c) Se han utilizado estrategias de compensación para suplir carencias en la lengua extranjera (parafrasear, lenguaje corporal, ayudas audio- visuales).</p> <p>d) Se han utilizado estructuras gramaticales y oraciones sencillas y un repertorio básico de expresiones, frases, palabras y marcadores de discurso lineales.</p> <p>e) Se ha expresado con cierta claridad, usando una entonación y pronunciación adecuada y comprensible, aceptándose algunas pausas y vacilaciones.</p> <p>f) Se ha mostrado una actitud reflexiva y crítica acerca de la información que suponga cualquier tipo de discriminación.</p>
<p>3) Interpretación y elaboración de mensajes escritos sencillos en lengua inglesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Información global y 	<p>8. Interpreta, redacta y elabora textos breves y sencillos del ámbito personal y profesional en lengua inglesa relativos a situaciones de</p>	<p>a) Se ha leído de forma comprensiva el texto, reconociendo los rasgos básicos del género e interpretando su contenido global de forma independiente a la comprensión de todos y cada uno de los elementos del</p>

<p>específica de mensajes de escasa dificultad referentes a asuntos básicos cotidianos del ámbito personal y profesional.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Composición de textos escritos breves y bien estructurados. – Léxico para desenvolverse en transacciones y gestiones cotidianas, necesarias, sencillas y concretas del ámbito personal y profesional. – Terminología específica del área profesional de los alumnos. - Recursos gramaticales: <ul style="list-style-type: none"> o Marcadores del discurso. o Uso de las oraciones simples y compuestas en el lenguaje escrito. – Estrategias y técnicas de comprensión lectora. – Propiedades básicas del texto. – Normas socioculturales en las relaciones del ámbito personal y profesional en situaciones cotidianas. – Estrategias de planificación del mensaje. 	<p>comunicación habituales y frecuentes del ámbito personal y profesional, aplicando estrategias de lectura comprensiva y desarrollando estrategias sistemáticas de composición.</p>	<p>texto.</p> <ul style="list-style-type: none"> b) Se ha identificado las ideas fundamentales y la intención comunicativa básica del texto. c) Se han identificado estructuras gramaticales y oraciones sencillas y un repertorio limitado de expresiones, frases, palabras y marcadores de discurso básicos y lineales, en situaciones habituales frecuentes de contenido predecible. d) Se han completado frases, oraciones y textos sencillos atendiendo al propósito comunicativo, normas gramaticales básicas, mecanismos de organización y cohesión básicos, en situaciones habituales de contenido predecible. e) Se ha elaborado un texto breve, adecuado a un propósito comunicativo, siguiendo modelos de textos sencillos, bien estructurados y de longitud adecuada al contenido. f) Se ha utilizado el léxico básico apropiado a situaciones frecuentes y al contexto del ámbito personal y profesional. g) Se ha mostrado interés por la presentación correcta de los textos escritos, tanto en papel como en soporte digital, con respeto a normas gramaticales, ortográficas y tipográficas y siguiendo pautas sistemáticas de revisión. h) Se han utilizado diccionarios impresos y online y correctores ortográficos de los procesadores de textos en la composición de los textos. i) Se ha mostrado una actitud reflexiva y crítica acerca de la información que suponga cualquier tipo de discriminación.
---	--	---

Las unidades didácticas correspondientes al área de matemáticas son las siguientes:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Expresiones algebraicas

Objetivos

- Utilizar el lenguaje algebraico para generalizar propiedades y expresar relaciones.
- Obtener el valor numérico de una expresión algebraica.
- Realizar operaciones elementales con polinomios.
- Conocer las identidades notables.
- Simplificar expresiones algebraicas fraccionarias.

Contenidos

1. Expresiones algebraicas.(**CME**)
 - 1.1 Monomios y polinomios.
 - 1.2 Suma y resta de polinomios.
 - 1.3 Multiplicación de polinomios.
 - 1.4 Sacar factor común de un polinomio.
2. Identidades notables.
3. División de polinomios.(**CME**)
 - 3.1. Simplificación de fracciones algebraicas fraccionarias

Criterios de evaluación

- Se han utilizado identidades notables en las operaciones con polinomios.
- Se han obtenido valores numéricos a partir de una expresión algebraica.
- Se ha valorado la precisión, simplicidad y utilidad del lenguaje algebraico para representar situaciones planteadas en la vida real.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Ecuaciones y sistemas de ecuaciones lineales

Objetivos

- Resolver algebraica y gráficamente sistemas de dos ecuaciones lineales con dos incógnitas.
- Resolver algebraica y gráficamente ecuaciones de segundo grado.
- Resolver problemas cotidianos y de otros campos de conocimiento mediante ecuaciones y sistemas.

Contenidos

1. Sistema de ecuaciones
2. Métodos de resolución de sistemas de ecuaciones lineales. **(CME)**
 - 2.1 Método de sustitución
 - 2.2 Método de igualación
 - 2.3 Método de reducción
 - 2.4 Resolución de problemas de sistemas de ecuaciones lineales.
3. Ecuaciones de segundo grado. **(CME)**
 - 3.1 La parábola.
 - 3.2 Resolución de problemas de ecuaciones de segundo grado.

Criterios de evaluación

- Se han resuelto ecuaciones de primer y segundo grado sencillas de modo algebraico y gráfico.
- Se han resuelto problemas cotidianos y de otras áreas de conocimiento mediante ecuaciones y sistemas.
- Se ha valorado la precisión, simplicidad y utilidad del lenguaje algebraico para representar situaciones planteadas en la vida real.

Unidad didáctica 3. Teorema de Pitágoras y semejanza

Objetivos

- Clasificar y construir los distintos tipos de triángulos.
- Identificar los triángulos rectángulos en distintas situaciones. Teorema de Pitágoras. Justificación geométrica y aplicaciones.
- Identificar figuras semejantes. Calcular la razón de semejanza y la escala.

- Resolver problemas que impliquen la estimación y el cálculo de medidas en el mundo físico.

Contenidos

1. Triángulos. **(CME)**
 - 1.1 Clasificación de triángulos.
 - 1.2 Construcción de triángulos.
 - 1.3 Triángulos iguales.
2. Teorema de Pitágoras. **(CME)**
 - 2.1 Interpretación geométrica del teorema de Pitágoras.
 - 2.2 Aplicaciones del teorema de Pitágoras.
3. Tales y semejanza.
 - 3.1 Triángulos en posición de Tales.
 - 3.2 Criterios de semejanza de triángulos.
 - 3.3 Aplicaciones del teorema de Tales.

Criterios de evaluación

- Se han utilizado instrumentos apropiados para medir ángulos, longitudes, áreas y volúmenes de figuras y cuerpos geométricos interpretando las escalas de medida.
- Se han utilizado distintas estrategias (semejanzas, descomposición en figuras más sencillas, entre otros) para estimar o calcular medidas indirectas en el mundo físico.
- Se ha trabajado en equipo en la obtención de medidas.

Unidad didáctica 4. Geometría en el plano

Objetivos

- Analizar las relaciones de paralelismo y perpendicularidad entre rectas y las relaciones entre ángulos.
- Calcular áreas y perímetros de figuras planas.
- Resolución de problemas que impliquen la estimación y el cálculo de ángulos, longitudes y superficies en el plano.

Contenidos

1. Rectas y ángulos en el plano.

- 1.1 Posiciones relativas de rectas.
- 1.2 Ángulos en el plano.
- 1.3 Relaciones entre ángulos.
- 1.4 Ángulos en la circunferencia.
- 1.5 Operaciones con ángulos.
2. Polígonos. **(CME)**
 - 2.1 Clasificación de polígonos.
 - 2.2 Perímetros y áreas de polígonos.
3. Figuras circulares.

Criterios de evaluación

- Se han utilizado instrumentos apropiados para medir ángulos, longitudes, áreas y volúmenes de cuerpos y figuras geométricas interpretando las escalas de medida.
- Se han utilizado las fórmulas para calcular perímetros, áreas y volúmenes y se han asignado las unidades correctas.
- Se ha trabajado en equipo en la obtención de medidas.
- Se han utilizado las TIC para representar distintas figuras.

Unidad didáctica 5. Cuerpos geométricos y volúmenes

Objetivos

- Aplicar los conocimientos geométricos para la medida de longitudes, áreas y volúmenes.
- Aplicar la semejanza de triángulos y el teorema de Pitágoras para la obtención indirecta de medidas.
- Resolver problemas geométricos frecuentes en situaciones cotidianas.

Contenidos

1. Cuerpos geométricos. **(CME)**
2. Poliedros irregulares.
 - 2.1 Prismas
 - 2.2 Pirámides
3. Cuerpos de revolución
 - 3.1 Cilindro

3.2 Cono

3.3 Esfera

Criterios de evaluación

- Se han utilizado instrumentos apropiados para medir ángulos, longitudes, áreas y volúmenes de cuerpos y figuras geométricas interpretando las escalas de medida.
- Se han utilizado las fórmulas para calcular perímetros, áreas y volúmenes y se han asignado las unidades correctas.
- Se ha trabajado en equipo en la obtención de medidas.

Unidad didáctica 6. Introducción a las funciones**Objetivos**

- Conocer el plano cartesiano.
- Construir tablas de valores a partir de enunciados, expresiones algebraicas o gráficas sencillas.
- Representar gráficas cartesianas. Elaborar una gráfica a partir de una tabla de valores que relacione dos variables.
- Interpretar y leer gráficas relacionadas con los fenómenos naturales y el mundo de la información. Detectar posibles errores en las gráficas que pueden afectar a su interpretación.

Contenidos

1. Coordenadas cartesianas. **(CME)**
 - 1.1 Representación de un punto en el plano cartesiano.
 - 1.2 Coordenadas de un punto situado en el plano cartesiano.
2. Gráficas y tablas de valores. **(CME)**
 - 2.1 Gráficas de puntos
 - 2.2 Gráficas de trazos continuos
 - 2.3 Tablas de valores.

Criterios de evaluación

- Se ha extraído información de gráficas que representen los distintos tipos de funciones asociadas a situaciones reales.

Unidad didáctica 7. Funciones en la vida real

Objetivos

- Estudiar gráfica y algebraicamente las funciones lineales y afines.
- Interpretar la constante de proporcionalidad. Aplicar a situaciones reales.
- Estudiar y utilizar otros modelos funcionales no lineales: exponencial y cuadrática.

Contenidos

1. Función de proporcionalidad y función afín. **(CME)**

1.1 Función de proporcionalidad directa.

1.2 Función afín.

1.3 La recta y su pendiente.

1.4 Ecuación de la recta.

2. Función de proporcionalidad inversa.

3. Funciones cuadráticas. **(CME)**

4. Funciones exponenciales.

Criterios de evaluación

- Se ha expresado la ecuación de la recta de diversas formas.
- Se ha representado gráficamente la función cuadrática aplicando métodos sencillos para su representación.
- Se ha representado gráficamente la función inversa.
- Se ha representado gráficamente la función exponencial.

Unidad didáctica 8. Estadística

Objetivos

- Diferenciar población y muestra. Recontar y organizar datos.
- Calcular frecuencias: absolutas, relativas y acumuladas.
- Agrupar datos en intervalos.
- Calcular e interpretar los parámetros de centralización (media aritmética, mediana y moda), de dispersión (rango y desviación típica) y de posición (cuartiles).

Contenidos

1. Estudio estadístico
 - 1.1 Variables
 - 1.2 Frecuencias absolutas, relativas y acumuladas.
2. Parámetros estadísticos **(CME)**
 - 2.1 Medidas de centralización
 - 2.2 Medidas de dispersión
 - 2.3 Interpretación de la media y la desviación típica.
 - 2.4 Medidas de posición
3. Hojas de cálculo.
 - 3.1 Construcción de tablas de datos.
 - 3.2 Funciones y fórmulas estadísticas con Excel.

Criterios de evaluación

- Se ha utilizado el vocabulario adecuado para la descripción de situaciones relacionadas con el azar y la estadística.
- Se han elaborado e interpretado tablas y gráficos estadísticos.
- Se han analizado características de la distribución estadística obteniendo medidas de centralización y dispersión.

Unidad didáctica 9. Gráficos de frecuencias y probabilidad**Objetivos**

- Construir e interpretar tablas de frecuencias y diagramas de barras, histogramas y diagramas de sectores. Analizar los aspectos más destacables de los gráficos estadísticos.
- Utilizar el vocabulario adecuado para describir y cuantificar situaciones relacionadas con el azar: experimentos aleatorios, sucesos y espacio muestral.
- Calcular la frecuencia y probabilidad de un suceso. Utilizar la Ley de Laplace.
- Utilizar tablas de contingencia y diagramas de árbol para la asignación de probabilidades. Experiencias compuestas.

Contenidos

1. Gráficos de frecuencias.
 - 1.1 Diagramas de barras.

- 1.2 Histogramas.
- 1.3 Diagramas de sectores.
- 2. Fenómenos aleatorios.
 - 2.1 Sucesos aleatorios.
 - 2.2 Experimentos compuestos
- 3. Ley de los grandes números **(CME)**
 - 3.1 Regla de Laplace.
 - 3.2 Propiedades de la probabilidad.
 - 3.3 Diagramas de árbol y tablas de contingencia.
- 4. Hojas de cálculo y gráficos estadísticos.
 - 4.1 Diagramas de sectores en Excel.
 - 4.2 Histogramas en Excel.

Criterios de evaluación

- Se ha utilizado el vocabulario adecuado para la descripción de situaciones relacionadas con el azar y la estadística.
- Se han elaborado e interpretado tablas y gráficos estadísticos.
- Se han aplicado las propiedades de los sucesos y la probabilidad.
- Se han resuelto problemas cotidianos mediante cálculos de probabilidad sencillos.

Las unidades didácticas correspondientes al área de ciencias de la naturaleza son las siguientes:

Unidad 1. El método científico

Objetivos

- Conocer el concepto de método y de la observación científica.
- Estudiar la forma en que se hace la formulación de una hipótesis.
- Comprobar los resultados de la hipótesis.
- Analizar los resultados de la hipótesis.

- Obtener las conclusiones con respecto a la hipótesis.
- Publicar los resultados obtenidos de la hipótesis.
- Saber aplicar el método científico a la vida cotidiana.

Contenido

1. La ciencia y los científicos
2. Concepto de método científico (**CME**)
3. Observación científica
4. Formulación de la hipótesis
5. Comprobación de la hipótesis
6. Análisis de los resultados
7. Obtención de conclusiones
8. Publicación de los resultados

Criterios de evaluación

- Conoce el concepto de método y de la observación científica.
- Estudia la forma en que se hace la formulación de una hipótesis.
- Comprueba los resultados de la hipótesis.
- Analiza los resultados de la hipótesis.
- Obtiene las conclusiones con respecto a la hipótesis.
- Publica los resultados obtenidos de la hipótesis.
- Sabe aplicar el método científico a la vida cotidiana.

Unidad 2. El laboratorio

Objetivos

- Conocer y emplear los materiales e instrumentos de un laboratorio.

- Estudiar el concepto de microscopía y sus tipos.
- Conocer y aplicar las normas de trabajo que existen en un laboratorio.
- Utilizar el vocabulario referente a la medida: magnitud, unidad,...
- Aprender a medir la masa, el volumen, la temperatura y la densidad.
- Analizar los apartados que debe tener un informe de prácticas de laboratorio.

Contenido

1. Material de laboratorio **(CME)**
2. Microscopía
 - 2.1. Microscopía óptica
 - 2.2. Microscopía electrónica
3. Normas de trabajo en el laboratorio **(CME)**
 - 3.1. Normas generales
 - 3.2. Normas de manipulación de instrumentos y productos
 - 3.3. Pictogramas de peligrosidad
4. La medida
5. Medición de magnitudes fundamentales y derivadas **(CME)**
 - 5.1. Masa
 - 5.2. Volumen
 - 5.3. Temperatura
 - 5.4. Densidad
6. El informe de laboratorio **(CME)**

Criterios de evaluación

- Conoce y emplea los materiales e instrumentos de un laboratorio.
- Estudia el concepto de microscopía y sus tipos.
- Conoce y aplica las normas de trabajo que existen en un laboratorio.
- Utiliza el vocabulario referente a la medida: magnitud, unidad,...
- Aprende a medir la masa, el volumen, la temperatura y la densidad.

- Analiza los apartados que debe tener un informe de prácticas de laboratorio.

Unidad 3. Reacciones químicas

Objetivos

- Diferenciar los cambios físicos y químicos que se producen en la realidad que nos rodea.
- Estudiar las reacciones químicas y la ley de la conservación de la masa.
- Analizar las partes de una ecuación química.
- Diferenciar las reacciones químicas endotérmicas y las exotérmicas.
- Conocer los distintos tipos de reacciones químicas que existen: de neutralización, de reducción-oxidación, de combustión
- Conocer las reacciones químicas que aparecen en la vida cotidiana.
- Identificar la contribución de la química en la mejora agrícola y ganadera.
- Estudiar la tecnología de los alimentos e identificar los principales aditivos alimentarios.
- Saber qué es un polímero y qué tipos existen.
- Analizar la industria textil y conocer las principales fibras sintéticas.
- Analizar la industria cosmética.
- Diferenciar la química y salud, de la química y el reciclaje.

Contenido

1. Cambios físicos y cambios químicos
2. Reacciones químicas y energía
3. Tipos de reacciones químicas **(CME)**
 - 3.1. Reacciones de reducción-oxidación (redox)
 - 3.2. Reacciones de combustión
 - 3.3. Reacciones de neutralización (ácido-base)
4. Reacciones químicas en la vida cotidiana **(CME)**
5. La química en la industria agrícola y ganadera
6. Tecnología de los alimentos y nutrición **(CME)**
7. Los polímeros
8. La industria textil

9. Industria cosmética
10. Química y salud
11. Química y reciclaje

Criterios de evaluación

- Diferencia los cambios físicos y químicos que se producen en la realidad que nos rodea.
- Estudia las reacciones químicas y la ley de la conservación de la masa.
- Diferencia las reacciones químicas endotérmicas y las exotérmicas.
- Conoce los distintos tipos de reacciones químicas que existen: de neutralización, de reducción-oxidación, de combustión
- Conoce las reacciones químicas que aparecen en la vida cotidiana.
- Identifica la contribución de la química en la mejora agrícola y ganadera.
- Estudia la tecnología de los alimentos e identificar los principales aditivos alimentarios.
- Sabe qué es un polímero y qué tipos existen.
- Analiza la industria textil y conocer las principales fibras sintéticas.
- Analiza la industria cosmética.
- Diferencia la química y salud, de la química y el reciclaje.

Unidad 4. La energía nuclear

Objetivos

- Estudiar el origen y desarrollo de la energía nuclear o atómica y enumerar sus usos.
- Definir los tipos de partículas y radiaciones que se pueden emitir.
- Diferenciar los conceptos de fusión y fisión nuclear.
- Conocer el funcionamiento y el circuito de las centrales nucleares.
- Analizar las ventajas e inconvenientes de la energía nuclear.
- Clasificar los residuos nucleares en baja, media o alta actividad.

Contenido

1. Origen de la energía nuclear **(CME)**
2. Obtención y uso de la energía nuclear **(CME)**

3. Las centrales nucleares
4. Efectos de la energía nuclear **(CME)**
5. Residuos nucleares **(CME)**

Criterios de evaluación

- Estudia el origen y desarrollo de la energía nuclear o atómica y enumera sus usos.
- Define los tipos de partículas y radiaciones que se pueden emitir.
- Diferencia los conceptos de fusión y fisión nuclear.
- Conoce el funcionamiento y el circuito de las centrales nucleares.
- Analiza las ventajas e inconvenientes de la energía nuclear.
- Clasifica los residuos nucleares en baja, media o alta actividad.

Unidad 5. Cambios en el relieve y el paisaje de la tierra

Objetivos

- Estudiar los conceptos de paisaje y relieve y sus tipos.
- Conocer los factores y los tipos de energía que determinan el relieve
- Definir meteorización e identificar los tipos que existen.
- Conocer los procesos geológicos externos: erosión, transporte y sedimentación.
- Utilizar vocabulario referente a la acción de los agentes geológicos externos: ríos, relieve kárstico, glaciares, aguas salvajes, torrentes, ríos, mares, viento.
- Describir la acción geológica de los seres vivos sobre el relieve.
- Describir los riesgos geológicos externos que genera la acción de los agentes.
- Saber identificar los horizontes del suelo: A, B, C y D.

Contenido

1. Paisaje y relieve
2. La dinámica del relieve
 - 2.1. Factores que determinan el relieve
 - 2.2. La energía que cambia el relieve
3. Procesos geológicos externos **(CME)**

- 3.1. La meteorización
- 3.2. Erosión, transporte y sedimentación
4. Acción de las aguas superficiales **(CME)**
 - 4.1. Los ríos
 - 4.2. Las aguas salvajes y los torrentes
5. La acción geológica de las aguas subterráneas
6. La acción geológica del hielo
7. La acción geológica del mar **(CME)**
8. La acción geológica del viento
9. La acción geológica de los seres vivos
10. Riesgos geológicos externos

Criterios de evaluación

- Estudia los conceptos de paisaje y relieve y sus tipos.
- Define meteorización e identifica los tipos que existen.
- Conoce los procesos geológicos externos: erosión, transporte y sedimentación.
- Utiliza vocabulario referente a la acción de los agentes geológicos externos: relieve kárstico, glaciares, aguas salvajes, torrentes, ríos, mares, viento.
- Analiza e identifica los distintos tipos de rocas sedimentarias que existen.
- Describe los riesgos geológicos externos que genera la acción de los agentes.
- Saber identificar los horizontes del suelo: A, B, C y D.

Unidad 6. La contaminación

Objetivos

- Definir el concepto de contaminación y los tipos de esta que existen.
- Conocer la atmósfera y analizar su composición.
- Estudiar las capas en las que está dividida la atmósfera: exosfera, ionosfera, mesosfera, estratosfera y troposfera.
- Conocer la contaminación atmosférica y analizar las fuentes de contaminación.
- Enumerar los agentes causantes de la contaminación atmosférica y explicar sus consecuencias.

- Conocer los conceptos de lluvia ácida, efecto invernadero, agujero en la capa de ozono y cambio climático.
- Identificar y poner en práctica las medidas preventivas y correctivas para reducir la contaminación atmosférica.
- Conocer y estudiar la hidrosfera y su composición.
- Conocer la contaminación del agua y analizar sus fuentes.
- Enumerar los agentes causantes de la contaminación del agua y explicar sus consecuencias.
- Describir el proceso de potabilización y depuración de aguas.
- Concienciarse y poner en práctica las medidas de gestión del agua.
- Definir el concepto de residuo y los tipos de este que existen.
- Conocer el concepto de reciclaje y el esquema de procedimiento del mismo.

Contenido

1. Concepto y tipos de contaminación **(CME)**
2. El aire y la atmósfera
3. La contaminación atmosférica **(CME)**
4. Consecuencias de la contaminación atmosférica **(CME)**
 - 4.1. La lluvia ácida
 - 4.2. Reducción de la capa de ozono
 - 4.3. El efecto invernadero
 - 4.4. El cambio climático
5. Medidas para reducir la contaminación atmosférica **(CME)**
6. El agua y la hidrosfera
7. La contaminación hídrica **(CME)**
8. Consecuencias de la contaminación de las aguas **(CME)**
9. Gestión del agua urbana **(CME)**
 - 9.1. Potabilización
 - 9.2. Depuración de aguas residuales
10. Buenas prácticas para la gestión del agua
11. Los residuos

11.1. Tipos de residuos

11.2. Reciclaje de residuos sólidos

Criterios de evaluación

- Conoce la atmósfera y analiza su composición.
- Estudia las capas en las que está dividida la atmósfera: exosfera, ionosfera, mesosfera, estratosfera y troposfera.
- Conoce la contaminación atmosférica y analiza las fuentes de contaminación.
- Enumera los agentes causantes de la contaminación atmosférica y explica sus consecuencias.
- Conoce los conceptos de lluvia ácida, efecto invernadero, agujero en la capa de ozono y cambio climático.
- Identifica y pon en práctica las medidas preventivas y correctivas para reducir la contaminación atmosférica.
- Conoce y estudia la hidrosfera y su composición.
- Conoce la contaminación del agua y analiza sus fuentes.
- Enumera los agentes causantes de la contaminación del agua y explica sus consecuencias.
- Diferencia la contaminación de las aguas continentales, de la contaminación de las aguas marinas.
- Describe el proceso de potabilización y depuración de aguas.
- Se concienza y pone en práctica las medidas de gestión del agua que establece la OMS.
- Estudia los residuos y sus tipos.
- Conoce y analiza el procedimiento de reciclaje.

Unidad 7. El equilibrio medioambiental y el desarrollo sostenible**Objetivos**

- Definir recursos naturales e identificar los tipos y consecuencias de su utilización.
- Identificar los diferentes recursos energéticos, hídricos, minerales y biológicos.
- Estudiar el desarrollo sostenible y enumerar las medidas que favorecen dicho desarrollo.
- Identificar los problemas ambientales y sus consecuencias.

- Llevar a cabo las medidas que favorecen el consumo responsable de bienes y servicios.
- Aplicar las buenas prácticas medioambientales para el ahorro de agua, energía y reducción de residuos.
- Conocer los distintos convenios internacionales que existen sobre medio ambiente.

Contenido

1. Los recursos naturales **(CME)**
 - 1.1 Recursos energéticos
 - 1.2 Recursos hídricos
 - 1.3 Recursos minerales
 - 1.4 Recursos biológicos
2. Desarrollo sostenible **(CME)**
3. Problemas ambientales
4. El consumo y sus consecuencias
5. Buenas prácticas medioambientales **(CME)**
6. Convenios internacionales sobre medio ambiente

Criterios de evaluación

- Define recursos naturales e identifica los tipos y consecuencias de su utilización.
- Estudia el desarrollo sostenible y enumera las medidas que favorecen dicho desarrollo.
- Identifica los problemas ambientales y sus consecuencias.
- Lleva a cabo las medidas que favorecen el consumo responsable de bienes y servicios.
- Aplica las buenas prácticas medioambientales para el ahorro de agua, energía y reducción de residuos.
- Conoce los distintos convenios internacionales que existen sobre medio ambiente.

Unidad 8. El movimiento y las fuerzas

Objetivos

- Conocer los conceptos de movimiento, trayectoria, distancia, desplazamiento y velocidad.

- Estudiar el movimiento rectilíneo uniforme (MRU) y conocer su ecuación.
- Estudiar el movimiento rectilíneo uniformemente acelerado (MRUA) y su ecuación.
- Conocer la caída libre de los cuerpos.
- Analizar los lanzamientos verticales hacia arriba.
- Conocer el concepto de fuerzas.
- Identificar las fuerzas fundamentales del universo: gravitatoria, electromagnética, nuclear fuerte y débil.
- Clasificar los diferentes tipos de sólidos y de esfuerzos.
- Estudiar la ley de Hooke.
- Saber calcular el procedimiento de las fuerzas.
- Estudiar las leyes de Newton.
- Diferenciar las fuerzas normales de las de rozamiento.

Contenido

1. Concepto de movimiento
2. Elementos del movimiento **(CME)**
 - 2.1. Trayectoria
 - 2.2. Posición
 - 2.3. Desplazamiento y espacio recorrido
 - 2.4. Velocidad
 - 2.5. Aceleración
3. Movimientos rectilíneo uniforme y rectilíneo uniformemente acelerado **(CME)**
 - 3.1. El movimiento rectilíneo uniforme (MRU)
 - 3.2. Movimiento rectilíneo uniformemente acelerado (MRUA)
4. Fuerzas e interacciones **(CME)**
5. Composición de fuerzas **(CME)**
 - 5.1. Composición de fuerzas con la misma dirección
 - 5.2. Composición de fuerzas con distinta dirección
 - 5.3. Situación de equilibrio
6. Las leyes de la dinámica **(CME)**

- 6.1. Primera ley de la dinámica: ley de la inercia
- 6.2. Segunda ley de la dinámica
- 6.3. Tercera ley de la dinámica: principio de acción y reacción
7. Fuerzas de interés en la naturaleza **(CME)**
 - 7.1. Fuerza gravitatoria
 - 7.2. La fuerza peso
 - 7.3. La fuerza normal
 - 7.4. La fuerza de rozamiento
 - 7.5. Fuerzas elásticas. Ley de Hooke

Criterios de evaluación

- Conoce los conceptos de movimiento, trayectoria, distancia, desplazamiento y velocidad.
- Estudia el movimiento rectilíneo uniforme (MRU) y conoce su ecuación.
- Representa gráficamente el MRU.
- Estudia el movimiento rectilíneo uniformemente acelerado (MRUA) y conoce su ecuación.
- Representa gráficamente el MRUA.
- Conoce la caída libre de los cuerpos.
- Analiza los lanzamientos verticales hacia arriba.
- Conoce el concepto de fuerzas.
- Identifica las fuerzas fundamentales del universo: gravitatoria, electromagnética, nuclear fuerte y débil.
- Clasifica los diferentes tipos de sólidos y de esfuerzos.
- Estudia la ley de Hooke.
- Sabe calcular el procedimiento de las fuerzas.
- Estudia las leyes de Newton.
- Diferencia las fuerzas normales de las de rozamiento.

Unidad 9. Energía eléctrica

Objetivos

- Estudiar la corriente eléctrica e identificar las principales magnitudes eléctricas: carga, diferencia, intensidad, potencial y resistencia.
- Estudiar la ley de Ohm.
- Enumerar los tipos de corriente eléctrica que existen: continua y alterna.
- Citar los elementos que componen un circuito eléctrico e identificar los tipos.
- Analizar las fases del proceso de transporte y distribución de la energía eléctrica.
- Conocer y aplicar los buenos hábitos de ahorro eléctrico.

Contenido

1. La corriente eléctrica **(CME)**
 - 1.1. Electrización de los cuerpos
 - 1.2. Magnitudes eléctricas
 - 1.3. Ley de Ohm
 - 1.4. Tipos de corriente eléctrica
 - 1.5. Medición de las distintas magnitudes eléctricas
2. Circuitos eléctricos **(CME)**
3. Centrales eléctricas **(CME)**
4. Transporte y distribución de la energía eléctrica **(CME)**
5. Consumo y ahorro energético **(CME)**
6. Prevención de riesgos eléctricos

Criterios de evaluación

- Estudia la corriente eléctrica e identificar las principales magnitudes eléctricas: carga, diferencia, intensidad, potencial y resistencia.
- Estudia la ley de Ohm.
- Enumera los tipos de corriente eléctrica que existen: continua y alterna.
- Cita los elementos que componen un circuito eléctrico e identifica los tipos.
- Analiza las fases del proceso de transporte y distribución de la energía eléctrica.
- Conoce y aplica los buenos hábitos de ahorro eléctrico.

Temporalización de los contenidos.

Los contenidos se secuenciarán en las siguientes Unidades Didácticas a lo largo de los dos trimestres, ya que el tercero consiste en la realización de prácticas en empresas y en clases de repaso de cara a preparar la convocatoria extraordinaria aquellos alumnos que han suspendido. También se debe considerar que se disponen en cómputo general de 3 horas semanales para impartir el módulo matemático y de 3 horas semanales para el módulo de ciencia.

De este modo, la temporalización del módulo de ciencias aplicadas II quedaría de la siguiente manera:

❖ (CME) Contenido mínimo exigible.

Evaluación	Temporalización	Unidades Didácticas
Primera Evaluación	CCNN	1. El método científico
		2. El laboratorio.
		3. Reacciones químicas.
		4. La energía nuclear
		5. Cambios en el relieve y el paisaje de la Tierra
Primera Evaluación	Matemáticas	1. Expresiones algebraicas.
		2. Ecuaciones y sistemas de ecuaciones lineales
		3. Teorema de Pitágoras y semejanza.
		4. Geometría del plano
		5. Cuerpos geométricos y volúmenes.
Segunda Evaluación	CCNN	6. La contaminación
		7. El equilibrio medioambiental y el desarrollo sostenible
		8. El movimiento y las fuerzas
		9. Energía eléctrica
		6. Introducción a las funciones

Segundo Evaluación	Matemáticas	7. Funciones en la vida real.
		8. Estadística
		9. Gráficos de frecuencias y probabilidad

11 BIBLIOGRAFÍA

- LOE (LOE 2/2006, de 3 de mayo).
- LOGSE (LO 1/90 de 3 de Octubre).
- Art. 68 RD 83/96 de Enero, Reglamento Orgánico I.E.S.
- Orden 21/07/94, aspectos básicos evaluación F.P.
- Orden 14/11/94, proceso de evaluación F.P.
- Orden ECD/1030/2014, de 11 de junio, por la que se establecen las condiciones de implantación de la Formación Profesional Básica y el currículo de catorce ciclos formativos de estas enseñanzas en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.
- Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos, se fijan sus currículos básicos y se modifica el Real Decreto 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre

expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. Se establece el título Profesional Básico en Cocina y Restauración y se fijan sus currículos básicos.

- Decreto n.º 12/2015, de 13 de febrero, por el que se establecen las condiciones de implantación de la Formación Profesional Básica y el currículo de trece ciclos formativos de estas enseñanzas y se establece la organización de los programas formativos profesionales en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
- Orden de 3 de septiembre de 2015, de la Consejería de Educación y Universidades, por la que se regulan los Programas Formativos Profesionales en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
- RD 1128/2003 (B.O.E. 17/09/03) Se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.
- RD 1416/2005 (B.O.E. 03/12/05). Se modifica el RD 1128/2003
- RD 1538/2006 (B.O.E. 03/01/07). Se establece la ordenación general de la F. P. del sistema educativo.
- Cocina y restauración. Vol. 1. Cocina (Laza & Olaya, 2016). Edit. Síntesis. (Para los módulos 3034, 3035 y 3036).
- Cocina y restauración. Vol. 2. Servicio (Torres, 2015). Edit. Síntesis. (Para el módulo 3005)
- Cocina y restauración. Cuaderno de trabajo (Laza, Olaya & Torres, 2016). (Para realizar actividades de revisión de los contenidos de los módulos 3005, 3034, 3035 y 3036).