

## 1. Datos de identificación

Modalidad ..... **PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL (PCP)**

Denominación ..... **OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR**

Familia profesional ... **HOSTELERÍA Y TURISMO**

DURACIÓN Y ORGANIZACIÓN MODULAR (UN CURSO - 35 semanas)					
Tipos de módulos	Módulos	Horas curso		Horas semanales	
		Min.	Máx.	Min.	Máx.
Módulos específicos	MP 1 Servicio básico de restaurante-bar	192	256	6	8
	MP 2 Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas	224	288	7	9
	MP 3 Formación en centros de trabajo	80	100		
Módulos formativos de carácter general	MG 4 Ámbito social y de comunicación	160		5	
	MG 5 Comunicación en otras lenguas	64		2	
	MG 6 Ámbito científico y técnico	160		5	
	MG 7 Autonomía y orientación sociolaboral	64		2	
Tutoría alumnos		32		1	
Total		1050		30	

## 2. Marco socioprofesional

### Competencia general

Asistir en el servicio y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.

### Competencias personales, sociales y profesionales

- Desarrollar habilidades de aprendizaje autónomo, creatividad, autoestima, autocrítica e iniciativa para adoptar, individual y colectivamente, diferentes soluciones ante nuevos contextos y necesidades, aceptando la necesidad de aprendizaje constante y durante toda la vida.
- Establecer una eficaz comunicación verbal, escrita y gestual para transmitir y recibir una correcta información y resolver situaciones conflictivas, tanto en las relaciones en el entorno de trabajo como en las relaciones personales, reconociendo su importancia en el logro de objetivos personales, sociales y profesionales.
- Aplicar principios, formas de expresión, procedimientos y razonamientos básicos propios del conocimiento científico-técnico para analizar la información, comprender sucesos y resolver problemas de la vida cotidiana y del entorno profesional, de un modo eficaz y con sentido crítico.
- Utilizar críticamente los recursos tecnológicos disponibles para resolver problemas habituales de modo eficaz, desarrollando habilidades de búsqueda, selección y utilización de información procedente de diversas fuentes y su transformación en conocimiento, aprovechando las posibilidades que ofrecen las TIC.

- Asistir en el servicio de alimentos y bebidas, cumpliendo las normas de seguridad y los requisitos de calidad y protección del medioambiente.
- Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, cumpliendo las normas de seguridad y los requisitos de calidad y protección del medioambiente.
- Desarrollar y consolidar hábitos de trabajo individual y en equipo, respetando el trabajo y las ideas de los demás, aprendiendo a partir de los errores, y cooperando en la superación de las dificultades y en la consecución de los objetivos propuestos.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y equipos, y obtener el máximo provecho de los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Mantener hábitos de orden, puntualidad, responsabilidad y pulcritud en el desarrollo individual y colectivo de las actividades, reconociendo su importancia en el logro de buenos resultados y en la satisfacción propia, de los compañeros y de los usuarios.
- Valorar y cumplir la normativa de seguridad e higiene, calidad y de protección del medioambiente, anticipándose y previniendo los posibles riesgos personales y colectivos, utilizando eficientemente los recursos y actuando según el plan de prevención de riesgos existente.
- Mostrar interés por adquirir una visión global y coordinada de los procesos de producción y/o creación de servicios a los que está vinculada la competencia general del programa, desarrollando el espíritu emprendedor y la confianza en sí mismo así como la capacidad para tomar decisiones y asumir responsabilidades a su nivel.

### **Relación de Cualificaciones profesionales asociadas y sus unidades de competencia**

Cualificación Profesional: **OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR**

UC0257_1	Asistir en el servicio de alimentos y bebidas
UC0258_1	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas
Código: HOT092_1. Nivel: 1. R. D. 295/2004, de 20 de febrero, Anexo XCII, Suplemento del BOE nº 59 de 9 de marzo de 2004	

### **Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes**

- Ayudante de camarero.
- Ayudante de bar.
- Auxiliar de colectividades.
- Ayudante de economato.
- Empleado de pequeño establecimiento de restauración.

### 3. Currículo de los módulos

Módulo Profesional nº 1: <b>SERVICIO BÁSICO DE RESTAURANTE-BAR</b> Asociado a la Unidad de Competencia: ASISTIR EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>1.1.</b> ANALIZA LA ACTIVIDAD DE OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR RELACIONÁNDOLA CON EL SECTOR Y CON SU ENTORNO, CONSIDERANDO LAS INNOVACIONES TECNOLÓGICAS Y ORGANIZATIVAS Y LOS PROCEDIMIENTOS ESPECÍFICOS DE LA PROFESIÓN EN CANARIAS.</p> <p><b>1.2.</b> UTILIZA LOS EQUIPOS, MÁQUINAS, ÚTILES Y HERRAMIENTAS QUE CONFORMAN LA DOTACIÓN BÁSICA DEL ÁREA DE RESTAURANTE, DE ACUERDO CON SUS APLICACIONES Y EN FUNCIÓN DE SU RENDIMIENTO ÓPTIMO.</p> <p><b>1.3.</b> ASISTE EN EL PROCESO DE PRE-SERVICIO Y REALIZAR LAS OPERACIONES SENCILLAS PROPIAS DEL MISMO PARA ADECUAR LOS LOCALS Y EQUIPOS PARA EL POSTERIOR SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han descrito las características diferenciales de la actividad profesional en Canarias.</li> <li>- Se han reconocido los procesos característicos relacionados con la actividad profesional en Canarias.</li> <li>- Se han identificado nuevos materiales, productos, técnicas, e instrumentos y procedimientos innovadores, relacionados con la profesión, interesándose por los mismos y actualizándose respecto a su utilización.</li> <li>- Se ha descrito la configuración profesional y empresarial relacionada con el sector en Canarias.</li> <li>- Se han identificado los tipos de empresas más característicos del sector en Canarias.</li> <li>- Se han identificado las funciones y competencias más importantes de los distintos profesionales que intervienen en los procesos del sector.</li> <li>- Se ha valorado la participación en actuaciones profesionales encaminadas a garantizar la conservación del patrimonio y la protección del medioambiente de Canarias.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han identificado las herramientas, útiles y menaje, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de restaurante, describiendo:             <ul style="list-style-type: none"> <li>· Funciones.</li> <li>· Normas de utilización.</li> <li>· Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.</li> <li>· Riesgos asociados a su manipulación.</li> <li>· Mantenimiento de uso necesario.</li> </ul> </li> <li>- Se han seleccionado los útiles, menaje, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función de tipo y volumen de servicio.</li> <li>- Se ha efectuado el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.</li> <li>- Se han aplicado normas de utilización de equipos, máquinas, útiles y menaje de restaurante siguiendo los procedimientos establecidos, para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.</li> <li>- Se ha asumido el compromiso de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han identificado los utensilios e instrumentos comúnmente utilizados en el servicio.</li> <li>- Se han realizado las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto y mantenimiento de útiles, máquinas, menaje y mobiliario de la zona de consumo de alimentos y bebidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Características de la actividad en Canarias</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación de las características diferenciales y la estructura del sector en Canarias.</li> <li>· Descripción de las actividades tipo. Configuración profesional.</li> <li>· Tipología de empresas en Canarias:               <ul style="list-style-type: none"> <li>· Características. Procesos y funciones.</li> <li>· Campos de actividad.</li> </ul> </li> <li>· Ubicación de la ocupación y profesiones, ocupaciones y puestos de trabajo relacionados.</li> </ul> </li> <li>- <b>Innovaciones en la actividad profesional, los recursos y los productos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación de nuevas técnicas, instrumentos y procedimientos relacionados con profesión.</li> <li>· Descripción de productos y servicios novedosos.</li> <li>· Valoración de la propia participación en la actividad profesional, la calidad de los servicios o productos y el respeto al patrimonio y al medioambiente de Canarias.</li> </ul> </li> <li>- <b>El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.</li> <li>· Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.</li> </ul> </li> <li>- <b>Los establecimientos de servicio a colectividades</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases.</li> <li>· Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos.</li> </ul> </li> <li>- <b>Maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.</li> <li>· Ubicación y distribución.</li> <li>· Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.</li> </ul> </li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>1.4. REALIZA TAREAS SENCILLAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y COMPLEMENTOS, UTILIZANDO TÉCNICAS SIMPLES EN FUNCIÓN DE LA FÓRMULA DE RESTAURACIÓN Y TIPO DE SERVICIO Y ATENDIENDO DEBIDAMENTE AL CLIENTE.</p> <p>1.5. REALIZA EL PROCESO DE CIERRE DE LAS ÁREAS DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, APLICANDO INSTRUCCIONES DEFINIDAS Y NORMAS DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTES.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se ha realizado o asistido en las operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios e instrumentos, de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones para desarrollar los distintos tipos de servicio.</li> <li>- Se ha ayudado en el montaje de los servicios tipo bufé, autoservicio o análogos, incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados por las instrucciones preestablecidas, para obtener los niveles de calidad predeterminados.</li> <li>- Se han detectado las disfunciones o anomalías observadas e informar con prontitud a la persona adecuada.</li> <li>- Se han identificado las diferentes técnicas de servicio y aplicar las más sencillas y de uso común.</li> <li>- Se han seleccionado y usado los útiles e instrumentos necesarios para el servicio.</li> <li>- Se han ejecutado las operaciones de servicio de comidas y bebidas: <ul style="list-style-type: none"> <li>· De acuerdo con las instrucciones definidas.</li> <li>· Con rapidez y eficacia.</li> <li>· Con la pulcritud, estilo y elegancia requeridos en el proceso.</li> </ul> </li> <li>- Se han interpretado y cumplido las instrucciones de trabajo y responsabilizarse en las tareas encomendadas.</li> <li>- Se han aplicado en todo momento las técnicas de atención al cliente que resulten adecuadas.</li> <li>- Se ha asumido la necesidad de atender a los potenciales clientes con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.</li> <li>- Se ha aplicado, en su caso, modalidades sencillas de facturación y cobro.</li> <li>- Se ha participado en la mejora de la calidad durante todo el proceso.</li> <li>- Se han diferenciado los tipos de postservicio habituales, describiendo sus etapas básicas.</li> <li>- Se han identificado y realizado las tareas habituales que se desarrollan para el cierre de áreas de consumo de alimentos y bebidas, tanto en lo que se refiere a su preparación para otro servicio como a la finalización de la jornada, teniendo en cuenta las normas de seguridad.</li> <li>- Se han identificado las necesidades de géneros que han de ser solicitados para reponer existencias de bebidas y complementos.</li> <li>- Se han identificado las operaciones de limpieza del local, mobiliario y equipos, y los procedimientos, utensilios y productos necesarios, teniendo en cuenta las normas higiénico-sanitarias.</li> <li>- Se han desarrollado correctamente los procesos de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad.</li> <li>- Se han formalizado y distribuido las comunicaciones relativas a reposición de géneros y material y posibles averías, anomalías o incidencias.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.</li> <li>- <b>El preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Proceso y secuencia de operaciones más importantes.</li> <li>· Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías.</li> <li>· Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio.</li> <li>· Formalización de la documentación necesaria.</li> <li>· Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas: repaso y preparación del material de servicio; montaje de aparadores y de otros elementos de apoyo; montaje y disposición de mesas y de elementos decorativos y de ambientación según tipo y modalidad de servicio.</li> <li>· Montaje de servicios tipo bufé, autoservicio o análogos.</li> </ul> </li> <li>- <b>El servicio de alimentos y bebidas y la atención al cliente</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica.</li> <li>· Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas.</li> <li>· El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones.</li> <li>· Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades.</li> <li>· Formalización de comandas sencillas.</li> <li>· Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente.</li> <li>· Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro.</li> </ul> </li> <li>- <b>El postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Tipos y modalidades de postservicio.</li> <li>· Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad.</li> </ul> </li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>1.6. CUMPLE LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS, DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS, DE PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL Y LOS REQUISITOS DE CALIDAD, ACTUANDO DE FORMA RESPONSABLE E INTEGRADA EN TODAS LAS ACTIVIDADES.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han identificado los riesgos asociados a las características específicas de su actividad y de los medios utilizados, así como la información y señales de precaución existentes.</li> <li>- Se han utilizado los medios y equipos de protección personal, de prevención de riesgos y de protección medioambiental requeridos en la actividad, minimizando el consumo de energía y la generación de residuos.</li> <li>- Se han aplicado en todo momento las normas higiénico-sanitarias, de seguridad y de protección medioambiental, en el desarrollo de las distintas actividades.</li> <li>- Se han adoptado posiciones corporales adecuadas, ajustándose a principios ergonómicos.</li> <li>- Se han aplicado las normas y los procedimientos establecidos, y comprobado los niveles de calidad requeridos.</li> <li>- Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto a los procedimientos y normas de funcionamiento.</li> <li>- Se ha cuidado la imagen personal, especialmente en lo relativo al aspecto y la higiene.</li> <li>- Se han organizado y realizado las tareas de acuerdo con las orientaciones recibidas y con los procedimientos establecidos, con criterios de rendimiento, seguridad y calidad.</li> <li>- Se ha demostrado respeto hacia los demás, interés por la información y la comunicación y responsabilidad en el uso de los equipos e instalaciones.</li> <li>- Se ha clasificado e interpretado el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.</li> <li>- Se han identificado los productos y útiles de limpieza autorizados y usado los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>- Se han clasificado y explicado los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.</li> <li>- Se han reconocido los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los procesos de preservación, servicio y postservicio de alimentos y bebidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>· Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.</li> </ul> </li> <li>- <b>Limpieza de instalaciones y equipos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Productos de limpieza de uso común: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Tipos, clasificación.</li> <li>· Características principales de uso.</li> <li>· Medidas de seguridad y normas de almacenaje.</li> <li>· Interpretación de las especificaciones.</li> </ul> </li> <li>· Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.</li> </ul> </li> <li>- <b>Higiene alimentaria y manipulación de alimentos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Concepto de alimento.</li> <li>· Requisitos de los manipuladores de alimentos.</li> <li>· Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.</li> <li>· Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.</li> <li>· Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.</li> <li>· Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.</li> <li>· Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.</li> <li>· Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.</li> <li>· Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.</li> <li>· Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.</li> <li>· Manejo de residuos y desperdicios.</li> <li>· Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.</li> <li>· Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.</li> <li>· Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.</li> </ul> </li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
		<ul style="list-style-type: none"> <li>· Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.</li> <li>· Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.</li> <li>· Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.</li> <li>· Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).</li> <li>· Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.</li> </ul> <p>- <b>Seguridad e higiene, salud, prevención de riesgos, medioambiente, calidad y responsabilidad en las actividades</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación, interpretación y aplicación de normas higiénico-sanitarias, de seguridad, salud y medioambientales. Reconocimiento e interpretación de información y señales.</li> <li>· Planes de prevención de riesgos. Identificación de actuaciones a desarrollar en situaciones de emergencia.</li> <li>· Procedimientos de actuación y primeros auxilios en casos de accidente.</li> <li>· Utilización de medios y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades.</li> <li>· Verificación de los niveles de calidad y realización de los controles establecidos.</li> <li>· Indumentaria y posiciones ergonómicas aconsejables.</li> <li>· Uniformidad y equipamiento personal de seguridad. Uniformes del personal de restaurante. Prendas de protección.</li> <li>· Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo. Responsabilización de las tareas desarrolladas.</li> <li>· Mantenimiento del área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.</li> <li>· Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.</li> <li>· Interpretación de la documentación e información relacionada con las actividades. Fichas y ordenes de trabajo.</li> <li>· Participación en la mejora de la calidad: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aseguramiento de la calidad.</li> <li>· Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.</li> </ul> </li> </ul>

Módulo Profesional nº 2: **APROVISIONAMIENTO, BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS**

Asociado a la Unidad de Competencia: **EJECUTAR OPERACIONES BÁSICAS DE APROVISIONAMIENTO, Y PREPARAR Y PRESENTAR BEBIDAS SENCILLAS Y COMIDAS RÁPIDAS**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>2.1.</b> EFECTUA LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA SU POSTERIOR ALMACENAJE Y DISTRIBUCIÓN.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han interpretado etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.</li> <li>- Se ha asistido en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos.</li> <li>- Se ha manipulado correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.</li> <li>- Se han ejecutado operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.</li> <li>- Se han detectado posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.</li> <li>- Se ha actuado con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Economato y bodega</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.</li> <li>· Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.</li> <li>· Controles de almacén.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>2.2.</b> DIFERENCIA LAS BEBIDAS Y ALIMENTOS DE USO COMÚN EN EL BAR, DESCRIBIENDO SUS APLICACIONES, VARIEDADES Y CUALIDADES.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han identificado las materias primas alimentarias y bebidas de uso común en el bar, describiendo sus características y necesidades de regeneración y conservación.</li> <li>- Se han descrito sus fórmulas usuales de comercialización, diferenciando calidades.</li> <li>- Se han identificado lugares apropiados para necesidades de conservación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>El bar como establecimiento y como departamento</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.</li> <li>· Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>2.3.</b> UTILIZA LOS EQUIPOS, MÁQUINAS, ÚTILES Y HERRAMIENTAS QUE CONFORMAN LA DOTACIÓN BÁSICA DE BAR, DE ACUERDO CON SUS APLICACIONES Y EN FUNCIÓN DE SU RENDIMIENTO ÓPTIMO.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han identificado útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de bar, describiendo:             <ul style="list-style-type: none"> <li>· Funciones.</li> <li>· Normas de utilización.</li> <li>· Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.</li> <li>· Riesgos asociados a su manipulación.</li> <li>· Mantenimiento de uso necesario.</li> </ul> </li> <li>- Se han seleccionado los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género o bebida, instrucciones recibidas y volumen de producción.</li> <li>- Se ha efectuado el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.</li> <li>- Se han aplicado las normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de bar siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.</li> <li>· Ubicación y distribución.</li> <li>· Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.</li> <li>· Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.</li> </ul> </li> <li>- <b>Materias primas y géneros de uso común en el bar</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Clasificación: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas.</li> <li>· Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.</li> </ul> </li> <li>- <b>Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de alimentos y bebidas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Formalización y traslado de solicitudes sencillas.</li> <li>· Ejecución de operaciones en tiempo y forma requeridos.</li> </ul> </li> <li>- <b>Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Definición.</li> </ul> </li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>2.4. COLABORA Y PARTICIPA EN LOS PROCESOS DE PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS TIPOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS MÁS SIGNIFICATIVOS, MOSTRANDO RECEPTIVIDAD Y SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES RECIBIDAS.</p> <p>2.5. COLABORA Y PARTICIPA EN LOS PROCESOS DE PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN DE COMIDAS RÁPIDAS, APLICANDO LAS TÉCNICAS CULINARIAS CORRESPONDIENTES.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se ha asumido el compromiso de mantener y cuidado los equipos, y sacado el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> <li>- Se han clasificado preparaciones significativas a base de bebidas en función de diversos criterios: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Componentes básicos.</li> <li>· Técnicas aplicables.</li> <li>· Tipo de servicio.</li> <li>· Otros.</li> </ul> </li> <li>- Se han descrito las técnicas básicas de preparación de los tipos de bebidas más significativas indicando: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Fases de aplicación y procesos.</li> <li>· Procedimientos y modos operativos.</li> <li>· Instrumentos base que se deben utilizar.</li> <li>· Resultados que se obtienen.</li> </ul> </li> <li>- Se ha calculado y solicitado correctamente las cantidades de bebidas y géneros necesarios para su provisión interna, en función de planes de trabajo determinados o necesidades de servicio.</li> <li>- Se han distribuido las bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados para poder aplicar las técnicas de elaboración en cuestión.</li> <li>- Se ha prestado asistencia o ejecutado con autonomía las técnicas de elaboración de bebidas sencillas siguiendo las fichas técnicas o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados, utilizando con estilo los diferentes útiles y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad.</li> <li>- Se han efectuado operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.</li> <li>- Se ha asumido el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> <li>- Se ha participado en la mejora de la calidad durante todo el proceso.</li> <li>- Se han identificado y clasificado los tipos de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches y platos combinados más ofertados en establecimientos de restauración.</li> <li>- Se han descrito las técnicas culinarias básicas aplicables a este tipo de elaboraciones, indicando: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Fases de aplicación y procesos.</li> <li>· Procedimientos y modos operativos.</li> <li>· Instrumentos base que se deben utilizar.</li> <li>· Resultados que se obtienen.</li> </ul> </li> <li>- Se han seleccionado útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de las técnicas que se precisen.</li> <li>- Se han distribuido los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación de los principales equipos asociados.</li> <li>· Clases de técnicas y procesos simples.</li> <li>· Aplicaciones sencillas.</li> </ul> <p>- <b>Sistemas y métodos sencillos de conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas propias de bar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación y clases.</li> <li>· Identificación de equipos asociados.</li> <li>· Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.</li> <li>· Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados.</li> </ul> <p>- <b>Bebidas no alcohólicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Clasificación, características, tipos.</li> <li>· Esquemas de elaboración: fases más importantes.</li> <li>· Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos.</li> <li>· Presentación de bebidas refrescantes embotelladas.</li> <li>· Conservación de bebidas que lo precisen.</li> <li>· Servicio en barra.</li> </ul> <p>- <b>Aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Clasificación, características y tipos.</li> <li>· Identificación de las principales marcas.</li> <li>· Servicio y presentación en barra.</li> </ul> <p>- <b>Bebidas combinadas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo.</li> <li>· Normas básicas de preparación y conservación. Aplicaciones.</li> <li>· Servicio en barra.</li> </ul> <p>- <b>Canapés, bocadillos y sándwiches</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Definición y tipología.</li> <li>· Esquemas de realización: fases del proceso, riesgos en la ejecución y control de resultados.</li> <li>· Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches.</li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>2.6. APLICA MÉTODOS SENCILLOS Y OPERA CORRECTAMENTE EQUIPOS PARA LA REGENERACIÓN, CONSERVACIÓN Y ENVASADO DE BEBIDAS SENCILLAS Y COMIDAS RÁPIDAS, QUE SE ADAPTEN LAS NECESIDADES ESPECÍFICAS DE CONSERVACIÓN Y ENVASADOS DE DICHS PRODUCTOS.</p> <p>2.7. CUMPLE LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS, DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS, DE PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL Y LOS REQUISITOS DE CALIDAD, ACTUANDO DE FORMA RESPONSABLE E INTEGRADA EN TODAS LAS ACTIVIDADES.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se ha prestado asistencia o ejecutado con autonomía las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo establecidos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.</li> <li>- Se han realizado las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.</li> <li>- Se ha asumido el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> <li>- Se ha participado en la mejora de la calidad durante todo el proceso.</li> <li>- Se han identificado lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de bebidas y alimentos.</li> <li>- Se han diferenciado y descrito los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.</li> <li>- Se han ejecutado las operaciones auxiliares previas que necesitan los géneros y productos, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.</li> <li>- Se han efectuado las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de géneros, bebidas y comidas rápidas.</li> <li>- Se ha asumido el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li> <li>- Se han identificado los riesgos asociados a las características específicas de su actividad y de los medios utilizados, así como la información y señales de precaución existentes.</li> <li>- Se han utilizado los medios y equipos de protección personal, de prevención de riesgos y de protección medioambiental requeridos en la actividad, minimizando el consumo de energía y la generación de residuos.</li> <li>- Se han aplicado en todo momento las normas higiénico-sanitarias, de seguridad y de protección medioambiental, en el desarrollo de las distintas actividades.</li> <li>- Se han adoptado posiciones corporales adecuadas, ajustándose a principios ergonómicos.</li> <li>- Se han aplicado las normas y los procedimientos establecidos, y comprobado los niveles de calidad requeridos.</li> <li>- Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto a los procedimientos y normas de funcionamiento.</li> <li>- Se ha cuidado la imagen personal, especialmente en lo relativo al aspecto y la higiene.</li> <li>- Se han organizado y realizado las tareas de acuerdo con las orientaciones recibidas y con los procedimientos establecidos, con criterios de rendimiento, seguridad y calidad.</li> <li>- Se ha demostrado respeto hacia los demás, interés por la información y la comunicación y responsabilidad en el uso de los equipos e instalaciones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados.</li> <li>- <b>Platos combinados y aperitivos sencillos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definición y clasificación.</li> <li>- Tipos y técnicas básicas.</li> <li>- Decoraciones básicas.</li> <li>- Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.</li> <li>- Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.</li> </ul> </li> <li>- <b>Seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.</li> </ul> </li> <li>- <b>Limpieza de instalaciones y equipos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos de limpieza de uso común: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos, clasificación.</li> <li>- Características principales de uso.</li> <li>- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.</li> <li>- Interpretación de las especificaciones.</li> </ul> </li> <li>- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.</li> </ul> </li> <li>- <b>Higiene alimentaria y manipulación de alimentos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto de alimento.</li> <li>- Requisitos de los manipuladores de alimentos.</li> <li>- Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.</li> <li>- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.</li> <li>- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.</li> <li>- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.</li> <li>- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.</li> </ul> </li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han clasificado e interpretado el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.</li> <li>- Se han identificado los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>- Se han clasificado y explicado los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.</li> <li>- Se han reconocido los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias, producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los procesos de aprovisionamiento y de elaboración y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.</li> <li>· Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.</li> <li>· Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.</li> <li>· Manejo de residuos y desperdicios.</li> <li>· Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.</li> <li>· Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos, aplicaciones.</li> <li>· Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.</li> <li>· Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.</li> <li>· Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.</li> <li>· Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.</li> <li>· Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).</li> <li>· Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.</li> </ul> <p><b>- Seguridad e higiene, salud, prevención de riesgos, medioambiente, calidad y responsabilidad en las actividades</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación, interpretación y aplicación de normas higiénico-sanitarias, de seguridad, salud y medioambientales. Reconocimiento e interpretación de información y señales.</li> <li>· Procedimientos de actuación y primeros auxilios en casos de accidente.</li> <li>· Utilización de medios y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades.</li> <li>· Verificación de los niveles de calidad y realización de los controles establecidos.</li> <li>· Indumentaria y posiciones ergonómicas aconsejables.</li> <li>· Uniformidad y equipamiento personal de seguridad. Uniformes del personal de restaurante. Prendas de protección.</li> <li>· Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo. Responsabilización de las tareas desarrolladas.</li> <li>· Mantenimiento del área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.</li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
		<ul style="list-style-type: none"><li>· Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.</li><li>· Interpretación de la documentación e información relacionada con las actividades. Fichas y ordenes de trabajo.</li><li>· Participación en la mejora de la calidad:<ul style="list-style-type: none"><li>· Aseguramiento de la calidad.</li><li>· Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.</li></ul></li></ul>

Módulo Profesional nº 3: **FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO**

Asociado a la Cualificación Profesional: OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS/ACTIVIDADES
<p><b>3.1. ACTÚA DE FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA EN EL ENTORNO DE TRABAJO Y SE INTEGRA EN EL SISTEMA DE RELACIONES SOCIOLABORALES DE LA EMPRESA.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se ha identificado la estructura organizativa de la empresa, las funciones de cada área y los cometidos asignados a su puesto de trabajo.</li> <li>- Se han reconocido y aplicado los protocolos de actuación y los procedimientos específicos de la empresa.</li> <li>- Se ha asistido puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos y no abandonando la actividad antes de lo establecido sin motivos debidamente justificados.</li> <li>- Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto a los procedimientos y normas internas de funcionamiento de la empresa.</li> <li>- Se ha cuidado la imagen personal, especialmente en lo relativo al aspecto y la higiene.</li> <li>- Se han ejecutado con diligencia las instrucciones recibidas y se ha responsabilizado del trabajo asignado, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.</li> <li>- Se ha organizado el propio trabajo de acuerdo con las instrucciones recibidas y con los procedimientos establecidos, con criterios de productividad, seguridad y calidad.</li> <li>- Se han mantenido relaciones interpersonales fluidas y correctas con los miembros del centro de trabajo.</li> <li>- Se ha obtenido, en caso de relevo, toda la información disponible del antecesor o transmitido al que lo sustituye la información derivada de su permanencia en el puesto de trabajo.</li> <li>- Se ha demostrado un buen hacer profesional, cumpliendo las tareas y objetivos asignados en orden de prioridad y en un tiempo límite razonable.</li> <li>- Se ha atendido debidamente a los clientes, demostrando cortesía, respeto y discreción, respetando en todo momento la confidencialidad de la información disponible.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Empresa, integración laboral, documentación e información</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Adaptación a la organización específica de la empresa e integración en el sistema de relaciones sociolaborales.</li> <li>· Integración y actuación responsable en el marco del equipo de trabajo.</li> <li>· Responsabilización de la labor desarrollada. Comunicación eficaz con la persona adecuada en cada momento.</li> <li>· Ejecución de las tareas de acuerdo con las instrucciones recibidas y aplicando los procedimientos específicos de la empresa.</li> <li>· Mantenimiento de su área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.</li> <li>· Mantenimiento de las instalaciones, equipos y herramientas.</li> <li>· Colaboración y aplicación de los procedimientos establecidos.</li> <li>· Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.</li> <li>· Interpretación de la documentación e información sobre empresas, productos y servicios.</li> <li>· Interpretación de fichas y órdenes de trabajo.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>3.2. CUMPLE LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS, DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS, DE PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL, Y LOS REQUISITOS DE CALIDAD.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han reconocido e interpretado las normas de carácter general y las específicas de la empresa, relacionadas con su actividad.</li> <li>- Se ha identificado lo establecido para su nivel en el plan de prevención de riesgos y actuado de acuerdo con él en todo momento, especialmente en situaciones de emergencia o de riesgo inminente.</li> <li>- Se han identificado los riesgos asociados a las características específicas del puesto de trabajo y de los equipos, así como la información y señales de precaución que existan en el lugar de su actividad.</li> <li>- Se han utilizado los medios y equipos de protección personal, de prevención de riesgos y de protección medioambiental requeridos en la actividad, minimizando el consumo de energía y la generación de residuos.</li> <li>- Se han aplicado en todo momento las normas higiénico-sanitarias, de seguridad y de protección medioambiental, en el desarrollo de las distintas actividades.</li> <li>- Se han adoptado posiciones corporales adecuadas, ajustándose a principios ergonómicos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Seguridad e higiene, medioambiente y calidad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Interpretación y aplicación de normas higiénico-sanitarias, de seguridad y medioambientales.</li> <li>· Plan de prevención de riesgos. Identificación de actuaciones a desarrollar en situaciones de emergencia.</li> <li>· Identificación y prevención de riesgos asociados al puesto de trabajo.</li> <li>· Reconocimiento e interpretación de información y señales relacionadas con la seguridad y la protección medioambiental.</li> <li>· Utilización de medios y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades.</li> <li>· Indumentaria y posiciones ergonómicas aconsejables.</li> <li>· Verificación de los niveles de calidad y realización de los controles que la empresa tenga establecidos.</li> </ul> </li> </ul>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS/ACTIVIDADES
<p>3.3. ASISTE EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS APLICANDO PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD, HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, ASI COMO LOS REQUISITOS DE CALIDAD.</p> <p>3.4. EFECTÚA OPERACIONES BÁSICAS DE APROVISIONAMIENTO, Y PREPARA Y PRESENTA BEBIDAS SENCILLAS Y COMIDAS RÁPIDAS, CUMPLIENDO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, ASI COMO LOS REQUISITOS DE CALIDAD.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se han aplicado las normas y comprobado los niveles de calidad que la empresa tenga establecidos.</li> <li>- Se han realizado las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo propios del restaurante, respetando las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas.</li> <li>- Se ha colaborado en el montaje de mesas y elementos de apoyo, así como en la decoración y ambientación de la zona de consumo de alimentos y bebidas, de acuerdo con las normas básicas del establecimiento e instrucciones recibidas.</li> <li>- Se ha colaborador en el servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con instrucciones recibidas y realizar dicho servicio con autonomía en determinadas fórmulas de restauración.</li> <li>- Se han realizado operaciones de post-servicio de acuerdo con las instrucciones recibidas.</li> <li>- Se ha realizado la recepción, distribución y almacenamiento de las mercancías, para su uso posterior, de acuerdo con criterios de calidad e instrucciones prefijadas.</li> <li>- Se ha realizado el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios, para su utilización posterior en la preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas, en función de las necesidades del servicio.</li> <li>- Se han preparado, presentado y servido bebidas sencillas de acuerdo con el tipo de servicio, la definición del producto o las normas básicas de su elaboración.</li> <li>- Se han preparado y presentado comidas rápidas de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración.</li> <li>- Se han aplicado métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de comidas rápidas y géneros para su posterior consumo o distribución, siguiendo instrucciones o normas establecidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Servicio de alimentos y bebidas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Limpieza, puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo de los restaurantes.</li> <li>· Montaje de mesas y elementos de apoyo. Decoración y ambientación de la zona de consumo de alimentos y bebidas.</li> <li>· Servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>· Operaciones de post-servicio.</li> </ul> </li> <li>- <b>Aprovisionamiento, preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Recepción, distribución y almacenamiento de mercancías.</li> <li>· Aprovisionamiento interno de géneros y utensilios. Identificación de las necesidades del servicio.</li> <li>· Preparación, presentación y servicio de bebidas.</li> <li>· Preparación y presentación de comidas rápidas.</li> <li>· Conservación, envasado y regeneración de comidas rápidas y géneros.</li> </ul> </li> </ul>

Módulo de carácter general nº 4: **ÁMBITO SOCIAL Y DE COMUNICACIÓN**

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>4.1.</b> UTILIZAR TÉCNICAS Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE Y TODOS LOS MEDIOS A SU ALCANCE, INCLUIDAS LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN, DE FORMA PROGRESIVAMENTE AUTÓNOMA Y RESPONSABLE, DESARROLLANDO HÁBITOS DE TRABAJO Y ACTITUDES DE INICIATIVA Y CONFIANZA EN SU PROPIO APRENDIZAJE.</p> <p><b>4.2.</b> COMPRENDER Y PRODUCIR TEXTOS ORALES Y ESCRITOS EN LENGUA CASTELLANA EMPLEADOS TANTO EN LOS ÁMBITOS PERSONAL, ACADÉMICO, SOCIAL Y LABORAL, PARTICIPANDO EN LAS SITUACIONES DE COMUNICACIÓN QUE PUEDAN DARSE EN ESTOS ÁMBITOS.</p> <p><b>4.3.</b> EMPLEAR LAS DIVERSAS CLASES DE ESCRITO PARA LA COMUNICACIÓN CON LAS INSTITUCIONES PÚBLICAS, PRIVADAS Y DE LA VIDA LABORAL.</p> <p><b>4.4.</b> APLICAR CON PROGRESIVA AUTONOMÍA LOS CONOCIMIENTOS SOBRE LA LENGUA CASTELLANA PARA EXPRESARSE, TANTO ORALMENTE COMO POR ESCRITO, EN LOS DIVERSOS CONTEXTOS DE LA ACTIVIDAD PERSONAL, ESCOLAR, LABORAL, SOCIAL Y CULTURAL.</p> <p><b>4.5.</b> CONOCER LA REALIDAD PLURILINGÜE DE ESPAÑA Y LAS VARIEDADES DEL ESPAÑOL, CON ESPECIAL ATENCIÓN A LA VARIEDAD CANARIA, Y VALORAR ESTA DIVERSIDAD COMO UNA RIQUEZA CULTURAL.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar y utilizar algunas estrategias básicas facilitadoras de la comprensión, la expresión y la interacción oral y escrita.</li> <li>- Usar las TIC de forma progresivamente autónoma para buscar información, producir textos a partir de modelos, enviar y recibir mensajes de correo electrónico, y para establecer relaciones personales orales y escritas. Mostrar interés por su uso como recurso de aprendizaje y de comunicación.</li> <li>- Explicar de forma oral y escrita los modos y hábitos de aprendizaje de lenguas: uso del diario, del Portfolio Europeo de las Lenguas...</li> <li>- Utilizar estrategias de autocorrección y autoevaluación de las producciones orales y escritas, aceptando el error como parte del proceso de aprendizaje, identificando sus causas y adoptando una actitud apropiada para superarlo.</li> <li>- Entender instrucciones y normas orales, extraer ideas generales e informaciones específicas de reportajes y entrevistas sencillos, y seguir el desarrollo de presentaciones breves relacionadas con temas académicos, laborales y sociales, plasmándolo en forma de esquema y resumen.</li> <li>- Participar en las situaciones de comunicación propias del ámbito personal, académico, social y laboral respetando las normas del intercambio comunicativo.</li> <li>- Extraer y contrastar informaciones concretas e identificar su propósito, inferir el tema principal y temas secundarios, y distinguir cómo se organiza la información en cada una de las tipologías textuales.</li> <li>- Narrar, exponer, explicar, resumir y comentar, en soporte papel o digital, usando el registro adecuado, organizando las ideas con claridad, enlazando los enunciados en secuencias lineales cohesionadas, respetando las normas gramaticales y ortográficas, y valorando la importancia de planificar y revisar el texto.</li> <li>- Realizar presentaciones orales claras y bien estructuradas sobre temas relacionados con la actualidad social, política o cultural que admitan diferentes puntos de vista y diversas actitudes ante ellos, con la ayuda de medios audiovisuales y de las tecnologías de la información y la comunicación.</li> <li>- Exponer su opinión sobre la lectura personal de textos u obras adecuados a la edad.</li> <li>- Conocer la realidad plurilingüe de España y las variedades del español, en especial la hablada en Canarias.</li> <li>- Aplicar los conocimientos sobre la lengua y las normas del uso lingüístico para resolver problemas de comprensión de textos orales y escritos y para la composición y revisión progresivamente autónoma de los textos propios.</li> <li>- Emplear la terminología lingüística necesaria para la reflexión sobre el uso de la lengua y obtener informaciones gramaticales en los diccionarios escolares y poder expresarse con propiedad sobre los contenidos del Ámbito Social y de Comunicación.</li> <li>- Utilizar técnicas y estrategias de aprendizaje de forma autónoma y responsable, realizando una lectura comprensiva de fuentes diversas sencillas (imágenes, planos, mapas, textos, bases de datos...), incluidas las tecnologías de la información y la comunicación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Estrategias de aprendizaje y habilidades sociales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Valoración del esfuerzo, la constancia y la tenacidad. Toma de conciencia de la importancia del desarrollo de las competencias mediante la planificación y organización del trabajo personal y cooperativo, y de la adquisición progresiva de hábitos y estrategias favorecedores del aprendizaje.</li> <li>· Desarrollo de la confianza del alumnado en sí mismo, del espíritu de superación, de habilidades para el diálogo, la cooperación y de organización del tiempo y de las tareas.</li> <li>· Empatía con las demás personas y comprensión de distintos puntos de vista.</li> <li>· Desarrollo y evaluación de acciones, proyectos individuales o colectivos con creatividad, confianza, responsabilidad y sentido crítico.</li> <li>· Intervención en situaciones de comunicación relacionadas con las propuestas sobre el modo de organización de la actividad, la aportación de informaciones útiles para el trabajo en común y la exposición de informes sencillos sobre las tareas realizadas, respetando las normas que rigen la comunicación oral.</li> <li>· Uso de las tecnologías de la información y la comunicación para la recogida y transmisión de información y para el establecimiento de relaciones personales: consulta de páginas web, uso del correo electrónico, presentaciones digitales y empleo adecuado de diccionarios electrónicos.</li> <li>· Utilización de las bibliotecas del centro, de las del entorno y de las bibliotecas virtuales para la localización, selección y organización de información.</li> <li>· Utilización de fuentes diversas (gráficos, croquis, mapas temáticos, imágenes, textos, etc.) para la obtención, selección, análisis y reelaboración de información sobre hechos sociales, económicos, políticos y culturales, lingüísticos y literarios, conforme a las pautas dadas por el profesorado.</li> <li>· Lectura e interpretación de gráficos y mapas temáticos de dificultad similar a la habitual en los medios de comunicación.</li> <li>· Aplicación con cierta autonomía de estrategias de autoevaluación y autocorrección de las producciones orales y escritas, con la aceptación del error como parte del proceso de aprendizaje, la identificación de sus causas y la adopción de una</li> </ul> </li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>4.6.</b> UTILIZAR LA LENGUA CASTELLANA PARA EXPRESARSE DE FORMA COHERENTE Y ADECUADA EN LOS DIVERSOS CONTEXTOS DE LA ACTIVIDAD ACADÉMICA, SOCIAL Y LABORAL, PARA ESTRUCTURAR EL PENSAMIENTO, TOMAR CONCIENCIA Y MANIFESTAR LOS PROPIOS SENTIMIENTOS Y PARA CONTROLAR LA PROPIA CONDUCTA.</p> <p><b>4.7.</b> DESARROLLAR EL HÁBITO LECTOR A TRAVÉS DE LA LECTURA COMO FUENTE DE PLACER, DE ENRIQUECIMIENTO PERSONAL Y DE CONOCIMIENTO DEL MUNDO, Y PRODUCIR TEXTOS COMO MEDIO DE EXPRESIÓN Y REALIZACIÓN PERSONAL.</p> <p><b>4.8.</b> RECONOCER LAS DIFICULTADES PROPIAS EN EL USO DE LA LENGUA CASTELLANA, A PARTIR DE ACTIVIDADES DE COMPRENSIÓN Y EXPRESIÓN, DE ORTOGRAFÍA, DE LÉXICO, ETC., ENCAMINADAS A SUPERAR ERRORES DETECTADOS, Y PONER EN PRÁCTICA ESTRATEGIAS DE AUTOCORRECCIÓN Y AUTOEVALUACIÓN.</p> <p><b>4.9.</b> IDENTIFICAR Y APRECIAR, A TRAVÉS DE LA LECTURA, LAS MANIFESTACIONES LITERARIAS MÁS DESTACADAS DEL PATRIMONIO CULTURAL, CON LA DEBIDA ATENCIÓN A LA LITERATURA CANARIA.</p> <p><b>4.10.</b> BUSCAR, SELECCIONAR Y TRATAR, CON PROGRESIVA AUTONOMÍA, INFORMACIÓN VERBAL, ESCRITA Y GRÁFICO-VISUAL PROCEDENTE DE FUENTES DIVERSAS, COMUNICÁNDOLA A LAS DEMÁS PERSONAS DE MANERA ORGANIZADA E INTELIGIBLE.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar orientaciones respecto a puntos de referencia, e identificar y describir los principales elementos geográficos del mundo, con especial incidencia en los de Canarias.</li> <li>- Describir las características principales de la organización política en diferentes ámbitos territoriales, distinguiendo a grandes rasgos la de la Unión Europea, de España y de Canarias.</li> <li>- Identificar los acontecimientos históricos más relevantes en el mundo desde finales del s. XVIII hasta la actualidad y reconocer y valorar las principales manifestaciones culturales y artísticas.</li> <li>- Conocer y aceptar el diálogo como instrumento de comunicación y participar de forma constructiva y correcta en situaciones relacionadas con diversas actividades sociales, respetando las normas que posibilitan el intercambio de opiniones, de ideas, de informaciones, etc., en tales situaciones.</li> <li>- Tomar decisiones y resolver conflictos demostrando capacidad de escucha y de respeto crítico ante las diferentes opiniones.</li> <li>- Respetar las normas de convivencia y poner en práctica comportamientos cívicos, valorando la importancia de los valores constitucionales.</li> <li>- Reconocer los derechos humanos y los valores constitucionales como principal referencia ética de la conducta humana, manifestando actitudes a favor de su ejercicio y cumplimiento.</li> <li>- Describir los principales problemas medioambientales, indicando algunas propuestas de desarrollo sostenible. Caracterizar los medios naturales más importantes y ubicarlos en un mapa, con especial referencia a Canarias.</li> <li>- Mostrar aprecio por la conservación del patrimonio histórico-artístico en visitas, debates, propuestas...</li> </ul>	<p>actitud apropiada para su superación.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso progresivamente autónomo de estrategias para la organización, adquisición, recuerdo y utilización de los conocimientos, mediante el empleo eficaz de herramientas de aprendizaje como diccionarios, libros de consulta, y tecnologías de la información y la comunicación.</li> <li>• Interés por la expresión en público, e iniciativa por la participación con cierta autonomía en tareas individuales y de grupo, con aprovechamiento de las oportunidades de aprendizaje en el contexto del aula y fuera de ella.</li> <li>• Respeto por las normas de convivencia en el aula y en el centro.</li> </ul> <p><b>- Escuchar, hablar y conversar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprensión de textos orales utilizados en el ámbito personal, académico, social y laboral, con especial atención a la presentación de tareas e instrucciones para su realización, a breves exposiciones orales y a la obtención de informaciones de los medios de comunicación en noticiarios, documentales, reportajes o entrevistas. Identificación de la idea general y localización de las informaciones específicas.</li> <li>• Participación en situaciones de comunicación propias del ámbito personal, académico, social y laboral, con respeto a las normas del intercambio: turno de palabra, organización del discurso, petición de aclaraciones...</li> <li>• Desarrollo y uso progresivo de estrategias básicas bien para el apoyo de la comprensión oral, bien para la superación de las dificultades comunicativas (por ejemplo, el uso de gestos, demanda de repetición, de aclaración y de confirmación, etc.).</li> <li>• Presentaciones orales sencillas de forma ordenada y clara, previamente preparadas, sobre hechos de actualidad social, política o cultural tomados de los medios de comunicación, sobre todo de aquellos interesantes para el alumnado, con ayuda de medios audiovisuales y de las tecnologías de la información y la comunicación.</li> <li>• Utilización de la lengua para la toma de conciencia de los conocimientos, las ideas, los sentimientos y las emociones, y para la regulación de la propia conducta.</li> <li>• Participación en debates con arreglo a las pautas</li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>4.11. COMPRENDER LOS PROCESOS Y MECANISMOS BÁSICOS QUE RIGEN LOS HECHOS SOCIALES MÁS SIGNIFICATIVOS Y UTILIZAR ESTA CARACTERIZACIÓN PARA COMPRENDER LA SOCIEDAD ACTUAL.</p> <p>4.12. ORIENTARSE EN EL ESPACIO, ENTENDIENDO MAPAS Y PLANOS, Y LOCALIZAR LOS PRINCIPALES MEDIOS NATURALES Y SUS PECULIARIDADES, CON ESPECIAL REFERENCIA A CANARIAS.</p> <p>4.13. IDENTIFICAR Y LOCALIZAR EN EL TIEMPO Y EN EL ESPACIO PROCESOS Y ACONTECIMIENTOS HISTÓRICOS RELEVANTES DE LA HISTORIA DEL MUNDO DESDE EL S. XVIII HASTA LA ACTUALIDAD, PARTICULARIZANDO LOS DE CANARIAS.</p> <p>4.14. CONOCER EL FUNCIONAMIENTO DE LAS SOCIEDADES DEMOCRÁTICAS, EN PARTICULAR EN LA UNIÓN EUROPEA, EN EL ESTADO ESPAÑOL Y EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE CANARIAS, APRECIANDO SUS VALORES Y BASES FUNDAMENTALES, ASÍ COMO LOS DERECHOS Y LIBERTADES, Y MOSTRÁNDOSE SOLIDARIOS CON LOS PUEBLOS, CON LAS PERSONAS Y CON LOS GRUPOS SOCIALES PRIVADOS DE SUS DERECHOS O DE LOS RECURSOS ECONÓMICOS NECESARIOS.</p> <p>4.15. CONOCER Y ASUMIR LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DERIVADOS DE LA DECLARACIÓN UNIVERSAL DE LOS DERECHOS HUMANOS Y DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA, IDENTIFICANDO LOS VALORES MORALES UNIVERSALMENTE RECONOCIDOS, ASUMIENDO LA IGUALDAD DE DERECHOS Y OPORTUNIDADES DE TODAS LAS PERSONAS, RECHAZANDO LAS SITUACIONES DE INJUSTICIA Y LAS</p>		<p>establecidas y con respeto a las opiniones ajenas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Leer y escribir</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Comprensión de textos descriptivos, narrativos, dialogados, expositivos y argumentativos, con especial atención a la identificación del tema y al reconocimiento de la estructura textual.</li> <li>· Composición, en diversos soportes, de textos escritos propios del ámbito personal, académico, social y laboral, especialmente textos expositivos elaborados a partir de la información obtenida y organizada mediante esquemas, mapas conceptuales y resúmenes; elaboración de proyectos e informes sobre tareas y aprendizajes, de trabajos de síntesis o de indagación con empleo de una terminología sencilla propia del ámbito social y de comunicación. Interés por su buena presentación y respeto por las normas gramaticales, ortográficas y tipográficas.</li> <li>· Uso progresivamente autónomo de estrategias de comprensión lectora tales como la deducción por el contexto, el uso del diccionario para la obtención de información, la identificación de palabras clave...</li> <li>· Empleo progresivamente autónomo de estrategias de producción escrita para la redacción de un texto, con atención a aspectos como destinatario, propósito, registro adecuado y uso de convenciones y soporte.</li> <li>· Interés por la buena presentación de los textos escritos tanto en soporte papel como digital, con respeto a las normas gramaticales, ortográficas y tipográficas, y valoración de la importancia de la planificación y revisión de los textos.</li> <li>· Lectura comentada de relatos, piezas teatrales, poemas representativos de los grandes periodos de historia de la literatura, e identificación de algunos autores relevantes, con la debida atención a la literatura canaria.</li> <li>· Desarrollo de hábitos lectores.</li> </ul> </li> <li>- <b>La lengua: uso y aprendizaje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación de las diferencias entre usos orales informales y formales de la lengua, y conciencia de las situaciones comunicativas propias de cada uso.</li> <li>· Reconocimiento de los principales rasgos fónicos, gramaticales y léxicos de la variedad del español</li> </ul> </li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>DISCRIMINACIONES EXISTENTES POR RAZÓN DE SEXO, ORIGEN, CREENCIAS, DIFERENCIAS SOCIALES, ORIENTACIÓN AFECTIVO-SEXUAL O DE CUALQUIER OTRO TIPO.</p>		<p>de Canarias y respeto por su uso normativos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Reconocimiento y uso coherente de las formas verbales en los textos.</li> <li>· Uso de procedimientos para la composición de enunciados con un estilo cohesionado.</li> <li>· Conocimiento de las funciones sintácticas características de las clases de palabras y análisis de su forma (flexión, afijos...).</li> <li>· Uso progresivamente autónomo de diccionarios y de correctores ortográficos de los procesadores de textos.</li> <li>· Conocimiento y uso reflexivo de las normas ortográficas, y estima por su valor social y por la necesidad de la norma lingüística.</li> <li>· Relaciones semánticas del léxico en el uso (sinonimia, antonimia, hiperonimia), con la debida atención al vocabulario del español de Canarias.</li> <li>· Uso de la terminología lingüística precisa para la reflexión sobre el uso de la lengua y la consulta de informaciones gramaticales en los diccionarios escolares.</li> </ul> <p>- <b>La realidad espacial</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Orientación y localización en el espacio (puntos cardinales y coordenadas geográficas).</li> <li>· Utilización de mapas y planos.</li> <li>· Obtención de información espacial con leyendas y símbolos.</li> <li>· Localización en un mapa de los elementos básicos del medio físico mundial, de España (océanos y mares, continentes, unidades de relieve y ríos) y de Canarias.</li> <li>· Reconocimiento y ubicación de los principales medios naturales del mundo, de España y de Canarias.</li> <li>· Conocimiento de algunos problemas medioambientales importantes y distinción de algunos modelos o propuestas de desarrollo sostenible.</li> <li>· Caracterización y concienciación de ejemplos relevantes de impacto ambiental inducido por la acción humana.</li> </ul> <p>- <b>Mundo contemporáneo, democracia y derechos humanos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación de los rasgos básicos de la organización político-administrativa de la Unión Europea, de España y de la Comunidad Autónoma de Canarias.</li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
		<ul style="list-style-type: none"><li>· Localización de algunos estados importantes del mundo, de los de la Unión Europea, de las comunidades autónomas y de cada una de las Islas Canarias, con indicación de sus capitales.</li><li>· Aproximación al conocimiento de las principales etapas históricas contemporáneas.</li><li>· Comprensión de las nociones de simultaneidad y cambio, así como de determinados hechos o procesos relevantes acaecidos desde finales del s. XVIII hasta la actualidad, con especial atención a los del s. XX.</li><li>· Descripción de los grandes problemas actuales de la humanidad con indicación de sus rasgos fundamentales.</li><li>· Conocimiento básico de la Declaración Universal de los Derechos Humanos y de los derechos y deberes de la Constitución española.</li><li>· Sensibilización hacia la conservación del patrimonio histórico-artístico.</li></ul>

Módulo de carácter general nº 5: **COMUNICACIÓN EN OTRAS LENGUAS**

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>5.1.</b> MANIFESTAR UNA ACTITUD RECEPTIVA, INTERESADA Y DE CONFIANZA EN LA PROPIA CAPACIDAD DE APRENDIZAJE Y DE USO DE LA LENGUA EXTRANJERA.</p> <p><b>5.2.</b> APRENDER A UTILIZAR CON PROGRESIVA AUTONOMÍA LAS TÉCNICAS Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE Y LOS RECURSOS HUMANOS Y MATERIALES A SU ALCANCE, INCLUIDAS LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN, PARA OBTENER INFORMACIÓN, COMUNICARSE EN LA LENGUA EXTRANJERA Y REALIZAR TAREAS DETERMINADAS.</p> <p><b>5.3.</b> DESARROLLAR ESTRATEGIAS DE AUTOAPRENDIZAJE Y AUTOEVALUACIÓN DE LA COMPETENCIA COMUNICATIVA DE LA LENGUA EXTRANJERA, ADQUIRIENDO DE FORMA PROGRESIVA ACTITUDES DE INICIATIVA, CONFIANZA Y RESPONSABILIDAD EN ESTE PROCESO.</p> <p><b>5.4.</b> ESCUCHAR Y COMPRENDER MENSAJES EN INTERACCIONES VERBALES VARIADAS, UTILIZANDO LAS INFORMACIONES TRANSMITIDAS PARA LA REALIZACIÓN DE TAREAS CONCRETAS RELACIONADAS CON LAS EXPERIENCIAS DEL ALUMNADO Y CON EL MUNDO LABORAL.</p> <p><b>5.5.</b> EXPRESARSE E INTERACTUAR ORALMENTE EN LA LENGUA EXTRANJERA CON EL PROFESORADO Y ENTRE SÍ EN LAS ACTIVIDADES DE CLASE Y EN SITUACIONES DE COMUNICACIÓN SENCILLAS, HABITUALES Y RELACIONADAS CON EL MUNDO HABITUAL, UTILIZANDO PROCEDIMIENTOS VERBALES Y NO VERBALES, ATENDIENDO A LAS NORMAS BÁSICAS DE LA COMUNICACIÓN INTERPERSONAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprender la idea general y las informaciones específicas más relevantes de textos orales breves y sencillos emitidos con claridad en situaciones de comunicación interpersonal sobre asuntos cotidianos, conocidos y relacionados con el mundo laboral, utilizando estrategias que faciliten la comprensión.</li> <li>- Comunicarse oralmente participando con progresiva autonomía en conversaciones y simulaciones sobre temas personales y laborales, conocidos o previamente trabajados, utilizando estructuras sencillas, expresiones usuales y pronunciación con cierta corrección con el fin de lograr la comunicación mediante el uso de estrategias adecuadas para facilitar la interacción.</li> <li>- Interactuar oralmente en lengua extranjera con el profesorado y entre sí en las actividades y tareas realizadas en el aula.</li> <li>- Redactar de forma guiada textos diversos en diferentes soportes, utilizando estructuras sencillas y léxico adecuado, cuidando los aspectos formales propios del lenguaje escrito, así como las reglas elementales de ortografía y de puntuación, haciendo uso de estrategias propias de la composición escrita.</li> <li>- Utilizar los conocimientos adquiridos sobre la lengua extranjera, en diferentes contextos de comunicación, como instrumento de autoaprendizaje y de autocorrección de las producciones propias, y para comprender mejor las ajenas.</li> <li>- Identificar y utilizar de forma progresivamente autónoma diferentes estrategias para progresar en el aprendizaje de una lengua extranjera.</li> <li>- Reconocer algunos aspectos sociales, artísticos, culturales, históricos, geográficos o literarios relevantes propios de los países donde se habla la lengua extranjera, mostrando interés y valorando su influencia en la Comunidad Autónoma de Canarias.</li> <li>- Usar las tecnologías de la información y la comunicación con cierta autonomía para buscar información, producir textos a partir de modelos, enviar y recibir mensajes de correo electrónico, y para establecer relaciones personales orales y escritas, mostrando interés por su uso.</li> </ul>	<p><b>- Estrategias de aprendizaje y habilidades sociales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Valoración del esfuerzo, la constancia y la tenacidad. Toma de conciencia de la importancia de desarrollar la competencia comunicativa en lengua extranjera mediante la planificación y organización del trabajo personal y cooperativo, y de adquirir hábitos y estrategias que favorezcan el aprendizaje.</li> <li>· Uso de las tecnologías de la información y la comunicación para obtener y transmitir información y establecer relaciones personales en lengua extranjera: consulta de páginas web, uso del correo electrónico, empleo adecuado de diccionarios y traductores electrónicos.</li> <li>· Desarrollo y uso progresivo de estrategias básicas bien para apoyar la comprensión oral bien para superar las dificultades que surgen de la comunicación, por ejemplo, el uso de gestos, demanda de repetición, de aclaración y de confirmación, etc.</li> <li>· Uso progresivamente autónomo de estrategias de comprensión lectora tales como deducir por el contexto, utilizar el diccionario para obtener información, identificación de palabras clave...</li> <li>· Aplicación con cierta autonomía de estrategias de autoevaluación y autocorrección de las producciones orales y escritas, aceptando el error como parte del proceso de aprendizaje, identificando sus causas y adoptando una actitud apropiada para superarlo.</li> <li>· Uso progresivamente autónomo de estrategias para organizar, adquirir, recordar y utilizar el léxico y otros contenidos, empleando con eficacia herramientas de aprendizaje como diccionarios, libros de consulta, tecnologías de la información y la comunicación, elaboración de mapas semánticos.</li> <li>· Uso progresivamente autónomo de estrategias de producción escrita para la redacción de un texto, atendiendo a aspectos como destinatario, propósito, registro adecuado y uso de convenciones y soporte.</li> <li>· Confianza, interés e iniciativa por participar con cierta autonomía en tareas individuales y de grupo, aprovechando las oportunidades de aprendizaje creadas en el contexto del aula y fuera de</li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>Y ADOPTANDO UNA ACTITUD RESPETUOSA Y DE COOPERACIÓN.</p> <p><b>5.6.</b> ESCRIBIR TEXTOS SENCILLOS CON FINALIDADES DIVERSAS SOBRE TEMAS PREVIAMENTE TRATADOS EN EL AULA Y CON LA AYUDA DE MODELOS.</p> <p><b>5.7.</b> LEER DE FORMA COMPRENSIVA DIFERENTES TIPOS DE TEXTOS SENCILLOS, RELACIONADOS CON SUS EXPERIENCIAS, INTERESES Y EL MUNDO LABORAL, EXTRAYENDO INFORMACIÓN GENERAL Y ESPECÍFICA DE ACUERDO CON UNA FINALIDAD PREVIA.</p> <p><b>5.8.</b> VALORAR LA LENGUA EXTRANJERA COMO MEDIO DE COMUNICACIÓN Y ENTENDIMIENTO ENTRE PERSONAS DE PROCEDENCIAS Y CULTURAS DIVERSAS Y COMO HERRAMIENTA DE APRENDIZAJE.</p> <p><b>5.9.</b> IDENTIFICAR ASPECTOS FONÉTICOS, DE RITMO, ACENTUACIÓN Y ENTONACIÓN, ASÍ COMO ESTRUCTURAS LINGÜÍSTICAS, ASPECTOS LÉXICOS Y SOCIOCULTURALES HABITUALES DE LA LENGUA EXTRANJERA Y USARLOS COMO ELEMENTOS BÁSICOS DE LA COMUNICACIÓN.</p> <p><b>5.10.</b> APRECIAR LA INFLUENCIA DE LAS CULTURAS TRANSMITIDAS POR LA LENGUA EXTRANJERA EN EL PASADO Y EN EL PRESENTE EN CANARIAS, TOMANDO CONCIENCIA DE LAS SIMILITUDES Y DIFERENCIAS ENTRE LA CULTURA PROPIA Y LAS DE LA LENGUA OBJETO DE ESTUDIO, VALORANDO LA RIQUEZA DE UNA SOCIEDAD PLURICULTURAL.</p>		<p>ella.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación y aplicación de algunas estrategias básicas para progresar en el aprendizaje.</li> </ul> <p>- <b>Escuchar, hablar y conversar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Escucha y comprensión de mensajes orales breves y sencillos, presentados en diferentes soportes y relacionados con temas conocidos de la vida cotidiana, del mundo laboral y del académico si están expresados con claridad.</li> <li>· Utilización de un repertorio breve de fórmulas aprendidas para iniciar, mantener y terminar una conversación.</li> <li>· Interacción mediante textos orales breves, coherentes y con pronunciación adecuada, basados en temas, modelos y estructuras lingüísticas trabajados previamente.</li> <li>· Producción oral de descripciones, narraciones y explicaciones sencillas sobre acontecimientos, experiencias y contenidos diversos basados en temas y modelos trabajados con anterioridad.</li> </ul> <p>- <b>Leer y escribir</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Comprensión de las instrucciones más habituales para la correcta resolución de las actividades, las tareas, y de la información general y específica en textos escritos breves y sencillos sobre temas cotidianos de interés general y relacionados con el mundo laboral adecuados al nivel de competencia del alumnado y trabajados con anterioridad.</li> <li>· Desarrollo y uso progresivamente autónomo de la expresión escrita con ayuda de modelos, mostrando interés por el cuidado y la presentación de los textos en diferentes soportes así como por el uso de las reglas básicas de ortografía y puntuación.</li> <li>· Lectura autónoma de textos de progresiva extensión y complejidad relacionados con sus intereses, en distintos soportes, para disfrutar de la lectura o con el fin de realizar tareas individuales o de grupo.</li> </ul> <p>- <b>Conocimiento de la lengua: uso y aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Reconocimiento de los patrones fónicos de la lengua extranjera y reproducción de sus esquemas básicos.</li> <li>· Uso guiado de las estructuras y funciones más habituales, de las expresiones y frases hechas</li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
		<p>más comunes, así como del léxico en relación con situaciones cotidianas, relacionadas con el mundo laboral y temas de interés.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Aspectos socioculturales y conciencia intercultural</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Valoración del uso de la lengua extranjera como instrumento de comunicación en el aula, como vehículo de acceso a nuevas informaciones y como forma de acercamiento a diversos pueblos, culturas y modos de vida.</li> <li>· Identificación de algunos de los principales rasgos culturales, geográficos y artísticos de los países donde se habla la lengua extranjera, obteniendo la información por diferentes medios, entre ellos las tecnologías de la información y la comunicación, y comparación con los de Canarias.</li> <li>· Iniciativa en la realización de interacciones básicas con hablantes o aprendices de la lengua extranjera a través de los medios tradicionales o los que nos proporcionan las tecnologías de la información y la comunicación para conocer distintas culturas, mostrando respeto hacia los aspectos socioculturales de los países donde se habla la lengua extranjera.</li> <li>· Reflexión sobre la influencia en la sociedad canaria de los aspectos socioculturales de los países donde se habla la lengua extranjera.</li> </ul> </li> </ul>

Módulo de carácter general nº 6: **ÁMBITO CIENTÍFICO Y TÉCNICO**

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>6.1.</b> COMPRENDER Y UTILIZAR LOS CONCEPTOS BÁSICOS Y LAS ESTRATEGIAS DEL ÁMBITO.</p> <p><b>6.2.</b> COMPRENDER Y EXPRESAR MENSAJES CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS INCORPORANDO AL LENGUAJE ORAL Y ESCRITO, ASÍ COMO A LOS MODOS DE ARGUMENTACIÓN HABITUALES, EL RAZONAMIENTO Y LAS FORMAS DE EXPRESIÓN DE LAS MATEMÁTICAS, DE LA CIENCIA Y DE LA TECNOLOGÍA (NUMÉRICA, GRÁFICA, GEOMÉTRICA, SIMBÓLICA, ETC.).</p> <p><b>6.3.</b> APLICAR DIVERSAS ESTRATEGIAS PARA RESOLVER PROBLEMAS TALES COMO: IDENTIFICAR EL PROBLEMA PLANTEADO Y DISCUTIR SU INTERÉS, REALIZAR OBSERVACIONES SISTEMÁTICAS, EMITIR HIPÓTESIS; PLANIFICAR Y REALIZAR ACTIVIDADES PARA CONTRASTARLAS, PERSEVERAR EN LA BÚSQUEDA DE SOLUCIONES, ANALIZAR LOS RESULTADOS VALORANDO LA IDONEIDAD DE LAS ESTRATEGIAS UTILIZADAS, EXTRAER CONCLUSIONES Y COMUNICARLAS.</p> <p><b>6.4.</b> IDENTIFICAR LOS ELEMENTOS MATEMÁTICOS, TECNOLÓGICOS Y CIENTÍFICOS PRESENTES EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN, INTERNET, PUBLICIDAD U OTRAS FUENTES DE INFORMACIÓN; CON EL FIN DE ANALIZAR CRÍTICAMENTE LAS FUNCIONES QUE DESEMPEÑAN PARA COMPRENDER Y VALORAR MEJOR LOS MENSAJES.</p> <p><b>6.5.</b> UTILIZAR DE FORMA ADECUADA LOS DISTINTOS RECURSOS TECNOLÓGICOS (CALCULADORAS, PROGRAMAS INFORMÁTICOS, INTERNET, ETC.) PARA SELECCIONAR INFORMACIÓN Y EMPLEARLA, VALORANDO SU CON-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participar en situaciones de diálogo y debate, tomar decisiones y resolver conflictos demostrando capacidad de escucha y de respeto crítico ante las diferentes opiniones, recurriendo al diálogo para comprender las situaciones y alcanzar posibles acuerdos.</li> <li>- Reconocer y utilizar los diferentes aspectos del trabajo científico en el análisis y la resolución de problemas.</li> <li>- Recoger información de tipo científico-tecnológico utilizando para ello distintos tipos de fuentes, en especial las tecnologías de la información y de la comunicación; realizar exposiciones de forma adecuada, teniendo en cuenta la corrección de la expresión; y conocer y respetar las normas de seguridad establecidas.</li> <li>- Utilizar estrategias y técnicas de resolución de problemas, tales como el análisis del enunciado, el ensayo y error sistemático, la división del problema en partes, así como la comprobación de la coherencia de la solución obtenida, y expresar, utilizando el lenguaje adecuado a su nivel y a la terminología específica del módulo, el procedimiento que se ha seguido en la resolución.</li> <li>- Resolver problemas para los que se precise la utilización de expresiones numéricas sencillas, basadas en las cuatro operaciones elementales, con números enteros, decimales y fraccionarios, utilizando la proporcionalidad y las formas de cálculo apropiadas y valorando la adecuación del resultado a contextos relacionados con la vida cotidiana.</li> <li>- Resolver problemas de la vida cotidiana y del ámbito científico cuando se basen en el planteamiento y resolución de ecuaciones de primer grado.</li> <li>- Utilizar estrategias de estimación y cálculo para obtener áreas y volúmenes de cuerpos geométricos (prismas, pirámides, cilindros, conos y esferas).</li> <li>- Describir una representación espacial (croquis, plano, maqueta...) tomando como referencia objetos familiares).</li> <li>- Realizar, leer e interpretar representaciones gráficas sencillas de un conjunto de datos relativos al entorno inmediato.</li> <li>- Reconocer la influencia de aspectos físicos, psicológicos y sociales en la salud de las personas; valorar la importancia de practicar estilos de vida saludables para prevenir enfermedades y mejorar la calidad de vida; e identificar los estilos de vida y actitudes que repercuten negativamente en la salud.</li> <li>- Explicar a través de esquemas, dibujos o modelos, los procesos fundamentales de la digestión y asimilación de los alimentos y justificar, a partir de ellos, los hábitos alimenticios saludables, independientes de prácticas consumistas inadecuadas.</li> <li>- Diferenciar entre sexualidad y reproducción. Conocer los métodos de control de la reproducción y las medidas de prevención de las enfermedades de transmisión sexual.</li> <li>- Relacionar las propiedades de los materiales con su aplicación en la fabricación de objetos.</li> <li>- Utilizar el concepto cualitativo de energía para explicar su papel en las transformaciones que tienen lugar en nuestro entorno y reconocer la importancia y repercusiones para la sociedad y el medioambiente de las diferentes fuentes de energía, renovables y no renovables, valorando la importancia de un</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Estrategias de aprendizaje y habilidades sociales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Familiarización con las características básicas del trabajo científico y la resolución de problemas.</li> <li>· Búsqueda, identificación, selección y utilización de la información con finalidades diversas, sirviéndose de diferentes fuentes, incluyendo las tecnologías de la información y la comunicación.</li> <li>· Utilización de programas informáticos para facilitar la comprensión de los contenidos del módulo (procesador de textos, programa de presentaciones, navegador de Internet...).</li> <li>· Empleo de la terminología adecuada referente al módulo del ámbito Científico-Tecnológico.</li> <li>· Reconocimiento, valoración y respeto del patrimonio, natural, cultural y tecnológico de Canarias, contribuyendo a su desarrollo para que nos permita avanzar hacia un futuro sostenible.</li> <li>· Responsabilidad y colaboración en la realización de trabajos, tanto de manera individual como en equipo, respeto y aceptación de los distintos puntos de vista y flexibilidad para afrontar las diferentes situaciones que se le presenten.</li> <li>· Determinación y confianza en las propias capacidades para abordar tareas de carácter científico y tecnológico, tomar decisiones fundamentadas y resolver problemas, mostrando interés, siendo perseverante en la búsqueda de soluciones, asumiendo la necesidad del orden, la limpieza, la exactitud en los cálculos, la claridad en la elaboración de apuntes, presentación de trabajos, etc.</li> <li>· Empleo correcto y cuidadoso de los materiales, herramientas e instrumentos básicos utilizados, respetando las normas de seguridad establecidas.</li> <li>· Toma de decisiones con autonomía y criterio propio y habilidad para resolver la resolución de conflictos.</li> <li>· Empatía con las demás personas.</li> </ul> </li> <li>- <b>Números</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Utilización de los números para contar, medir, codificar, expresar cantidades, particiones o relaciones entre magnitudes en diferentes contextos, eligiendo la notación y la forma de cálculo (mental, escrita o con calculadora) más adecuadas para cada caso.</li> </ul> </li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>TENIDO, PARA REALIZAR TRABAJOS SOBRE TEMAS DE INTERÉS CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO, Y PARA REALIZAR APLICACIONES DE LAS MATEMÁTICAS Y TAMBIÉN COMO AYUDA EN EL APRENDIZAJE.</p> <p>6.6. ADOPTAR ACTITUDES PROPIAS DEL PENSAMIENTO CIENTÍFICO TALES COMO EL PENSAMIENTO REFLEXIVO, LA NECESIDAD DE CONTRASTAR APRECIACIONES INTUITIVAS, LA FLEXIBILIDAD PARA MODIFICAR EL PUNTO DE VISTA, Y PARTICIPAR INDIVIDUALMENTE Y EN GRUPO EN LA PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES, VALORANDO CON ACTITUD DE RESPETO, COOPERACIÓN, TOLERANCIA Y SOLIDARIDAD, LAS APORTACIONES PROPIAS Y AJENAS.</p> <p>6.7. ADQUIRIR CONOCIMIENTOS SOBRE EL FUNCIONAMIENTO DEL CUERPO HUMANO Y UTILIZARLOS PARA DESARROLLAR ACTITUDES Y HÁBITOS FAVORABLES PARA LA PROMOCIÓN DE LA SALUD INDIVIDUAL Y COLECTIVA, DESARROLLANDO ESTRATEGIAS QUE PERMITAN HACER FRENTE A LOS RIESGOS DE LA SOCIEDAD ACTUAL EN ASPECTOS RELACIONADOS CON LA ALIMENTACIÓN, EL CONSUMO, LAS DROGODEPENDENCIAS Y LA SEXUALIDAD.</p> <p>6.8. CONOCER Y RESPETAR EL PATRIMONIO NATURAL, CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO DE CANARIAS, ASÍ COMO SUS CARACTERÍSTICAS, PECULIARIDADES Y ELEMENTOS QUE LO INTEGRAN, Y PARTICIPAR EN ACCIONES QUE PUEDAN CONTRIBUIR A SU CONSERVACIÓN Y MEJORA.</p> <p>6.9. MANIFESTAR UNA ACTITUD POSITIVA HACIA LA CONSECUCCIÓN DE LAS TAREAS ENCOMENDADAS Y TENER CONFIANZA EN LAS PROPIAS HABILIDADES.</p>	<p>futuro sostenible para Canarias y para todo el Planeta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Aplicación de razones y proporciones. Proporcionalidad directa e inversa. Análisis de tablas. Razón de proporcionalidad. Resolución de problemas cotidianos en los que aparezcan relaciones de proporcionalidad directa o inversa.</li> <li>· Comprensión y utilización de porcentajes. Cálculo mental y escrito con porcentajes habituales. Aplicaciones a la resolución de problemas de la relación de porcentajes muy sencillos con la fracción y el decimal exacto correspondiente.</li> <li>· Elaboración y utilización de estrategias personales para el cálculo mental, para el cálculo aproximado y con calculadoras. Uso de la calculadora para realizar y verificar operaciones, para reflexionar sobre conceptos y para descubrir propiedades.</li> <li>· Utilización de fracciones y decimales en entornos cotidianos. Diferentes significados y usos de las fracciones. Fracciones equivalentes. Operaciones con fracciones: suma, resta, producto y cociente. Ordenación de fracciones y decimales exactos. Cálculo aproximado y redondeo.</li> </ul> <p>- <b>Álgebra</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Valoración de la precisión y simplicidad del lenguaje algebraico para representar y comunicar diferentes situaciones de la vida cotidiana. Traducción de situaciones del lenguaje verbal al algebraico.</li> <li>· Uso de transformaciones de expresiones algebraicas. Extracción del factor común.</li> <li>· Distinción entre identidades y ecuaciones. Resolución de ecuaciones de primer grado con una incógnita. Problemas asociados.</li> </ul> <p>- <b>Geometría</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Estimación y cálculo de perímetros de figuras. Estimación y cálculo de áreas y volúmenes mediante fórmulas, triangulación y cuadriculación.</li> <li>· Representación básica del espacio en croquis, interpretación de planos y maquetas y ubicación de elementos en ellos y en ejes positivos de coordenadas cartesianas.</li> </ul> <p>- <b>Tratamiento de la información</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Distintas formas de organizar y representar un mismo conjunto de datos: tablas de frecuencias, diagramas de sectores y de barras, y obtención</li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>DADES ANTE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.</p>		<p>de información a partir de ellos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Las personas y la salud</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Distinción entre salud y enfermedad. Los factores determinantes de la salud. Tipos de enfermedades.</li> <li>· Reconocimiento de los principales agentes causantes de las enfermedades infecciosas. Valoración de la importancia del sistema inmunitario y las vacunas.</li> <li>· Valoración de la higiene y prevención de las enfermedades.</li> <li>· Diferenciación entre hábitos positivos y negativos para la salud de las personas en el comportamiento individual y social.</li> <li>· Realización de debates sobre los factores con influencia en la salud mental de la sociedad actual: el tabaco, el alcohol y otras drogas.</li> <li>· Identificación, utilizando láminas, imágenes digitales, vídeos o maquetas, de los diferentes aparatos implicados en la nutrición: digestivo, respiratorio, circulatorio y excretor.</li> <li>· Elaboración de tablas con las enfermedades más frecuentes de los aparatos relacionados con la nutrición, indicando sus síntomas y su prevención.</li> <li>· Realización de ejercicios de análisis de dietas, con identificación de las saludables y equilibradas.</li> <li>· Realización de trabajos bibliográficos sobre la prevención de las enfermedades provocadas por la malnutrición.</li> <li>· Diferenciación entre sexualidad y reproducción.</li> <li>· Identificación, utilizando láminas, imágenes digitales, vídeos o maquetas, de los aparatos reproductores masculino y femenino.</li> <li>· Realización de trabajos bibliográficos sobre la necesidad de prevenir las enfermedades de transmisión sexual utilizando medidas adecuadas y métodos saludables de higiene sexual. Análisis de los métodos anticonceptivos.</li> </ul> </li> <li>- <b>Materia y energía</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Propiedades mecánicas, eléctricas y térmicas de los materiales y su relación con la fabricación de objetos comunes.</li> <li>· La energía como propiedad de los sistemas materiales.</li> </ul> </li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
		<ul style="list-style-type: none"><li>· Variación de la energía en los sistemas materiales: cambio de posición, forma y estado.</li><li>· Valoración del papel de la energía para el ser humano.</li><li>· Características de la energía. Tipos y fuentes de energía.</li><li>· Problemas asociados a la obtención, transporte y utilización de la energía.</li><li>· Toma de conciencia de la importancia del ahorro energético.</li><li>· Crisis energética y contaminación ambiental.</li><li>· Las energías renovables: un futuro sostenible para Canarias.</li></ul>

Módulo de carácter general nº 7: **AUTONOMÍA Y ORIENTACIÓN SOCIOLABORAL**

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p><b>7.1.</b> IDENTIFICAR OPORTUNIDADES DE EMPLEO, DISTINGUIENDO LAS DIFERENTES POSIBILIDADES DE INSERCIÓN Y LAS ALTERNATIVAS DE APRENDIZAJE A LO LARGO DE LA VIDA.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.</li> <li>- Identificar los itinerarios formativos y profesionales relacionados con su perfil profesional.</li> <li>- Identificar los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral.</li> <li>- Manejar técnicas básicas aplicables a los procesos de búsqueda de empleo.</li> <li>- Reconocer alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con su actividad.</li> <li>- Valorar la personalidad, aspiraciones, actitudes, y formación propia para la toma de decisiones relacionadas con el empleo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Legislación y relaciones laborales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Legislación laboral.</li> <li>· Análisis de la relación laboral individual.</li> <li>· Principales modalidades de contrato de trabajo.</li> <li>· Derechos y deberes derivados de la relación laboral.</li> <li>· Condiciones de trabajo. Salario, tiempo de trabajo y descanso laboral.</li> <li>· Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.</li> <li>· Representación de los trabajadores. El proceso de negociación colectiva.</li> <li>· Análisis de convenios colectivos aplicables al sector profesional de Hostelería-Restauración.</li> <li>· Conflictos colectivos de trabajo.</li> <li>· Nuevos entornos de organización del trabajo: subcontratación, teletrabajo.</li> <li>· Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>7.2.</b> DESARROLLAR HABILIDADES Y APLICAR ESTRATEGIAS DE TRABAJO EN EQUIPO, VALORANDO SU EFICACIA Y EFICIENCIA PARA LA CONSECUCCIÓN DE LOS OBJETIVOS PROFESIONALES.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar las ventajas del trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con su perfil profesional.</li> <li>- Clasificar los equipos de trabajo que pueden constituirse en situaciones reales.</li> <li>- Identificar las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.</li> <li>- Valorar positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.</li> <li>- Reconocer la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.</li> <li>- Identificar los tipos de conflictos y posibles soluciones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Inserción sociolaboral</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Fuentes de información sobre relaciones laborales. Organismos competentes.</li> <li>· Valoración de la importancia de la formación permanente para su trayectoria laboral y profesional. Responsabilización del propio aprendizaje.</li> <li>· Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para el itinerario profesional.</li> <li>· Identificación de itinerarios formativos relacionados con su profesión.</li> <li>· Análisis del sector profesional de Hostelería-Restauración.</li> <li>· Planificación de objetivos laborales, a medio y largo plazo, compatibles con necesidades y preferencias.</li> <li>· Proceso de búsqueda de empleo en empresas del sector.</li> <li>· Oportunidades de aprendizaje y empleo. Organismos relacionados y recursos existentes en Canarias.</li> <li>· Técnicas, estrategias e instrumentos de búsqueda de empleo.</li> <li>· Aplicación de las tecnologías de la información y la comunicación a la inserción laboral y el aprendizaje continuo.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>7.3.</b> CARACTERIZAR LA RELACIÓN LABORAL, DISTINGUIENDO LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DERIVADOS Y RECONOCIÉNDOLOS EN LOS DIFERENTES CONTRATOS DE TRABAJO.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar los conceptos básicos de la legislación laboral.</li> <li>- Distinguir los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.</li> <li>- Diferenciar los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.</li> <li>- Clasificar las principales modalidades de contratación.</li> <li>- Valorar las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.</li> <li>- Analizar el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.</li> <li>- Reconocer las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a su sector profesional.</li> <li>- Identificar las características de los nuevos entornos de trabajo.</li> </ul>	
<p><b>7.4.</b> RECONOCER LAS POSIBLES ACCIONES DEL SISTEMA DE PROTECCIÓN SOCIAL ANTE LAS DISTINTAS CONTINGENCIAS CUBIERTAS, IDENTIFICANDO LAS CLASES DE PRESTACIONES.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar el papel del sistema de protección social en la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.</li> <li>- Enumerar las diversas contingencias que cubre el sistema de protección social y las diversas prestaciones.</li> <li>- Identificar los regímenes existentes en el sistema de protección social.</li> <li>- Identificar las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de protección social.</li> <li>- Identificar las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.</li> </ul>	

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>7.5. EVALUAR LOS RIESGOS DERIVADOS DE SU ACTIVIDAD, CONSIDERANDO LAS CONDICIONES DE TRABAJO Y LAS CONSECUENCIAS PARA LA SALUD PERSONAL Y COLECTIVA, Y PARA EL MEDIOAMBIENTE.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades profesionales.</li> <li>- Relacionar las condiciones laborales con la seguridad y la salud personal del trabajador y la colectiva.</li> <li>- Clasificar los factores de riesgo en la actividad y los daños para la salud y el medioambiente, derivados de los mismos.</li> <li>- Identificar las situaciones de riesgo más habituales en sus entornos de trabajo.</li> <li>- Clasificar los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con su perfil profesional.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción profesional.</li> </ul>
<p>7.6. PARTICIPAR EN LA ELABORACIÓN DE PLANES DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LAS EMPRESAS, IDENTIFICANDO LAS RESPONSABILIDADES DE LOS AGENTES IMPLICADOS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.</li> <li>- Reconocer las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.</li> <li>- Identificar los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.</li> <li>- Valorar la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa, que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.</li> <li>- Describir el contenido del plan de prevención en centros de trabajo relacionados con su sector profesional.</li> <li>- Analizar básicamente planes de emergencia y evacuación de pequeñas y medianas empresas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Protección social</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· El sistema de protección social. Estructura.</li> <li>· Identificación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de seguridad social: afiliación, altas, bajas y cotización.</li> <li>· Situaciones de protección por desempleo.</li> <li>· Sistemas de asesoramiento de los trabajadores respecto a sus derechos y deberes.</li> </ul> </li> </ul>
<p>7.7. APLICAR LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN, ANALIZANDO LAS SITUACIONES DE RIESGO EN SU ENTORNO LABORAL.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Clasificar medios y medidas de previsión de riesgos, prevención de accidentes y protección contra los posibles daños para la salud y el medioambiente.</li> <li>- Definir las principales técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños para la salud y el medioambiente, en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.</li> <li>- Reconocer el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.</li> <li>- Observar los protocolos de actuación en caso de emergencia.</li> <li>- Identificar, en caso de emergencia, la gravedad de las víctimas y las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente.</li> <li>- Determinar los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Equipos de trabajo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo en equipo para la eficacia e idoneidad de los resultados.</li> <li>· Clases de equipos en el entorno de Hostelería-Restauración según las funciones que desempeñan.</li> <li>· Características de un equipo de trabajo eficaz.</li> <li>· La participación en el equipo de trabajo.</li> <li>· Clasificación de los conflictos y métodos de resolución.</li> </ul> </li> <li>- <b>Evaluación de riesgos profesionales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Importancia de la prevención en todas las fases de la actividad profesional. La evaluación de riesgos.</li> <li>· Valoración de la relación entre trabajo y salud.</li> <li>· El riesgo profesional. Análisis de factores de riesgo.</li> <li>· Análisis de los principales riesgos ligados a las condiciones de seguridad.</li> <li>· Análisis de los principales riesgos ligados a las condiciones ambientales.</li> <li>· Análisis de los principales riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.</li> <li>· Riesgos específicos en el entorno profesional de Hostelería-Restauración.</li> <li>· Identificación de los posibles daños para la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.</li> </ul> </li> <li>- <b>Planificación de la prevención de riesgos en la empresa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.</li> </ul> </li> </ul>

OBJETIVOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
		<ul style="list-style-type: none"><li>· Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.</li><li>· La prevención en la empresa. Representación de los trabajadores en materia preventiva.</li><li>· Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.</li><li>· Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.</li> <li>- <b>Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa</b><ul style="list-style-type: none"><li>· Clasificación de medidas de prevención y protección individual y colectiva.</li><li>· Protocolos de actuación ante una situación de emergencia.</li><li>· Urgencia médica / primeros auxilios.</li><li>· Aplicación de técnicas básicas de primeros auxilios.</li><li>· Formación a los trabajadores en materia de planes de emergencia y aplicación de técnicas de primeros auxilios.</li><li>· Vigilancia de la salud de los trabajadores.</li></ul></li></ul>

## 4. ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

El planteamiento metodológico presente en la Educación Secundaria Obligatoria ha de ser tenido en cuenta en los PCP, si bien, atendiendo a las características propias de estos programas, es necesario realizar un mayor esfuerzo en las estrategias didácticas integradoras que aborden el conjunto de las competencias básicas y profesionales.

Para garantizar el logro de los objetivos previstos en cada Ámbito es importante utilizar un planteamiento globalizador, haciendo uso del aula taller como un recurso motivador para el alumnado y como aglutinador de las actividades. Sería conveniente que las unidades didácticas programadas tuvieran como referencia contextos reales y próximos al alumnado y estuvieran vinculadas a la familia profesional y al perfil correspondiente.

Los equipos docentes deben actuar de manera coordinada, permitiendo un planteamiento metodológico alejado del academicismo conceptual, que responda a la amplia diversidad y a las necesidades del alumnado.

Como principios en torno a los cuales vertebrar la programación y actuación docentes, se citan los siguientes:

- La actividad como núcleo del proceso educativo.
- El grupo como instrumento educativo: dedicación de buena parte del esfuerzo a configurar una identidad personal y grupal positiva, que permita la participación activa e integrada en las actividades propuestas.
- La tutoría como eje vertebrador, orientada a propiciar un ambiente de cordialidad y confianza, un espacio para el análisis y la reflexión interpersonal y un marco educativo para la participación y el diálogo, mediante acciones personalizadas que desarrollen la autoestima, la motivación, la integración, la implicación social y el autocontrol.
- La orientación hacia la vida activa, afrontando la relación con el mundo de la empresa de forma que se garantice la integración en el mundo laboral, para lo que es necesario poner al alumnado en circunstancias concretas que le permitan adaptarse progresivamente a él.

Las medidas de atención a la diversidad en estos programas deben responder a las necesidades educativas concretas del alumnado y a la consecución de las competencias básicas, las competencias profesionales y los objetivos de la ESO.

La variedad del alumnado y de ambientes socioculturales requiere la elaboración de materiales curriculares específicos para cada caso. Se debe tener en cuenta esta circunstancia de diversidad y brindar múltiples posibilidades de trabajo capaces de atender a colectivos de diferente índole.

Los centros docentes desarrollarán y completarán el currículo y las medidas de atención a la diversidad, adaptándolas a las características del alumnado, a su realidad educativa y al entorno sociolaboral, teniendo en cuenta los diferentes ritmos de aprendizaje, favoreciendo la capacidad de aprender por sí mismo y propiciando el trabajo en equipo. Asimismo se integrarán en la programación de los PCP los aspectos científico-tecnológicos, socioculturales y organizativos del proceso formativo con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los procesos de la actividad profesional correspondiente.

Otros principios generales que deben guiar la intervención educativa del profesorado en el desarrollo del PCP son los siguientes:

- Tener en cuenta el nivel de desarrollo del alumnado, sus conocimientos e intereses previos: Los alumnos y alumnas poseen un conocimiento y una experiencia acerca del mundo que los rodea, y sobre esas bases construyen sus razonamientos y sus futuros aprendizajes. Por ello, es importante que esos conocimientos y experiencias se conviertan en el punto de partida de cualquier propuesta educativa. Hay que procurar «enlazar», «tender puentes», establecer relaciones entre los nuevos contenidos y su nivel cognitivo.
- Las propuestas de trabajo y las actividades deben constituir pequeños retos y desafíos para el alumnado:

Es importante plantear al alumnado cuestiones que lo hagan pensar, reflexionar o investigar, y no actividades cerradas, cuya respuesta sea un sí o un no. Las cuestiones deben reflejar la complejidad del mundo que nos rodea y no ser simples, lo que no significa que supongan tareas tan difíciles que lleguen a ser inabarcables para el alumnado.

- Utilizar el propio entorno como fuente de investigación y experimentación:  
Es importante que se ofrezcan al alumnado situaciones que le permitan actuar, participar en el entorno, contribuyendo a su mejora y conservación. Trabajar desde la observación de fenómenos físicos que ocurren a su alrededor, tener curiosidad por el funcionamiento de aparatos de uso cotidiano, etc., convierten al entorno en una fuente de recursos para el aprendizaje.

- Favorecer la interacción del alumnado:  
El trabajo en grupo permite establecer mejores relaciones entre el alumnado, aprender más, sentirse más motivado y aumentar la propia autoestima, en la medida en que todos se responsabilizan de la tarea que han de realizar. En este sentido, el uso de recursos como Internet se entiende como un trabajo compartido, basado en un proyecto común.

El trabajo en equipo resulta productivo si se organizan las tareas con un referente común que permita aportar elementos para el análisis y la discusión, y sólo es formativo si se apoya en el esfuerzo individual de sus integrantes y si éstos obtienen una visión de conjunto del tema estudiado. Debe evitarse un trabajo de equipo que fragmenta y aísla las tareas, que no permite valorar el esfuerzo personal y que no integra de manera coherente el esfuerzo común.

- Favorecer el uso de las TIC como un medio, no como un fin en sí mismo:  
Las tecnologías de la información y la comunicación son una herramienta de búsqueda y consulta de información, de intercambio de opiniones e ideas, de selección e interpretación crítica de información relevante.

La metodología que programe y aplique el profesorado en el marco del proyecto educativo y de la programación de su actividad docente estará orientada a promover en los alumnos y las alumnas:

- Su participación en los procesos de enseñanza y aprendizaje, de forma que mediante una metodología activa desarrolle la capacidad de autonomía e iniciativa personal, de creciente importancia en el mundo profesional. Sería interesante que el profesorado ayudase a los alumnos y alumnas a descubrir su capacidad potencial en relación con las ocupaciones del perfil profesional correspondiente, reforzando y motivando la adquisición de nuevos hábitos de trabajo.
- El desarrollo de la capacidad para trabajar en equipo, por medio de actividades de aprendizaje realizadas en grupo, de forma que cuando en el ámbito profesional se integren en equipos de trabajo puedan mantener relaciones fluidas con sus miembros, colaborando en la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de las demás personas, participando en la organización y desarrollo de tareas colectivas y en la superación de las dificultades con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros y compañeras, y respetando las normas y métodos establecidos.

### **Orientaciones para la organización de los contenidos**

La adquisición de las competencias básicas y profesionales del PCP requiere del desarrollo, de forma coordinada e integrada, de las competencias personales, sociales y profesionales, para lo cual es requisito indispensable el trabajo en equipo, que propicie el trabajo interdisciplinar y el desarrollo de una visión amplia y globalizadora.

Resulta importante tener como referente el perfil del alumnado al que se dirigen estas enseñanzas: primordialmente, estudiantes que tienen un cierto rechazo a la escuela en su concepción tradicional. Por ello, se requiere una verdadera adaptación de los contenidos, de los ritmos y de la organización escolar, aplicando principios de singularidad y flexibilidad que den respuesta personalizada a las necesidades del alumnado que accede a estas enseñanzas.

Teniendo en cuenta la finalidad de estas enseñanzas así como sus destinatarios, los procesos de aprendizaje deben hacer referencia a procedimientos y actitudes y en menor medida a conceptos.

La organización de la acción formativa en módulos permite el avance progresivo en los distintos aspectos del proceso de aprendizaje, garantizando que el grupo y cada miembro de éste sea consciente, en todo momento, del punto en el que se encuentra, lo que se espera de él o de ella y el camino que falta por recorrer.

La enseñanza organizada en ámbitos no debe ser entendida como la suma de materias yuxtapuestas, con un tratamiento independiente de sus contenidos y actividades, sino como un espacio de aprendizaje que sea resultado de la adecuación de contenidos de las materias que lo nutren, del tratamiento integrado de estos y de la subsiguiente organización de actividades o tareas que favorezcan la adquisición de los resultados de aprendizaje/objetivos previstos.

Esta organización global de los contenidos, actividades y tareas, reflejada en el proyecto educativo y por tanto en la programación de aula, debe garantizar una atención equilibrada a todos los contenidos, evitando descompensaciones entre materias, y por tanto asegurar el logro de los objetivos del ámbito y su contribución a la adquisición de las competencias personales, sociales y profesionales.

Para ello es importante garantizar la adquisición de actitudes y valores acordes con una sociedad plural y multicultural, la valoración de la tolerancia y de la libertad, la participación responsable y solidaria en las actividades del grupo, el respeto a las creencias propias y ajenas, y el valor del esfuerzo personal y de la preparación práctica previa al inicio de la vida laboral.

En relación con la forma de organizar el aprendizaje de los contenidos que se programen, el profesorado deberá tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- La estructuración de los contenidos en bloques no debe considerarse inflexible, ni en modo alguno interpretarse como una secuencia de unidades didácticas o de trabajo.
- Los contenidos y su secuencia deben ser programados y trabajados a partir del perfil profesional, los resultados de aprendizaje/objetivos y los criterios de evaluación de cada módulo y, en última instancia, de las capacidades identificadas por los propios centros docentes como necesarias para adaptarse a los requerimientos de su entorno.

### **Orientaciones para la organización de las actividades**

La planificación de actividades y tareas se podría hacer partiendo de centros de interés que actúen como hilo conductor de las distintas temáticas que se van abordando. El uso de fichas de trabajo preparadas al efecto (fichas de recogida de información u observación, guiones, cuestionarios...) puede ser útil para consolidar en el alumnado hábitos de trabajo riguroso y sistemático.

De igual modo, sería conveniente planificar las actividades contando con las experiencias previas del alumnado, o de su círculo de relaciones, vinculadas al entorno sociolaboral y permitiendo el entrenamiento en el trabajo autónomo y en pequeños grupos. También tendrán un lugar destacado las actividades de descubrimiento o de investigación sencillas que permitan hacer uso de distintas fuentes de información presentadas en diferentes soportes.

Las actividades de simulación deben recrear situaciones (búsqueda de empleo, toma de decisiones, superación de conflictos, condiciones de trabajo, etc.) que sitúen al alumnado en contextos sociales y laborales cercanos a la realidad, e irán aumentando progresivamente el grado de dificultad.

Una planificación eficaz de las actividades constituye un aspecto fundamental. Su elección estará de acuerdo con:

- Las capacidades que debe desarrollar el alumnado y los contenidos relacionados con éstas.
- Las capacidades vinculadas al PCP que hayan podido ser adquiridas en aprendizajes o través de experiencias profesionales previas.

- Los recursos con los que cuenta el centro y las entidades colaboradoras del entorno, y el tiempo disponible.

Las actividades de enseñanza, aprendizaje y evaluación podrían clasificarse en tres grandes grupos, según el momento de utilización, los recursos requeridos y su finalidad:

- Actividades iniciales, que podrían ser de evaluación, introducción, descubrimiento, orientación o adquisición de habilidades y destrezas básicas, y pretenden detectar los conocimientos previos del alumnado, situarlo en el campo de estudio, despertar su interés, motivarlo.
- Actividades destinadas a desarrollar habilidades, destrezas y actitudes más complejas, mediante trabajos personales y grupales, y ejercicios de observación, reflexión, análisis, valoración, expresión.
- Actividades de aplicación, globalización, síntesis y conclusión, destinadas a aplicar los conocimientos adquiridos a situaciones concretas, medir, evaluar o situar lo aprendido en una estructura más amplia, y adquirir capacidades que sean transferibles a otros contextos, lo más próximos posible a situaciones reales.

Para promover la adquisición de una visión global y coordinada de los procesos a los que está vinculada la competencia general del PCP resulta indispensable la necesaria programación de actividades de carácter interdisciplinar.

### **Orientaciones para la evaluación**

La evaluación pretende valorar si el alumnado ha desarrollado y adquirido las capacidades correspondientes a cada módulo, y no se debe entender como un ejercicio final que pretenda medir solo sus conocimientos.

La evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado del PCP ha de ser continua en cada uno de los módulos del programa. No obstante, el equipo docente actuará coordinadamente en la toma de decisiones relativas al proceso de evaluación. Cuando el progreso de un alumno o alumna en una materia no sea el adecuado, se establecerán medidas de refuerzo educativo.

La evaluación del alumnado que curse un PCP tendrá como referencia:

- Las competencias básicas y los objetivos de la ESO.
- La competencia general y las competencias personales, sociales y profesionales del PCP.

Los criterios de evaluación de los módulos son el referente fundamental para valorar, tanto el grado de adquisición de las competencias básicas, como el de consecución de los resultados de aprendizaje u objetivos y de la competencia profesional.

El profesorado ha de evaluar, además de los aprendizajes del alumnado, los procesos de enseñanza y la propia práctica docente en relación con el logro de los objetivos. También se ha de evaluar la eficacia de las programaciones, en relación con las características del centro y de su entorno socio-productivo, y con las necesidades formativas del alumnado.

### **Tutoría y orientación**

La tutoría, en el contexto de los PCP, tiene un papel clave de seguimiento del alumno y de la alumna durante todo su proceso educativo, y es un importante recurso encaminado a orientar y garantizar la educación integral que, de modo especial, este alumnado requiere.

El programa tutorial debe incluir los siguientes aspectos:

- La autoestima: el perfil del alumnado de los PCP hace necesario que se refuerce la confianza en sus propias competencias, capacidades y recursos, para lo que será necesario plantear objetivos realistas de aprendizaje. Recuperar o reforzar la autoestima del alumnado debe ser el primer objetivo a considerar en un programa de acción tutorial.

- Las relaciones interpersonales, tanto en su dimensión conductual como en su dimensión emocional: habilidades sociales.
- La relación con la familia o tutores legales, que debe obedecer a una programación definida que permita favorecer la acción conjunta, con el equipo docente, en la valoración del esfuerzo y progreso, así como en el estímulo positivo del alumnado.
- La orientación y apoyo al proceso de aprendizaje: actitudes, hábitos de trabajo y habilidades centrándose, como complemento y en coordinación con el profesor de cada módulo, en trabajar distintas formas de afrontar las tareas, estrategias para enfrentarse a las dificultades, etc.
- La orientación laboral que garantice que el alumnado conozca el perfil profesional en el que se está formando: características, posibilidades de inserción laboral, aspectos legales relacionados, etc.

El tutor debe ser el elemento de referencia para el alumnado, el resto del equipo docente, las familias y otros agentes educativos del entorno, asumiendo un papel dinamizador, y garantizando que el alumnado disponga de estrategias metodológicas y organizativas flexibles que permitan recuperar o aumentar su potencial personal y profesional.